



Bäckerin-Konditorin Lucia Meyer (l.) ist mit den Mitarbeitenden Trudi, Susanne, Thomas, Fachunterstützung Monica Christensen und Brigitte (v. l. n. r.) mit der Produktion von Zimtsternen beschäftigt. Gemischte Guetzli-Säckli gibt es bei Coop.

# Lebensräume und Guetzli schaffen

Bei der Stiftung FARO arbeiten Personen mit geistiger oder psychischer Beeinträchtigung in verschiedenen Gastronomiebetrieben oder Werkstätten. In der Konditorei/Confiserie stellen sie Weihnachtsguetzli her, auch für Coop.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS CHRISTIAN LANZ

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster





Bei den Zimtsternen wird der Teig mit der Glasur ausgestochen, Reste werden zusammengenommen und erneut ausgewalzt.

der Stiftung auch bei Coop in der Region erhältlich. «Solche Kooperationen oder besser gesagt Aufträge sind für uns sehr wichtig. Wir müssen jedoch immer abwägen, was wir mit unseren Mitarbeitenden bewältigen können», sagt Dani Hohler. «Die Freude ist jedoch jeweils sehr gross, wenn sie ein Produkt im Laden entdecken, an dem sie selber gearbeitet haben», ergänzt Lucia Meyer. Da seien sie zum Beispiel auch bereit, längeres Stehen auf sich zu nehmen.

Da die Stiftung eigentlich in Windisch, die Bäckerei/Konditorei jedoch in Hausen ist, müssen die Mitarbeitenden selbstständig anreisen können. «Das ist für viele bereits eine grosse Herausforderung. Jedoch können sie so alltägliche Dinge wie Busfahren üben», erklärt Hohler. Es sei das Ziel, für die Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung Lebensräume zu schaffen, in denen sie sich entsprechend ihren Fähigkeiten entwickeln können. So weit als möglich werden Stärken und Vorlieben berücksichtigt und gegebenenfalls auch jemand über die Abteilung hinaus vermittelt. Bei Engpässen muss jedoch auch einmal in einem anderen Bereich ausgeholfen werden – wie zum Beispiel momentan in der Bäckerei/Konditorei. «Aber zum Glück ist es immer einfach, Freiwillige zu finden, wenn es mit Essen zu tun hat», sagt Dani Hohler mit einem Augenzwinkern. ●

Als hätte es so sein sollen, schloss die Bäckerei an der Hauptstrasse in Hausen just zu der Zeit ihre Backöfen, als die Stiftung FARO in Windisch ihren Betrieb aufnahm. «Mit knapp fünfjähriger Geschichte sind wir eine eher junge Stiftung», erzählt Co-Geschäftsführer Dani Hohler. So waren die Verantwortlichen damals, 2014, gerade auf der Suche nach neuen Betriebszweigen, in denen sie Personen mit einer geistigen oder psychischen Beeinträchtigung eine Arbeitsstelle anbieten konnten. «Wir wollen unseren Mitarbeitenden sinnstiftende Arbeit und nicht einfach nur Beschäftigung geben», sagt Hohler und fährt fort: «Dafür waren die Bäckerei und deren langjährige Mitarbeiterin Lucia Meyer als engagierte Fachfrau genau

richtig.» Heute begleitet die gelernte Konditorin/Confiseurin jeweils vier bis fünf Personen bei der täglichen Arbeit in der Backstube. «Einige Produkte konnten wir von meinem ehemaligen Arbeitgeber übernehmen, viele andere haben wir im Laufe der Jahre neu kreiert. Brot und Brötchen backen wir jedoch gar nicht mehr – wir haben uns auf Süsses und sehr Süsses spezialisiert», erklärt Lucia Meyer. Verschiedene Schokoladeprodukte wie Truffes oder Branchli-Stängeli, aber auch Guetzli, entstehen hinter dem Café Max & Moritz.

#### Alltägliches Üben

Jetzt zur Adventszeit ist ein Säckchen mit verschiedenen Weihnachtsguetzli