

WAG

Wohnen und Arbeiten
für Körperbehinderte Gwatt

WOHNFORMEN

PRODUKTION

DIENSTLEISTUNGEN

MUSIC!

Nr. 03/2022

WAGAZIN





22 Tag der offenen Arbeitsbereichen



19 **AUGUSTA THELER**
SAVE THE DATE



14 Rezept aus der WAG Küche

- 08 Herzlichen Glückwunsch
- 09 Ausbildung FaGe EFZ
- 11 Neue Lernende Köchin EFZ
- 12 Lernende kochen am Festival
- 15 Junioren Nationalmannschaft
- 16 Wir sind zertifiziert!
- 18 Faszination Bienen
- 20 Bula 2022

- 27 In Memoriam
- 31 Jubilar*innen

Impressum

Texte und Bilder:
Wohnen und Arbeiten
für Körperbehinderte Gwatt

Redaktionsschluss WAGazin Nr. 04/2022
9. November 2022.

Editorial

„Ei Sach u eis Züg“ - und trotzdem strukturiert

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Es gibt ein Unternehmen, in welchem ein CEO, also eine Chefin, zwischen 30'000 bis 60'000 Mitarbeiterinnen und 300 bis 3'000 Mitarbeiter führt. Scheint undenkbar... In der WAG bedingt es eine Geschäftsleitung mit drei Personen, um 180 Personen zu begleiten.

Das erwähnte Grossunternehmen hat ganz klare Strukturen, ein von allen akzeptiertes und auch gelebtes Managementsystem. So sind zum Beispiel die ersten Arbeitstage von neuen Mitarbeitenden im Betrieb klar geregelt. In den ersten drei Tagen ist die Mitarbeiterin dafür verantwortlich, dass sie ihre eigene Körperhygiene sowie die Reinigung ihres Zimmers im Griff hat. Anschliessend muss sie zu ihren jüngeren Teamkolleginnen schauen und sicherstellen, dass diese nicht Hunger haben.

Ab dem 11. Einführungstag wird das Aufgabengebiet verändert. Die Mitarbeitenden wechseln ins Bauteam. Das Unternehmen hat eine klare Immobilienstrategie und die Mitarbeitenden sind nun für den

Bau von neuen Zimmern verantwortlich. Bevor sie vom Bau- ins Sammelteam wechseln, dürfen sie noch ein paar Tage die verantwortungsvolle Aufgabe der Eingangskontrolle übernehmen. Ab dem 22. Arbeitstag sind sie vollumfänglich in den für das Unternehmen überlebenswichtigen Prozessen der Produktion von Nahrung und Wärme, der Auseinandersetzung mit der Nachfolgeplanung sowie dem Finden von neuen Geschäftsfeldern zuständig. Durch diese Tätigkeiten sichern die 30' – 60'000 fleissigen Arbeitsbienen das Weiterbestehen des Unternehmens – des Bienenstocks!



Wir danken all unseren Mitarbeitenden von **A** wie Atelier bis **Z** wie Zentrale Dienste für ihren tagtäglichen grossen Einsatz zum Wohle des WAG-Bienenstocks.

Wir sind uns bewusst, dass sich der WAG-Alltag manchmal wirklich wie in einem wilden Bienenhaus –

„**ei Sach u eis Züg**“ – anfühlt. Und trotzdem – oder vielleicht gerade darum – sind wir als WAGler*innen strukturiert und organisiert unterwegs. Das im August stattgefunden externe Audit hat dies einmal mehr eindrücklich bestätigt.



