**Medienmitteilung**
20.10.2025

## Medienmitteilung: Von Münchenstein nach Pratteln: gaw setzt mit Gelati Gasparini auf Zukunft und soziale Verantwortung

Der Verein gaw – Gesellschaft für Arbeit und Wohnen – geht mit einem zukunftsweisenden Projekt unter dem Namen «avanti» voran: Die Produktion der traditionsreichen Glace-Manufaktur Gelati Gasparini wird bis 2027 von Münchenstein (BL) nach Pratteln (BL) verlegt. Damit sichert der Verein nicht nur den Fortbestand der beliebten Glace-Marke, sondern auch die berufliche und soziale Integration von Menschen mit einer Beeinträchtigung, die im Zentrum des Wirkens der gaw steht.

### Warum der Umzug notwendig ist

Am bisherigen Produktionsstandort in Münchenstein (BL) ist ein Weiterbetrieb ab 2030 nicht mehr möglich. Grund dafür sind gesetzliche Vorgaben des Bundesamts für Umwelt (BAFU) zu Kältemitteln: Der derzeitige Maschinenpark entspricht nicht mehr den neuen Standards, eine Umrüstung wäre wirtschaftlich nicht tragbar. Hinzu kommt, dass die räumlichen Möglichkeiten am Standort stark begrenzt sind und keine Erweiterung zulassen. Bis zu 10’000 Cornets werden in der Hochsaison täglich von Hand produziert. Mitarbeitende arbeiten Schulter an Schulter – für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung eine grosse Herausforderung. Mit dem Umzug nach Pratteln kann die gaw nicht nur einen modernen, klimafreundlichen Maschinenpark installieren und die Produktionsflächen erweitern, sondern auch geeignetere, angepasste Arbeitsplätze in der Produktion schaffen. So entsteht eine Arbeitsumgebung, die Rücksicht auf die besonderen Bedürfnisse der Mitarbeitenden nimmt und gleichzeitig zusätzliche Arbeits- und Ausbildungsplätze ermöglicht. Die freiwerdenden Flächen in Münchenstein werden künftig für weitere integrative Angebote genutzt. So stärkt die gaw nicht nur bestehende Strukturen, sondern schafft nachhaltige Zukunftsperspektiven.

### Stolz in einer echten Manufaktur zu arbeiten

Die handwerkliche Arbeit bei Gelati Gasparini ist für die Mitarbeitenden mit einer Beeinträchtigung ein besonderer Antrieb: Sie sind stolz darauf, in einer echten Manufaktur tätig zu sein und die Seele und Leidenschaft von Gelati Gasparini mit ihrer Arbeit nach aussen in die ganze Schweiz zu tragen. Lea M. arbeitet seit fünf Jahren in der Produktion: «Hier werde ich gebraucht und geschätzt. Dass die gaw mit dem neuen Standort für unsere Zukunft sorgt, gibt mir viel Sicherheit. Ich freue mich auf die neuen Produktionshallen», berichtet sie.

## Finanzierung: Eigenleistung und Unterstützung

Die gaw erwirtschaftet rund 75 Prozent ihrer Erträge selbst – ein Grossteil davon stammt aus der Produktion von Gelati Gasparini, deren Gewinne wiederum die anderen Betriebe der gaw querfinanzieren. Die restlichen 25 Prozent der Einnahmen stammen aus Leistungsvereinbarungen mit dem Amt für Behindertenhilfe und der Invalidenversicherung.

Schon die Integration von Gelati Gasparini im Jahr 2002 sowie die Übernahme von Sweet Basel im Jahr 2022 konnte die gaw aus eigener Kraft und ohne Fremdmittel stemmen. Dank umsichtiger Geschäftsführung war der Verein bis heute nicht auf externe Finanzierung angewiesen.

