

Le Patron



40 Jahre

1972-2012

CRÉATIONS CULINAIRES

JUBILÄUMSZEITUNG



Pioniergeist · Ohne die Ideen und die Leidenschaft von Andreas Rieder gäbe es Le Patron heute nicht.
ab Seite 2



Schöngest · Ohne das Machtwort der Königin Katharina von Medici gäbe es die Fleischpasteten wohl nicht.
Seite 5



Teamgeist · Ohne das Qualitätsbewusstsein der Teams von Le Patron wäre die Firma nicht, was sie ist.
Seite 8

Standortgemeinde Böckten	3
Regina Culinaire	10
Interview mit Urs Aebi	12-13
Grosser Wettbewerb	24

Kulinarische Höhenflüge aus Böckten

Le Patron feiert das 40-jährige Bestehen mit einem Tag der offenen Tür



Mehr als nur «Pastetenkönig»: In den Betriebsgebäuden von Le Patron in Böckten werden hochwertige Lebensmittel für die Schweiz produziert.

Le Patron steht für Pasteten. Doch das Traditionsunternehmen mit Domizil in Böckten ist mehr: ein Garant für Gourmetkreationen nämlich, die von Frischteigwaren über Salate bis Fertigmensüs reichen.

«Diese Pastete da – wer hat die hergestellt?» Würde man mit dieser Frage eine Strassenumfrage lancieren, die meisten Antworten würden wohl lauten: «Le Patron, natürlich». Kurz: Landauf landab wissen die Konsumentinnen und Konsumenten, welcher Firmenname hinter Pasteten und Terrinen steckt: Le Patron.

Das ist ein zweischneidiges Schwert. Einerseits könnte man sich nichts Besseres wünschen. Andererseits wird zum Beispiel Urs Aebi, Geschäftsführer von Le Patron, nicht müde zu betonen, dass sein Unternehmen mehr als nur «Pastetenkönig» ist. In der Tat

steht das Böckter Traditionsunternehmen neben Pasteten auch für folgende Produkte: Terrinen, frische Fertigmensüs (Convenience), Antipasti, Salate, Frisch-Frisch-Teigwaren Pasta und Saucen, verschiedene Gourmetkreationen und Fleisch im Teigmantel.

Leistungsfähig und erfolgreich
Darüber hinaus hat sich Le Patron gerade in den jüngsten Jahren als leistungsfähiges Cateringunternehmen einen Namen gemacht. Zum Beispiel an der Gymnaestrada in Lausanne im vergangenen Juli, dem weltweit grössten Turnfest. Für diesen sportlichen Grossevent wurden rund 45 Tonnen Fertigmensüs hergestellt. Dies entspricht einem Quantum von 105 000 Mensüs (siehe Seite 21).

Die Produkte, die Le Patron herstellt, beinhalten trotz Einsatz modernster Technik ein hohes Mass an Handarbeit. Damit ist und bleibt

Le Patron keine anonyme Foodfabrik, sondern ein kreatives, menschliches «Atelier Culinaire». Das Unternehmen beschäftigt heute rund 270 Mitarbeiter und liefert täglich 18,5 Tonnen Delikatessen aus.

Herzblut und Wachstum

Den Grundstein von Le Patron legt der Rheinfelder Koch und Konditor Hans Walz um 1968 herum. Für seine Gäste im Restaurant, aber auch auf Bestellung, stellt er die feinen Pasteten her – in Handarbeit und mit Herzblut. Später tut sich Walz mit dem Unternehmer Andreas Rieder zusammen. Der 5. Juli 1972 wird ein Tag fürs Geschichtsbuch: An diesem Tag zieht die Rheinfelder Pastetenbäckerei nach Böckten um. Gleichzeitig firmiert das Unternehmen neu als Le Patron – Andreas Rieder AG. Das ist die Geburtsstunde der heutigen Le Patron.

Danach geht es rasch und stetig bergauf mit Le Patron. Nur gut zwei Jahrzehnte später, im Herbst 1989, als das neue Firmengebäude an der Rohrmattstrasse 1 bezogen wird, macht das Unternehmen mit rund 100 Mitarbeitenden bereits einen Umsatz von knapp 16 Millionen Franken. Doch Le Patron entwickelt sich weiter – und dies Schritt für Schritt. 1995 beträgt der Umsatz bereits über 50 Millionen Franken, zum Teil fusionsbedingt.

Teil der ORIOR-Gruppe

Ab 1994 gehört Le Patron bzw. die Rieder-Gruppe zur ORIOR Holding. Noch heute ist Le Patron Teil dieses international tätigen Schweizer Lebensmittelkonzerns und ein wichtiger Pfeiler im Bereich Convenience. Die ORIOR-Gruppe beschäftigt rund 1250 Mitarbeitende; im vergangenen Jahr betrug der Nettoerlös knapp eine halbe Milliarde Franken. **rob**

EDITORIAL



Viele Stimmen machen die Melodie

Was vor vier Jahrzehnten als Mischung aus einer Idee mit einer grossen Portion Leidenschaft mit der Herstellung von Pasteten begonnen hat, darf sich heute sehen lassen: Le Patron ist ein ebenso erfolgreiches wie renommiertes Unternehmen im Lebensmittelbereich, eingebettet in den starken, börsenkotierten Unternehmensverbund ORIOR. Darauf dürfen wir stolz sein!

Doch gerade auch heute, da wir Grund zum Feiern haben, sind wir uns sehr bewusst: Akzeptanz bei den Kunden und Erfolg auf dem Markt – dies alles kommt nicht von alleine. Zahlreiche «Zutaten» sind dazu notwendig. Zuerst und am wichtigsten ist die Qualität auf allen Ebenen: Angefangen bei der Frische jedes einzelnen Rohmaterialbestandteils über die Rezeptur und die Verpackung bis hin zum zeit- und fachgerechten Transport hin zum Endverbraucher. Die Qualität der Zutaten, der Arbeitsabläufe und der Produkte sind das eine. Doch ohne das Qualitätsbewusstsein und ohne die Zuverlässigkeit des ganzen Le Patron-Teams wäre alles nichts! Oder, um ein Bild zu malen: Ohne die Stimme jeder einzelnen Mitarbeiterin, jedes einzelnen Mitarbeiters wäre die Melodie des Chors nicht vollkommen.

Als «Dirigent» des Le Patron-Chors möchte ich dem ganzen Team von Herzen danken! Für ihre Arbeit, für ihre Stimme, für ihr Qualitätsbewusstsein. Aber auch für die Fähigkeit, trotz Erfolgen die Bodenhaftung nicht zu verlieren. Denn Le Patron wird nur dann eine gute Zukunft beschieden sein, wenn wir nie verlernen, gut zuzuhören, wenn es uns auch in Zukunft gelingt, die Bedürfnisse unserer Kunden und Konsumenten zu erkennen. Nur wer offen für Neues ist, darf darauf bauen, dass zuweilen selbst die kühnsten Erwartungen übertroffen werden.

Danken möchte ich aber auch unseren Kunden und Lieferanten, unseren weiteren Geschäftspartnern und der ganzen ORIOR-«Familie». Ein spezieller Dank geht an die Gemeinde Böckten, die uns zu dem hat werden lassen, was wir heute sind: eine erfolgreiche Unternehmung und eine attraktive Arbeitgeberin.

Urs Aebi, Geschäftsführer von Le Patron

Betriebs-Besichtigung – Festzelt – Fabrikladen – weitere Überraschungen

Tag der offenen Tür

15. Juni 2012
Rohrmattstrasse 1 | 4461 Böckten
13.00 bis 16.30 Uhr

Es sind keine Parkplätze vorhanden.
Für den Betriebsrundgang empfehlen wir gutes Schuhwerk und lange Kleidung.



Jahr für Jahr – die Chronik

Die Geschichte von Le Patron beginnt in Rheinfelden in einer Restaurantküche. Sie ist gespickt von Träumen und Ideen, beseelt von Leidenschaften und glücklichen Umständen, bereichert von beliebten Produkten und Erfolgserlebnissen – und von zahlreichen Anekdoten. Die Jubiläumszeitung lässt die Geschichte des Unternehmens Revue passieren und blickt dankbar zurück. → ab Seite 2



VON JAHR ZU JAHR

In dieser Spalte lassen wir die Geschichte von Le Patron und alle wichtigen Marksteine Revue passieren.

1541 | Geburtsstunde der französischen Fleischpastete. → Seite 5

1960 | Hans Walz, damaliger Wirt im Restaurant Hasenburg in Rheinfelden, backt die ersten Pasteten. Er und seine Frau Margrit stellen köstliche, handgefertigte Pasteten her – nicht nur für die Gäste der «Hasenburg», sondern auch zum Mitnehmen. → Seite 2



1961 | Zusammen mit Friedrich Schneider, dem Rheinfelder Industriellen, gründet Hans Walz die Rheinfelder Pastetenbäckerei AG. Nach kurzer Dauer trennen sich die Geschäftspartner wieder. Walz tut sich mit Andreas Rieder (Bild) zusammen. → Seite 2



1969 | Die Pasteten werden in einer Dreizimmerwohnung und einer grossen Waschküche hergestellt. Die Pasteten werden laufend verbessert und immer neue Arten und Sorten entstehen. → Seite 2

1971 | Andreas Rieder übernimmt die Firma. Auf 1. Oktober 1971 mietet das Pastetenduo Rieder/Walz das Restaurant Hirschen in Böckten, um dort die Produktion aufzubauen. Kurze Zeit später kaufen sie die Liegenschaft und bauen sie fachgerecht um.

1972 | Am 5. Juli 1972 zieht die Rheinfelder Pastetenbäckerei nach Böckten um. Das



Unternehmen firmiert neu als Le Patron – Andreas Rieder AG. Erster Angestellter wird Paul Vögtli; er wird Chef der damaligen Metzgerei. → Seite 4

1973 | Die Le Patron präsentiert ihr neues Firmenlogo. Gemäss Andreas Rieder hat er sich dabei durch das Logo von Kentucky Fried Chicken inspirieren lassen. Unschwer zu erkennen ist auf dem neuen Logo das Abbild von Hans Walz. Im gleichen Jahr wird Hero Fleischwaren neuer Vertriebspartner.



1976 | Im Juli 1976 wird eine weitere Liegenschaft auf der gegenüberliegenden Strassenseite gekauft. Auf der einen Seite der Hauptstrasse befinden sich nun die Bäckerei und die Metzgerei. Auf der anderen Strassenseite die Sulzerei, die Terrinen-Produktion sowie die Spedition. Dies hat zur Folge, dass sämtliche Terrinen-Farcen mit dem Stapler über die Hauptstrasse geführt werden müssen. Diese Transporte über die öffentliche Kantonsstrasse behindern und blockieren die Strasse oftmals. → Seite 4

Alles beginnt in der «Hasenburg»

Hans Walz war nicht nur gelernter Koch und Konditor, sondern von ganzem Herzen auch ein leidenschaftlicher Pastetenbäcker. Er war es, der den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft legte.

Die Herstellung von köstlichen Pasteten aller Arten ist das grosse Hobby von Hans Walz (geboren 1915) – und seine ganze Leidenschaft. Mit viel Kreativität und Liebe zum Detail kreiert der Wirt in der damaligen «Hasenburg» beim Obertor in Rheinfelden zahlreiche köstliche Pastetenvariationen. Immer auf die Festtage hin backt er nächtelang in der «Hasenburgküche» diese Delikatessen in verschiedenen Grössen und unterschiedlichen Farcen. Seine Frau Margrit assistiert und unterstützt ihn dabei tatkräftig.

Walz' köstliche, handgefertigte Pasteten werden nicht nur in der «Hasenburg» serviert. Die Gäste kaufen sie auch zum Mitnehmen.



Und so mehren sich die Bestellungen seiner Pasteten stetig. Die Nachfrage – insbesondere vor den



Hans Walz und seine Leidenschaft: das Pastetenbacken.

Festtagen – ist mit der Zeit derart gross, dass das Ehepaar Walz einige Male Nachtschichten einlegen müssen, damit die Kunden zufriedengestellt werden können. Diese Doppelbelastung wird irgendwann zu viel für die beiden und die Infrastruktur verlangt nach einer Erweiterung. Und so sucht er schon bald eine grössere Räumlichkeit.

Pastetenbäckerei Rheinfelden
Im Jahr 1961 gründet Hans Walz zusammen mit Friedrich Schneider, dem Rheinfelder Industriellen, die Rheinfelder Pastetenbäckerei AG. Inzwischen heisst das von ihnen hergestellte Produkt Rheinfelder Pastete. Diese werden mit einer selbst gemachten Cumberlandsaucen geliefert.

Die Pastetenbäckerei befindet sich zu jener Zeit in der Firma Fryma-Maschinen AG, was jedoch keine befriedigende Lösung darstellt und nicht so recht funktioniert. Nach kurzer Dauer trennen sich die beiden Geschäftspartner wieder. Hans Walz begibt sich erneut auf die Suche nach einem Compagnon. Er findet ihn in Andreas Rieder.

In einer Waschküche werden die Pasteten hergestellt



Ehemaliger Hauptsitz.



Das erste Sortiment von Le Patron auf einen Blick: ein auserlesener Genuss.

Die Produktion der Pasteten wird rudimentär in einer Drei-Zimmer-Wohnung und einer grossen Waschküche eingerichtet.

Anfänglich werden die Pasteten noch per Post an die Kundschaft versandt. Die Migros Muttenz hatte damals die erste Bestellung an Sulz-Pastetli platziert. 10 Stück kosten zu jener Zeit 8 Franken und 50 Rappen. Und sie werden damals von Andreas Rieder persönlich mit seinem Fahrzeug nach Muttenz gebracht.

Hans Walz ist ein Tüftler und ein absoluter Meister seines Fachs. Er verbessert seine Pasteten laufend und kreiert immer wieder neue Arten und Sorten. Sein Ideenreichtum ist schier unermesslich – und nichts erscheint ihm unmöglich.

Sein Partner, der dynamische Andreas Rieder, stammt aus einer alten Wirtfamilie aus Ormalingen. Er ist zuständig für den Kundenaufbau und die Kundenpflege. In dieser Funktion betreut und er-

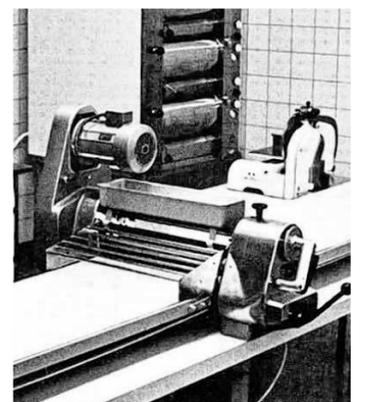
weitert er rasch die Kundschaft mit grossem Geschick. Bald zählen neben vielen Hotels und Restaurants auch grosse Konzerne wie Globus, Migros und die Hero-Lenzburg zu ihren ständigen Kunden. Zur Freude der beiden Unternehmer wachsen die Umsätze von Jahr zu Jahr. Im Jahr 1971 übernimmt Andreas Rieder die Firma.

Restaurant Hirschen in Böcken als neuer Sitz

Der ständig ansteigende Absatz und die stetig grösser werdende Nachfrage bedürfen einer neuen Lokalität. Und so mietet das erfolgreiche Pastetenduo per 1. Oktober 1971 das Restaurant Hirschen in Böckten, um dort die Produktion aufzubauen. Kurze Zeit später kaufen sie die Liegenschaft und bauen das Gebäude für rund 120 000 Franken fachgerecht um. Mit diesem Schritt beginnt die «Ära Böckten».



Farce-Produktion.



Teigauswalz-Maschine.

1960

1969

«Böckten ist stolz auf Le Patron»

Interview mit dem Gemeindepräsidenten Elmar Gürtler

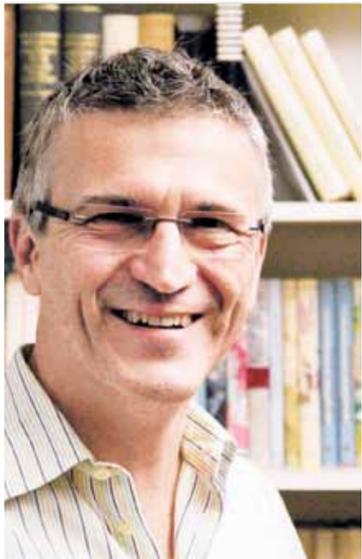
Elmar Gürtler, Gemeindepräsident von Böckten, ist sehr glücklich, mit Le Patron ein leistungsfähiges und erfolgreiches Unternehmen auf Gemeindegebiet zu haben.

■ **Le Patron feiert 40-jähriges Bestehen. Ein Grund zur Freude – auch für Sie?**

Elmar Gürtler: Ja, ich bin stolz, ein so bedeutendes Unternehmen bei uns in Böckten domiziliert zu haben.

■ **Was wäre Böckten ohne Le Patron?**

Auf jeden Fall kulinarisch ärmer. Ohne Böckter Spezialitäten wie Pasteten und Terrinen wäre Böckten ein Dorf wie jedes andere auch.



Elmar Gürtler, Gemeindepräsident von Böckten.



Le Patron gehört zum Dorfbild von Böckten; zahlreiche Arbeitsplätze werden angeboten.

■ **Le Patron ist Teil eines grösseren Konzerns – der ORIOR Gruppe. Und die ist in Zürich domiziliert. Fällt für Böckten dennoch etwas Steuerertrag ab?**

Dazu kann ich Ihnen keine Angaben machen.

■ **Ihre Gemeinde (Einwohnerzahl rund 800) hat mit Le Patron eine bedeutende Firma auf ihrem Territorium. Das sieben Mal grössere Gelterkinden kann da nicht mithalten. Macht das stolz?**

Wir stehen nicht im Wettbewerb mit unserer Nachbargemeinde Gelterkinden. Es ist für unsere Gemeinde wichtig, neben einer schönen Wohnlage auch eine stattliche Anzahl Arbeitsplätze im Dorf anbieten zu können.

