Aus Liebe zum Genuss

Der Duft von frisch gebackenem Brot und Gebäck steigt einem schon von Weitem in die Nase und lässt das Wasser im Munde zusammenfliessen. Die Bäckerei der Gebrüder Zenhäusern AG in Sitten steht seit über 25 Jahren für Qualität, Innovation und unvergleichlichen Geschmack in allen ihren Kreationen und Produkten. Daniel Schmid

Ein Familienunternehmen, das bereits seit mehr als einem Vierteljahrhundert äusserst erfolgreich auf dem hart umkämpften Food-Markt arbeitet – das ist keine Selbstverständlichkeit. 1982 gründete das Ehepaar Andréa und Gerhard Zenhäusern die Firma und eröffnete seinen ersten kleinen Laden an der Rue du Rhône in Sitten. Seit damals hat sich in der Firmengeschichte viel getan. 1990 wurde die Firma in eine SA umgewandelt und Marco Zenhäusern, ein Bruder, beteiligte sich am Geschäft und später kam ein dritter Bruder, Jörg Zenhäusern, dazu. In insgesamt vier Verkaufsläden, zwei davon in Sitten, einer in Siders und einer in Grône, bietet die Gebrüder Zenhäusern AG ihre Produkte zum Verkauf an. Ausserdem betreibt sie zwei Restaurants – eines in Sitten und eines in Siders – und beliefert an die 150 regionale Kunden sowie vereinzelt auch nationale Betriebe für den Weiterverkauf.

Unternehmensbild und Philosophie

Die Aktivitäten der Gebrüder Zenhäusern AG beinhalten folgende Bereiche: Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Traiteur, Partyservice und Restauration. In ihrem 2000 Quadratmeter umfassenden Produktionsgebäude in Sitten werden jährlich ungefähr 550 Tonnen Mehl verarbeitet, was täglich zwischen 10 000 bis zu 20 000 einzelnen Artikeln entspricht. Mit 163 Angestellten und 11 Lehrlingen ist dieses Unternehmen ein wichtiger Arbeitgeber in der Region und bildet regelmässig hochqualifiziertes Personal aus.

Beeindruckend sind aber nicht nur diese Zahlen, sondern vor allem die Werte, die dem Erfolg der Meister-Bäckerei zugrunde liegen. «Die wichtigsten Grundsätze in unserem Unternehmen sind unter anderem die Liebe zum Metier, die Kreativität, die Authentizität durch Tradition und die natürlich verarbeiteten Premium-Zutaten», sagt Gerhard Zenhäusern. Diese Werte werden im Geschäftsalltag der Gebrüder Zenhäusern AG nicht nur gewichtet, sondern auch gelebt.

Zukunft aktiv gestalten

«Unser Erfolg basiert auf Offenheit, Innovation, Kreativität, stetiger Qualitätsverbesserung im Dienste unserer Kunden.» Dadurch hätten sie eine Philosophie der Aktion statt Reaktion ent-

Die Direktion: Jörg Zenhäusern, Marco Zenhäusern, Andréa Zenhäusern, Gerhard Zenhäusern und Michel Pannatier (von links).

PRIX SOMMET

09 0200920 200200902 020090 0090

Schlüssel zum Erfolg

Mehr als 170 Mitarbeitende produzieren, liefern oder verkaufen täglich frische Produkte.

In vier Läden im Mittelwallis bedient die Bäckerei Zenhäusern ihre Kunden. So auch hier am Place du Midi in Sitten.

wickeln können, die für sie unerlässlich sei, um im harten Wettbewerb zu bestehen und um nicht von den Entwicklungen überrascht und überrollt zu werden. «Zudem sind wir immer im Bilde, was sich in der Region, national und international in unserer Branche tut. Seien es Neuerungen in Produktionsabläufen, Veränderungen der Kundenwünsche oder jüngste Ergebnisse aus der Lebensmittelforschung», erklärt Gerhard Zenhäusern. Besuche der grossen Messen und Ausstellungen der Branche oder der Produktionsstätten der Branchenkollegen seien natürlich auch wichtig, um zu verstehen, wie die Mitbewerber arbeiten und wie der eigene Betrieb auf dem neusten Stand gehalten werden könne.

Nicht Preiskampf, sondern Innovation und Qualität

Die aktuelle Wirtschaftskrise zeigt anhand von unzähligen Unternehmen in der Schweiz und in der Welt, wie hart die Realität auf den Märkten zuschlagen kann. Auch die Gebrüder Zenhäusern AG verspürte diese Veränderungen. «Bis im Sommer dieses Jahres haben wir die Krise kaum vermerkt. Dann aber bemerkten wir eine Veränderung des Konsumverhaltens unserer Kunden», analysiert Gerhard Zenhäusern. Die Schweiz und mit ihr das Wallis seien erst mit Verzögerung von der Krise getroffen worden.

Genau in diesem Moment jedoch erwies sich die Firmenphilosophie der Gebrüder Zenhäusern AG als richtig. «Obwohl wir nicht wie die grossen industriellen Marktplayer mit den Preisen für unser Brot oder die Backwaren bis teilweise unter den Selbstkostenpreis gehen können, so konnten wir unsere Trümpfe als innovatives, gesundes und zukunftsgerichtetes Familienunternehmen ausspielen.» Ihm sei aber klar, dass es keinen einzelnen Faktor gibt, der den Ausschlag für Erfolg oder Misserfolg gibt. «Wie die Zutaten einer Torte oder eines Laibes Brot muss alles zusammenstimmen, um zum gewünschten Resultat zu gelangen, denn in unserer Firma ist das Ganze mehr als nur die Summe der einzelnen Teile.»

Beständigkeit und natürliches Wachstum

«Unser Ziel ist ein harmonisches und gesundes Wachstum. Der Markt ist in einem steten Wandel. Nur wer offen, innovativ und kreativ ist, kann auch in Zukunft auf dem Markt bestehen.»

Deshalb ist zum Beispiel die Modernisierung der Produktionsanlagen der Gebrüder Zenhäusern AG ein ständiger Prozess. Ebenso wie eine nachhaltige Entwicklung und der Schutz der Umwelt. ■

Partner UBS Le Nouvelliste Walliser Bote für ein kreatives Wallis