

# Wo das Zolli-Cornet hergestellt und gewickelt wird

Die *gaw* (Gesellschaft für Arbeit und Wohnen) betreibt in Münchenstein, an der Dammstrasse, die «Gelati Gasparini» und bietet Mitarbeitenden mit einer Beeinträchtigung die Gelegenheit, sich in einen Arbeitsprozess einzugliedern. Die *gaw* ist eine privatwirtschaftliche Unternehmung mit sozialer Zielsetzung und in verschiedenen Bereichen aktiv. Bei Gasparini arbeiten 25 Leute, davon 15 mit einem Handicap.



Text und Fotos: Heinz Studer

Andi (32) – der Sohn des Reporters – liebt seine Arbeit. Es macht ihm nichts aus, längere Zeit an einer Maschine zu stehen und die legendären «Bananen-Schoggi»-Lutscher – nach ihrem Ausstoss aus dem Gerät – gebündelt auf ein spezielles Brett zu schieben und sie für die Schockkühlung vorzubereiten. Brett für Brett, immer gefüllt mit 39 Stängelglacés. Es gibt Leute, die diese Arbeit als langweilig bezeichnen würden. Für Andi ist die Anforderung völlig okay. Mit seinem Geburt-Handicap wäre er in einem «normalen» Betrieb, mit täglicher Hektik, dauernd am Anschlag. Andi hat es gerne, wenn bei seinem Job immer wieder die gleiche Abfolge gefragt ist. Das heisst aber keineswegs, dass es bei Gasparini nicht auch hektisch werden kann. Wie Leo Peterhans, der Betriebsleiter, und Mario Gasparini, der Produkteentwickler, ausfüh-

ren, wäre es für die Produktion nicht gerade fördernd, wenn die meisten Mitarbeitenden ihre Ferien zum Beispiel in den Monaten Juni, Juli und August beziehen würden. Genau in dieser sommerlichen Zeit läuft die Produktion auf Hochtouren und es kann durchaus vorkommen, dass Sonderschichten eingelegt werden müssen. Leo Peterhans, ein Bäckermeister, hat 15 Jahre lang die St. Jakob-Bäckerei in Zürich (ein Betrieb, der Behinderten eine Arbeitsstelle bietet) aufgebaut und geleitet. Er weiss daher sehr gut, wie er mit seinem Personal umgehen muss. «Da hat künstlicher Druck keinen Platz», meint er und ausserdem sei auch Rücksicht auf die individuellen Umstände einer Person angebracht. Unter seinen Mitarbeitenden gibt es Leute, welche – nach einem Burnout beispielsweise – zuerst wieder «auf die Beine» kommen

müssen und deshalb Medikamente einnehmen. Da sei es nicht ungewöhnlich, dass halt jemand kurzzeitig ausfalle oder einmal zu spät komme. Stellen, wie sie die *gaw* anbietet, sind in der Privatwirtschaft fast nicht mehr zu finden. In einer Zeit, in der die Gewinnmarge über allem steht, werden solche Arbeitsplätze unter dem neudeutschen Begriff «Outsourcing» an Institutionen wie eben die *gaw* «abgetreten». Die *gaw* hat Gelati Gasparini im Jahre 2002 übernommen, als die Familie Gasparini das Unternehmen, welches 1980 aus der liquidierten «Glacé Müller», domiziliert am Allschwilerplatz in Basel, entstanden war, nicht mehr weiterführen wollte. Mario Gasparini ist ein Sohn des Firmengründers und amtiert heute als Produkteentwickler. Er ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen, gepaart mit neuen Aromen. Für die

kommende Glacé-Saison hat man den «Pepita-Lutscher», ein Sorbet am Stängel sozusagen, auf den Markt gebracht und dieser stösst auf eine grosse Nachfrage. Andi hat mittlerweile von der Lutscher-Maschine in das Team gewechselt, welches sich den Zolli-Cornets widmet. Diese werden – bis auf die Biscuit-Waffel – von A bis Z von Hand gemacht. Nun geht es darum, die Cornets, welche frisch aus dem Schockkühler kommen, ins Papier einzuwickeln. Mit schnellen, geübten und genauen Handgriffen nehmen Andi und seine Kolleginnen und Kollegen die Glacés vom Ständer, wickeln sie ins Papier und geben sie zur Verpackung weiter. Um die Selbstständigkeit der Mitarbeitenden zu fördern, werden auch diverse Spezialjobs verteilt. Andi ist zum Beispiel dafür verantwortlich, dass jeweils bei Arbeitsbeginn der Raum für die Schockkühlung sauber ist und im Weiteren hat er dafür zu sorgen, dass der Kessel, wo die Schokolade

bis auf 45° erwärmt wird, immer nachgefüllt wird. «Solche zusätzlichen Arbeiten motivieren die Leute», sagt Leo Peterhans, «und es stärkt ihr Selbstwertgefühl». Bei Andi ist das auf jeden Fall so und wenn ihm – wie letzthin – Mario Gasparini bescheinigt, er sei ein «Weltmeister an der Lutschermaschine», dann strahlt er über das ganze Gesicht. Überhaupt ist das Arbeitsklima sehr gut und es kann schon vorkommen, dass sich Leute aus dem Betrieb auch ausserhalb der Arbeitszeit treffen. Leo Peterhans weist darauf hin, dass auch auf Umgangsformen Wert gelegt wird. So ist es bei Gasparini üblich, dass man die Mitarbeitenden siezt. Im Weiteren legt man Wert darauf, die individuellen Stärken zu fördern und nicht mit aller Kraft die Schwächen ausmerzen zu wollen. Das kommt bei der Belegschaft gut an. Um wieder Andi als Beispiel zu nehmen: Nie würde er sich den Handschlauch schnappen, um eigenhändig die Zolli-Cornets ab-



zufüllen. Da er seine Grenzen kennt, bleibt er lieber in seinem Revier, bei den Stängelglacés. Ja – die Gelati von Gasparini. Wer kennt sie nicht? Wohl jedes (kleine und grosse) Kind aus unserer Region, das schon einmal im «Zolli» war, hat sich dort ein Cornet (oder vielleicht auch mehrere) genehmigt. Und die Bananen-Schoggi-Stängel sind, so Mario Gasparini, «seit Jahren Kult und der absolute Renner». Jetzt könnte ihm allerdings der neue «Pepita-Lutscher» den Rang ablaufen. Ich konnte mich selber davon überzeugen, dass er durchaus über ein gewisses Sucht- und Kultpotenzial verfügt. ■



Technische Anlagen an Gebäuden sind oft kostspielig. Mit einer Gebäudetechnikversicherung sind Schäden an Heizungsanlagen, Sonnenkollektoren, Brandmeldeanlagen und anderen technischen Anlagen bestens abgedeckt. [nationalesuisse.ch/gebaeudetechnik](http://nationalesuisse.ch/gebaeudetechnik)

Nationale Suisse  
Generalagentur Reinach  
Hauptstrasse 6  
4153 Reinach  
Tel. 061 717 13 00  
Ihr Kundenbetreuer:  
Daniel Deriaz

die Kunst des Versicherns

nationale  
suisse