■ **Was tut oder lässt Ihre Gemeinde, um Le Patron auf lange Frist hier halten zu können?**

Böckten liefert zum Beispiel qualitativ einwandfreies, hochwertiges Trinkwasser zu günstigen Konditio-

nen. Unsere Möglichkeiten darüber hinaus sind begrenzt. Natürlich pflegt der Gemeinderat ein gutes Einvernehmen mit der Geschäftsleitung von Le Patron.

■ **Was wünschen Sie der Jubilarin?**

Ich wünsche der Le Patron weitere 40 erfolgreiche Jahre am bewährten Standort bei uns in Böckten.

Interview: Robert Bösiger

STECKBRIEF

4461 Böckten



Böckten liegt im mittleren Ergolzthal zwischen den beiden grösseren Nachbardörfern Sissach im Westen und Gelterkinden im Osten. Weitere Nachbargemeinden sind Thürnen und Rickenbach. Böcktens Dorfzentrum liegt auf 385 Meter über Meer; bewaldete Gebiete der Gemeinde erstrecken sich auf bis rund 740 Meter. Das Siedlungsgebiet von Böckten ist im Verlauf der letzten Jahrzehnte mit jenem von Gelterkinden zusammengewachsen. Vom Siedlungsgebiet Sissachs ist es nach wie vor deutlich getrennt. Trotz dieser Tatsache ist Böckten administrativ dem Bezirkshauptort Sissach angegliedert, unter anderem in Bezug auf das Schul- und Kirchenwesen. Durch seine Lage direkt zwischen zwei grösseren Dörfern ist Böckten verkehrstechnisch gut an Zentren wie Basel und Liestal angebunden. Die Einwohnerzahl liegt derzeit bei rund 800 Personen. Die Gemeinde besitzt einen Kindergarten und eine Primarschule. Die Schulen der Sekundarstufe befinden sich in Sissach, wohin die Schüler in der Regel mit dem Fahrrad oder dem öffentlichen Verkehr (Bus) fahren. Obwohl an der Eisenbahnlinie Basel–Olten gelegen, besitzt Böckten keinen Bahnhof. Jedoch liegt der Bahnhof von Gelterkinden nahe der Grenze zu Böckten. Zum Bahnhof Sissach, der etwas weiter entfernt liegt, führt die Buslinie der BLT (Buslinie 105). In Böckten sind diverse Kleinunternehmen und Gewerbebetriebe angesiedelt sowie der mit Abstand grösste Betrieb, die Le Patron.

www.boeckten.ch

ABTEILUNG SULZEREI

Sulzen, Tranchieren, Verpacken



Pasteten mit Sulz füllen, Pasteten tranchieren und verpacken, das ist die Aufgabe der Abteilung Sulzerei.

Jede Pastete ist gefüllt mit einer feinen Sulz. Und genau dies ist die Aufgabe der Sulzerei: Hier wird die Sulz von Hand in die Pasteten eingefüllt. Dafür werden monatlich 16 Tonnen Sulz (an Weihnachten das Dreifache) verarbeitet. Denn

die Sulz wird immer frisch zubereitet. Aus rund 17 Kilogramm Sulzpulver entstehen zusammen mit 180 Litern Wasser drei Paletten Sulz – oder anders ausgedrückt: 190 Liter Sulz. Die Sulzfällung ist der letzte Feinschliff einer Pastete.

Danach ist sie erst fertig und kann frisch zubereitet verzehrt werden.

Trotz der kühlen Arbeitsbedingungen von 5–8°C herrscht in der Sulzerei ein gutes Arbeitsklima. Alle arbeiten Hand in Hand und

der Gedanke an das Miteinander zählt. Nur so können die hohen Qualitätsanforderungen an die Endprodukte gewährleistet werden.

Nach dem Sulzen werden die Pasteten im Ganzen in Seidenpapier gewickelt und im Bööxli oder tranchiert portionsweise verpackt. Somit hat der Kunde die Wahl zwischen verschiedenen Verpackungsarten und Portionsgrößen – je nach Gusto!

26 000 Verpackungen monatlich

Rund 14 000 Tranchenverpackungen und weitere 12 000 diverse Verpackungsarten (Seidenpapier, Bööxli usw.) durchlaufen die fleissigen Hände der Sulzerei-Mitarbeitenden, bevor sie fertig zur Auslieferung kommissioniert werden.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Arjumand Sheikh

Anzahl Mitarbeitende: 21

Aufgabe: Pasteten mit Sulz füllen, Pasteten tranchieren und verpacken

Besonderes: 1,5 Tonnen Sulzpulver pro Monat; 180 Liter Wasser plus 17 kg Sulzpulver ergeben ca. 190 Liter Sulz; 26000 Verpackungen monatlich

VON JAHR ZU JAHR

1980 | Andreas Rieder kauft in Japan die erste Rheon-Maschine.

Hirsche auf der Strasse

Im Herbst zur Wildpasteten-Zeit benötigte die Le Patron Hirschfleisch, um ihre köstlichen Wildpasteten herzustellen. Diese wurden damals tiefgefroren und am Stück in Böckten angeliefert. Die Hirsche waren auf Paletten aufgetürmt und wurden – vor ihrer Verarbeitung in der Abteilung Metzgerei – auf dem Trottoir gestapelt. Sehr zum Unmut und Entsetzen von Passanten und Autofahrern fiel hin und wieder ein ganzer Hirsch von der Palette und belegte das Trottoir oder die Strasse.

1982 | Eher durch Zufall stellt Le Patron neu auch Frischteigwaren her. Andreas Rieder übernimmt von Globus drei Maschinen, das Know-how und den Namen «La Romagnola». Die erste und einzige



Frisch-Frisch-Teigwarenherstellung der Schweiz ist geboren. → Seite 6

1984 | Auf Wunsch eines deutschen Geschäftsmannes engagiert sich Andreas Rieder in den USA im Bereich Frischteigwaren. Er half beim Aufbau dieses Geschäfts.


Die Maizena-Story

Am 25. Oktober 1985 flog der Mitarbeitende Paul Steiner nach Miami, um dort bei der Teigwarenproduktion sein Fachwissen einfließen zu lassen. Als er am Flughafen von Miami ankam, wurden er und sein enorm grosses Gepäckvolumen inspiziert. Dabei stiessen die Zollbeamten auf ein Päcklein Maizena und glaubten, eine grosse Menge Kokain gefunden zu haben! Alle Ein- und Ausgänge wurden sofort geschlossen, Paul Steiner wurde abgeschottet und Beamte umstellten ihn, um ihn an einer möglichen Flucht zu hindern. Daraufhin erschienen zwei Beamte in weissen Mänteln mit Metallkoffern. Sie untersuchten das angebliche Kokain. Nach langen und vielen Untersuchungen und Tests stellten sie enttäuscht fest, dass es kein Kokain war. Nachdem Paul Steiner dann die Ware verzollt und eine Strafe bezahlt hatte, durfte er endlich mit Sack und Pack einreisen.

1987 | Getreu dem Motto «Nur das Beste ist gut genug» startet Pastinella die Produktion mit einer wöchentlichen Herstellung von 100 Kilogramm Teigwaren und 30 Litern Sauce in einem kleinen Betrieb im aargauischen Wohlten. → Seite 11

1988 | Im Januar 1988 erfolgt die Baueingabe für das neue Betriebsgebäude in Böckten. Ende Jahr wird Aufrichte gefeiert. → Seite 8

Die Ära Böckten beginnt

Am 5. Juli 1972 zügelt die Rheinfelder Pastetenbäckerei nach Böckten in das umgebaute Restaurant Hirschen. Die Firma Le Patron – Andreas Rieder AG wird gegründet.

Als Andreas Rieder seinen ersten Mitarbeitenden, Paul Vögtli, anstellen will, zeigt dieser kein grosses Interesse: Er hat eine gute Anstellung in Muttenz, die er nicht aufgeben will. Erst als Rieder ihm zusichert, dass er immer als erster seinen Lohn erhält, bevor andere Zahlungen getätigt würden, überzeugte er Paul Vögtli. So wird dieser Chef der damaligen Metzgerei und erster Fachangestellter der Le Patron – Andres Rieder AG. Übrigens: Paul Vögtli arbeitete bis zu seiner Pensionierung Ende 2011 bei Le Patron.


Erweiterung über die Strasse

Im Juli 1976 wird eine weitere Liegenschaft auf der gegenüberliegenden Strassenseite gekauft. Damit befinden sich nun auf der einen Seite der Hauptstrasse die Bäckerei und die Metzgerei. Und auf der anderen Strassenseite sind die Sulzerei, die Terrinen-Produktion und die Spedition domiziliert.

Das hat zur Folge, dass sämtliche Terrinen-Farcen mit dem Stapler über die Hauptstrasse geführt werden müssen, wo sie im ersten Stock gestapelt werden. Die Pasteten werden nach dem Backen über die Strasse gebracht, bevor sie dann gesulzt und eingepackt werden. Die Transporte über die öffentliche Kantonsstrasse behindern und blockieren den Verkehr immer wieder – verständlicherweise nicht zur Freude der Automobilisten.

Zu jener Zeit wird nur auf Bestellung produziert. Bestellungen, welche bis mittags eingehen, wer-



Sulzerei, Terrinen-Produktion und Spedition waren 1976 auf der gegenüberliegenden Strassenseite einquartiert.

den erst am Abend des kommenden Tages ausgeliefert. So erhält der Kunde seine Ware am übernächsten Tag nach Bestelleingang – dies entspricht einer Lieferfrist von 48 Stunden. Pasteten als Stockware gibt es damals noch nicht – alles wird frisch produziert. Das ändert sich erst mit dem Anbieten von tranchierten Pasteten. Bei der

Einführung von Pasteten-Tranchen wird Le Patron derart von grossen Bestellungen überrascht, dass die Mitarbeitenden in der benachbarten Schreinerei jeweils am Abend die Tranchen von Hand in den Umkarton stecken müssen. Aus heutiger Sicht mutet diese «Lösung» grotesk und undenkbar an. Die hohen Anforderungen an Qualität

und Hygiene waren damals noch bescheiden.

Bestellungen mit Strichliste

Zur Weihnachtszeit platzt der Betrieb in den 70er-Jahren aus allen Nähten. Schnellstens müssen Platz und Raum geschaffen werden. So wird kurzfristig ein Baugerüst aufgestellt und mit Plachen abgedeckt. Dieser provisorische «Raum» dient als Aussenkühler. Die Pasteten und Terrinen werden in ein- und demselben Raum tranchiert, abgepackt und kommissioniert.

Die Bestelleingänge werden von Hand auf einer Strichliste erfasst. Nach Bestellschluss werden diese gezählt – der Produktionsplan steht fest. Und auch die Buchhaltung wird ganz simpel und von Hand in einer Agenda festgehalten. Der erste Computer wird erst viele Jahre später (1983) eingeführt.

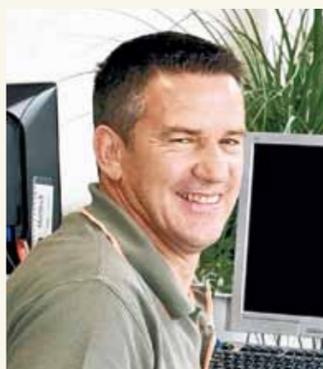
Umluftöfen stecken damals noch in den Kinderschuhen und sind weitgehend unbekannt. Le Patron – immer innovativ – versucht, ihre Pasteten mit einem Umluftofen herzustellen. Dies stellt eine absolute Revolution dar.



Hinterhof des Restaurants Hirschen.

AVOR

Beat Buess – die Drehscheibe der Le Patron!



Beat Buess arbeitet schon seit 1985 bei der Le Patron und ist somit einer der langjährigsten Mitarbeiter. Sein allererster Arbeitstag vor über 27 Jahren trat er als stellvertretender Leiter der Abteilung Metzgerei im «Hirschen» in Böckten an. Damals stand die Le Patron noch in den Kinderschuhen und vieles hat sich seither grundlegend geändert. In den darauffolgenden Jahren wurde er Produktionsleiter

und später Betriebsleiter. Seit Oktober 2008 ist Beat Buess Leiter Avor. Er ist somit Drehscheibe und Angelpunkt zwischen Verkauf, Planung und Produktion. Diese verantwortungsvolle Aufgabe kann er dank seines enormen Wissens und seiner langjährigen Erfahrung mit Bravour bewältigen. Gerade in der hektischen und intensivsten Zeit des Jahres – der Weihnachtszeit – zeigt er sein Können in einer

meisterhaften Planung. Beat Buess schätzt seine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe sehr. Aufgrund der Kurzfristigkeit und der Vielfalt seiner Aufgabe muss er immer sehr flexibel sein und sich täglich auf Neues einstellen, was ihm viel Freude bereitet.

Die Le Patron bedankt sich bei Beat Buess für seine wertvolle und langjährige Mitarbeit!

Herzlichen Dank, Katharina von Medici!

Vor rund 470 Jahren wurde die französische Fleischpastete «geboren». Geburtshelferin war die Königin Katharina von Medici.

Anno 1533 wurde die Tochter Lorenzos II., Katharina von Medici, im zarten Alter von 14 Jahren in Marseille mit dem Duc d'Orléans, dem späteren König Heinrich II., verheiratet. Bekannt wurde sie unter anderem durch ihren Befehl, in der sogenannten Bartholomäusnacht Tausende Hugenotten zu ermorden.

Katharina, die ihren Henri innig liebte (zumindest bis er in den Sog seiner Mätresse Diane de Poitiers kam), hatte jedoch grösste Mühe mit der derben französischen Küche. Sie brachte, von ihrem Onkel Papst Clemens VII gewarnt, ihre persönliche Küchenbrigade mit Spitzenköchen aus der Lombardei, der Emilia, dem Piemont und der Toscana an den französischen Hof. Dies führte zwangsläufig zum Ende der kulina-



Förderte die gute, hochstehende Küche: Katharina von Medici.

rischen Dauermisere in den Tuileries von Paris.

Erlesene Zutaten

Auf den Märkten von Paris gab es schon damals praktisch alles zu kaufen, was eine vielseitige Küche ausmacht: Gewürze aus der ganzen Welt, die frischesten Meeresfrüchte, Gemüse und Pilze und das feinste Obst aus allen Himmelsrichtungen Frankreichs. Aus der Umgebung kamen Hasen, Fasane und Perlhühner, Hirsche, Enten und Gänse. Es war die Zeit der Garküche, in der alle Zutaten so lange im Schweineschmalz gegart wurden, bis sie ihren feinen Eigengeschmack verloren hatten. Deftig, fett und grob wurde damals am Hofe diniert.

Mit Katharina zogen Finessen und Delikatessen in die Essstuben ein. Die Geburtsstunde der französischen Pasteten ist ihr und ihren italienischen Köchen zu verdanken. Es war im August 1541, als die Fleischpastete

in Paris «zur Welt kam». Spargel, Artischocken, Champignons und allerlei Geflügel wurden in eine Fleischfarce eingelegt und in einer Hülle aus Briocheteig im Holzofen gebacken. Eine kleine gastronomische Sensation!

Allerdings dauerte es bis 1651, bis das Rezept für diese Fleischpastete seinen Weg in die französischen Kochbücher fand.

Das 16. Jahrhundert darf man als das Zeitalter des Beginns der «Grande Cuisine Française» bezeichnen. Die Franzosen bekamen Appetit auf die raffinierte Küche. Die Pasteten, Terrinen und Galantinen* verbreiteten sich rasch über ganz Europa.

* Galantinen sind üppige Zubereitungen aus ganzen, entbeinten Tieren wie Geflügel oder Frischling bzw. Teilen wie der Schulter vom Schwein, Lamm, Kalb oder Reh mit einer Farce aus Fleischwürfeln, Pilzen, Speck und anderem. Sie werden meist kalt als Vorspeise serviert.

ABTEILUNG INTERNE LOGISTIK

Letzte Kontrolle – hohe Eigenverantwortung



Das Team der Abteilung Interne Logistik ist dafür besorgt, dass die Produkte zum richtigen Zeitpunkt zu den Kunden gelangen.

Am Schluss des ganzen Prozesses steht die Interne Logistik. Sie ist jene Abteilung, die als letzte die Produkte in den Fingern hält, bevor sie den Produktionsbetrieb auf ihrem Weg zum Kunden verlassen. Somit bezeichnet Martin Geneto, Leiter der Internen Logistik, seine Abteilung auch gerne als das «Ende des Rattenschwanzes».

«Wir sind dafür verantwortlich, dass die Ware zum richtigen Zeitpunkt beim Kunden ankommt», so Martin Geneto. Neben dieser verantwortungsvollen Aufgabe ist seine Abteilung auch zuständig für die Kommissionierung, die Lagerbewirtschaftung und die Auszeichnung der Ware. Rund 36 Mitarbeitende aus verschiedenen Nationen widmen sich tagtäglich diesen Herausforderungen. Da es die letzte Abteilung

vor der Auslieferung ist, müssen alle höchste Eigenverantwortung übernehmen. Gutes Teamwork ist dabei selbstverständlich und alle arbeiten Hand in Hand und miteinander.

Prima Klima

Obwohl die Mitarbeitenden in raumklimatischen Verhältnissen von 2 bis 14 Grad Celsius arbeiten, gibt es nur sehr wenige krankheitsbedingte Ausfälle. Bestimmt liegt es auch an der warmen Kleidung, welche den Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt wird.

Geneto freut es ganz besonders, dass sich die Einstellung seiner Leute gegenüber ihrer Arbeit sehr zum Positiven verändert hat. Die Sorgfaltspflicht eines jeden Einzelnen sei viel grösser

geworden und alle bringen sich aktiv mit Ideen und Verbesserungsvorschlägen ein. So werden auch Produktabweichungen von den Mitarbeitenden wahrgenommen und entsprechend rapportiert.

In der Internen Logistik ist kein Tag wie der andere. Saisonale Arbeitsschwankungen und neue Herausforderungen machen diesen Job sehr interessant.

Optimierter Warenfluss

Martin Genetos ganz persönliches Highlight war der komplette Umbau der Internen Logistik, welcher 2011 umgesetzt und abgeschlossen wurde. Mit dieser Reorganisation konnte der interne Warenfluss optimiert und den Bedürfnis-

sen angepasst werden. «Ich bin stolz, Teil der Le Patron zu sein.» Sämtliche Bestellungen, welche bei der Le Patron bis 12 Uhr eingehen, werden am darauffolgenden Tag ausgeliefert!