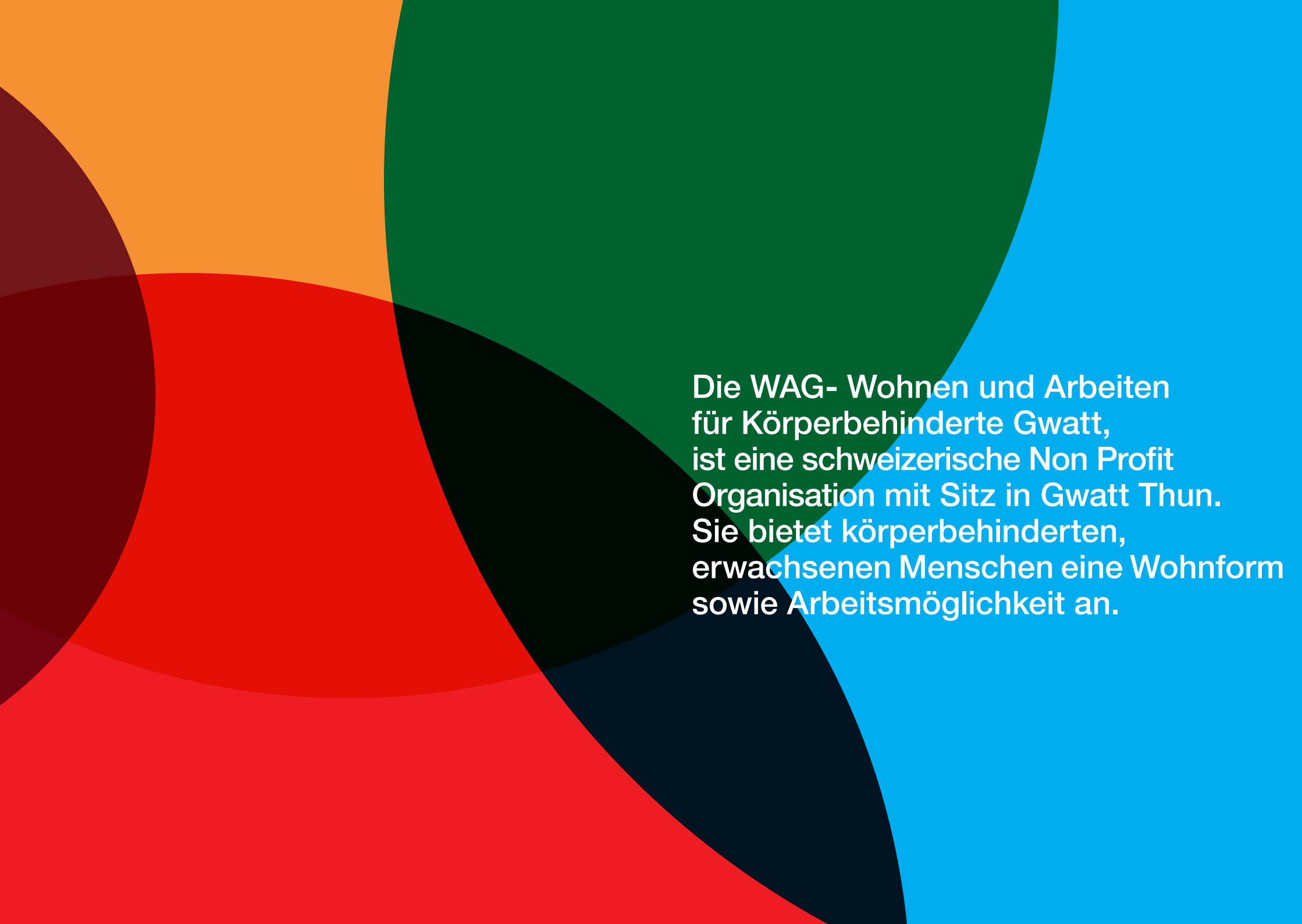
Wir wünschen euch, liebe Leserinnen und Leser viel Spass beim Lesen und einen friedlichen Start in die bevorstehende Herbstzeit.



Die WAG-Geschäftsleitung:

Barbara Hirschi, Regula Heynen und Peter Meister

WAG



Die WAG- Wohnen und Arbeiten
für Körperbehinderte Gwatt,
ist eine schweizerische Non Profit
Organisation mit Sitz in Gwatt Thun.
Sie bietet körperbehinderten,
erwachsenen Menschen eine Wohnform
sowie Arbeitsmöglichkeit an.

Herzlichen Glückwunsch

Wir gratulieren zu den bestandenen
Qualifikationsverfahren!

