

Von Fliegern und Siegern

Bertrand Piccard überzeugte an der Prix-Sommet-Preisverleihung – Ebenso die Bäckerei Zenhäusern

Conthey. – Preisverleihungen haben oft einen eher faden Beigeschmack. Nicht so gestern Abend in Conthey. Eine tadellose Organisation, eloquente Redner und ein würdiger Sieger ermöglichten eine packende Feier.

Der Prix Sommet 2009 geht an die Bäckerei der Gebrüder Zenhäusern AG in Sitten. Die Bäckerei Zenhäusern sei ein würdiger Sieger, so der Regionaldirektor der UBS Oberwallis, Pierre-Alain Grichting. Organisiert wird der Prix Sommet von der UBS sowie den Walliser Tageszeitungen «Nouvelliste» und «Walliser Bote».

Sowohl das Publikumsvoting als auch die Jury haben sich für den seit mehr als einem Vierteljahrhundert in Sitten tätigen Betrieb ausgesprochen. Direktionsmitglied Gerhard Zenhäusern stellte in seiner Ansprache seine Mitarbeiter in den Fokus des Erfolges. «Ein gutes Brot zu backen ist einfach. Jeden Tag ein gutes Brot zu backen ist schwierig. Das ist nur mit einem guten und eingespielten Team möglich», so Zenhäusern. Bemerkenswerte Randnotiz: Die Bäckerei Zenhäusern hat das Preisgeld von 10000 Franken vollumfänglich an verschiedene soziale Institutionen weitergespendet.

Sympathisch war auch Gastredner Bertrand Piccard. Piccard hat mit seinem Ballon Orbiter 3 insgesamt sieben Weltrekorde aufgestellt. Eloquent und packend referierte er über Pioniergeist und Innovationen, die notwendig seien, um die Zukunft der Welt zu verbessern. «In meiner Kindheit hatte ich viele



Bertrand Piccard: «Nachhaltige Entwicklung ist keine Bremse für Mobilität und Wachstum, sondern eine Chance.»

Foto wb

Begegnungen mit Forschern, Tauchern, Astronauten, und so wurde mir allmählich klar, dass es nicht gelingen könne, wenn man es nicht wagt. «Die Angst vor dem Scheitern verbaut allzu oft den Weg zum Erfolg.» Für Bertrand Piccard ist der Klimawandel eine der grössten He-

gewinnen», so Bertrand Piccard. Er wisse nur, dass etwas nicht gelingen könne, wenn man es nicht wagt. «Die Angst vor dem Scheitern verbaut allzu oft den Weg zum Erfolg.» Für Bertrand Piccard ist der Klimawandel eine der grössten He-

erausforderungen der heutigen Gesellschaft. Es gebe jedoch Wege, dagegen zu steuern. «Nachhaltige Entwicklung ist keine Bremse für Mobilität und Wachstum, sondern eine Chance.» Gastredner Piccard passte per-

fekt in die Prix-Sommet-Preisverleihung. Denn auch der Prix Sommet versucht, Innovationskraft und Pioniergeist zu fördern. Der Prix Sommet habe in den letzten 23 Jahren stark dazu beigetragen, dass mehr als 150 Unternehmen der Walliser

Wirtschaft öffentlich bekannt wurden. «Jeden Herbst besuchen mehr als 1000 Personen die Mehrzweckhalle in Conthey», betonte Grichting. Daher sei es klar, dass es auch eine 25. Auflage geben werde. Gut so. **bra**

«Wir sind alle per Du»

Prix-Sommet-Gewinner Gerhard Zenhäusern über Prinzipien, Strategien und den Spass an seinem Beruf

Sitten. – Seit über 25 Jahren steht die Bäckerei der Gebrüder Zenhäusern AG in Sitten für Qualität und Innovation. Nun hat sie den Prix Sommet gewonnen. «Ich bin überrascht», sagt Direktionsmitglied Gerhard Zenhäusern.

WB: Sie sprechen ja Walliserdeutsch.

Gerhard Zenhäusern: «Natürlich. Ich bin in Raron aufgewachsen und Bürger von Bürenchen. Die Lehre habe ich indes in Sitten absolviert. Seit über 25 Jahren führen wir nun unseren Betrieb in Sitten. Im Herzen bin ich aber Oberwalliser geblieben.»

Sind Sie überrascht, dass Ihnen der Prix Sommet zugesprochen wurde?