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Martin Geneto

Anzahl Mitarbeitende: 36

Aufgabe: Kommissionierung, Bereitstellung für Transport, Lagerbewirtschaftung, Auszeichnung. 2011 durchliefen 16 294 000 Verpackungen die Interne Logistik

VON JAHR ZU JAHR

Unfall auf der Salhöhe – Fahrer vermisst!

Auf der Salhöhe (Kanton Solothurn) ereignete sich 1988 nachts ein selbst verschuldeter Unfall. Ein LKW-Fahrer der Le Patron kam mit seinem Fahrzeug von der



Strasse ab und fuhr in einen Felsen hinein. Der Fahrer stand unter Schock und entfernte sich vom Unfallort. Der Unfall wurde Le Patron umgehend

gemeldet. Der Fahrer meldete sich erst einen Tag später bei seiner Arbeitgeberin.

1989 | Am 11. September 1989 wird das neue Firmengebäude an der Rohrmattstrasse 1 bezogen. Le Patron macht damals einen Umsatz von 15,6 Millionen Franken mit Pasteten, Terrinen und Frischteigwaren. Mittlerweile sind rund 100 Mitarbeitende beschäftigt.

1990 | Um den Bezug des Neubaus gebührend zu feiern, lädt Le Patron im Frühjahr 1990 rund 500 Gäste ein. Globus sorgt für das leibliche Wohl der Gäste. → Seite 8



Einweihungs-Feier
Atelier "Le Patron"

20. April 1990

1992 | Mit Offresca ist Le Patron im Brezelgeschäft.

Wussten Sie schon, dass die Le Patron 1992 frische Brezel produzierte? In Böckten wurden die Teigschlangen von Hand zu Brezeln geformt und tiefgekühlt. Der Verkauf fand vor allem an den Bahnhöfen Zürich und Basel statt. Vor Ort wurden die Brezel gebacken. Direkt aus dem Ofen wurden sie dann vor den Augen der Kunden zubereitet. Das Sortiment reichte von einfachen Salzlaugenbrezeln über verschiedene Spezialbrezel bis hin zu köstlichen Sandwichbrezeln mit erlesenen Zutaten. → Seite 17

1993 | Le Patron und Pastinella schliessen sich zusammen. Am 1. August 1993 – nach dem Zusammenschluss mit der Firma Le Patron in Böckten zur Rieder-Gruppe Schweiz – erfolgt der Spatenstich zur neuen Produktionsanlage in Oberentfelden, welche seit 1995 Hauptstandort der Pastinella ist. Im gleichen Jahr übernimmt Le Patron die Gourmet Feinkost GmbH in Lörrach. → Seite 9

RIEDER
GRUPPE

Wie wäre es mit frischer Pasta?

Unter welchen Umständen ist der berühmteste Pastetenbäcker des Landes dazugekommen, Frischteigwaren herzustellen? – Eine abenteuerliche Story.

Zu Beginn der 80er-Jahre ist im Warenhaus Globus ein Italiener angestellt, der vor Ort frische Pasta herstellt. Doch eines schönen Morgens ist der gute Mann einfach weg... Zurück bleiben die enttäuschten Pasta-Kunden.

Und so erhält Andreas Rieder vom damaligen Globus-Direktor ein folgenschweres Telefonat. Ob er nicht die kleine Produktion übernehmen wolle, fragt ihn dieser. Nach kurzer Bedenkzeit sagt Rieder zu und verlagert kurzerhand die Produktion von Basel nach Böckten.

Le Patron übernimmt drei Maschinen, das Know-how, den Namen «La Romagnola» sowie das Firmensignet. Provisorisch wird in Böckten ein Dach angebaut, umgeben von einem Drahtgeflecht. In diesem Anbau gibt es weder Heizung noch werden irgendwelche Hygienevorschriften eingehalten.

Frisch-Frisch

Doch damit wird ein neues Standbein von Le Patron aus der Taufe gehoben: Die erste und einzige Frischteigwaren-Herstellung der Schweiz ist geboren. In nur wenigen Jahren wird sich Le Patron auf diese Weise zum grössten und einzigen überregional tätigen Frisch-Frisch-Teigwarenhersteller des Landes entwickeln.

Diese Art von Teigwaren werden nicht getrocknet, sondern – wie es



Produktion frischer Pasta im Globus – damals eine nicht alltägliche Attraktion.

der Name besagt – ganz frisch und somit im Handumdrehen servierbereit hergestellt. Diese Teigwaren braucht man nur wenige Minuten zu erwärmen, in Butter zu schwenken und kann sie nach Belieben mit Parmesan oder feinen Kräutern servieren. Oder anders ausgedrückt – mit Leidenschaft geniessen.

Die Frisch-Frisch-Teigwaren werden nur auf Bestellung produziert. Das macht sie so unschlagbar frisch. Für jede Jahreszeit gibt es ganz köstliche Saisonteigwaren

wie zum Beispiel Enten à l'orange Ravioli, Prosecco-Ravioli, Limonen-Ravioli, Mezzaluna-Spinat und viele mehr.

Inspirierte Geister

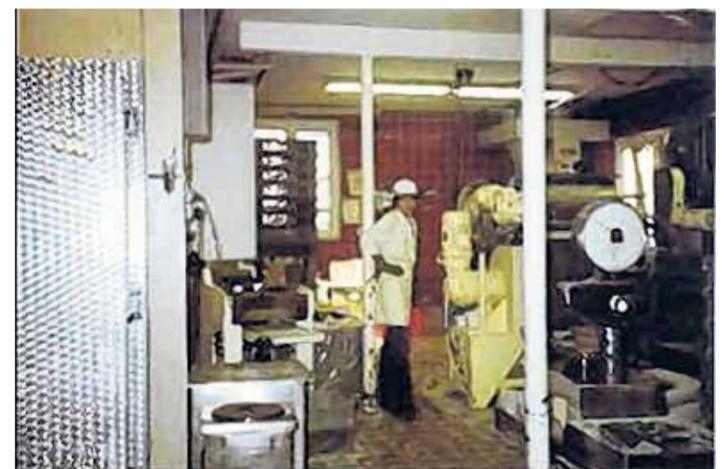
Neuentwicklungen von Teigwaren wie etwa Cannelloni mit Ricotta, Pesto-Ravioli oder Basilikum-Gnocchi werden dazumal hinter dem Firmengebäude gemacht. Vorstellen muss man sich das so: Die kreativen Köpfe sitzen am Bach auf Gartenstühlen. Manche

von ihnen bedienen sich während der Ideensuche an einigen Pflanzen, die dort wachsen. Diese, so heisst es, haben den Geist inspiriert.

Ein pikantes Detail: Diese Pflanzen sind übrigens regelmässig – etwa alle sechs Wochen – von der Drogenpolizei zurückgeschnitten worden. Nur eine Pflanze liess die Polizei jeweils stehen, da ein Exemplar erlaubt war; sie galt dann als Zier- oder Zimmerpflanze.



Blick in die damalige Produktion der Frischteigwaren.



Der Einstieg in die Frisch-Frisch-Teigwarenherstellung erfolgte 1982.

Eine Pastete wird in 96 Handarbeitsschritten hergestellt



«La grande cuisine braucht Zeit»

Referat von Hans Walz, Präsident des Verwaltungsrates der Rheinfelder Pasteten AG, Böckten.*

„Einst waren Pasteten die unentbehrliche Delikatesse an den Tafeln der Haute Volée. Heute bevorzugt sie der Feinschmecker nicht minder. Nur hat sich die Herstellung im Laufe der Jahre grundlegend geändert. Während anno dazumal dem Losungswort: «la grande cuisine demande beaucoup de temps» extrem nachgelebt werden konnte, verfügt heute auch der begabteste Küchenchef nicht mehr über die für die Herstellung dieser Spezialitäten benötigte Zeit. Leider führte dies dazu, dass die Kunst der Pastetenherstellung in Vergessenheit geriet. Zum Schaden für die traditionsreiche Küche.

Nicht zuletzt aus diesen Gründen haben wir vor gut 4 Jahren beschlossen, die Rheinfelder Pasteten AG zu gründen. Wir stützten uns dabei auf altüberlieferte Rezepte, welche den heutigen Ernährungsgewohnheiten angepasst wurden. In der Herstel-

Auf unserer Website www.lepatron.ch finden Sie nicht nur Produkte, sondern auch Rezepte, die Sie gerne einmal selbst ausprobieren können.

lungstechnik paarten wir handwerkliches Flair mit neuesten technischen Hilfsmitteln, sodass heute, nach längeren Versuchen, ein zeitgerechtes Produkt angeboten werden kann. Feine Pasteten und Terrinen stellen an alle, die sich in der Herstellung damit beschäftigen, grosse Anforderungen: Erstklassige Rohmaterialien, Grosser Wissens- und Erfahrungsschatz und äusserst sorgfältige Arbeitsweise sind unerlässlich. Wir sind leidenschaftliche Verfechter einer echten Fleischpastete. Streicheleberwurstartige Füllungen lehnen wir ab, ebenso die berühmte

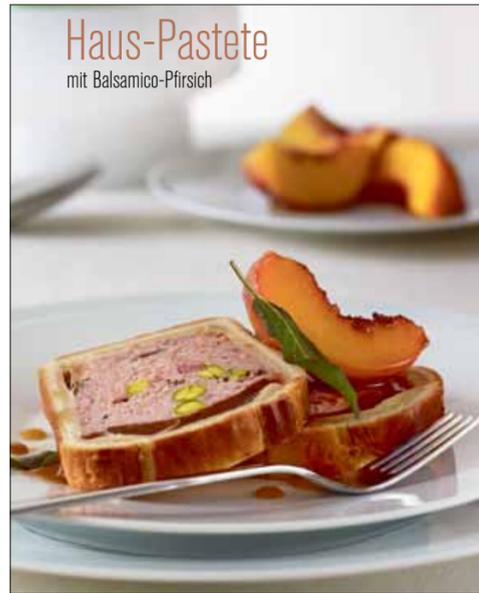
Resteverwertung. Frischfleisch bildet den Hauptbestandteil unserer Produkte. Den Fettanteil halten wir bewusst niedrig. Daneben runden Gemüse, Gewürze, Wein, Madeira und Cognac das Gesamtbild ab. Das jetzige Sortiment umfasst 6 Sorten Pasteten und 3 Sorten Terri-

nen sowie Sulz-Pastetli und Sauce Cumberland. Durch unser Angebot bieten wir dem Gastgewerbe eine willkommene Dienstleistung. Vom Erstklassenhaus bis zur einfachen Betriebskantine findet jeder Kunde die ihm passende Qualität. Pasteten sind auch für Grossveranstaltungen eine ideale Möglichkeit für rationelle und kulinarisch begehrte Vorspeisen. Arbeitssparend für den Küchenchef kann die Kalkulation von Fertigerichten sehr interessant gestaltet werden. Fortschrittliche, auf perfekten Kundendienst ausgerichtete Detailverkaufs-Geschäfte bieten CASTEL-Produkte mit steigendem Erfolg an. Mein Exkurs soll Sie nicht von den verschiedenen Kostproben auf dem kalten Buffet abhalten. Die dortigen Pasteten und Terrinen werden seit Anfang Mai in diesen Räumlichkeiten hergestellt.“

nen sowie Sulz-Pastetli und Sauce Cumberland. Durch unser Angebot bieten wir dem Gastgewerbe eine willkommene Dienstleistung. Vom Erstklassenhaus bis zur einfachen Betriebskantine findet jeder Kunde die ihm passende Qualität. Pasteten sind auch für Grossveranstaltungen eine ideale Möglichkeit für rationelle und kulinarisch begehrte Vorspeisen. Arbeitssparend für den Küchenchef kann die Kalkulation von Fertigerichten sehr interessant gestaltet werden. Fortschrittliche, auf perfekten Kundendienst ausgerichtete Detailverkaufs-Geschäfte bieten CASTEL-Produkte mit steigendem Erfolg an.

Mein Exkurs soll Sie nicht von den verschiedenen Kostproben auf dem kalten Buffet abhalten. Die dortigen Pasteten und Terrinen werden seit Anfang Mai in diesen Räumlichkeiten hergestellt.“

*Referat, gehalten anlässlich der Eröffnung der neuen Lokalitäten in Böckten am 21. Juni 1972.



Haus-Pastete
mit Balsamico-Pfirsich

Haus-Pastete
mit Balsamico-Pfirsich

Für 4 Personen

4 Pfirsiche
2 EL Butter
2 EL Honig
1 EL Aceto balsamico
einige Salbeiblätter
8 Scheiben Haus-Pastete

Backofen auf 180 °C vorheizen. Pfirsiche vierteln und Steine entfernen. Pfirsiche auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Butter in einem Pfännchen schmelzen. Honig und Balsamico dazugeben und gut verrühren. Honig-Balsamico-Fond über die

Pfirsiche giessen. Salbeiblätter auf die Pfirsiche verteilen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Haus-Pastete mit lauwarmen Pfirsichen und Salbeiblättern anrichten.

Tipp Je nach Saison anstelle der Pfirsiche Äpfel oder Birnen verwenden.



ABTEILUNGEN VERKAUF, VERKAUFS- UND KUNDENSERVICE

Über 550 000 Aufträge jährlich



Dürfen wir Sie verführen? Die Abteilung Verkauf, Verkaufs- und Kundenservice lässt keine Wünsche offen.

Die Telefonzentrale ist das Aushängeschild und die Visitenkarte einer jeden Firma. Rund 50 bis 80 Telefonanrufe nimmt die Abteilung Kundenservice der Le Patron täglich entgegen. Vier Mitarbeitende erfassen während des Gesprächs die Kundenbestellungen, nehmen sich der Anliegen der Anrufer an und kümmern sich um die reibungslose Weiterleitung von Telefonaten.

Die Zahlen sind beeindruckend: Pro Jahr werden durchschnittlich 550 000 einzelne Aufträge erfasst, das sind 1500 bis 2000 pro Tag. 90 Prozent dieser Aufträge werden online ge-

sandt, das restliche Zehntel wird manuell eingegeben. Auch in hektischen Momenten oder bei Beanstandungen heisst es, einen kühlen Kopf zu bewahren. Das Ziel ist immer, dem Kunden die beste Leistung zu erbringen.

Intensiver Kundenkontakt

Im Verkaufsservice geht dann die administrative Abwicklung über die Bühne. Drei Mitarbeitende kümmern sich um das Offertenwesen, die Preislisten, die Kundenanliegen, das Erstellen von Auswertungen und alle übrigen administrativen

Arbeiten. Sie verstehen sich als die Dienstleister des Verkaufes. Hier wird auch der intensive und persönliche Kontakt zu den Kunden gepflegt, damit diese bestmöglich betreut werden. Genauso vielschichtig wie die Kunden sind auch die Verkaufsmitarbeitenden. Jeder Tag bringt neue Kontakte mit interessanten Menschen – sowohl im direkten persönlichen als auch im telefonischen Gespräch.

Der Verkauf ist der «Lösungs-Provider» für den Kunden. Dank der Kundennähe können Sortimentsanpassungen, Konditionsabsprachen,

Abmachungen für Aktionen, aber auch Innovationswünsche in sehr kurzer Zeit umgesetzt werden.

Wichtige Drehscheibe

Die Abteilungen Kunden- und Verkaufsservice bilden zusammen die wichtige Drehscheibe zwischen Kunde und Firma. Dank ihrer hohen Diversität und der Mehrsprachigkeit der Mitarbeitenden erfüllen sie diese Aufgabe bestens.

Johann Witgert, Leiter Verkaufs- und Kundenservice, sieht die Anforderungen an sein Team ständig wachsen. Der spürbare Preisdruck, die vermehrten Dienstleistungen, aber auch das ständig komplexer werdende Sortiment verändern den Arbeitsalltag laufend. Er schätzt die Flexibilität und die Grösse des Unternehmens. Seine verantwortungsvolle Aufgabe bietet ihm grossen gestalterischen Freiraum, um gemeinsam mit dem Kunden Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Verkauf: Patrick Wicki (GL); Verkaufs- und Kundenservice: Johann Witgert

Anzahl Mitarbeitende: 7 Verkauf/3 Verkaufsservice/4 Kundenservice

Aufgabe: Verkauf: Professionelles Key Accounting für Grosskunden mit konzeptioneller und strategischer Ausrichtung, budgetorientiertes Begleiten von bestehenden und Akquisition von neuen Geschäftsfeldern und Kunden

Kundenservice: Bestellwesen, Anlaufstelle für Kunden und interne Stellen, «Visitenkarte» des Unternehmens

Verkaufsservice: Dienstleister für den Verkauf und für die Kunden

Besonderes: Führung des Tagesgeschäftes, Koordinationsstelle für Austausch und Weiterleitung von zahlreichen Informationen, Knotenpunkt vieler wichtiger Abläufe und Prozesse

VON JAHR ZU JAHR

1994 | Firmenmitgründer Andreas Rieder verkauft die Rieder-Gruppe Schweiz an die ORIOR Holding in Vevey.

1994 | Der Rohbau der Firma Pastinella, welche derzeit noch in Villmergen domiziliert ist und Frischteigwaren und Saucen herstellt, ist an ihrem künftigen Standort in Oberentfelden weit fortgeschritten.



1995 | Rieder Catering AG nimmt die Produktion von pasteurisierten Produkten und die Herstellung von Menüs für Air-Catering auf. Dieser dynamische Betrieb paarte das Know-how einer industriellen Fertigung mit einem einmaligen Home Made Touch. Im Detailhandel profiliert sich dieses Unternehmen mit hochstehenden Fertiggerichten und einem asiatischen Traiteur-Sortiment. Im Einklang mit den neusten Entwicklungen im Frischlebensmittelmarkt liegt der Schwerpunkt bei den Bereichen Gastronomie, Catering und Detailhandel in der Herstellung von qualitativ hochwertigen Spezialitäten und deren landesweiten Verteilung innert Tagesfrist.

Am 19. Mai 1995 wird der Firmenname geändert in Rieder Le Patron AG.

