

# «Schweizer Glace-Manufaktur mit sozialem Engagement»

Seit 71 Jahren produziert die Schweizer Manufaktur Gelati Gasparini im Raum Basel ihre bekannten Glaces traditionell von Hand. In den letzten knapp 30 Jahren wurde kontinuierlich das Biosortiment erweitert. Marc Schaller und Nadja Wagner berichten über das soziale Engagement der Firma Gelati Gasparini.

## Soziales Engagement

2002 wurde Gasparini in die GAW, Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, integriert. Schon vor der Übernahme wurden einzelne, psychisch beeinträchtigte Menschen beschäftigt, die auf dem ersten Arbeitsmarkt keine Chance gehabt hätten. Für Mario Gasparini war es darum sehr wichtig, dass ein Unternehmen Gelati Gasparini übernimmt, welches auch grossen Wert auf den sozialen Aspekt legt.

Der Sozialauftrag steht bei Gelati Gasparini zuoberst und die Glaces sind Mittel zum Zweck: Menschen mit konstanter psychischer Beeinträchtigung in die Gesellschaft mit sinnvoller Tätigkeit zu integrieren – das steht an oberster Stelle. Lebensfreude ist einerseits ein Thema für die Konsument:innen, die gerne ein leckeres Glace geniessen und Lebensfreude ist andererseits für die Klient:innen (psychisch beeinträchtigte Mitarbeitende) wichtig, welche eine Chance im Arbeitsmarkt erhalten.

In den Abteilungen Marketing, Kundendienst und hauptsächlich in der Produktion sind Fachpersonen angestellt, welche die Klient:innen individuell betreuen und begleiten. Letztes Jahr durfte Gelati Gasparini den Swiss Diversity Award 2022 in der Kategorie Beeinträchtigung entgegennehmen. Marc Schaller und Nadja Wagner sind begeistert: «Dies ist eine grossartige Auszeichnung für alle unsere Fachpersonen und eine schöne An-



Das Produktions-Team mit Marc Schaller (Geschäftsleiter) ganz links und Nadja Wagner (Marketing) vorderste Reihe rechts

erkennung ihrer täglichen Arbeit. Denn die Begleitung der Klient:innen kommt zusätzlich zur normalen täglichen Arbeitstätigkeit dazu.» Diese ist nicht immer einfach, so gibt es auch zwischendurch schlechtere Phasen der Klient:innen. Bei solchen Herausforderungen werden sie von Psycholog:innen unterstützt.

## Aufwändige Herstellung der Cornets

Die Cornets sind sehr intensiv in der Herstellung. Sie werden alle von Hand hergestellt, welche die Klient:innen mit Stolz ausführen: Nachdem der Glacemix fertig ist, werden die Waffeln damit abgefüllt, danach werden die Cornets in die Schokoladencouverture getunkt, in Alufolie eingewickelt und in Schachteln gepackt (siehe Video). «Die Spitze beim Cornet ist jedes Mal einzigartig, da diese durch die Handbewegung des Produktionsmitarbeitenden entsteht.» erklärt Marc Schaller. Nebst den Cornets produziert Gelati

Gasparini auch Stängeli und Glaces in Bechern. Die veganen Becher in den Geschmacksrichtungen Schokolade, Mango-Passion und Himbeer wurden letztes Jahr erfolgreich lanciert.

Beatrice Coluccia, Mitarbeiterin Marketing & Kommunikation



Tremperen: Die Cornets werdevon Hand in die warme, flüssige Couverture getunkt

Folge dem Code und schaue beim Herstellungsprozess zu