Mit Erfolg haben unsere Lernenden das diesjährige Qualifikationsverfahren bestanden.

Wir gratulieren herzlich und wünschen euch auf eurem weiteren Berufsweg viel Freude
und alles Gute.



Karina Amstutz

Abschluss:
Diätköchin EFZ



Laura Maria Peña Perez

Abschluss:
Köchin EFZ



Melanie Von Känel

Abschluss:
**Fachfrau Gesundheit
FaGe EFZ**

Meine Ausbildung zur

Fachfrau Gesundheit (FaGe) EFZ

Text Melanie von Känel Fotos Melanie von Känel

Im Juli 2022 durfte ich meine Ausbildung als Fachfrau Gesundheit erfolgreich abschliessen.

Da diese Ausbildung eine Erwachsenenlehre war, musst man ein EFZ einer anderen Berufsgattung vorweisen. Das Mindestalter betrug 23 Jahre sowie zwei Jahre Erfahrung im Gesundheitswesen.



Im August 2020 begann nach einem Jahr Praktikum in der WAG meine Ausbildung zur Fachfrau Gesundheit. Schnell ist mir aufgefallen, dass sehr viel auf mich zukommen wird, neue Verantwortungen, neue Kompetenzen. Die grösste Umstellung war jedoch,

wieder in die Schule zu gehen. Sich ein bis zwei Mal in der Woche hinzusetzen und etwas über die Pflege, Anatomie oder Hauswirtschaft zu lernen sowie zu verstehen war neu und herausfordernd. Ich war damals mit meinen 24 Jahren die jüngste in der Klasse und konnte meine Mitschüler*innen gut unterstützen was Computerangelegenheiten anging. Regelmässig wurde über die Corona Massnahmen an der Schule informiert, wir mussten lüften und manchmal stand die Securitas auf dem Pausenplatz, um zu kontrollieren, ob der Abstand eingehalten wird.

Neben den Schulprüfungen wurde man im Betrieb alle 6 Monate mit einem Kompetenznachweis geprüft. Dann im Januar 2021, ein Schock für viele in meiner Klasse, der Unterricht wurde auf Home-schooling umgestellt. Corona hatte auch die Heime und Spitex im Berner Oberland erreicht. Die Schule hat die Umstellung jedoch sehr gut gemeistert. Der überbetriebliche Kurs, mit Themen wie zum Beispiel Kinästhetik, war schwer von zu Hause aus durchzuführen.

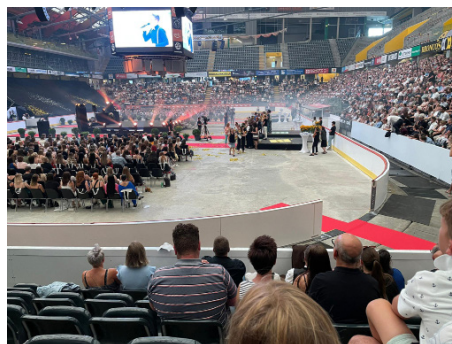
Auch nicht einfach war es mit meinen Mitschüler*innen, welche oftmals mit dem Laptop überfordert waren. Dadurch gabe es lange Wartezeiten. Nach zwei Monaten durften wir im gewohnten Umfang wieder in die Schule gehen.

In meiner Ausbildungszeit habe ich oft bemerkt, wie toll mich das WAG-Team unterstützt. Wenn es neue Medizinal-techniken zu erlernen gab, wurde ich direkt mit einbezogen. Ich durfte jederzeit meine Teamkolleg*innen nach Rat sowie Informationen fragen und mir wurde immer geholfen. Die Bewohner*innen freuten sich meistens, wenn ich das Erlernte an ihnen üben durfte. Ein grosser Dank an die Bewohnenden und Mitarbeitenden im Haus 7, die mir diesen hervorragenden Theorietransfer in die Praxis ermöglicht haben.

