

KLASSIKER AUS DEM LEBENSMITTELBEREICH DES TÄGLICHEN BEDARFS JUBILIERT | 30 Jahre Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wälchli mit Hauptsitz in Rothrist

2015 ist Jubeljahr – Personalfest, Action, Neuheiten usw.

Wälchli-Geschäftsführerin Ruth Haab bringt es im Gespräch mit dem Wiggertaler/Allgemeinen Anzeiger auf einen Punkt: «Vom Kleinunternehmen mit kleineren und grösseren Baustellen und vielen notwendigen Investitionen, die zum Überleben notwendig waren, hat sich unser Betrieb mit Hauptgeschäft und modernstem Produktionsstandort Rothrist zum qualitativ stark aufgestellten Kleinunternehmen mit heute 90 Mitarbeitenden entwickelt. Nachdem sich eine Phase der Konsolidierung eingestellt hat, freuen wir uns jetzt auf das 30-Jahr-Jubiläum, das wir, übers ganze Kalenderjahr verteilt, mit verschiedenen Events, Neuheiten, Innovationen, Überraschungen für die Kundschaft und unsere Angestellten usw. begehen wollen.»

Zum «Wälchli-Imperium» gehören nebst dem «Mutterhaus» in Rothrist das Café Bijou in Rothrist, das Deserthaus an der Mühlethalstrasse sowie an der Luzernerstrasse in Zofingen, die Geschäfte im Städtli Zofingen, im Städtli Aarburg und an der Bahnhofpassage in Aarau. – Wälchli-Geschäftsführerin Ruth Haab: «Am Hauptstandort Rothrist werden täglich über 300 Artikel frisch für unsere Kunden produziert. Unsere Produktion ist aufgeteilt in drei Abteilungen: Bäckerei, Konditorei/Confiserie und einen Blätterteig-Snack-Bereich.»

Geschichtlicher Abriss der

Erfolgsgeschichte der Bäckerei Wälchli

Am 1. Januar 1985 übernahm René Wälchli von seinem Onkel die Bäckerei an der Bernstrasse 61 in Rothrist. Das Geschäft war damals ein Lebensmittelgeschäft mit angegliederter Bäckerei. René Wälchlis Philosophie war es, die beste Qualität zu produzieren, innovative Produkte anzubieten und das erwirtschaftete Geld im Betrieb für neue technische Lösungen zu investieren. Kein Wunder, dass sich das Geschäft positiv entwickelte und bereits nach zehn Jahren ein erster grösserer Umbau nötig wurde. Die private «Stube» wurde geopfert und in einen Produktionsraum für Osterprodukte und die Herstellung von Gipfeli und Gebäck umfunktioniert. 1999 wurde der ganze Laden saniert und die Eingänge für Laden und fürs private Treppenhaus völlig neu konzipiert. Es lohnte sich, den Verkauf kurzfristig in einen Container vor dem Hause zu verlegen, damit in der Gebäudehülle ein schmucker Laden mit kunden- und verkaufsfreundlicher Theke und Kühlmöglichkeiten entstand. Auch die Produktion musste kurzfristig nach draussen verlegt werden – das im Oktober/November. Die Bäcker, verwöhnt durch die Backstubenwärme, mussten einmal richtig frieren. In dieser Zeit war René Wälchli nur noch «Teilzeitbäcker», dafür mit Leib und Seele am Umbau engagiert. – Damit

34 Brotsorten aus der Bäckerei

Eine unglaubliche Leistung erbringen tagtäglich die Bäckerinnen und Bäcker im Mutterhaus mit modernstem Maschinenpark in Rothrist. René Wälchli: «Dank handwerklichem Geschick und neuen Technologien darf das Brot bei uns ohne künstliche Triebmittel reifen. Dadurch unterscheidet es sich in Aroma und Haltbarkeit von anderen Broten.» Vollblut-Bäckermeister René Wälchli weiter: «Wir produzieren täglich über 34 Sorten Spezialbrote, die problemlos auch noch am anderen Tag



Freude herrscht – 30 Jahre Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wälchli: Vom Kleinunternehmen mit kleineren und grösseren Baustellen und vielen notwendigen Investitionen, die zum Überleben notwendig waren, hat sich der Betrieb mit Hauptgeschäft und modernstem Produktionsstandort Rothrist zum qualitativ stark aufgestellten Kleinunternehmen mit heute 90 Mitarbeitenden entwickelt.

FOTO THOMAS RUF

die Kosten nicht ins Unendliche stiegen, legte er selbst, wo es möglich war, Hand an und half aktiv beim Umbau mit.

Wälchli-Devise: Immer am Ball bleiben

Im April 2003 musste auch die Ofenkapazität erhöht werden. Ebenso wurde der Backschrank vergrössert. Im gleichen Jahr erfüllte sich René Wälchli den Traum einer Filiale und eröffnete im Städtli Zofingen einen heimeligen Laden mit einer kleinen, aber gemütlichen Kaffee-Ecke.