RIEDER

LE PATRON

Einige Kennzahlen aus jener Zeit:

Produkte: Pasteten, Terrinen, Frischteigwaren, verschiedene Spezialitäten. **Kanäle:** Migros, Coop, Detailhandel und Wiederverkauf, Gastronomie, Catering. **Umsatz Rieder Gruppe:** 51,3 Millionen Franken (80,5% in der Schweiz). **Cash-Flow Rieder Gruppe:** 5,5 Millionen Franken. **Personaleinheiten:** 150 Beschäftigte.

Zur Rieder-Gruppe gehören 1995: Rieder Management AG («Rimaco»), Rieder Le Patron AG, Rieder Gourmet Shops AG (alle Bökten), Rieder Pastinella AG (in Oberentfelden), Rieder Catering AG (in Villmergen), Rieder Logistik AG, Gourmet-Feinkost GmbH (in Lörrach), Consolidated Food Management Corporation Inc. (in Orlando, USA) und Tochtergesellschaft La Romagnola West (in Costa Mesa, USA).

Vegi d'Or

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten steigen auf vegetarische Kost um. Die Pasteten und Terrinen der Vegi d'Or-Linie bringen den Trend zu vegetarischen Menüs auf die Gabel. Wählen Sie zwischen



drei Exklusivitäten: Gemüse-Pastete, Pilz-Pistazien-Pastete oder Linsen-Soja-Weizen-Terrinen. Die Soja-Weizenbasis liefert eine besondere

vegetarische Köstlichkeit für Ihre Gäste. Ideal für Ihre kleine Speisekarte, als Vorspeise oder als Beilage. Mit Vegi d'Or verfügen Sie über ein Feinschmecker-Angebot der bewussten Ernährung.

100 Angestellte in neuem Gebäude

1988



Dank diesem Neubau in Bökten fanden die Produktion und die Verwaltung von Le Patron ab 1989 wieder genügend Platz.

Mit grossem Respekt vor diesem Schritt baut Le Patron gegen Ende der Achtzigerjahre das neue Betriebsgebäude.

1. November 1986. An diesem Tag findet die Katastrophe von Schweizerhalle statt. Gleichentags beschliesst das Kader von Le Patron an ihrem Meeting, die Hände von einem Neubau zu lassen. Das Wachstum der Firma ist nicht unbedingt erwünscht. Und der Respekt vor einem Neubau ist gross.

Doch kein Jahr später wird die Planung für einen Neubau an der Rohrmattstrasse 1 in Bökten in Angriff genommen. Die Baueingabe erfolgt im Januar 1988 und der

Spatenstich im Juni desselben Jahres. Zum Ende des Jahres wird die Aufrichte gefeiert.

Das Unternehmen Le Patron, welches damals einen jährlichen Umsatz von 15,6 Millionen Franken bezieht am 11. September 1989 den grosszügigen Neubau an der Rohrmattstrasse 1 in Bökten. Der Neubau ermöglicht im Gegensatz zu den alten Produktionsräumen im Dorfkern von Bökten, wo hin und wieder auch ein Stapel Pasteten über die Hauptstrasse zur Weiterverarbeitung transportiert werden musste, einen optimalen Produktionsfluss.

Rund 10 Millionen Franken wurden in den Neubau investiert. Die Hauptmotivation für den Umzug war nicht die weitere Expansion des Unternehmens, wie der damalige Inhaber Andreas Rieder begründete. Primär ging es darum, Sauberkeit und Hygiene der Produktion zu optimieren und den rund 100 Angestellten wieder bessere Arbeitsbedingungen zur Verfügung zu stellen.

Moderne Anlagen und Handarbeit

In der damaligen Le Patron verliessen wöchentlich 30 Tonnen Pasteten und Frischteigwaren die Produktion; sie werden mit elf firmeneigenen

Transportern in die ganze Schweiz verteilt. Hauptabnehmer sind die Grossverleiher Coop, Migros und Globus; weitere Warenposten gehen an Restaurateure, ein kleiner Teil auch in Portionspackungen in die Supermärkte.

Auch im neuen Fertigungsatelier wird der Firmenleitsatz der Handarbeit weiterhin gepflegt. Den Fachkräften, die es zur Herstellung der hochwertigen Produkte brauchte, sowie den zahlreichen Hilfskräften stehen nun aber im Gegensatz zu früher einige Hilfsmittel zur Verfügung, die die Arbeit wesentlich erleichtern. So wird unter anderem in der Verpackerei für eine Million Franken eine Förderanlage installiert, die das mühsame Hin- und Herschleppen der mit Lebensmitteln gefüllten Kisten unnötig macht.

Nicht nur das Betriebskonzept, sondern auch die energetische Versorgung des Neubaus wird gemäss modernster Erkenntnisse erstellt. Mit einer Kälte-Wärme-Koppelung wird die Abwärme der Kühlanlagen für Heizung und Warmwasser wiederverwendet. Lüftungsanlagen werden ebenfalls über Abwärme und interne Energierückgewinnung versorgt. Und die Produktionswärme für die Kocherei wird über einen ölbefeuerten Dampfkessel gewonnen. Kurz: Mit diesem Neubau beschreitet Le Patron einen neuen Zeitabschnitt.



Das Team von 1989 u. a. mit Susanne Rieder (mitte), Andreas Rieder (dritter von rechts) und Hans Walz (rechts).

Globus verwöhnt die Le Patron!

Gut 500 Gäste finden sich am 20. April 1990 in Bökten ein, um den Bezug des Neubaus gebührend zu feiern. Das von Le Patron engagierte Team von Globus sorgt sich um das leibliche Wohl sämtlicher Anwesenden.

Peter Ulrich, damaliger Verkaufsleiter bei Globus und langjähriger Geschäftsfreund von Andreas Rieder, hat die Federführung in diesem Projekt. Es stellt sich als grosse Herausforderung heraus, sollen doch die Gäste alle in etwa zur

gleichen Zeit mit frisch zubereiteten Menüs verköstigt werden. Er entwickelt die Idee einer Themenküche aus verschiedenen Ländern: Spezialitäten aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Amerika und sogar Fernost sollten den Gästen serviert werden. Peter Ulrich tüftelt an den verschiedenen Komponenten und Gängen, bis die wahre Gourmet-Weltreise «geboren» ist. Auf dem Festgelände gibt es – neben dem grossen Festzelt – mehrere kleinere Zelte, in welchen

die entsprechenden Küchen aufgebaut werden. Auf diese Weise können die Speisen nicht nur fortlaufend frisch zubereitet werden, sondern es wird auch vermieden, dass die Gäste durch die Gerüche der verschiedenen Kochtöpfe belästigt werden.

Die Ehrengäste der Le Patron werden durch Fachpersonal bedient. Alle übrigen Gäste dürfen sich ihre Wunschmenüs entsprechend frisch angerichtet selber abholen. Der ganze Anlass geht planmässig

über die Bühne, ohne grosse Wartezeiten und dafür mit immer frisch zubereiteten Köstlichkeiten. Eine wahre Gaumenfreude!

Als krönenden Abschluss dieses edlen Mahls steht damals das Dessert «Surprise» auf der Speisekarte. Zur grossen Überraschung und noch grösseren Freude sämtlicher Anwesenden besteht es aus einer Erdbeer-Pastete, welche Peter Ulrich eigens für diesen Anlass kreiert hat. Dazu wird ein erfrischendes Zimtsorbet serviert.

1993

2001

Gourmet Feinkost GmbH Lörrach

Mit der Übernahme durch die Firma Rieder im Sommer 1993 wird in der Firma Gourmet Feinkost GmbH in Lörrach eine neue Ära eingeleitet. Das «Rezept»: Die Erfahrungen der beiden Pastetenproduzenten müssen erfolgreich genutzt werden. Gleichzeitig sollten aber auch neue Märkte mit neuen Produkten, die bereits in der Schweiz und in Amerika erfolgreich im Verkauf sind, auf dem deutschen Markt lanciert werden.

Die Philosophie: Angestrebt ist eine ausgezeichnete Produktqualität, aussergewöhnlich und speziell auch punkto Zusammensetzung und innovativ in den Formen. Voraussetzung ist die Bereitschaft, eine überdurchschnittliche flexible und kundennahe Dienstleistung aufzubringen. So bewährt sich die Erkenntnis, mit der Umstellung auf Frischprodukte eine spürbare Qualitätsverbesserung zu erzielen: Die Angebotspalette wird mit neuen Pasteten- und Terrinensorten erweitert. Die Produktionsabläufe werden angepasst, ergänzt und die Rezepte überarbeitet. Der Marktauftritt wird neu und moderner konzipiert. Und auch die Werbemittel erfahren eine aufwendige und attraktive Gestaltung.

Im Dezember 1993 wird zudem beschlossen, die Produktion von Teigwaren und Saucen bis zum Frühjahr 1994 aufzunehmen. Ausserdem wird ein Spezialitätenproduktions-Konzept – das «Cuisson sous-vide» – ausgearbeitet und die Grobplanung abgeschlossen.

Erste Teigwaren sind verkauft!

Nach einer kurzen Projektierungs- und Realisierungszeit werden im

deutschen Lörrach seit März 1994 auch Teigwarenspezialitäten produziert. Es werden nun die ebenso traditionellen wie beliebten Nudeln sowie gefüllte Teigwaren, die sich besonders durch die schönen Formen und durch den hohen Füllanteil auszeichnen, auf qualitativ hohem Niveau hergestellt. Zugleich wird eine Palette diverser Fertigsaucen, passend zu den verschiedenen Teigwaren, angeboten.

ZUR PERSON

Name: Urs Stöckli

Geburtsdatum: 23. September 1948

Werdegang: Ausbildung als Konditor-Confiseur und Koch, anschliessend einige Wanderjahre in der Gastronomie; Hotelfachschule und Handelsschule; ab 1974 im Food- und Beverage-Bereich, verantwortlich für die Produktions- und Angebotsplanung in den Bahnhof-Buffet-Betrieben in Basel, danach Ressortleiter für Food und Beverage sowie Einkauf in der Gastrag; ab 1990 verantwortlich für den Gesamteinkauf bei Divida sowie Betreuung der Mensen der kantonalen Mittelschulen; seit Herbst 1993 Betriebsleiter der Gourmet Feinkost GmbH in Lörrach. Herr Stöckli arbeitet heute als Verkaufsleiter bei der Le Patron.



Zivilstand: verheiratet

Kinder: 2 Söhne

Hobbys und Freizeit: Wandern, Joggen, Velofahren, Literatur, Rotwein, Reisen

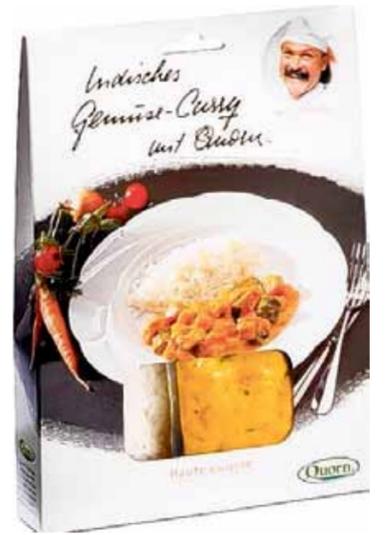
Haute Cuisine für alle

Vorurteile gegen Fertiggerichte? Vergessen Sie diese sofort, denn seit über zwei Jahren erobert eine Convenience-Linie die Schweiz, die in einer einmaligen Qualität produziert wird.

Was ist denn so einmalig daran? Einerseits werden nur die besten Rohstoffe aus der Schweiz – ohne Zusatz von Konservierungsstoffen – verwendet. Und andererseits werden exklusive Rezepturen von verschiedenen Starköchen umgesetzt und von ihnen kontrolliert: Es sind dies Bruno Keller, der Koch mit der roten Mütze, die unermüdete Rosa Tschudi, Heinz Witschi (die Innovation in Person), der «Suure Mocke Koch» Alexander Rufibach und der ehemalige Fernsehkoch und heutige Starcaterer Lucas Rosenblatt.

Aussergewöhnliche Kreationen

Das erhältliche Sortiment besteht aus sechs verschiedenen Gerichten. Zwei neue aussergewöhnliche Kreationen erobern derzeit den ständig wachsenden Markt. Von Alexander Rufibach ein Stroganoff aus zartem Trutenfleisch, serviert mit weissen Nudeln und getrockneten Tomaten sowie marktfrischen Erbsen. Heinz



Fertigmenü aus dem Hause Le Patron.

Witschi zaubert ein exzellentes Gericht bestehend aus Zanderklösschen an einer Safransauce mit einem leichten Kafir-Limonen-Geschmack, dazu Trockenreis als Beilage.

Produziert wird diese einmalige Haute-Cuisine-Linie von der Le Patron Créations Culinaires in Bökten, welche durch ihren eben erst eröffneten Neubau über das nötige Kompetenzzentrum verfügt, um den höchsten Kundenansprüchen gerecht zu werden.

ABTEILUNG METZGEREI

F wie frisch, Farce und Füllung



Der Abteilung Metzgerei kommt eine wichtige Rolle zu: Jährlich werden rund 600 Tonnen Frischfleisch verarbeitet.

Die Metzgerei der Le Patron ist der Grundstein der Farceherstellung. Das Wort Farce kommt aus dem Französischen und bedeutet «Füllung», welche aus feingehacktem, im Fleischwolf gemahlenem, im Kutter zerkleinerten oder im Mörser zerstoßenen Fleisch, Fisch oder Gemüse

hergestellt wird. Besonders feine Farcen werden noch durch ein Sieb gestrichen.

Bei Le Patron wird die Farce zur Füllung der Pasteten in der Abteilung Metzgerei täglich frisch hergestellt. Den Hauptanteil machen die Hauspastete, die Kalbfleischpastete sowie die

Royalpastete aus, welche ungefähr 80 Prozent der hergestellten Farcen benötigen. Jährlich werden dafür rund 600 Tonnen Frischfleisch in Bökten angeliefert, welche anschliessend in der Metzgerei verarbeitet werden. Feine Gewürze und frische Zutaten runden den köstlichen Ge-

schmack der Farcen ab und geben ihnen eine unvergleichliche Note.

Der Abteilungsleiter Koni Bitterlin betont, dass sie eine ganz spezielle Metzgerei seien und bezeichnet seine Abteilung daher auch gerne als «Farceria der Le Patron». Seine grosse Motivation sind die hervorragende Qualität des Fleisches und die qualitativ hochwertigen Zutaten, welche täglich verarbeitet werden. Es macht ihn stolz, dass die Produkte der Le Patron bei der Kundschaft sehr beliebt sind.

Mit der Einführung von SAP im Jahr 2006 und der IFS-Zertifizierung hat der administrative Aufwand auch in der Metzgerei zugenommen. Nichtsdestotrotz bleibt die Arbeit täglich spannend, abwechslungsreich und fordert jeden Mitarbeitenden immer wieder aufs Neue.

Die raumklimatischen Bedingungen, die Temperaturunterschiede bis zu +/-20°C aufweisen können, verursachen dank guter Arbeitskleidung keinerlei Probleme.

Das Team der Metzgerei steht täglich unter Hochdruck, ist aber hoch motiviert, weil in der Le Patron alle Hand in Hand arbeiten und das Teamwork funktioniert.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Koni Bitterlin

Anzahl Mitarbeitende: 5

Aufgabe: Verarbeitung von Fleisch zu Farcen

Besonderes: 600 Tonnen Frischfleisch-Anlieferung jährlich; aufgeteilt in 50 Prozent Schweinefleisch, 20 Prozent Kalbfleisch, 10 Prozent Rindfleisch und 20 Prozent Geflügel

VON JAHR ZU JAHR

1996 | Am 1. Januar 1996 wird die Rieder-Gruppe von der ORIOR Food SA übernommen. Ende 1996 werden der Zürcher Traditionsgourmet Traiteur Seiler und der bekannte Tessiner Familienbetrieb Trinca in die Pastinella integriert. Im gleichen Jahr erfolgt die ISO-Zertifizierung.

1997 | Per 1. Juli 1997 fusionieren Rieder Le Patron AG und Regina Culinaire SA zu Le Patron Regina AG. Das Resultat ist mehr als



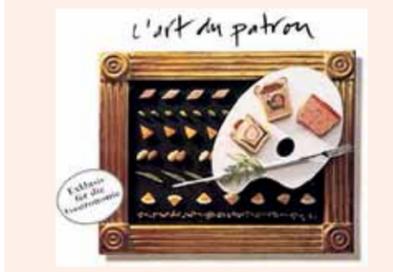
die Summe von Einzelteilen. Durch das Zusammenbringen der Mitarbeiter, des Know-hows, der Produktionsstätten und des Vertriebs entsteht etwas ganz Besonderes. Die beiden Produktionsstätten in Böckten und Uetendorf bleiben bestehen und damit auch die rund 200 Arbeitsplätze. Zudem wird der Betrieb Uetendorf nach neuesten Massstäben umgebaut.

Am 8. September 1997 nimmt die Lineafresca Logistic AG in Langenthal ihren Betrieb auf. Die ORIOR Food-Gruppe errichtet mit der Lineafresca für ihre Firmen Le Patron Regina AG, Rapelli SA, Fredag AG, Pastinella AG und Rieder Catering AG ein Logistikzentrum für Frischprodukte. Alle Produkte werden seither an einem zentralen Ort zusammengefasst und anschliessend verteilt. Diese



neue Art der Verteilung ermöglichte den ORIOR-Firmen, ihre Produkte noch effizienter zur gewünschten Zeit an den richtigen Ort zu bringen. Eine ehemalige SBB-Lagerhalle in Langenthal wird in eine 1100 Quadratmeter grosse Kühllhalle umgebaut; so werden beste Voraussetzungen für den Umschlag von Lebensmitteln geschaffen.

L'Art du Patron
L'Art du Patron – so heisst die neue Pasteten- und Terrinen-Palette. Das auserlesene und stilvolle Sortiment ist exklusiv für die Gastronomie bestimmt und kann nicht im Detailhandel gekauft werden. Le Patron Regina AG bietet der Gastronomie erstmals exklusive «Convenience für den Küchenprofi – und Genuss für die Gäste».