Im Frühling 2022 startete die praktische und mündliche Prüfung. Die Aufregung war gross, als ich am 12. April 2022 um 6.30 Uhr zur Arbeit kam. Als ich jedoch die ganzen Dekorationen an den Türen sah, spürte ich wie jeder an mich dachte und an mich glaubte. Anfang Juni wurde die schriftliche Prüfung in der Schule absolviert, die ganze Klasse gab ihr Bestes.

Ende Juni erhielten wir das Resultat und ich hatte bestanden - YES!
Am 06. Juli feierten wir in der PostFinance Arena unseren Abschluss. Mit rotem Teppich, DJ, Tanzgruppen, Pierre Alain

Schnegg und zwei tollen Moderatoren wurden mehr als 700 EFZ Absolvierende gefeiert. Nach diesem zwei stündigen Spektakel gingen meine Familie, mein Partner, meine Berufsbildnerinnen und ich zusammen in Steffisburg essen und liessen den Abend ausklingen.



Danke

Ein grosser Dank geht an Fabienne Herren, Karin Lüthi und Sabine Noger, welche meine Ausbildung so profitabel und angenehm gemacht haben. Auf euch konnte ich mich jederzeit verlassen.

Neue Lernende Köchin EFZ

Verstärkung in der WAG Küche

Text Reto Blaser Fotos Emma von Siebenthal

Am 1. August 2022 hat Emma von Siebenthal ihre Ausbildung zur Köchin EFZ in der WAG Küche, Abteilung Gastronomie, begonnen. In einem kurzen Interview stellt sie sich vor:



Emma von Siebenthal

Liebe Emma, woher kommst du und wie alt bist du?

Ich komme aus Steffisburg und bin 15 Jahre alt.

Mit welchen drei Worten würdest du dich beschreiben?

Ich würde mich als freundlich, hilfsbereit und ausdauernd beschreiben.

Du machst die Ausbildung zur Köchin EFZ. Auf was freust du dich bei der Ausbildung am Meisten?

Ich freue mich auf das Kochen und das Team.

Was ist wichtiger: gesund oder lecker?

Lecker 😊

Was darf in deinem Kühlschrank nie fehlen?

Orangensaft

Kochen gefällt dir... Was machst du sonst noch gerne?

Ich schwimme einmal die Woche beim SLRG Thun-Oberland und treibe sonst auch gerne Sport. Ausserdem lese ich gerne und das Basteln ist ein Hobby von mir.

Welches gefährliche Tier hättest du gerne als Haustier, wenn es die Grösse eines Kaninchens hätte?

Ich hätte gerne ein Weisskopfseeadler.



Lernende kochen am Festival

Greenfield Festival

Text Lina Wismer Fotos Lina Wismer



Vom 8. bis 12. Juni 2022 hatte ich die Möglichkeit, am diesjährigen Greenfield Festival, welches über 80'000 Rockfans anlockte, mitzuhelfen.



Meine Aufgabe war es, zusammen mit anderen Lernenden aus der ganzen Schweiz, die Bands und VIP-Gäste zu verpflegen. Die Musiker*innen konnten sich an verschiedene Food-Stationen bedienen.

Im VIP-Bereich gab es ein Restaurant, bei dem die Küche in einem Food-Truck war.

Es war alles sehr eng eingerichtet und man hat auf gestapelten Holzplatten gearbeitet.

Mir hat das Frühstück mit den Musiker*innen am besten gefallen. Es gab frische Brote, Frappés, Speck, Eier, Pralinen, Süßgebäck und leckeren Kaffee. Trotz den anstrengenden, intensiven und langen Tagen, habe ich viele Eindrücke gesammelt und profitieren können.

Ich möchte der WAG danken, dass ich diese Erfahrung machen durfte.

Rezept aus der WAG Küche

Auberginen-Tartar mit Kichererbsen

Text Laura Peña Fotos Laura Peña

In dieser Ausgabe wird Laura Peña, Lernende im 3. Lehrjahr, ein von ihr entwickeltes Rezept präsentieren!