Nach all dem Baustress und den happigen Investitionen war eine «Erholungsphase» angebracht und nötig. René Wälchli: «Die Investitionen verschlangen grosse finanzielle Ressourcen. Für neue Investitionen mussten wir zuerst wieder Geld verdienen.» –

Bald stellte René Wälchli auf neue Technologien um. Die PATT-Anlagen erlaubten es, die Nachtbäckerei zu einer Tagesbäckerei umzufunktionieren. Das hiess: schonende Herstellung, genügend Zeit zur Reife und damit zu aromatischem Brot, ohne viel Hefe und mit tagelanger Frische. Dies war ein Meilenstein für die Qualität und für die Mitarbeiter, die nun nachts nicht mehr so lange arbeiten mussten. Damit hatte René Wälchli die Voraussetzungen geschaffen, sein Unternehmen weiter wachsen zu lassen.

Schlag auf Schlag: Erweiterung des Verkaufnetzes

Stillstand heisst in der Regel Rückschritt. Von Stillstand wollte man bei Wälchli nach all den getätigten Grossinvestitionen nichts wissen. Also hielt man Ausschau nach Lokaltäten. Ein erster Absteher führte nach Langenthal, wo in der «Brauiassage» ein schöner und grosszügiger Laden gebaut und im Mai 2008 eröffnet wurde. Leider wurde daraus ein Flop, der nach fünf Jahren schmerzlich beendet wurde. Was jetzt noch fehlte, war ein Café. Im November 2010 bot sich die Gelegenheit mit der Übernahme der ehemaligen Bäckerei Rötheli in Zofingen. So entstand das erste Wälchli-Desserthaus. Vier Monate später konnte die Traditions-Bäckerei Kündig mitten im Städtli Aarburg, die altershalber eine Ablösung

suchte, übernommen werden. Es eröffnete sich die Chance, nebst dem Laden eine Backstube zu übernehmen, die ausschliesslich für glutenfreie Produkte reserviert wurde. Mit der Zertifizierung erlangte Wälchli ein weiteres Standbein. Seither wird ständig an neuen Produkten geprübelt. – «Fast etwas zu schnell», so Wälchli-GL Ruth Haab, nämlich nur zwei Monate nach Aarburg, ergab sich die nächste Übernahme-Möglichkeit, nur 500 Meter vom Hauptgeschäft in Rothrist entfernt, das Café Bijou zu übernehmen. Das hiess wiederum Umbau.

Wachsen hiess auch mehr Personal einstellen

Die markante Vergrösserung des Verkaufnetzes hinterliess in der Produktion Spuren. Es folgten weitere Investitionen. – Innert zwei Jahren wuchs das Unternehmen von 30 auf zeitweise über 100 Mitarbeiter an. Dies war eine Herausforderung, die nicht immer leicht war und von der GL alles abverlangte.

Im November 2011 ergab sich die Gelegenheit, die Filiale (mit eigener Backstube) in der Bahnhofpassage in Aarau zu übernehmen. Ruth Haab: «Alles lief nun eigentlich nach Plan, ausser der Filiale in Langenthal. Leider erhielt René Wälchli aus heiterem Himmel für das Geschäft im Städtli in Zofingen die Kündigung. Begründung: Eigenbedarf des Eigentümers! Eine

zehnjährige schöne Geschichte sollte zu Ende gehen. Für Wälchli war es undenkbar, in der Stadt Zofingen nicht mehr präsent zu sein. Eine andere Lösung wurde gesucht. Nur vier Häuser entfernt konnte Wälchli kurzfristig das Café Kern übernehmen. Innert Jahresfrist wurde der Laden mit Café umgebaut. So blieb Wälchli in der Altstadt vertreten. Das Beispiel zeigt einmal mehr, dass Glück im Leben – auch im Geschäftsleben – oft eine Rolle spielt. – Wälchli-GL Ruth Haab: «Im Juli 2013 eröffneten wir nach einem kompletten Umbau an der Mühlethalstrasse ein weiteres Geschäft in Zofingen.» Damit waren die Investitionen und Expansionsgelüste von Wälchli vorerst gesättigt.

Mit Stolz Blick in den Rückspiegel

30 Jahre nach der Übernahme des Geschäftes von seinem Onkel kann René Wälchli stolz sein auf das Erschaffene. Mit sieben Standorten, vier Produktionsstandorten und drei Cafés hat er ein solides Unternehmen aufgebaut, welches heute rund 90 Personen beschäftigt.

Der Wiggertaler gratuliert dem innovativen und dynamischen Unternehmen zum 30-Jahr-Jubiläum und wünscht René Wälchli, Ruth Haab und dem Personal weitere erfolgreiche 30 Jahre. Wir danken dem treuen Insezenten für die seit vielen Jahren ganz tolle Zusammenarbeit.

BRUNO MUNTWYLER/ZVG