1998 | Die Firma Du Martel wird übernommen. Du Martel stellt damals mit rund 20 Mitarbeitern Fleischpasteten und Delikatessen her, die hauptsächlich in der Westschweiz Absatz finden. Gegründet wird der Produktionsbetrieb 1988 in Ponts de Martel, im Neuenburger Jura. 1999 entsteht in Bevaix ein Neubau.



Erfolgsgeschichte Regina Culinaire

Die spannende Geschichte von Regina Culinaire beginnt im Jahr 1957. Vier Jahrzehnte später, 1997, fusioniert das Unternehmen mit Rieder Le Patron AG zu Le Patron Regina AG.

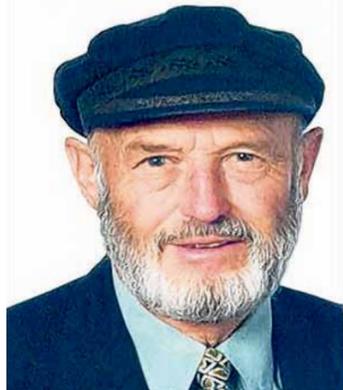
Grittli und Fritz Tschanz übernehmen im Juli 1957 die Metzgerei an der Bahnhofstrasse in Spiez. Zu jener Zeit verbringen während der Sommersaison sehr viele Feriengäste – namentlich Franzosen – ihren Urlaub in der Region Spiez; sie sind gern gesehene Kunden in der Metzgerei.

Mit Vorliebe kaufen sie die kleinen Portionen Fleischsulzpastelli im Teig, welche damals noch einmal

wöchentlich von der Bell angeliefert werden.

Schon bald kommt auch die einheimische Bevölkerung auf den Geschmack der Fleischsulzpastelli. Es folgen Anfragen der Hoteliers, ob die Metzgerei sie wohl mit diesen Köstlichkeiten beliefern würden. Die Belieferung durch Bell ist jedoch nicht zufriedenstellend und so widmet sich Grittli Tschanz kurzerhand der Kreation und Herstellung von verschiedenen Pasteten. Dank ihren Kenntnissen in der Herstellung von Pasteten und Terrinen kann sie den Kundenwünschen entsprechen.

Dies ist die Geburtsstunde der Regina Culinaire. Die kurzen Lieferzeiten, die konstante Spitzenqualität und der moderate Preis ihrer Pasteten führt innert kürzester Zeit dazu, dass die Nachfrage nach diesen Köstlichkeiten die Kapazität der Metzgerei sprengt.



Gründer Fritz Tschanz...



...und seine Frau Grittli.

Umzug und Auszeichnungen

Die Kapazitätsprobleme führen dazu, dass der Fleischhandel und der Schlachtbetrieb im Jahr 1973 von Spiez nach Thun in den Schlachthof verlegt werden. In den dadurch frei werdenden Räumlichkeiten am Lötschbergplatz in Spiez wird die Pastetenfabrikation integriert. Fortan werden an der Bahnhofstrasse die Pasteten- und Terrinenfarcen sowie der Pasteten-teig hergestellt. Am Lötschbergplatz befinden sich die Bäckerei, die Kühllräume, das Tiefkühlager, die Spedition sowie die Verwaltung.

Im gleichen Jahr nimmt die Regina Culinaire an der Mefa, der Fachmesse für Fleischwirtschaft, teil. An einem kleinen, bescheidenen Stand werden die Produkte präsentiert. Das Publikum darf die köstlichen Pasteten



Pasteten Marke Regina Culinaire, «made in Spiez».



Diese Spiezer Metzgerei bildet den Ursprung von Regina Culinaire.

degustieren. Wer bestellt, wird als Dank mit einem Glas Sekt verwöhnt.

Das herzliche, einfache Auftreten und der persönliche Kontakt zu der Herstellerin erweisen sich als voller Erfolg. Zudem erreichen viele der ausgestellten Produkte am Mefa-Produktwettbewerb die Goldmedaille. Dies bedeutet den Durchbruch! Durch diesen Erfolg eröffnen sich Regina Culinaire neue Absatzkanäle wie Metzgereien, Comestibles, Hotellerie und Grossverteiler.

Wachstum und Fusion

An den darauffolgenden Weihnachten wird Regina Culinaire derart von Bestellungen überrumpelt, dass das Team tage- und wochen-

lang durcharbeiten muss, um den Wünschen und dem Bestelleingang nachzukommen.

Das stürmische Wachstum der Regina Culinaire geht in den folgenden Jahren ungebremst weiter. Die Anlagenkapazitäten stehen am Limit und die Räumlichkeiten sind zu eng geworden. So wird am 1. Mai 1986 ein Neubau an der Zelgstrasse in Uetendorf (BE) in Angriff genommen.

Ein richtiger Entscheid, wie die Zukunft weisen wird: Es gelingt der Regina Culinaire das Konzept erfolgreich umzusetzen und die gesetzten Ziele bei Weitem zu übertreffen. Auf 1. Juli 1997 kommt es zur Fusion der Rieder Le Patron AG und Regina Culinaire SA zu Le Patron Regina AG.

La saison culinaire
Verkaufshit Herbst

Voilà, jetzt kommen wilde Zeiten für die Küche: Machen Sie sich auf die Pirsch nach dem kulinarischen Herbst. Regina Culinaire schickt auch in dieser Saison ein unwiderstehliches Angebot für Sie ins Rennen. Unsere sieben leckeren Pasteten und Terrinen haben genau das, was sich bezahlt macht: Appetitliches Aussehen, herrlichen Geschmack und schnelle Zubereitung. Wir bringen ein Stück Savoir-Vivre auf den Teller – beissen Sie zu.

Wild-Pastete
Die wilde Flummer in Ihrem Sortiment.

Steinpilz-Terrine
Der schmackhafte Gaumenkitzel – topaktuell.

Eierschwämme-Terrine
Bringt aromatische Eleganz auf den Tisch.

300g Pastete
Zusammensetzung: Rindfleisch, Schweinefleisch, Thunfisch, Mandel, Schnittlauch, Zwiebeln, Champignons, Majoran, Petersilie, Knoblauch, Schinken, Speck, Pilze, Pfeffer, Salz, Gewürze.
Energie: 1120 kJ (268 kcal), Eiweiss: 12,3 g, Kohlenhydrate: 11,7 g, Fett: 17,8 g.
Gewichte: 100 g enthalten: 1120 kJ (268 kcal), Eiweiss: 12,3 g, Kohlenhydrate: 11,7 g, Fett: 17,8 g.
Bestellbarkeit: 1 Stück.
Haltbarkeit: 21 Tage, gekühlt aufbewahren, am besten bis max. +5°.

300g Terrine
Zusammensetzung: Schweinefleisch, Champignons, Milch, Schnittlauch, Majoran, Petersilie, Knoblauch, Schinken, Speck, Pilze, Pfeffer, Salz, Gewürze.
Energie: 1120 kJ (268 kcal), Eiweiss: 12,3 g, Kohlenhydrate: 11,7 g, Fett: 17,8 g.
Gewichte: 100 g enthalten: 1120 kJ (268 kcal), Eiweiss: 12,3 g, Kohlenhydrate: 11,7 g, Fett: 17,8 g.
Bestellbarkeit: 1 Stück.
Haltbarkeit: 21 Tage, gekühlt aufbewahren, am besten bis max. +5°.

300g Terrine
Zusammensetzung: Rindfleisch, Schweinefleisch, Thunfisch, Mandel, Schnittlauch, Zwiebeln, Champignons, Majoran, Petersilie, Knoblauch, Schinken, Speck, Pilze, Pfeffer, Salz, Gewürze.
Energie: 1120 kJ (268 kcal), Eiweiss: 12,3 g, Kohlenhydrate: 11,7 g, Fett: 17,8 g.
Gewichte: 100 g enthalten: 1120 kJ (268 kcal), Eiweiss: 12,3 g, Kohlenhydrate: 11,7 g, Fett: 17,8 g.
Bestellbarkeit: 1 Stück.
Haltbarkeit: 21 Tage, gekühlt aufbewahren, am besten bis max. +5°.

So präsentierte sich ein Verkaufsprospekt Mitte der 70er-Jahre.

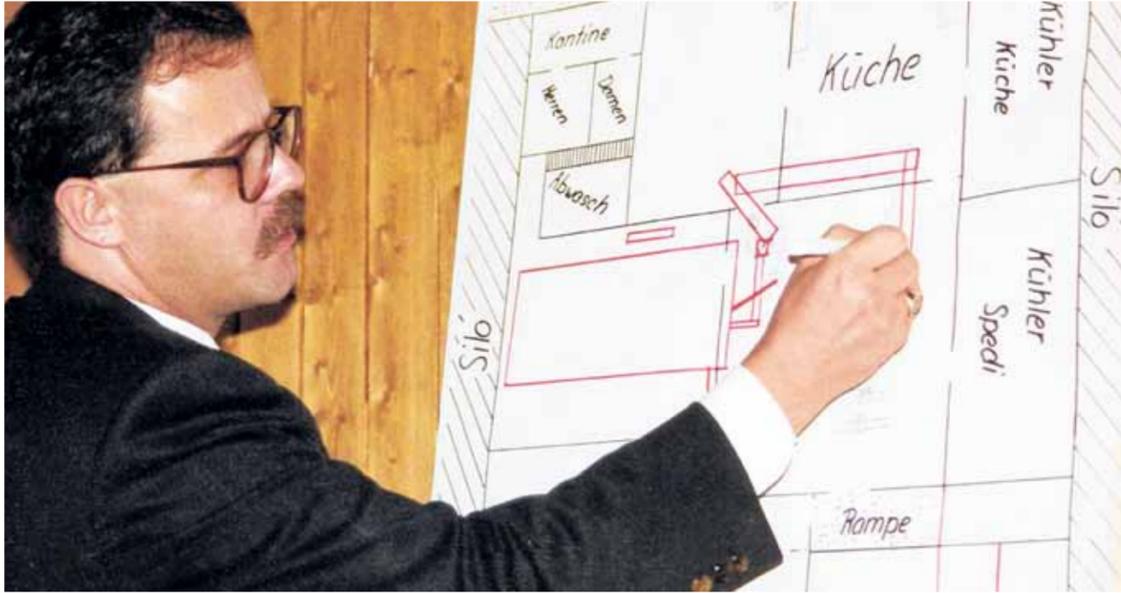


Ab 1986 produziert Le Patron Regina AG im bernischen Uetendorf.

1987

SANDRA BUESS

Pastinella wird geboren



Urs Aebi machte aus einer kleinen Abteilung ein florierendes Unternehmen (Bild aus dem Jahr 1987).

Anfang 1987 hatte Andreas Rieder die Idee, neben seiner Frisch-Frisch-Pastaproduktion La Romagnola eine Firma zu gründen, welche vorgekochte und pasteurisierte Teigwaren für den Detailhandel herstellt.

1. Juli 1987: Der erste Arbeitstag von Metzger Urs Aebi ist etwas turbulent. Deshalb, weil niemand mehr daran gedacht hat, dass er kommt. So wird ihm eine eilig gekaufte Packung Traitteur Seiler Teigwaren ausgehändigt mit dem Auftrag, spätestens in sechs Monaten irgendwo in der Schweiz

eine Produktion gemäss vorgelegtem Muster zu starten. So verlässt Urs Aebi das Büro von Andreas Rieder nach einer Viertelstunde, in seinen Händen das Muster, ein Bleistift und ein Notizblock.

Auf der Suche nach verschiedenen möglichen Standorten wie Neuendorf, Luzern, Willisau und Sursee wird man in der ehemaligen Gemüsehandlung Frugema in Villmergen fündig. Nach viermonatiger Umbauzeit wird die Produktion mit einer alten Teigwarenmachine von Böckten aufgenommen. Als Betriebsleiter gewinnt man Werner Furrer von der Metzgerei Huwiler.

Pasta macht erfolgreich

Die ersten 55 Kilogramm Teigwaren werden schon bald unter der Eigenmarke Manor in dieselben Filialen geliefert. Als erste Firma der Schweiz versteht es Pastinella, die Frischteigwaren an einem Euroloch im Kühlregal aufzuhängen.

Der Erfolg ist überwältigend. Im Jahr 1988 folgt die Marke La Pasta als Premiumlinie des Grossverteilers Migros. Anfang 1989 geht die Erfolgsstory weiter: Vor den Augen der Kunden werden Pizza in den Filialen frisch produziert! Mit Pizzaböden aus Chicago/USA, Sauce



Das Logo von Pastinella einst (oben) und jetzt.

aus England und einheimischem Käse von Emmi.

Das Unternehmen wächst rasant und erreicht nach vier Jahren fast 20 Millionen Franken Umsatz. Die Pastinella platzt bald aus allen Nähten und so wird 1994 unter der Leitung von Werner Furrer der Neubau der Pastinella in Oberentfelden in Betrieb genommen. Damals beschäftigt Pastinella rund 45 Mitarbeitende. Später geht Pastinella durch den Verkauf der Rieder Gruppe in die ORIOR Gruppe über. Heute ist das Unternehmen ein wichtiger Bestandteil der Gruppe.



Key Account Management

Sandra Buess trat im Jahre 2000 als Product Managerin in die Le Patron ein und übernahm bereits ein halbes Jahr später die Führung der Marketing Services, welche sie bis nach ihrem Mutterschaftsurlaub im Jahr 2010 inne hielt.

Seit Anfang 2012 ist Frau Buess nun Leiterin Verkauf Retail und Key Account Managerin. In dieser neuen Herausforderung kann sie ihre Kreativität ausleben und die Kunden auf höchstem Niveau betreuen. Sie fühlt sich in dieser neuen Aufgabe, welche sie im Teilzeitpensum ausführen kann, sehr wohl und findet somit neben dem Beruf noch genügend Zeit, sich um ihren kleinen Sohn Luca kümmern zu können.

ABTEILUNG MARKETING

272 Produkteinführungen im Jahr 2011

Für sämtliche Produktneuheiten und Überarbeitungen – von der Ideenphase über die Verpackungsgestaltung bis zur Einführung beim Kunden – ist die Abteilung Marketing zuständig. Das bedeutet, dass Trends im Bereich Ernährung sowie beim Einkaufsverhalten recherchiert und daraus neue Konzepte und Ideen für Produkte entwickelt werden. Im Verlauf dieses Prozesses arbeitet das Marketing mit den Abteilungen Entwicklung, Qualitätssicherung, Einkauf, Verkauf, Produktion, Logistik sowie externen Agenturen und dem Kunden zusammen. Eine erfolgreiche Produktumsetzung bedarf entsprechender Koordination und ist immer das Ergebnis einer guten Teamarbeit.

Sämtliche von Le Patron produzierten Produkte werden durch einen Produkt Manager betreut. Dabei wird das Sortiment wie folgt unterteilt: Pasteten, Terrinen, Convenience-Produkte (darunter werden Fertigmisur oder deren Einzelkomponenten verstanden), Premium-Frisch-Teigwaren sowie Spezialitäten wie Fleisch im Teig, Gourmet-Shots, Sülzli und vieles mehr.

600 Degustationen jährlich

Neben dem Produktmanagement stehen weitere spannende Aufgaben an wie die begleitenden Marketingmassnahmen, Prospekte und Flyer, das Betreuen des Internetauftrittes, die Kommunikation im Allgemeinen sowie das Degustationswesen.

Jacqueline Waldmeier, Leiterin Marketing, ist motiviert durch das abwechslungsreiche und



Ihr Geschäft ist die überzeugende Kommunikation: Abteilung Marketing.

qualitativ hochstehende Produktsortiment sowie die zahlreichen Innovationen, welche realisiert werden. Dabei kann sie sich auf ein starkes Team mit grossem Know-how verlassen, welches die Bedürfnisse der Kunden in den Mittelpunkt stellt. Die positiven Feedbacks von der Front geben dem Marketing-Team Bestätigung und Motivation, um das Beste zu geben und immer wieder Neues zu lancieren.

Des Weiteren schätzt Jacqueline Waldmeier zum einen die hohe Innovationskraft der Le Patron, zum anderen die Personen, welche dahinter stehen und täglich mit viel Leidenschaft und Engagement zum Erfolg der Unternehmung beitragen.

Die grösste und spannendste Herausforderung für die Abteilung Marketing ist das Time to Market, also zur richtigen Zeit die richtigen Produkte auf den Markt zu bringen! Eine nicht einfache Aufgabe, gilt es doch, die Trends und Tendenzen zu spüren und umzusetzen.

STECKBRIEF

Abteilungsleiterin: Jacqueline Waldmeier

Anzahl Mitarbeitende: 6

Aufgabe: Produktmanagement, begleitende Marketingmassnahmen, sämtliche Kommunikation, Degustationswesen, Fabrikkladen

Besonderes: rund 300 neue Produkte jährlich, 5 bis 10 Degustationen pro Woche

VON JAHR ZU JAHR



1999 | Urs Aebi wird Geschäftsführer von Le Patron.
→ Seite 13

2001 | Le Patron Regina AG plant in Bökten ein neues Firmengebäude. Für die rund 3400 Quadratmeter grosse neue Convenience Food Unit sollen 40 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Das Baugesuch ist eingereicht. Das neue Betriebsgebäude soll im Mai 2002 fertiggestellt sein. → Seite 9



2002 | Am 1. September 2002 fusionieren Le Patron Regina AG und Rieder Catering AG zu Le Patron AG. Das neue Logo – welches bis zum heutigen Tag aktuell ist – zielt ein Koch, welcher zum Markenzeichen der Le Patron wird.



Aufgrund des schnellen und unaufhaltsamen Wachstums der Le Patron sowie der Integration von Rieder Catering in Bökten wird ein erneuter Ausbau des Firmengebäudes notwendig. Und so wird das Projekt «Food 02» ins Leben gerufen. Das Ziel ist die reibungslose Integration von Rieder Catering, der Neubau eines vollautomatischen Hochregallagers, der Neubau der Kalt- und Warmküche sowie der Teigwarenfabrikation. Zudem soll die Spedition vergrössert werden. Die Einweihung des Neubaus geht am 6. und 7. September 2002 unter dem Motto «Immer frisch in Bewegung» mit einer eindrücklichen Feier über die Bühne.



