



DAS POSITIVE ÜBERWIEGT

TEXT: DIEGO SCHWERZMANN

Die Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wälchli hat eine ereignisreiche Zeit hinter sich.

Nach drei Jahren Strapazen scheint am 1. März 2023 für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wälchli aus Rothrist (AG) alles durchgestanden zu sein. Doch was nicht einmal zwei Wochen später folgt, gleicht einem betrieblichen Supergau, der nur mit der extraordinären Leistung der Mitarbeitenden gemeistert werden konnte.

Bei der Kontaktaufnahme von Ruth Haab, Geschäftsleiterin der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wälchli aus Rothrist (AG), noch vor dem Beginn der Erarbeitung des Artikels, betont sie ihr Anliegen: «Alles wäre unmöglich gewesen, hätten wir nicht so hervorragende Mitarbeitende!»

LANGFRISTIGES PROVISORIUM

Für den Anfang dieser Story reisen wir ins Jahr 2020 zurück. Soeben ist die Bahnhofsfiliale in Aarau (AG) der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wälchli in das für den Totalumbau extra hergerichtete Provisorium verschoben worden. Es folgen drei aufreibende Jahre auf den 35 Quadratmetern im Container. Corona, Unwetter, wie auch Verzögerungen beim Aufbau der neuen Filiale verlangen den Mitarbeitenden alles ab.

Die Vorfreude auf den neuen, grosszügigen Laden im Bahnhof wächst von Tag zu Tag. So wird das Provisorium trotz aller Widrigkeiten schweren Herzens am 28. Februar verabschiedet. «Alle hatten den Container irgendwie lieb gewonnen», gesteht Ruth Haab. Als das Personal am Mittwoch, 1. März, die Kundschaft im neuen Laden begrüsst, ist die Euphorie auf beiden Seiten der Verkaufstheke gross.

DIE KATASTROPHE

«Dann hat es den Knall gegeben, das war der 12. März», erzählt die Geschäftsleiterin. Am Sonntagmorgen explodiert der doppelte Stikkenofen der Backstube in Rothrist (AG). Wie ein Wunder wird niemand verletzt, obwohl sich die Belegschaft gerade im Endspurt der Produktion befindet. «Die Euphorie war schlagartig weg. Wir standen am Abgrund, waren ratlos und wussten nicht mehr weiter», meint die Branchenfrau rückblickend.



Geschäftsleiterin Ruth Haab und Ofenspezialist Denis Perraux, nachdem der brandneue Ofen das erste Mal aufgeheizt werden konnte.

Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wälchli AG,
Rothrist (AG)

Gründungsjahr

1985

—

Mitarbeitende

circa 160, davon 2 Lernende

—

Verkaufsstellen

12 Standorte, 8 mit Café und 4 mit Produktion

Weitere Informationen



UNTERSTÜTZUNG IN REKORDZEIT

Der Kaminfeger und der Verantwortliche für den Brenner sind sofort zur Stelle und begutachten den Fall. Doch ein Experte in Sachen Ofenbau war nicht abkömmlich. Ein Freund des Hauses gibt den entscheidenden Tipp: «Wir sollten jemanden aus Lausanne anrufen, jemanden, den wir nicht kannten.» Ein Anruf, zwei Stunden und schon diagnostiziert dieser Unbekannte den Ofen vor Ort: Totalschaden.

DER TEAMGEIST VOLLBRINGT DAS SCHIER UNMÖGLICHE

Zwölf Wochen herrscht Ausnahmezustand. Mit einem von der Backstubenleiterin Chantal Stampfli ausgearbeiteten Notfallplan und täglichen Extrafahrten werden die Lieferungen sichergestellt. Die Gebäcke sind in mühseliger Arbeit über den Etagenofen auszubacken, was den Ofenbäckerinnen alles abverlangt. Parallel wird der Ofen vom Experten Denis Perraux demontiert. In Zusammenarbeit mit Kältespezialist Daniel Wyss, Maschinentechner Patrick Rohner und Handwerkern aus der Region wird die neue Anlage in der geschäftigen Backstube eingebaut.

Alle ziehen an einem Strang, was Ruth Haab bleibenden Eindruck hinterlässt: «Nichts wäre gegangen, wären da nicht so hervorragende Handwerker gewesen. Und es hat sich für mich bestätigt: Die Mitarbeitenden sind das grösste Gut eines Unternehmens.»

DAS POSITIVE ÜBERWIEGT

Anfang Juni erschien tatsächlich der Silberstreifen am Horizont. Das «neue Baby» ist fertig montiert und darf in Betrieb genommen werden, der Normalzustand kann zurückkehren. Die Mitarbeitenden hätten alles mit dem Unternehmen durchgestanden und seien spürbar zusammengeschweisst worden. Ruth Haab möchte es zum Schluss explizit noch einmal betonen: «Das Positive der Menschen überwiegt all die negativen Erlebnisse.» ■

Ganzer Beitrag: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Bäckereien/Confiseries