«Ja, sehr sogar. Ich bin erfreut, ich bin glücklich, es ist schön. Aber es ist auch eine Bestätigung für unsere Arbeit. Ich möchte allen Mitarbeitenden und Kunden danken, die dies ermöglicht haben.»

Was zeichnet einen guten Unternehmer aus?

«Man muss rasch auf neue Herausforderungen reagieren können. Und konstant Qualität bieten. Ein guter Unternehmer braucht eine gewisse Weitsicht. Man muss dem einzelnen Moment Wert geben, aber trotzdem vorausschauen können.»

Haben Sie Prinzipien?

«Ein wichtiger Punkt ist die

Qualität unserer Produkte. Da machen wir keine Kompromisse. Ein gutes Brot zu backen ist einfach. Jeden Tag ein gutes Brot zu backen ist schwierig. Natürlich ist das nur mit einem guten und eingespielten Team möglich. Auch Respekt ist wichtig, und zwar nicht nur gegenüber den Mitarbeitenden und Kunden, sondern auch gegenüber Produkten und Rohstoffen.»

Was macht Ihnen besonders Spass in diesem Geschäft?

«Wir bieten Produkte an, die Freude machen. Wir tragen mit unserer Arbeit täglich dazu bei, dass es den Leuten gut geht. Das ist eine schöne Aufgabe. Mein Herz schlägt für den Bäckerberuf.»

Seit mehr als einem Vierteljahrhundert behaupten Sie sich im Food-Markt. Welches war Ihre grösste Herausforderung?

«Die grösste Herausforderung ist ganz klar die Ausdauer, die man an den Tag legen muss, um langfristig erfolgreich zu sein. Die Konkurrenz ist gross, die Zahl der Akteure im Lebensmittelmarkt enorm. Wir arbeiten mit kleinen Margen und kleinen Verkaufspreisen, brauchen also viele Kunden, um bestehen zu können.»

Ist der Konkurrenzkampf in den letzten Jahren härter geworden? Heute kann man ja an jeder Tankstelle Brot kaufen.

«Ja. Aber das macht das Ganze auch spannend und spornt uns

an, neue Produkte auf den Markt zu bringen.»

Familienunternehmen meistern Krisen besser als andere Firmen, weil sie langfristig denken. Eigentum verpflichtet. Richtig?

«Das stimmt sicherlich. Hinzu kommt, dass die Köpfe eines Familienunternehmens nicht nur miteinander arbeiten, sondern auch zusammen leben. Man lernt, Kompromisse zu machen, einander zuzuhören. Das stärkt ein Unternehmen. Vor allem in Krisenzeiten.»

Sie sind für 170 Mitarbeiter



Gerhard Zenhäusern: «Das macht das Ganze auch spannend.»



Die lachende Direktion: Michel Pannatier, Gerhard Zenhäusern, Andréa Zenhäusern, Marco Zenhäusern und Jörg Zenhäusern.

Fotos wb

verantwortlich. Wie würden Sie Ihren Führungsstil beschreiben?

«Ich pflege einen kooperativen Führungsstil. Teamarbeit ist wichtig. Gegenüber unseren Mitarbeitenden pflegen wir ein offenes Verhältnis.»

Wie motivieren Sie Ihre Mitarbeiter?

«Auf verschiedenen Ebenen. Zum einen müssen sicher die Rahmenbedingungen stimmen. Auch die Wertschätzung der Arbeiter ist ein wichtiger Punkt. Ganz wichtig scheint mir die Kommunikation. Ein internes Journal informiert unsere Angestellten jeden Monat über Veränderungen und Ziele unseres Unternehmens.»

Mir fällt auf: In Ihrem Betrieb duzen sich alle.

«Wir sind alle per Du. Auf allen Ebenen und in allen Abteilungen.»

Hat sich das bewährt? Verliert man dadurch nicht an Autorität?

«Vor 25 Jahren war das vielleicht so, da hat es diese Distanz gebraucht, um akzeptiert zu werden. Heute ist das nicht mehr der Fall. Ich bin der Meinung, wenn man sich duzt, baut das Barrieren ab.»

Wollten Sie eigentlich immer schon Bäcker werden?

«Nein. Erst wollte ich eine mechanische Ausbildung absolvieren. Heute bin froh, dass ich Bäcker geworden bin. Ich habe viel Schönes und Erfüllendes erleben dürfen. **Interview: bra**