2003 | Peter Ulrich von Globus Basel, ein langjähriger Vertrauter und Freund von Le Patron, wird pensioniert.
→ Seite 18

2004 | Aus- und Weiterbildung wird bei der Le Patron grossgeschrieben. Denn nur gut geschultes Personal kann seine Aufgabe vollumfänglich wahrnehmen. Und so findet im Juni 2004 wieder eine Degustantinnenschulung in Bökten statt. Während des ziemlich intensiven Schulungsprogrammes erlangen die Teilnehmerinnen nicht nur Grundkenntnisse der Produkte, sondern auch Kenntnisse über Neuheiten, Änderungen sowie korrektes Verhalten gegenüber der Kundschaft.



Urs Aebi: «Eine zentrale Rolle in unser

Für Urs Aebi stellen die Mitarbeitenden das grösste Kapital des Unternehmens dar. Im Gespräch äussert sich der Geschäftsführer von Le Patron zur Konkurrenz, zum Standort Bökten und zu seiner Passion, der Jagd.

■ **Herr Aebi, hier bei Le Patron in Bökten riecht es ständig gut nach Küche – auch in Ihrem Büro. Ihr Magen knurrt vermutlich den ganzen Tag...**

Urs Aebi: Da wird man mit der Zeit abgehärtet dagegen. Wenn jemand den ganzen Tag in der Schokoladenfabrik arbeitet, gehört er nicht zu jenen, die abends am meisten Schokolade essen... Bei uns riecht es vor allem aus der Bäckerei gut. Dann weiss ich immer, dass es gut läuft.

■ **Le Patron hat es vor Jahrzehnten eher zufällig hierhin ins Oberbaselbiet verschlagen. – Wie bewerten Sie diesen Standort heute?**

Als ich mich damals vorgestellt habe hier in Bökten, dachte ich, ich sei nun da, wo sich die Füchse und Hasen gute Nacht sagen. Aus heutiger Sicht sind wir sehr glücklich mit diesem Standort. Erstens, weil wir auf drei Seiten kompatibel sind mit Zürich – über Schupfart-Eiken, über die Autobahn Rheinfelden und Richtung Bülchen-Egerkingen. Zweitens, weil wir ein gutes Einzugsgebiet haben für Arbeitskräfte. Drittens, weil wir mit der Gemeinde ein gutes Verhältnis pflegen und hier verwurzelt sind. Kurz: Wir halten an diesem Standort fest. Deshalb haben wir auch Reserveland gekauft. Und deshalb haben wir auch mit LIDL eine Vereinbarung getroffen, dass wir unter dem neu entstehenden Laden 100 Parkplätze erhalten.

■ **Dass ein LIDL unterkellert wird für Parkplätze, das dürfte schweizweit eine Premiere sein.**

Ja, das hätte LIDL für sich nicht gemacht.

■ **40 Jahre Le Patron. Was bedeutet Ihnen dieses Jubiläum, Herr Aebi?** Jedes Unternehmen hat ein Fundament und eine Geschichte. Wie auch immer diese Geschichte war, man sollte dazu stehen können. Wir stehen dazu und wir wissen, wie wichtig unsere Wurzeln sind. In unserer Geschichte spielt der Mensch eine zentrale Rolle. Ohne ihn funktioniert unser Geschäft nicht. Deshalb stellen die Mitarbeitenden den Wert unseres Unternehmens. Das war immer so – und es wird immer so sein.

■ **Während andere stagnieren, wächst Le Patron normalerweise. Ist es nicht langweilig, wenn es immer bergauf geht?**

So ist es nicht ganz. Denn auch wir haben Hochs und Tiefs, wir haben auch schon Minusumsätze erzielt. Auch das vergangene Jahr war eher schwierig.



«Wir halten am Standort fest»: Urs Aebi ist glücklich mit der Standortgemeinde Bökten.

■ **Über die Jahre aber ist Le Patron erfolgreich. Hängt dies mit der Tatsache zusammen, dass Ihr Unternehmen nahezu ohne Konkurrenz dasteht?**

Das könnte man meinen. Aber wir sind kein Monopolist; es gibt zahlreiche Produzenten in der Schweiz. Aber wir wachsen an der Konkurrenz, und das ist gut so. Klar sind wir Marktleader, aber wir nützen diese Marktposition nicht aus. Bedenken müssen Sie auch: Im Pasteten-Terrinen-Geschäft sind wir Marktleader, machen aber den grössten Umsatz an den Festtagen. Das heisst, wir müssen unsere Infrastruktur so bereitstellen, dass wir in der Adventszeit eine verdreifachte Produktion garantieren können. Und im Januar dann kommt das grosse Loch. Wegen dieser Tatsache haben wir neue Standbeine aufgebaut. Deshalb haben wir mit Conve-

■ **Wird das so bleiben oder zeichnet sich neue Konkurrenz ab – vielleicht aus dem Ausland?**

Die Konkurrenz wird immer härter. Wir produzieren ausschliesslich mit Schweizer Rohmaterial, sofern es hierzulande erhältlich ist. Die Discounter haben zurzeit aus dem Ausland Menülinien, die profitieren von zum Teil bis zu 60 Prozent günstigeren Rohmaterialpreisen im EU-Raum. Wir vermögen mit solchen Preisen also gar nicht mitzuhalten.

■ **Der Detailhandel, den Le Patron beliefert, leidet unter der Frankenstärke und dem Einkaufstourismus. Spüren Sie das?**

Schwergezwungen an grenznahen Gebieten spüren wir das.

■ **Können Sie etwas dagegen tun?**

Der Export ins Ausland ist für uns sehr schwierig, weil wir unter den

nur diese 20 entwickeln müssten. Mit anderen Worten: Wir müssen zuerst 100 Produkte entwickeln, damit wir diese 20 haben, die rentieren. Ohne hohe Innovationsrate geht es also nicht.

■ **Das heisst also, dass Sie auch Produkte wieder vom Markt nehmen?**

Genau. Dazu kommt: Wenn wir bei einem Grossverteiler ein Produkt listen dürfen, müssen wir dafür ein anderes rausnehmen. Ergo: Im Idealfall müssen wir ein neues Produkt bringen, das besser läuft als jenes, das wir von der Liste entfernen müssen.

■ **Wer den Namen Le Patron hört, denkt automatisch an Pasteten. Stören Sie sich an diesem Umstand?**

Auf keinen Fall. Wir stehen zu unseren Wurzeln – und damit zu Pasteten und Terrinen. Das ist unser Kerngeschäft, und dieses Geschäft wollen und werden wir auch verteidigen. Je länger, je mehr weiss man zumindest in der Fachbranche, dass Le Patron für ein viel breiteres Sortiment steht. Die übrige Bevölkerung weiss das noch zu wenig – ein Beispiel: Kürzlich habe ich der neuen Bökter Gemeindebehörde unseren Betrieb vorgestellt. Für diese Leute war es eine Überraschung zu sehen, wie breit unser Angebot ist.

■ **Blieben wir noch kurz bei den Pasteten. Deren Herstellung ist noch immer grösstenteils Handarbeit. Wann kommt die durchgehend maschinell hergestellte Pastete?**

Eine solche wird es nie geben. Eine Pastete benötigt 96 Handarbeitsschritte – vom Mehlbereiten bis zum Einpacken in Seidenpapier. Diese Schritte kann man nicht wegrationalisieren. Wir sind derzeit an der Entwicklung eines Maschinen-Prototyps, der kleine Aktions-Pastetli herstellen kann mit etwas weniger manuellen Schritten. Aber

«Eine Pastete benötigt 96 Handarbeitsschritte. Diese kann man nicht wegrationalisieren.»

nience begonnen, mit Fertigenüs, mit Fleisch im Teig und dergleichen mehr.

■ **Welche Sparten verzeichnen das grösste Wachstumspotenzial?**

Convenience. Da haben wir auch die grössten Herausforderungen in der Kommunikation. Das heisst, wir müssen den Konsumenten zeigen, was das ist. Denken Sie an früher: Damals holte man die Milch im Milchkesseli. Als die ersten Tetrapacks auf den Markt kamen, wollte niemand seine Milch auf diese Art. Doch heute gibt es keine Milchkesseli mehr... Wir bei Le Patron kochen nicht wie früher im Einmachglas, sondern wir verwenden den Kochbeutel. Dieser Kochbeutel braucht noch etwas Zeit, bis er vollständig akzeptiert ist. Doch das Image von Convenience wird immer besser.

hohen Zöllen leiden. Wenn wir exportieren, dann sind unsere Produkte im Ausland viel zu teuer. Und wenn wir importieren, so wird zum Beispiel ein Schweinsfilet mit rund 10 Franken Zoll pro Kilogramm belegt.

■ **Le Patron hat ein beachtliches Sortiment, das ständig wächst. Gibt es Obergrenzen?**

Pro Woche produzieren wir rund 850 verschiedene Produkte. Unsere Innovationsrate beträgt mehr als 10 Prozent pro Jahr. Das heisst natürlich nicht, dass wir alljährlich 10 Prozent mehr Umsatz machen, weil auch ein gewisser Anteil «Kannibalismus» vorhanden ist. Sie müssen sich vorstellen: Von 100 Produkten, die wir entwickeln, können wir mit 20 Geld verdienen; diese Produkte bleiben längerfristig im Sortiment. Wir wären Weltmeister, wenn wir

«Der Geschichte spielt der Mensch»

das wird sich für die grossen Pasteten nie anwenden lassen. Im Vordergrund steht die Qualität. Deshalb wird die Ur-Pastete immer von Hand hergestellt werden.

■ Wie entstehen die neuen Rezepte? Quasi am Bildschirm oder in der Küche? Oder gehen Ihre Leute raus und erheben die Kundenbedürfnisse?
Das ist ein Entwicklungsprozess, und da spielen verschiedene Faktoren mit: Kundenbedürfnisse, Marktanalysen, Eigeninitiative und Konkurrenzanalyse Ausland.

■ Konkurrenzanalyse Ausland, wie müssen wir das verstehen?
Wir gehen zum Beispiel nach London, zu Marks & Spencer, einem grossen Britischen Einzelhandelsunternehmen. Marks & Spencer ist der derzeitige Convenience-Vorzeige-Store; da werden die Trends gesetzt. Diesen Trends können wir uns nicht entziehen. Bis ein Produkt dann marktreif ist, vergeht rund ein halbes Jahr.

■ Heisst das, dass Ihr Geschäft – wenn man so will – Modeströmungen unterworfen ist?
Ja, wir spüren Trends auf und setzen sie um. Die Cash Cows findet man jedoch meistens unter den Standardprodukten.

■ Haben Sie ein persönliches Lieblingsprodukt von Le Patron?
Im Pastetenbereich ist es die Royalpastete. Und im Menübereich sind es die Frisch-Frisch-Menüs, zum Beispiel Rindsgeschnetzeltes mit Reis und Bohnen im Thai-Style. Ich liebe die Thai-Küche.

■ Apropos Küche, Herr Aebi: Kocht der Chef eigentlich gerne auch selber?
Ja, doch. Im Freundeskreis engagiert man mich zuweilen für mittlere und kleinere Anlässe. Zum Beispiel für das Treffen der Eidgenössischen Jagdhornbläser in Brugg (400 Leute) oder den Aargauer Jagdverein (400 Leute).

«Pro Woche produzieren wir rund 850 verschiedene Produkte.»

■ Und privat?
Da bin ich fürs Fleisch zuständig. Meine Frau kocht das Gemüse.

■ Sie sind passionierter Jäger. Inwiefern beeinflusst die Jagd Ihre Arbeit bei Le Patron?
Die Jagd hat einen Einfluss auf mein Wohlbefinden. Ich kann mich entspannen dabei. Andererseits kann ich beim Ansitzen stundenlang meinen Gedanken nachhängen. So habe ich immer mein «schwarzes Büchlein» dabei – das gehört zu meinem Leben. Alle Ideen schreibe ich mir da auf. Weil ich sehr engagiert bin und meine Frau manchmal etwas zu kurz kommt, hat sie heimlich schon mein schwarzes Büchlein behändigt und mir eine Message reingeschrieben. «Ich bin auch noch da», zum Beispiel. Oder «Ich liebe dich».

■ Sie sind Chef von einigen hundert Beschäftigten. Finden Sie da überhaupt noch Zeit, zur Jagd zu gehen?
Arbeit und Privatleben müssen miteinander im Einklang stehen. Diese «work-life-balance» ist sehr wichtig, um Erfolg zu haben. Ich mag meinen

Leuten Freizeit und Ferien gönnen. Jeder Mensch braucht einen Ausgleich. Auf meiner Stufe ist es natürlich so, dass ich 90 Prozent meiner Zeit mit meinen Gedanken bei der Arbeit bin – auch wenn ich auf der Jagd bin. Die Jagd inspiriert, die Natur, die frische Luft.

■ Convenience Food muss möglichst vielen Konsumentinnen und Konsumenten schmecken. Damit dem so ist, wird oft mit Geschmacksverstärkern etwas nachgeholfen. Wie, Herr Aebi, stehen Sie zu solchen – pardon – «Täuschungsmanövern»?
Geschmacksverstärker (Glutamate) sind in unserem Unternehmen verboten. Seit anderthalb Jahren gibt es die nicht mehr. Als Ersatz verstärken wir den Eigengeschmack der Produkte mit Öl, Fettstoffen, Knoblauch, Zwiebeln und Maggikraut.

■ Welches sind derzeit Ihre grössten «Baustellen» bzw. Herausforderungen als Chef von Le Patron?
Der starke Franken wird uns nach wie vor beschäftigen. Dies vor allem, weil wir den grössten Teil unserer Rohmaterialien und Lebensmittel aus der Schweiz beziehen. Die EU-Problematik hingegen berührt uns nur am Rande, weil Le Patron in einem hoch spezialisierten Nischenbereich tätig ist. Wir sind punkto Frische, punkto Authentizität und Geschwindigkeit viel besser als ausländische Anbieter. Eine weitere Herausforderung besteht in den steigenden gesetzlichen Anforderungen und der «food safety». Ebenfalls gefordert werden wir, weil wir wachsen müssen. Denn Wachstum ist der Motor eines jeden Unternehmens.

■ Ihre Branche ist recht personalintensiv. Finden Sie genügend Personal, das den Ansprüchen von Ihnen und Le Patron genügt?

Grundsätzlich finden wir genügend Personal. Die Herausforderung besteht darin, genügend qualifizierte Mitarbeitende zu finden. Wir haben 270 Angestellte, davon ist sicher gegen ein Drittel ausgebildet. Aber einen gut ausgebildeten Metzger oder Bäcker zu finden, das ist nicht einfach. Ich dachte, bei den Köchen sei dies etwas einfacher, weil sie bei uns bessere Arbeitsbedingungen vorfinden. Aber auch bei den Köchen suchen wir immer gut qualifizierte. Bei den Aushilfen ist es so: Wenn wir in der Adventszeit 200 zusätzliche Leute suchen, dann müssen wir 220 anstellen, weil 20 am ersten Tag wieder heimgehen. Aber wir haben ein gutes treues Kader und eine loyale und gute Belegschaft. Das ist die Basis unseres Erfolgs.

■ Bilden Sie in den Berufsgattungen Metzger, Bäcker und Koch auch selber aus?
Nein, das können wir leider nicht. Im Bürobereich jedoch bieten wir Lehrstellen an.

■ Wagen wir einen Ausblick: Wo wird Le Patron in fünf Jahren stehen?
Wir werden Marktleader sein im Frischconvenience-Bereich. Wir werden uns behaupten im Terrinen- und Pastetenmarkt. Und wir werden neue revolutionäre Angebotskonzepte entwickeln und einführen im Bereich Gastronomie-Take-Away.

Interview: Robert Bösiger

ZUR PERSON



Urs Aebi und seine Passion, die Jagd.

Seine Laufbahn startet **Urs Aebi** 1978 in der Verkaufsabteilung der Boucherie Suter SA, Villeneuve.

1979 wechselt er zu Hero Fleischwaren, bevor er 1980 bis 1982 als Plant-Manager für Charcuterie-Hersteller Mohammed Hallwani Saudia Arabia tätig ist.

1982 stösst er als Planungsmanager zur Geilinger AG Metzgerei Technologie, wo er verschiedene Projekte für die Export-Risiko-Garantie Fleischtechnologie betreut.

Ab 1983 arbeitet Urs Aebi als Leiter Verkauf für die Viaca AG, bevor er 1987 als Geschäftsführer die Pastinella aufbaut.

1992 übernimmt er die Leitung des Bereichs Marketing und Verkauf bei Hero Traitafina und wird Vizedirektor des Unternehmens.

1995 wechselt er als Leiter Marketing und Verkauf zu Le Patron.

Seit 1999 ist Urs Aebi Leiter von Le Patron und seit 2006 auch Mitglied des Management Board der ORIOR.

«Nun bin ich stolz wie ein Pfau»

Im Gespräch mit Babsi Seeholzer, der Assistentin des Geschäftsführers

■ 40 Jahre Le Patron. Was bedeutet Ihnen persönlich dieses Jubiläum?
Babsi Seeholzer: Es bedeutet mir sehr viel. Ich freue mich enorm darüber, dass ich dieses Jubiläum mit der Le Patron erleben darf! Es macht mich stolz, dass wir im Oberbaselbiet eine derart erfolgreiche und renommierte Firma haben, die zahlreichen Menschen einen Arbeitsplatz bietet. Und natürlich freut es mich auch, dass das Jubiläumsjahr für uns Mitarbeitende viele spannende Attraktivitäten und Events bereithält.

■ Sie haben die vorliegende Jubiläumszeitung massgeblich konzipiert und verfasst. Eine Arbeit, die Freude macht?
Ja, sicherlich! Es war für mich eine spannende Aufgabe, wenn auch nicht immer ganz einfach. Mit den Recherchen der Geschichte habe ich schon im vergangenen Herbst begonnen. Ich wühlte wochenlang in alten Kisten, durchsuchte unser Archiv und durch-

stöberte den Server nach brauchbarem Material. Schlussendlich ist ein Sammelsurium von interessanten und spannenden Geschichten zusammengekommen. Danach ging es darum, die ganzen Facts chronologisch abzuhandeln und in Worte zu fassen. Ehrlich gesagt, hat mich diese Zeitung auch ein paar Nervenstränge gekostet und mir schlaflose Nächte bereitet. Es war ein riesengrosser Berg an Arbeit, den ich da – neben dem Daily Business – zu bewältigen hatte! Aber nun bin ich stolz wie ein Pfau über das Resultat.

