

Zenhäusern: Alles unter einem Dach

Mit dem Neubau in Sitten hat das Walliser Bäckereiunternehmen Zenhäusern Produktion, Logistik, Administration und einen Laden mit Restaurant unter ein Dach.

ROLAND WYSS-AERNI. An den zwei alten Standorten des Walliser Bäckereiunternehmens Zenhäusern Frères SA in Sitten und Naters wurde es zuletzt zu eng. Die Produktion war mehrmals ausgedehnt worden, die Abläufe stimmten nicht mehr. Drei Jahre lang habe man gesucht nach einem neuen Standort, sagt Gerhard Zenhäusern, der Direktor von Zenhäusern Frères SA. Fündig wurde er schliesslich am südlichen Stadtrand von Sitten, mit einem Terrain leicht am Hang, das mit 11 000 Quadratmetern gross genug war. «Hier haben wir eine optimale Ausgangslage, mitten im Wallis», sagt Zenhäusern. Von hier aus wird das ganze Rhonetal bis an den Genfersee beliefert. Baubeginn war im April 2014, in Betrieb genommen wurde der Neubau mit Namen «Centre Zen» im Herbst 2015, offiziell eingeweiht im April 2016.



Das neue «Centre Zen» umfasst einen Laden mit Restaurant und Terrasse.

Angesichts der Lage am Hang schlug die mit der Planung beauftragte Firma IE Food Engineering vor, einen zweistöckigen Bau zu erstellen, mit der Administration, Personalbereich und dem Laden mit Restaurant im Untergeschoss und der Produktion und Logistik auf der grösseren Fläche im Obergeschoss. An- und Auslieferung mit sieben Andockstellen für Lastwagen befinden sich hinter dem Gebäude am Hang und ebenerdig beim Obergeschoss.

Dieses umfasst zwei Drittel, das Untergeschoss ein Drittel der Gesamtfläche von 6300 Quadratmetern. Die Produktionsfläche ist damit um die Hälfte grösser als die beiden früheren Produktionsflächen in Sitten und Naters zusammen.

Die Kühlanlagen und die Öfen – ein Neun-Etagen-Ofen, vier einfache und zwei doppelte

Stikkenöfen, alle gasbeheizt – wurden neu angeschafft, die restlichen Anlagen wurden von den alten Standorten übernommen. Auch die meisten Mitarbeitenden aus Naters arbeiten neu in Sitten. Total beschäftigt Zenhäusern 340 Mitarbeiter, im neuen «Centre Zen» sind es 120. Die Produktion läuft 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr.

L'institut Systèmes industriels de la HES-SO Valais-Wallis, votre partenaire qualifié pour vos projets d'efficacité énergétique

Vision d'ensemble des processus industriels d'un site
Développement de solutions efficaces et innovantes
Monitoring énergétique, expertises neutres et conseils



HES-SO Valais-Wallis • rte du Rawyl 47 • 1950 Sion • +41 27 606 85 14 • info.isi@hevs.ch • www.hevs.ch



«Centre Zen»

Betriebsfläche: 6300 m²
Gebäudehöhe: 11,5 m
Investitionssumme: 18,5 Mio. Franken (Gebäude und Maschinen)
Planung und Realisierung: 2,5 Jahre

Getrennte Abteilungen, kurze Wege

Zenhäusern ist nicht einfach nur eine Bäckerei, sondern produziert auch Patisserie- und Konditoreiwaren, kalte und warme Speisen, Eis und Schokolade, was die Anforderungen an die Produktion komplex macht. Die Tages- und die Nachtbäckerei, die Patisserie, die Confiserie, die Feuilleterie für die Blätterteigwaren, die Traiteur-Abteilung und die kalte und warme Küche sind je eigene Abteilungen mit eigenen kleinen Lagern, Kühlräumen und Anlagen. So gibt es in zehn Silos insgesamt Platz für 55 Tonnen Mehl. Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird für jede Abteilung separat geregelt. Um die Gärzellen, Backöfen und Kühlräume herum wurden die manuellen Abläufe möglichst effizient und mit kurzen Wegen organisiert. «Wir sind und bleiben ein Handwerksbetrieb», sagt Gerhard Zenhäusern. Die meisten Arbeiten werden nach wie vor von Hand verrichtet.