Viel Spass beim Nachkochen:



Zutaten:

| | |
|--------|---|
| 1 Stk. | Aubergine |
| wenig | Olivenöl |
| 20g | Tomatenpüree |
| 120g | Kichererbsen |
| 1 Stk. | Schalotte |
| wenig | Knoblauch |
| wenig | Paprika |
| wenig | Tabasco |
| wenig | Salz |
| wenig | Pfeffer |
| 30g | rote Zwiebeln |
| wenig | frische Kräuter, Kresse oder Sprossen zum Garnieren |

Vorbereitung:

Aubergine waschen und mit Schale halbiert auf ein Backblech geben.

Die Auberginenhälften mit Olivenöl bestreichen und ca. 30 – 35min. bei 180°C im Ofen backen. Schalotten und Knoblauch fein hacken, rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Kichererbsen waschen und einweichen.

Zubereitung:

Kichererbsen abgiessen und gut abspülen. Anschliessend in Wasser weichkochen.

Abgekühlte Aubergine mit einem Löffel auskratzen und das Fleisch fein schneiden.

Gekochte Kichererbsen hacken und zu der Aubergine geben. Die Hälfte der Masse in den Cutter geben und mit Tomatenpüree, Knoblauch und den Gewürzen mixen.

Die zweite Hälfte anschliessend in einer Schüssel mit der gemixten Masse vermengen und abschmecken, dann kalt stellen.

Auberginentartar nochmals abschmecken und kühl anrichten.

Mit frischen Kräutern, Sprossen oder Kresse und den Zwiebelringen ausgarnieren.

Tipp: Mit knusprigem Toast und kalter Tomatensauce servieren.

Junioren Nationalmannschaft

Besuch bei der Koch-Nationalmannschaft

Text Die Lernenden der WAG Küche; Emma, Noela und Lina

Unser Ausbildner, Reto Blaser, gab uns Lernenden der WAG Küche die Möglichkeit, die Junioren Koch-Nationalmannschaft zu besuchen und beim Probelauf für die kommende Kochweltmeisterschaft, welche im November 2022 stattfinden wird, dabei zu sein.



Am Probelauf hatten wir das Vergnügen, das wunderschön angerichtete und interessante Testmenü zu degustieren. Es hat uns allen sehr gut geschmeckt und wir haben uns während dem Abend prächtig amüsiert. Bei diesem Event dabei zu sein hat uns Lehrlingen einen interessanten Einblick in die professionelle Arbeit des «Swiss Culinary Junior National Team»

ermöglicht. Die spannenden Geschmäcker, Farben und Formen in den Kombinationen der Nationalmannschaft waren eindrucklich.

Wir durften einen schönen Abend in Weggis mit wunderbarem Essen geniessen.

Danke für die Eindrücke!

Wir sind zertifiziert!

Qualität in der WAG-Gastronomie

Text Reto Blaser

Die WAG Gastronomie ist seit neustem mit dem Qualitätslabel von „Fourchette verte“ ausgezeichnet. Die vom Bund anerkannte Organisation kontrolliert und bestätigt, dass die Küche der WAG die erforderlichen Qualitätskriterien erfüllt.



«Fourchette verte» ist ein Qualitätslabel für Restaurantbetriebe in der Schweiz, die gesunde Ernährung fördern. Es wird den Betrieben verliehen, die ausgewogene Menüs anbieten. Die Ziele richten sich nach der Strategie «Gesundheit für alle» der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und bezwecken die Gesundheitsförderung und Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten. Dabei soll der Gesundheitszustand der Bevölke-

rung verbessert und auf die Risikofaktoren eingewirkt werden. Da das Essverhalten und die Ernährungsgewohnheiten bereits in der Kindheit geprägt werden, bietet Fourchette verte altersstufenspezifische Labels an.

Spezifisch in Bezug auf die Altersgruppe der Kleinkinder (unter 4 Jahren) wurde die WAG Gastronomie als Caterer der Kita Pop e Poppa ausgezeichnet.