■ Ein Tag der offenen Türe ist, so nehmen wir an, mit reichlich Arbeit verbunden. Für welche Aufgaben waren oder sind Sie zuständig?
Der Tag der offenen Türe ist für die Le Patron eine sehr grosse Herausforderung in Bezug auf die Menschenmenge, die da möglicherweise auftaucht. Noch anspruchsvoller sind die Anforderungen an die Hygiene-

vorschriften, die dabei eingehalten werden müssen. Es ist das erste Mal in der Geschichte der Le Patron, dass sie ihre Türen für das Publikum öffnet. Für jede geplante Jubiläumsaktivität im 2012 haben wir ein Team definiert, das klare Aufgaben erhalten hat. Nur so konnten wir all die vielen Events planen und in die Wege leiten. Ich bin verantwortlich dafür, dass die Teams ihre Termine einhalten und alles nach Plan läuft.

■ Sie sind die «rechte Hand» des Geschäftsführers. Unter uns: Wie ist es, mit ihm zusammenzuarbeiten?
Spannend! Ich weiss am Morgen beim Aufstehen nicht, wie der Tag verlaufen wird. Aber eines ist sicher: langweilig wird es mir nie! Zwischen Assistentin und Chef muss es einfach zwischenmenschlich stimmen und harmonieren. Ansonsten funktioniert es nicht. Klar, geraten wir auch hin und wieder aneinander und wir sind auch nicht immer der gleichen Meinung – wäre



ja zu einfach und zu langweilig! Aber letztendlich «finden» wir uns. Ich vergleiche die Beziehung zwischen Chef und Assistentin gerne mit einem Ehepaar, das schon seit Jahrzehnten zusammen lebt: sie verstehen einander ohne grosse Worte, wissen genau, wie

der andere tickt und hin und wieder fliegen die Fetzen, aber zum Schluss sitzt man wieder lachend zusammen und jeder weiss, was er am anderen hat!

■ Gibt es ein Produkt aus dem Hause Le Patron, das Sie besonders gut mögen?
Ich mag eigentlich alle Produkte der Le Patron! Ganz besonders schätze ich das Filet im Teig oder die leckeren Shots, welche man zu einem Apéro geniessen kann.

■ Wenn Sie je einen Wunsch frei hätten für sich und für Le Patron – welcher wäre das?
Das grösste Gut auf Erden ist die Gesundheit! Die kann man sich weder erkaufen noch erstehlen. Und so wünsche ich allen Menschen einfach nur Gesundheit. Auch ein Unternehmen kann im übertragenen Sinne gesund sein. Und schon hätte ich also meinen Wunsch definiert.

Interview: Robert Bösiger

VON JAHR ZU JAHR
2005 | Fusion zur ORIOR Menu AG

2006 | ORIOR entschliesst sich, ein Management-Buy-Out mit der Firma Capvis durchzuführen. Capvis ist die führende Beteiligungsgesellschaft in der Schweiz und eine der führenden Beteiligungsgesellschaften im deutschsprachigen Europa. Capvis erwirbt gut positionierte, mittelgrosse Unternehmen mit Hauptsitz in der Schweiz, in Deutschland oder Österreich. Dies geschieht vornehmlich durch Mehrheitsübernahmen im Rahmen von Nachfolgeregelungen oder bei Konzernabsparungen. Der Begriff Management-Buy-Out (MBO) bezeichnet einen Eigentümerwechsel eines Unternehmens, bei dem das Management die Mehrheit des Kapitals von den bisherigen Eigentümern erwirbt.

Brand bei der Le Patron

Im April 2006 geriet über die Mittagszeit ein sogenannter Heissluft-Schrumpftunnel in Brand. Dank der schnellen Reaktion eines Mitarbeitenden, welcher die äusserst starke Rauchentwicklung wahrnahm und umgehend die Feuerwehr alarmierte, konnte grösserer Schaden vermieden werden. Mithilfe eines Gebläses wurde der Rauch umgehend nach draussen geleitet und der Brand gelöscht. Zu diesem Brand kam es aufgrund eines Maschinendefektes.

Die gute Seele

Maria Rechsteiner wurde am 1. Januar 1990 als Köchin angestellt. Am 1. Februar 2008 wurde sie offiziell pensioniert.



Sie arbeitet seither im Teilzeitpensum und ist verantwortlich für das leibliche Wohl der Mitarbeitenden und des Chefs.

2010 | ORIOR geht an die Börse. → Seite 14

2011 | Im Frühling 2011 übernimmt Remo Hansen die Konzernleitung von ORIOR und Rolf U. Sutter wird neuer Verwaltungsratspräsident.

Le Patron ist offizieller Caterer an der Gymnaestrada in Lausanne, dem weltgrössten



Sportanlass. Aus der ganzen Welt kommen über 20 000 sportbegeisterte Menschen und ihre Betreuer und geben ihr Bestes. Die Menüs werden täglich frisch in Böckten im Sous-Vide-Verfahren produziert. Ein Austausch-Sattelschlepper der Schwesterfirma Lineafresca liefert die Menüs täglich nach Lausanne.



Vor Ort wurden die Menüs von einem Partner erwärmt und vom Organisator DSR abgegeben. → Seite 21

2012 | Le Patron feiert das 40-Jahr-Jubiläum mit einem Tag der offenen Türe.

ORIOR – Excellence in Food

Seit 1994 ist Le Patron tragender Teil der ORIOR Gruppe mit Sitz in Zürich. Doch was versteckt sich hinter dem Namen ORIOR?

Firmenmitbegründer Andreas Rieder entscheidet sich im Jahr 1994, an die ORIOR Holding mit Sitz in Vevey «anzulehnen». So verkauft er seine Rieder-Gruppe Schweiz. Auf Anfang 1996 wird seine Rieder-Gruppe in die ORIOR Food SA integriert. Seither ist Le Patron ein tragender Pfeiler von ORIOR.

2005 erfolgt die Fusion zur ORIOR Menu AG. Und im Jahr darauf beschliesst ORIOR, ein Management-Buy-Out (MBO) mithilfe der schweizerischen Finanzgesellschaft Capvis Equity Partners AG



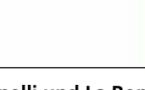
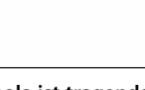
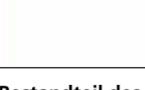
Rolf U. Sutter (links), Verwaltungsratspräsident der ORIOR-Gruppe, und Remo Hansen, Konzernchef.

durchzuführen. Ein MBO bezeichnet einen Eigentümerwechsel eines Unternehmens, bei dem das Management einen Teil des Kapitals von den bisherigen Eigentümern erwirbt. Im Zuge dieses Besitzerwechsels wurde der Sitz des Unternehmens von Vevey nach Zürich verlegt.

Ein weiterer Meilenstein bringt das Jahr 2010: ORIOR geht am 22. April an die Börse.

Doch was steht nun genau hinter dem Namen ORIOR?

ORIOR ist eine unabhängige Schweizer Lebensmittelgruppe, die Tradition mit Innovation verbindet und auf einer starken Unternehmenskultur aufbaut. Mit Namen wie Rapelli, Ticinella, Spiess, Fredag,

ORIOR Refinement			ORIOR Convenience			ORIOR Corporate, Export und Logistik	
Gruppe Rapelli	Gruppe Spiess	Möfag	Gruppe Fredag	Gruppe Le Patron	Gruppe Pastinella	Lineafresca	Export
							
							
							
							

Die Le Patron-Gruppe mit Le Patron, Rapelli und La Romagnola ist tragender Bestandteil des ORIOR-Bereichs Convenience.

ABTEILUNG PERSONAL

Bis zu 300 Aushilfen jährlich



Weiblich und alle Hände voll zu tun: die Personalabteilung.

Das Team der Personalabteilung kümmert sich intensiv und mit viel Engagement um sämtliche Belange der Mitarbeitenden. Dies sind unter anderem die Bearbeitung der Ein- und Austritte, das Lohnwesen, die Koordination der Aus- und Weiterbildungen sowie das Gesundheitswesen mit den Krankheits- oder Unfallmeldungen bzw. der präventiven Vorsorgemassnahmen. In der Personaladministration werden auch

Bestätigungen ausgestellt, Bewilligungen eingeholt, Zeugnisse geschrieben und natürlich die ganze Zeiterfassung bearbeitet. Das Personalteam unterstützt die Abteilungsleiter und ist Bindeglied zwischen den Mitarbeitenden und deren Vorgesetzten.

270 Festangestellte

Die Personalabteilung kümmert sich aber nicht nur um diese adminis-

trativen Aufgaben. Sie haben auch immer ein offenes Ohr für Sorgen und Nöte der Mitarbeitenden. Ob beruflicher oder privater Natur spielt dabei keine Rolle, denn nur wenn sich ein Mensch wohlfühlt, kann er auch eine 100-prozentige Leistung erbringen.

Neben den 270 Festangestellten kommen bei der Le Patron im Jahr durchschnittlich noch weitere 300 Aushilfsmitarbeitende hinzu, welche im Stundenlohn arbeiten und bei Bedarf aufgeboren werden. Die meisten dieser Aushilfsmitarbeitenden benötigt die Le Patron während der sehr arbeitsintensiven Weihnachtszeit.

26 Nationalitäten

Bei der Le Patron arbeiten rund 26 verschiedene Nationalitäten – ein spannender Mix, der aber nie ein grosses Konfliktpotenzial darstellt, sondern eine willkommene Abwechslung bringt.

Isabelle Erni, Leiterin Personal, betont, dass die Aufgaben ihrer Ab-

teilung sehr intensiv und anstrengend sind – gerade vor, während und nach der Weihnachtszeit, aber immer sehr viel Spass bereiten. Sie freut sich, dass Le Patron ihren Mitarbeitenden immer wieder tolle Angebote wie die kürzlich eingeführten REKA Schecks oder der Besuch von Sprachkursen ermöglicht. Im Jahr 2011 beschäftigte die Le Patron 299 Aushilfen – dies entspricht ungefähr der Einwohnerzahl Böcktens im Jahre 1860.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Isabelle Erni

Anzahl Mitarbeitende: 3

Aufgabe: Personalbetreuung; Ein- und Austritte, Lohnwesen, Aus- und Weiterbildung usw.; Einstellung von befristeten Aushilfen an Weihnachten

Besonderes: 270 Festangestellte; 200 befristete Aushilfen an Weihnachten, rund 300 total pro Jahr



22. April 2010 – ein grosser Tag: Le Patron-Chef Urs Aebi (links im Bild) freut sich zusammen mit weiteren ORIOR-Kaderleuten über den gelungenen Börsengang.

Le Patron, Pastinella und Lineafresca verfügt ORIOR über ein Portfolio von bestens etablierten Unternehmen und Marken. In ausgewählten Märkten nimmt ORIOR eine führende Stellung ein. Zudem stellt die Gruppe für ihre Kunden bekannte Eigenmarken her. ORIOR will echte Werte schaffen und bei Kunden, Lieferanten und Mitarbeitenden für höchste Glaubwürdigkeit stehen. Enge Partnerschaften mit Kunden und Lieferanten schaffen die Voraussetzung, damit ORIOR neue Bedürfnisse frühzeitig erkennen und mit innovativen Produkten darauf antworten kann. Die ORIOR-Kultur basiert auf Bescheidenheit und auf dem Ziel, die

Erwartungen aller Stakeholder zu übertreffen. Die Kundennähe, die Innovationsfähigkeit und die starke Unternehmenskultur bilden die Pfeiler für den Erfolg der ORIOR. Dafür steht der Anspruch: Excellence in Food.

Im Geschäftsjahr 2011 erzielte die ORIOR Gruppe mit rund 1250 Mitarbeitenden einen Umsatz von rund 500 Millionen Franken.

Wurzeln im Tabakgeschäft

Das Unternehmen geht auf die 1852 von Louis Ormond in Vevey gegründete Manufacture de cigares Ormond & Cie zurück. Diese fusionierte 1930 zur Rinsoz & Ormond

und entwickelte sich nach und nach durch diverse Akquisitionen von einem Zigarrenhersteller zu einem diversifizierten Konzern. 1990 entschied das Unternehmen, sich neu auszurichten und sich ganz aus dem Tabakgeschäft zurückzuziehen. Die Produktion und Distribution von Zigarren und Tabak machte zu diesem Zeitpunkt noch 60 Prozent aus.

Im Zuge der strategischen Neuausrichtung auf den Lebensmittelbereich erhält die Unternehmensgruppe im Jahr 1992 den Namen ORIOR Holding SA. Mit der Übernahme der auf die Herstellung Tessiner Wurstwaren spezialisierten Rapelli Gruppe sichert sich ORIOR

1993 eine wichtige Marke in der Lebensmittelbranche. In der zweiten Hälfte der 1990er-Jahre folgten weitere Zukäufe, sodass ORIOR in der Schweiz zu einem bedeutenden Lebensmittelunternehmen avancierte.

Die ORIOR ist im Detailhandel und in der Gastronomie stark verwurzelt. Migros, Coop, Denner und auch Aldi gehören zu den Kunden. In den von ihr belieferten Märkten deckt sie vom Premium- bis zum Tiefpreisprodukt alle Kategorien ab. Das Geschäft der ORIOR ist in die drei Segmente Refinement (Fleischveredelung), Convenience und Corporate, Export und Logistik gegliedert.

2011 – neue Konzernleitung

Seit 1. Mai 2011 steht Remo Hansen der Konzernleitung von ORIOR vor. Sein Vorgänger Rolf U. Sutter ist seither neuer Verwaltungsratspräsident.

Hansen war von 1985 bis 1993 in verschiedenen Funktionen im Produktmanagement des Migros-Genossenschafts-Bundes tätig, davon mehrere Jahre in Südamerika und Österreich. Danach war er Manager bei der European Marketing Distribution, übernahm die Leitung des Bereichs Marketing und Verkauf bei Traitafina und später bei Rolf Hügli AG. 1998 wechselte Remo Hansen als Geschäftsleiter zur Fredag Gruppe und nahm 2001 Einsitz ins Management Board der ORIOR. Von 1998 bis 2004 war er verantwortlich für den Aufbau und die Führung des ORIOR-Betriebs Fresico in China sowie die Verkaufsorganisation in Singapur. Ab Oktober 2006 führte er zusätzlich die Geschicke der Pastinella Gruppe als deren Leiter.

www.orior.ch

MARCEL MÜLLER



Leitung Produktion

Als Leiter Produktion obliegt **Marcel Müller** die Führung von vier Bereichsleitern – und zwar diejenigen der Bäckerei, der Sulzerei, der Metzgerei und der Reinigung – sowie die damit verbundene Budgetverantwortung dieser vier Kostenstellen. Diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe beinhaltet das Organisieren und Optimieren der Produktionsprozesse sowie das Projektmanagement. Hauptaufgabe dabei liegt in der Steuerung der zielgerichteten Zusammenarbeit dieser Bereiche mit ihren unterschiedlichen Aufgabenbereichen. Es gilt, klare Ziele zu definieren, welche eindeutig, messbar, realisierbar, ehrgeizig und mit einer Zeitkomponente versehen sind. Anhand der Produktionsplanung beschäftigt er sich mit der operativen, zeitlichen, mengenmässigen und wenn nötig auch räumlichen Planung, Steuerung und Kontrolle, die für die Produktion notwendig sind.

Marcel Müller schätzt an seiner Aufgabe die Vielseitigkeit, die Herausforderung sowie das hohe Mass an Eigenverantwortung und das fortlaufende Weiterentwickeln seiner Mitarbeitenden sowie seiner eigenen Person. Derzeit absolviert er die höhere Fachschule zum Unternehmens-techniker, welche er im Sommer 2014 abschliessen wird.

ABTEILUNG TECHNISCHER UND INNERER DIENST

Damit jederzeit und überall alles rund läuft



Das starke Team Technischer Dienst und die...

Wenn man ein Auto kauft, kann ein regelmässiger Service dafür sorgen, dass es ohne Pannen läuft. Was für ein Auto der Mechaniker ist, ist der Technische Dienst für die Le Patron: Ohne Wartung und Unterhalt läuft nichts.

Ralf Bödeker ist mit seinem Team des Technischen Dienstes stets dafür besorgt, dass das «Auto» Le Patron reibungslos funktioniert. Zu den täglichen Aufgaben gehören Revisionen, Repa-

raturen und Unterhaltsarbeiten am Maschinenpark, der Infrastruktur sowie dem Gebäude. Auch das Installieren von neuen Maschinen, das Implementieren von neuen Produktionslinien oder notwendige Umbauarbeiten gehören zu ihrem Aufgabengebiet.

Ein Auto braucht aber auch Treibstoff... Maria Rechsteiner und Raymonde Frey des Inneren Dienstes erfüllen bei der Le Patron diese Auf-



...Frauenpower der Inneren Dienste.

gabe. Sie kümmern sich um die Versorgung der Mitarbeitenden mit frischen Getränken, Kaffee und Tee. Und sie halten die Kantinen ordentlich und sauber. Sie organisieren Apéros, Festivitäten und helfen bei der Znüni-Vergabe mit. In ihren Verantwortungsbereich gehören auch die ganzen Aufgaben rund um die Arbeitsbekleidung der Mitarbeitenden: einsammeln, austauschen, reinigen lassen und dergleichen mehr.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Ralf Bödeker

Anzahl Mitarbeitende:

Technischer Dienst: 4 und Innerer Dienst: 2

Aufgabe: Wartung und Unterhalt; Versorgung und Innerer Dienst; Betriebsanitäten und Betriebsfeuerwehr

«Meine Kundschaft ist mitgewachsen»

Im Gespräch mit Beatrice Dietsch, der Verkaufsleiterin von La Romagnola Globus Basel seit dem 1. Juli 1982.