Die wärmeproduzierenden Anlagen werden mit dem Grundwasser gekühlt. Die Bodenheizung im Administrationsbereich wird im Winter durch die Abwärme der Maschinen betrieben und im Sommer mit dem Grundwasser klimatisiert. Ein spezielles Belüftungssystem garantiert ein optimales Klima bezüglich Wärme, Kühlung, Feuchtigkeit und bakteriologische Sicherheit. Auf dem Dach liefert eine Solaranlage 30 Kilowattstunden, es ist geplant, diese auf 70 Kilowattstunden aufzustocken.

Das «Centre Zen» umfasst ein Ladenlokal mit Restaurant (80 Plätze) und Terrasse (50 Plätze), das bereits rege für Versammlungen, Bankette und andere Anlässe genutzt wird. Obwohl die Lage für ein Restaurant auf den ersten Blick nicht optimal ist, ist Gerhard Zenhäusern schon heute ganz zufrieden mit der Auslastung, und er rechnet damit, dass künftig noch mehr Kunden den Weg ins «Centre Zen» finden werden.

Spezialitäten aus Roggen

Zenhäusern setzt stark auf lokale Spezialitäten und insbesondere auf den Roggen. Rund ein Sechstel des verwendeten Mehls ist Roggenmehl, Zenhäusern bezeichnet sich deshalb auch als «Walliser Roggenbäcker». Nebst dem Walliser Roggenbrot AOP werden Roggensticks, Roggenperlen, eine Schokoladenspezialität, oder Roggen-Chips verkauft. Zenhäusern liefert hauptsächlich ins Wallis, aber auch auf die Alpennordseite, einzelne Produkte gehen an die Grossverteilung.

roland.wyss@rubmedia.ch

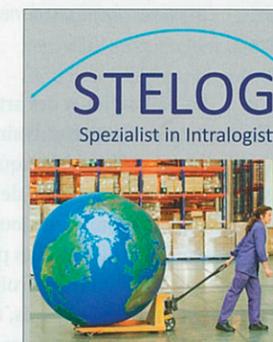
Der Walliser Grossbäcker



Das Bäckergewerbe ist bei Zenhäusern eine Familiengeschichte mit Tradition, die gegen Ende des 18. Jahrhunderts begann und bereits über 5 Generationen andauert. Das Unternehmen Zenhäusern wurde 1982 von Andréa und Gerhard Zenhäusern (M.) gegründet, mit dem Einstieg seiner Brüder Marco (l.) und Jörg (r.) wurde der Familienbetrieb in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Heute führt die Firma im ganzen Wallis 12 Filialen. Daneben beliefert Zenhäusern 200 Geschäftskunden und bietet einen Party-service. Die Firma beschäftigt 340 Mitarbeiter, davon 12 Lehrlinge und verarbeitet jährlich rund 850 t Mehl, davon sind 125 t Walliser Roggenmehl. Bildergalerie auf www.foodaktuell.ch

Beteiligte Firmen

- DPE Electro-technique SA, Sierre
- HES-SO Valais, Sion
- Implenia Suisse SA, Vétroz
- Moll SA, Baulmes
- Stelog SA, Undervelier



Supply Chain- und Logistikstrategie

Entwicklung und Ableitung aus der Unternehmensstrategie



Prozessdefinition und IT

Optimierung von Organisation, Informations- und Warenflüssen



Logistikinfrastruktur

Dimensionierung und Gestaltung von Lager-, Kommissionier- und Umschlagseinrichtungen

Stelog SA, Vorde 6b, CH-2863 Undervelier
T +41 32 426 53 52 – info@stelog.ch
www.stelog.ch – www.smartlogistics.ch

Logistikplanung und Beratung

Folgen Sie uns auf LinkedIn

MOLL SA – Travaux Spéciaux

Chemin des Vignettes 2
Case postale 25
CH-1446 Baulmes

ISO 9001 – 14001



- Sols coulés sans joint
- Assainissement du béton
- Etanchéités en résine
- Armatures en fibres de carbone
- Terrazzo
- Mortier projeté
- Etanchéités minérales
- Injections de fissures

Tél. 024 459 15 15 – Fax 024 459 14 22 – info@moll.ch – www.moll.ch