Mit dem Projekt avanti stösst die gaw jedoch erstmals an ihre Grenzen: Um auch künftig Arbeits- und Ausbildungsplätze im geschützten Rahmen anbieten und sichern zu können, ist eine Fremdfinanzierung notwendig. Von den Gesamtkosten in Höhe von 8 Millionen Franken kann die gaw zwei Drittel selbst tragen. Für die verbleibenden 3 Millionen Franken ist die Institution auf Unterstützung angewiesen. Dazu steht die gaw in engem Kontakt mit Stiftungen und Privatinvestoren mit sozialem Verantwortungsbewusstsein, die durch ihre Unterstützung einen entscheidenden Beitrag zur Zukunftssicherung der gesamten gaw leisten können.

## Mehr als Glace – Integration als Kernauftrag

Gelati Gasparini ist seit dem Jahr 2002 Teil der gaw. Die Manufaktur bietet seither Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit vorwiegend einer psychischen Beeinträchtigung an. Für dieses Engagement wurde Gelati Gasparini 2022 mit dem Swiss Diversity Award ausgezeichnet. Die Produktion von Glace ist dabei nicht Selbstzweck, sondern ein wirkungsvolles Mittel, um Teilhabe, Selbstwert und Perspektiven für Menschen mit einer Beeinträchtigung zu schaffen. Die Auszeichnung war für Gelati Gasparini ein wichtiger Meilenstein und stärkte die interne Vereinskultur. Sie würdigte den Kernauftrag der gaw, Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung erfolgreich in den Arbeitsalltag zu integrieren.

«Mit avanti sichern wir nicht nur die Zukunft von Gelati Gasparini, sondern auch die Zukunft unserer Institution. Das Ziel ist nicht, Glaces zu produzieren und Umsätze zu steigern. Unser Kernauftrag ist und bleibt die berufliche und soziale Integration von Menschen mit einer Beeinträchtigung. Dass wir mit dem Projekt Arbeits- und Ausbildungsplätze erhalten und neue schaffen können, ist ein starkes Signal für die ganze Region Basel.» Giacinto Serrano, Geschäftsführer gaw.

## Fabrikladen bleibt in Münchenstein

Der beliebte Fabrikladen an der Dammstrasse 36 in Münchenstein bleibt erhalten – mit dem gesamten Glacesortiment, persönlichem Service und 20% Rabatt auf jeden Einkauf. Ob in Pratteln zusätzlich ein weiterer Fabrikladen eröffnet wird, ist noch offen. Im Moment liegt der Fokus klar auf der Finanzierung und Realisierung des Projekts «avanti».



gaw – Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, St. Alban-Rheinweg 222, 4052 Basel, 061 317 66 66, www.gaw.ch, info@gaw.ch

Infobox

Die gaw wurde 1987 als gemeinnütziger Verein mit Sitz in Basel gegründet. Sie bietet geschützte Arbeits-, Ausbildungs- und teilbetreute Wohnplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung oder mit besonderem Unterstützungsbedarf. Ziel ist die soziale und berufliche Integration sowie eine möglichst selbstbestimmte Lebensführung. Mit rund 330 Mitarbeitenden und mittels marktnaher Betriebe gehört die gaw zu den wichtigsten Anbietern in der Region Basel. Weitere Informationen unter www.gaw.ch.

Medienkonkakt: Silvia Gallo-Stern, Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, St. Alban-Rheinweg 222, 4052 Basel, M +41 78 235 74 14, silvia.gallostern@gaw.ch

Bildlegende:
Ein Blick in die aktuelle Produktion von Gelati Gasparini am Standort Münchenstein. Ab dem Jahr 2027 werden die «unvergesslich guten Glaces» dann in Pratteln hergestellt.
@gaw Basel

Bildlegende:
Giacinto Serrano, Geschäftsführer der gaw, und Alisa Albiez, verantwortlich für die Qualitätssicherung & Entwicklung von Gelati Gasparini, engagieren sich für den Erhalt geschützter Arbeitsplätze.
@gaw Basel

Bildlegende:
Ein Mitarbeitender im geschützten Arbeitsplatz bei Gelati Gasparini beim Verpacken der Glacebecher. Mit grosser Sorgfalt und Stolz tragen die Mitarbeitenden dazu bei, dass täglich tausende Glaces für die ganze Schweiz entstehen – Handarbeit, die verbindet und Perspektiven schafft.
@gaw Basel