Damit unterstützt die WAG Gastronomie:

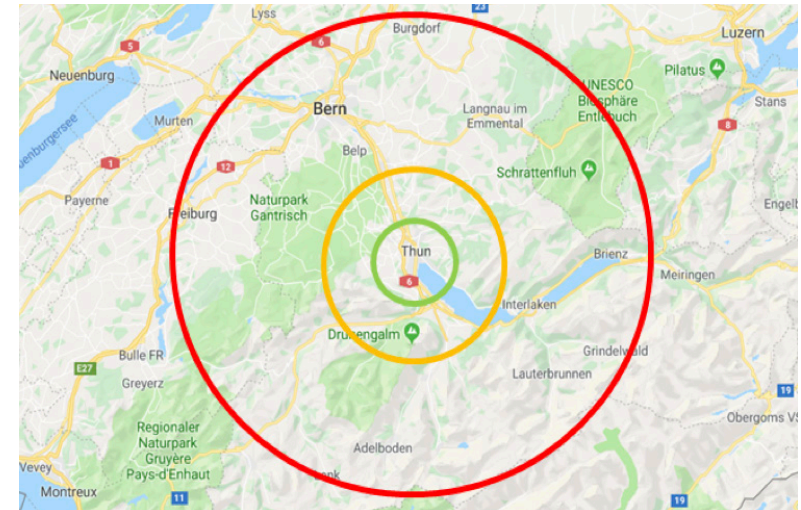
- Gesunde Essgewohnheiten
- Verhinderung von Übergewicht
- Geschmacksentwicklung

"Es freut mich sehr, dass wir bereits den Kleinsten Zugang zu gesundem sowie ausgewogenem Essen bieten und damit das Verständnis der gesunden sowie nachhaltigen Ernährung positiv beeinflussen!"

- Reto Blaser, Abteilungsleiter Gastronomie

Das Label beinhaltet unter anderem Kriterien zur Abfalltrennung oder dem Einkauf. Beim Einkauf muss auf Nahrungsmittel aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion geachtet werden. So werden saisonale und regionale Produkte bevorzugt.

Die WAG Gastronomie legt grossen Wert darauf, dass traditionelle Familienbetriebe aus der Region bei der Belieferung von Lebensmitteln berücksichtigt werden. Wusstet Ihr, dass fast zwei Drittel der Lieferanten der Gastronomie im Radius von 5km beheimatet sind und die WAG damit nachhaltig mit vielen kleineren Firmen zusammenarbeitet?



Sitz der 11 Hauptlieferanten im Bereich Lebensmittel:

63.6% innerhalb 5 km Radius ab WAG

18.2% innerhalb 6-15 km Radius ab WAG

18.2% innerhalb 16-40 km Radius ab WAG

| Produktgruppen | Region |
|--|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch und Wurstwaren • Fisch und Geflügel • Brot und Gebäck • Milch und Milchprodukte | Thun |
| <ul style="list-style-type: none"> • Spezialmehle und Getreide | Steffisburg |
| <ul style="list-style-type: none"> • Getränke | Heimberg |
| <ul style="list-style-type: none"> • Obst und Gemüse | Kirchdorf |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ei und Eierprodukte | Gerzensee |
| <ul style="list-style-type: none"> • Trockenwaren, Tiefkühlprodukte | Bern |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kaffee | Burgdorf |

Faszination Bienen

Ein Vortrag von Franziska Ruprecht

Text David Oplatek Fotos Barbara Hirschi



Nachdem diese Veranstaltung aus bekannten Gründen einigen Verschiebungen zum Opfer fiel, konnte sie am 18. August 2022 endlich stattfinden. Das Thema "Bienen" hat sich als sehr faszinieren und spannend entpuppt.



Die Bienen sind eines der Tiere, die sich in fast jeder Lebenslage selbständig helfen können. Die Welt der Bienen ist eine eigene, die wir Menschen noch lange nicht ganz erforscht haben. Sie ist komplex.

Eine Biene lebt im Sommer 40 Tage und hat jeden Tag ihres kurzen Lebens eine Aufgabe. Es gibt aber auch sogenannte Winterbienen, diese leben etwa 6 Monate.

