

ROTHRIST/AARBURG | Mitten in der «Saure-Gurken-Zeit»: Die Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH Rothrist schluckt die Allenspach AG in Aarburg

Herzenssache – Erhaltung von rund 45 Arbeitsplätzen

Kaum ist der letzte Wasserfest-Böller verhallt, platzt eine «KMU-Bombe»: Die erfolgreich aufgestellte Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH mit Mutterhaus und modernster Produktionsstätte in Rothrist übernimmt per 1. August 2016 mit wirtschaftlicher Wirkung inklusive der rund 45-köpfigen Belegschaft die an der Bahnhofstrasse in Aarburg domizilierte, alteingesessene Allenspach AG. Weitere Standorte des sich neu im Portfolio der Wälchli GmbH befindenden Unternehmens sind in Brittnau, Wangen, Trimbach und Olten. – Wälchli-Geschäftsführerin Ruth Haab bringt es im Gespräch mit dem Wigertaler/Allgemeinen Anzeiger auf einen Punkt: «Das Ziel der Firmenübernahme ist die gegenseitige Nutzung von Synergien bei gleichzeitigem Erhalt der Verkaufsstellen. Die beiden mittelständischen Bäckereien verkaufen schon seit Jahrzehnten knusprige Backwaren und «gluschtige» Dessert in der Region Zofingen, Aarburg und Olten. Neu heisst die Devise miteinander und nicht mehr gegeneinander.» So soll das im Februar von Allenspach AG wieder eingeführte Holzofenbrot auch in allen Wälchli-Filialen erhältlich sein. Wie bisher täglich produziert vor den Augen der Kunden in Aarburg. Ruth Haab legt grossen Wert auf die Feststellung, dass die Übernahme nichts mit Grössenwahn zu tun hat: «Für uns war es eine Herzensangelegenheit, die rund 45 Allenspach-Arbeitsplätze erhalten zu können. Aus strategischen Gründen hätten wir den Deal nicht eingehen müssen, denn wir sind aktuell sehr gut aufgestellt und erfolgreich im Geschäft.»

Eine Win-win-Situation für beide Seiten

«Dieser vermutlich für Aussenstehende wie ein Blitz aus heiterem Himmel erfolgte Schritt tut beiden Unternehmen gut. Jetzt können wir gemeinsam unter einem Namen den Markt bearbeiten, die Stärken bündeln und in die Waagschale werfen», freut sich René Wälchli, «Vollblutbäckermeister» und Geschäftsinhaber der Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH Rothrist. «Mit der Übernahme durch die Wälchli Bäckerei-Konditorei-Con-



Demnächst wird das Allenspach-Logo entfernt und durch den Namenszug Wälchli ersetzt.

fiserie GmbH sehe ich beide Firmen künftig, sowohl qualitativ als auch wirtschaftlich, in besten Händen», ergänzt Michael Leutwyler, Geschäftsführer der Allenspach AG. Durch die «Heirat» fällt der Namenszug Allenspach weg. Dazu Ruth Haab: «Demnächst wird das Allenspach-Logo entfernt und durch den Namenszug Wälchli ersetzt.»

Qualität und Innovationen

Die Firma Wälchli schaffte es vor Jahren erfolgreich sich neu zu positionieren und gestärkt auf dem Markt aufzutreten. Eine unglaubliche Leistung erbringen tagtäglich die Bäckerinnen und Bäcker unter der Leitung von René Wälchli 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 jeden Tag über 34 Spezialbrote, die problemlos auch noch am anderen Tag genossen werden können.» – In der Konditorei werden hochwertige Rohmaterialien zu genussvollen Kreationen verarbeitet, aber auch klassische Cakes und Torten hergestellt. Für Anlässe werden gerne Spezialtorten oder traumhafte Buffets hergestellt. – Eine Vielzahl von Blätterteiggebäck, süss oder salzig, frische Salate und Sandwiches, belegte Brote, Partybrote usw. werden von Profis täglich mit grösster Sorgfalt und Liebe zum Detail hergestellt.

Vage Annäherung vor einigen Wochen

Vor ein paar Wochen führten die beiden Parteien erste Gespräche, um eine gemeinsame Kooperation in Teilberei-

chen zu besprechen. Sehr schnell wurde dabei bemerkt, dass sich der Markt ebenfalls stark verändert und daher Grösseres angedacht werden muss. Rasch wurden sich die beiden Verhandlungspartner einig und eine Kaufoption sichert bereits die Nachfolgeregelung, wenn sich René Wälchli, Geschäftsinhaber der Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH, dereinst mit dem Thema Pension beschäftigen möchte.

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 Lebensmitteladen 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.

Schlag auf Schlag: Erweiterung des Wälchli-Verkaufnetzes

Stillstand heisst in der Regel Rückschritt. Also wurde Ausschau nach Lokaltäten gehalten. Was 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. 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

Innert zwei Jahren wuchs das Unternehmen von 30 auf zeitweise über 100 Mitarbeiter an. – Im November 2011 ergab sich die Gelegenheit, die Filiale (mit eigener Backstube) in der Bahnhofspassage in Aarau zu übernehmen. 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 Um-

bau an der Mühlethalstrasse ein weiteres Geschäft in Zofingen.» Damit waren die Investitionen und Expansionsgelüste von Wälchli vorerst gesättigt. Bis zum jetzigen 1. August. **BRUNO MUNTWYLER**

Kurzsteckbriefe der beiden «verheirateten» Betriebe

Bäckerei Allenspach, Aarburg

Die Allenspach AG verfügt neben dem Hauptgeschäft in Aarburg über vier zusätzliche Verkaufsfilialen in Olten, Wangen, Trimbach und Brittnau. Aktuell werden 45 Mitarbeiter beschäftigt, darunter 9 Lernende in den Bereichen Verkauf und Produktion. Als Spezialität gilt das eigene Holzofenbrot.

Bäckerei Wälchli, Rothrist

Die Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH ist in den letzten Jahren stark gewachsen und betreibt heute zwei Verkaufsstellen in Rothrist, drei weitere Verkaufsfilialen in Zofingen, eine in Aarburg und eine weitere am Bahnhof in Aarau. Im Bereich Produktion, Verkauf und Administration werden 93 Mitarbeitende inklusive 4 Lehrlinge beschäftigt. Eine Spezialität bildet die eigene Produktion für glutenfreie Backwaren. **BM.**



Die Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH mit Mutterhaus und modernster Produktionsstätte in Rothrist übernimmt per 1. August das Allenspach-Mutterhaus in Aarburg und die vier Allenspach-Filialen in Olten, Wangen, Trimbach und Brittnau mitsamt der 45 Angestellten. **BRUNO MUNTWYLER**