Wenn eine Biene eine Aufgabe einmal gemacht hat, kann sie diese ihr ganzes Leben ausführen. Dies kann die Biene, indem sie die entsprechende Drüse aktiviert. Solche und viele weitere Informationen bekamen wir während diesem interessanten Vortrag.



Faszination Bienen

Gespannt lauschten die Zuschauer*innen den Ausführungen von Fränzi Ruprecht, leidenschaftliche Imkerin.



AUGUSTA THELER

„Geburten sind Lichtblicke“

- ob im Spital in Thun oder in Krisengebieten der Welt. Die engagierte Hebamme erzählt aus ihrem Berufsalltag.

Wann: Donnerstag, 12. Januar 2023
Wo: WAG, Hännisweg 7
Zeit: 19.30 Uhr (Türöffnung: 19.00 Uhr)

Augusta Theler ist gebürtige Walliserin und als Hebamme freiberuflich im In- und Ausland tätig. Für das Rote Kreuz und die Humanitäre Hilfe des Bundes reist sie mehrere Male pro Jahr in von Krisen (Erdbeben, Flüchtlingslager, Choleraepidemien u.s.w) betroffenen Gebiete dieser Welt.

BuLa 2022

Im Bundeslager mit der PTA - Pfadi Trotz Allem!

Text Luca Kaderli (Bewohner Haus 7) Fotos Luca Kaderli

Das Pfadibundeslager (BuLa), auch „Mova“ genannt, war ein unvergessliches Lager. „Mova“ ist das Bundeslager der Pfadibewegung Schweiz und findet nur alle 14 Jahre statt. Es gingen während diesen zwei Wochen etwa 30'000 Leute ein und aus. Das BuLa fand in Goms im Kanton Wallis statt. Der Lagerplatz war so gross wie 170 Fussballfelder.



Am ersten Abend startete der Event mit einer unglaublichen Eröffnungsfeier. Die Stimmung in der Luft vermittelte das Gefühl nach Feier, Tanz und Musik. Alle waren in Partystimmung.

Am Montag haben wir aus Holz einen Tisch, einen Bank und zwei Bretter um etwas aufzuhängen gebastelt. Ein anderer Teilnehmer und ich haben mitgeholfen zu sägen, zu bohren und zu hämmern.

Wir gingen in der Woche, in der ich anwesend war, eine Mühle besichtigen. Dort durften alle selbständig Mehl mahlen, welches weiter zu Teig verarbeitet wurde. Der Teig wurde schliesslich genutzt, um einen Zopf zu backen.



Wir haben viel Fussball und „Bombe“ gespielt. Grob gesagt ist „Bombe“ ein Ballspiel, das auf Countdown läuft. Sobald der Countdown vorbei ist, „explodiert“ der Ball bei der Person, die den Ball in der Hand hält. Diese Person muss dann absitzen und die Beine ausstrecken, so dass die anderen Mitspielenden über die Beine springen können.

Am Donnerstag kam das Schweizer Fernsehen. Die Fernseh-Leute kamen schon zum Frühstück. Nach dem Frühstück gingen wir „Bombe“ spielen, das Fernsehen war noch eine Weile dabei. Dann gingen sie weiter auf Entdeckungsrundgang. Wir haben am Nachmittag Christian Lohr, einen Schweizer Politiker getroffen.

Am Abend konnten wir bei der Liveschaltung dabei sein. Anschlies-

send ging es weiter mit der Abschlussfeier, die bis etwa 22 Uhr dauerte. Auf unserem Zeltplatz feierten wir dann bis spät in die Nacht.

Am Freitag reisten wir nach dem Frühstück mit dem Zug nachhause. Wir mussten in Brig umsteigen. In Brig nahmen wir einen Extrazug, der uns ohne halt nach Bern manöverierte.

„Die Stimmung in der Luft vermittelte das Gefühl nach Feier, Tanz und Musik. Alle waren in Partystimmung.“



SRF – Schweiz Aktuell

Mit dem Smartphone scannen und direkt zum SRF-Beitrag.



Das BuLa in Goms (Wallis)

Der Lagerplatz war so gross wie 170 Fussballfelder. Am Tag wurde durchschnittlich 5 Tonnen Brot gegessen.

Danke für den Besuch!

Tag der offenen Arbeitsbereiche 2022

Text Barbara Hug Fotos Barbara Hirschi

Am 09. und 10. September öffnete die WAG ihre Türen um den Interessenten einen Einblick in den WAG-Alltag zu geben.

Besuchen konnte man die Abteilungen: **Produktion, Bürodienstleitung sowie Atelier und Weiterbildung.** Die Besucher*innen waren interessiert und fasziniert, was die WAG Mitarbeitenden jeden Tag vollbringen.

Am Samstagabend gab es Musik und Racelette.





In Memoriam

„Musik und Rhythmus finden ihren Weg
zu den geheimsten Plätzen der Seele“.

-Platon



Markus Wermuth

26. August 1971 – 16. August 2022

In der Nacht vom Mittwoch, 16. August 2022, ist Markus seinen Weg weitergegangen. Traurig aber mit grosser Dankbarkeit lassen wir ihn seinen Weg weiterziehen mit der Gewissheit, dass er von seiner persönlichen Seelenmusik zu seinem Platz begleitet wurde.

Wir sind neu auf Instagram!

Folge uns auf Instagram und erhalte somit einen exklusiven Einblick in den WAG-Alltag.



WAG
PRODUKTION

Erfahrung zeichnet Sie aus!

Wir suchen per sofort:

Pensionierte Fachperson Mechanik > 60 Jahre

Wir suchen temporär Fachpersonen im mechanischen Bereich, welche uns in der Produktion 1 - 3 Tage pro Woche unterstützen und bereit sind, Ihre wertvolle Erfahrung sinnstiftend einzusetzen.

Geniessen Sie seit ein paar Monaten Ihre wertvolle Pension...spüren jedoch „süferli“, dass Sie den Duft nach bearbeitetem Metallteilen, getränkt in feinem Maschinenöl vermissen? Dann rufen Sie an! Wir können Ihre Sehnsucht stillen und freuen uns, Sie kennen zu lernen:



Patrick Arnotti
Abteilungsleiter Produktion
033 334 40 82
p.arnotti@wag-gwatt.ch



WAG
Wohnen und Arbeiten für Körperbehinderte Gwatt
Hännisweg 5 · 3645 Gwatt · Telefon 033 334 40 80
info@wag-gwatt.ch · www.wag-gwatt.ch

Jubilar*innen

Wir gratulieren unseren langjährigen Mitarbeitenden zum Jubiläum und danken euch ganz herzlich für die Treue zu der WAG.



Bruno Ziörjen
25 Jahre



Daniel Sahli
20 Jahre



Sandra Gäumann
20 Jahre



Barbara Hug
20 Jahre



Dominique Raymann
20 Jahre



Tanja Luginbühl
10 Jahre

Das ist die WAG

Es gehört zu den Grundbedürfnissen des Menschen,
tätig zu sein. Dabei erlebt er Sinn, Beachtung,
Selbstwert und Zugehörigkeit.



Das WAG Angebot Wohnen und Arbeiten

Die WAG Produktion wird geleitet von verschiedenen Fachpersonen mit langjähriger Erfahrung. Körperbehinderte Personen werden individuell betreut und arbeiten in der WAG Produktion. Unsere Kunden erhalten somit beste Qualitätsprodukte und ermöglichen zugleich körperbehinderten Personen eine spannende und sinnvolle Arbeit.



Die WAG betreut 2 Wohnhäuser mit 47 Bewohner*innen-Zimmer. Am Hännisweg 5 wird zusätzlich in 7 Wohnungen ein begleitetes Wohnen angeboten.



Haben Sie Fragen zur WAG?
Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter.

WAG · Wohnen und Arbeiten
für Körperbehinderte Gwatt · Hännisweg 5
3645 Gwatt · Telefon 033 334 40 80
info@wag-gwatt.ch · www.wag-gwatt.ch

WAG

Wohnen und Arbeiten
für Körperbehinderte Gwatt