■ Frau Dietsch, wie sind Sie zu La Romagnola gekommen?

Beatrice Dietsch: Kurz nach meinem 20. Geburtstag trat ich die Stelle bei einem Italiener an, der im Globus Basel frische Pasta produzierte. Ich hatte aber einen denkbar schlechten Einstieg, weil ich schon am ersten Tag meine Hand in der Teigwarenmaschine verschwinden sah. Nach drei Monaten kehrte ich in den Globus zurück, aber unterdessen war der Italiener auf und davon – von ihm blieb nur noch die Teigwarenmaschine. Da tauchte Andreas Rieder auf und übernahm die Pastaproduktion. Zu mir sagte er: «Meitli dörfsch schaffe, aber nie krank si!»

■ Dann haben Sie vor Ort selber Pasta produziert?

Ja, wir hatten den besten Platz gleich neben dem Schaufenster. Die Leute blieben stehen und schauten uns zu,

wenn wir die frische Pasta herstellten. Das Sortiment war sehr klein. Ich erinnere mich noch an die ersten Sorten, natürlich Spinat- und Fleisch-Ravioli, aber auch noch Pesto-Ravioli und Cannelloni alla Ricotta. Dazu Pesto-, Tomaten- und Gorgonzolasauce. Am Samstag hatte ich oft Unterstützung von Andi Rieder, der tatkräftig mithalf.

■ Was hat sich verändert seit dieser Zeit?

Die Kundschaft. Früher waren es vor allem reiche Leute, die man im Globus sah, heute kommen Leute aus allen Schichten, die das Besondere bei uns suchen. Aber auch das Sortiment ist in all den Jahren mitgewachsen. Was mich besonders freut ist, wenn du deine Kundschaft über Jahre hinweg begleiten darfst. Die Kinder, die mit ihren Eltern damals zum Einkauf kamen, sind nun selber Eltern und stehen unterdessen mit der dritten Generation an meinem Buffet.

■ Sie sind noch immer mit Herzblut dabei, das spürt man. Was waren Ihre schönsten Erlebnisse?



Kennt ihren «Laden» durch und durch und liebt ihre Arbeit: Beatrice Dietsch, Verkaufsleiterin von La Romagnola Globus.

Da war sicher einmal der Geschäftsausflug mit Andreas Rieder nach Beaune mit einem Menü Surprise, das mir noch heute in Erinnerung ist. Es kostete 500 Francs. Das war für mich wahnsinnig! Auch das Fest in Ober-

entfelden, als wir Mosimanns Guggeli mit Goldplättchen stilvoll serviert bekamen, war ein Hit. Und zum Schluss die Einweihung des Neubaus in Böckten mit Besichtigung und der Unterhaltung von «Sutter und

Pfändler» war super. Und nun freue ich mich jetzt schon auf das diesjährige Personalfest.

Interview: Martina Neuweiler, Leiterin La Romagnola

ABTEILUNG QS/QM

Analysen – Kontrollen – Massnahmen



Dem gestrengen Auge dieses Teams entgeht rein gar nichts: Abteilung QS/QM.

Die Anforderungen in Bezug auf Hygiene und Qualität der Produkte sind in einem Lebensmittelbetrieb besonders hoch. Drei fachspezifisch ausgebildete Mitarbeitende der Abteilung QS/QM sind dafür besorgt, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden und qualitätssichernde Massnahmen greifen. Sie unterstützen die Produktionsmitarbeitenden in dieser Hinsicht. Entsprechend organisieren und optimieren sie Prozesse und Abläufe. Sämtliche Arbeiten – von der Analyse bis zur Anpassung – werden minutiös dokumentiert und festgehalten. Dabei stehen nicht nur die Produkte im Fokus, sondern auch sämtliche Mitarbeitende sowie die Maschinen der Le Patron.

Disziplin und Pедanterie

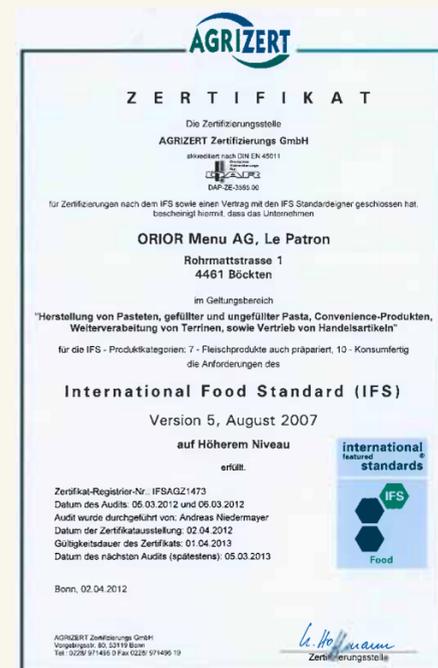
Die QS/QM-Mitarbeitenden sind in allen Bereichen involviert: von der Produktidee bis zur Produktgestaltung und vom Rohstofflieferanten bis zum Endkonsumenten.

Das Qualitätsmanagement fordert viel Disziplin und Pедanterie der Mitarbeitenden des QS/QM. Und so ist es wenig erstaunlich, dass sie je nach Situation intern auch gerne als die Polizei, die Feuerwehr oder die «Spielverderber» der Le Patron bezeichnet werden. Das persönliche Streben nach Verbesserung ist eine Grundvoraussetzung für eine optimale QS/QM-Abteilung.

Enorme Anforderungen

Die gesetzlichen Anforderungen, aber auch die Erwartungen der Kunden steigen ständig. Und so ist das Engagement und das breite Fachwissen der QS/QM-Mitarbeitenden ebenso wichtig wie unumgänglich. Die europaweite Harmonisierung des Lebensmittelrechtes sowie ständige Produktneuerungen runden den spannenden Alltag ab und bringen viel Abwechslung in diese Tätigkeit.

Gerd Forsting, Leiter QS/QM und Mitglied der Geschäftsleitung, ist sehr stolz darauf, dass die Le Patron das IFS Audit Higher Level im Februar 2011 mit 97,0 und 98,9 Prozent sowohl im Betrieb Böckten als auch Uetendorf bestanden hat. Insbesondere aufgrund der extrem sensiblen Produkte der Le Patron ist diese Zertifizierung äusserst beachtenswert.



STECKBRIEF

Abteilungsleiter:

Gerd Forsting (GL)/Simone Merkle

Anzahl Mitarbeitende: 3

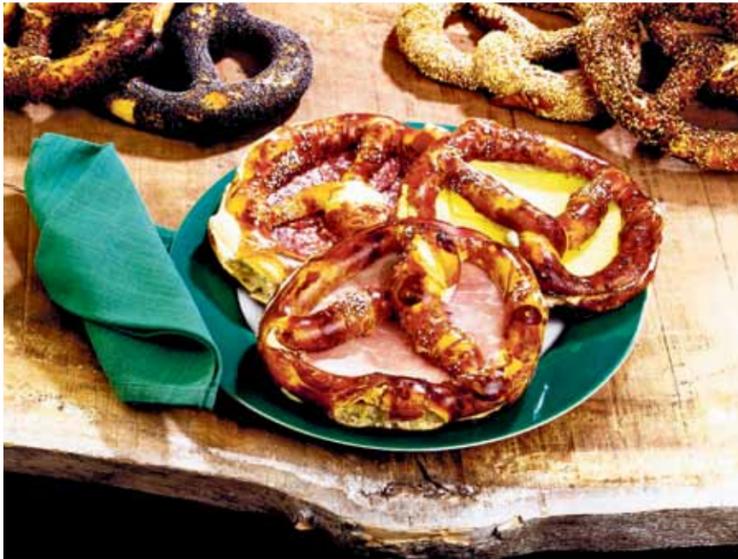
Aufgabe: Einführung, Organisation und Kontrolle sämtlicher Massnahmen zur Optimierung der Abläufe, Produkte sowie Vorschriften

Dürfen wir Ihnen eine backen?

Mit der Offresca AG gelang der Rieder Holding zu Beginn der 90er-Jahre der Einstieg ins Brezel-Geschäft.

Offresca AG ist eine der jüngsten Töchter der Rieder Holding. Die Firma ist administrativ in der Le Patron Bäckerei integriert. Product Manager Christian Bitterli ist dafür verantwortlich, dass die Brezel-Stände an einem Verkaufsort eingesetzt werden. Das Personal wird meistens an Ort und Stelle gesucht und temporär engagiert.

Die ofenfrischen Brezel werden an einem speziellen Stand direkt vor den Augen der Kunden zubereitet. Das Sortiment reicht von einfachen Salzlaugenbrezeln über verschiedene Spezialitätenbrezel bis hin zu köstlichen Sandwich-Brezeln mit erlesenen Zutaten.



Da möchte man sofort reinbeissen: frische knusprige Brezel – mit allerlei leckeren Füllungen.

Mit diesem frischen Brezelkonzept hat der Kunde erstmals die

Möglichkeit, seine Konsumentinnen und Konsumenten bei der modernen Schnellverpflegung mit bester Traiteur-Qualität zu verwöhnen.

Offresca-Brezel sind somit die ideale Ergänzung zu einem bestehenden Angebot. Die gluschtigen Brezel sind in 13 Varianten erhältlich. Ob als Snack nach einem Einkauf, für den kleinen Gluscht zwischendurch oder als sympathisches Mitbringsel. Offresca liefert alle Zutaten, die für einen erfolgreichen Brezelverkauf notwendig sind: vom Standkonzept über die Rezepturen bis hin zum Personal und dessen Schulung, von der Produktion über die Logistik bis hin zum Werbematerial.



Blick in die Fabrikation der Brezel.

IM SPIEGEL DER MEDIEN

Mit Salz und Pfeffer



Als Gastronomiekritiker und Genussmensch war Daniel E. Egli (1946–2001) bekannt für seinen direkten und unverblühten und zuweilen provokativen Stil. Als Gründer und Verleger des Magazins «Salt & Pfeffer» war er von Anbeginn mit Le Patron-Gründer Andreas Rieder freundschaftlich verbunden.

So begleitete er das Bäckerei Unternehmen über viele Jahre – auch in seinem Magazin; zudem hielt er Ende der 80er-Jahre, als das neue Betriebsgebäude eingeweiht wurde, die Ansprache. Auch das Nachfolgemagazin «Salt & Technik», das Gastromagazin für Gastroprofis, widmete einige Reportagen und Berichte dem Bäckerei Unternehmen. **rob**



Fleisch im Teig ist eine Kernkompetenz der Le Patron.

ABTEILUNG EINKAUF

3500 Rohstoffe termingerecht beschaffen



Einkauf in rohen Mengen, aber richtig: Team Einkauf von Le Patron.

Ein Lebensmittelhersteller wie Le Patron kann seine Produkte nur herstellen, wenn die dafür notwendigen Rohstoffe zur richtigen Zeit in der richtigen Menge und der perfekten Qualität vorhanden sind. Und genau dies ist die spannende Aufgabe des Einkaufes.

Andreas Inderbinen, Leiter Einkauf, und dessen Team befassen sich mit der Beschaffung der rund 3500 Rohstoffe sowie 1500 verschiedenen Verpackungsarten. Die Rohstoffe werden per Fax bestellt. Da kommen gut und gerne 40 bis 60 Bestellungen pro Tag zusammen. Weiter ist

der Einkauf dafür zuständig, neue Rohstoffe oder Verpackungen, bedingt durch Innovationen oder modifizierte Produkte und Rezepturen, zu beschaffen. Das Team ist Dreh- und Angelpunkt sämtlicher Rohstoffe und Verpackungen der Le Patron und spielt Vermittler zwischen Entwicklung, der Produktion und den Lieferanten. Jährlich werden über 4000 Tonnen Rohstoffe Food, mehr als 44 Millionen Stück Karton, Boxen usw., rund 3000 Kilometer an Folien sowie fast 6000 Kilogramm an Backpapier, Klebstoff und dergleichen benötigt.

Die Pflege der Stammdaten, das Einholen von Spezifikationen und Konformitätserklärungen sind ein Teil des administrativen Aufwandes im Einkauf. Das permanente Suchen nach neuen Rohstoffen und die Verhandlungen mit den Lieferanten über Preise und Konditionen machen die Arbeit im Team Einkauf zu einer abwechslungsreichen und spannenden Tätigkeit. Es gilt eine Balance zwischen dem Preisdruck seitens Verkauf und den hohen Qualitätsanforderungen an die Rohstoffe zu finden. Das breite Sortiment von Le Patron bedeutet einen grossen Aufwand für die Mitarbeitenden des Einkaufes. Zudem muss das Team darauf achten, dass die Rohstoffe in einer perfekten Menge an Lager sind, also weder zu wenig noch zu viel...

Über 400 neue Produkte jährlich

Andreas Inderbinen betont, dass ihn die gute Zusammenarbeit sämtlicher Abteilungen, das tolle Arbeitsklima sowie die guten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten bei der Le Patron motivieren. Die Tatsache, dass jährlich über 400 neue Produkte entwickelt werden, macht seine Arbeit abwechslungsreich und stellt immer wieder grosse Herausforderungen an ihn und sein Team.

Alle Rohstoffe, Halbfabrikaten und Verkaufartikel werden vom Einkauf gepflegt. VK-Kalkulationen erstellen gehört ebenso dazu, die an den Verkauf übergeben werden.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Andreas Inderbinen (GL)

Anzahl Mitarbeitende: 3

Aufgabe: Beschaffung sämtlicher Rohstoffe sowie Verpackungen

Besonderes: rund 400 neue Produkte jährlich; Wareneingang 2011: 4 091 631 kg Rohstoffe; 44 372 831 Stück Karton, Böxli usw.; 3 069 509 Meter Folien usw.; 5797 kg Backpapier, Klebstoffe usw.

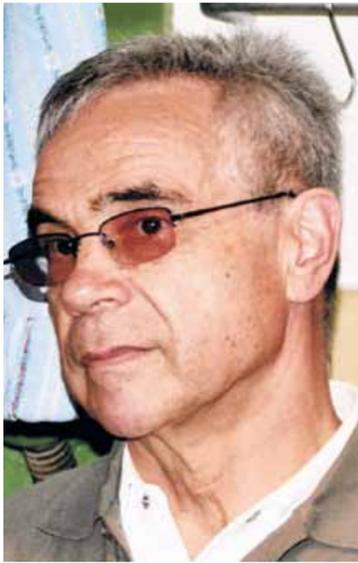
2011

2012

Paul Vögtli – 39 Jahre bei Le Patron

Über mehrere Jahrzehnte in ein- und derselben Firma zu arbeiten, ist heutzutage eine Seltenheit. Und so erfüllt es Le Patron mit grossem Stolz und Freude, dass sie Ende 2011 Paul Vögtli, nach 39 Jahren Mitarbeit in der Firma, in den wohlverdienten Ruhestand «entlassen» durfte.

Paul Vögtli arbeitete seit dem 1. Juli 1973 bei Le Patron und war somit also praktisch seit der Geburtsstunde der Firma mit dabei. Dementsprechend prägte er die Firmengeschichte mit. Während seiner ersten zwei Jahrzehnte Berufsjahre war sein Einsatzgebiet die Produktionsmetzgerei. Er galt von Anfang an als derjenige Mitarbeitende, welcher in neuen Projekten jeweils den Lead übernahm. Später wechselte Paul Vögtli in die Abteilung Entwicklung, wo er bis zu seiner Pensionierung an Hunderten von Neuentwicklungen mitgewirkt hat. Er war das wandelnde Rezeptbuch von Le Patron. Jährlich werden bei der Le Patron rund 20 neue Pasteten und ebenso viele Terrinen kreiert. Viele von diesen neuen Entwicklungen wurden sehr stark von ihm geprägt.



Paul Vögtli

Paul Vögtli wurde am 30. November 2011 offiziell pensioniert. Die Geschäftsleitung und sämtliche Mitarbeitende der Le Patron möchten auf diesem Wege Paul Vögtli für seine jahrzehntelange Treue und vor allem wertvollen Dienste von Herzen danken und wünschen ihm für seinen neuen Lebensabschnitt viel Erfüllung, Glück und Gesundheit!

11 E-Stoffe in einem Apfel!

E-Stoffe sind nicht à priori schlecht. Im Gegenteil. Schlecht ist nur das Wissen darüber – und eine falsche Dosierung.

«Was mit den sogenannten E-Stoffen geschehen ist, ist eine Katastrophe – nichts als ein riesengrosses Missverständnis», sagt Urs Aebi, Geschäftsführer von Le Patron, angesprochen auf dieses Thema. Und zwar deshalb, weil viele Konsumenten die E-Stoffe verteufeln und bei der Kaufentscheidung meiden würden. Dabei seien diese E-Stoffe erstens nur eine Klassifizierung von zumeist natürlichen Stoffen, wie zum Beispiel E948 für Sauerstoff. Das Problem sei das Unwissen über diese E-Stoffe bzw. E-Nummern.

Machen wir die Probe aufs Exempel: Hätten Sie gewusst, dass ein Apfel ganze elf E-Stoffe beinhaltet? Ausgerechnet ein Apfel, dem man seit Menschengedenken nachsagt, wie gesund er sei? Eben. Tatsache: In einem durchschnittlichen Apfel, direkt ab Baum, finden sich elf verschiedene E-Stoffe, darunter E330, die Zitronensäure, oder E 160a, Carotin (vgl. Abbildung). Le Patron, so Urs Aebi, fügt seinen Produkten



Im Apfel befinden sich folgende E-Stoffe: E260 Essigsäure, E334 Weinsäure, E620 Glutaminsäure, E160a Carotin, E375 Niacin, E163 Anthocyan, E330 Zitronensäure, E1450 Succinat, E920 Cystein, E300 Ascorbinsäure und E101 Riboflavin.

grundsätzlich keine Konservierungsmittel bei. Stattdessen werden die Produkte durch Erhitzen und Abkühlen haltbar gemacht. Auch Geschmacksverstärker (Glutamate) haben in der Produktion von Le Patron nichts (mehr) verloren.

Le Patron verwendet grundsätzlich – wenn immer möglich – keine zusätzlichen E-Stoffe. Zwei Beispiele: 100 Gramm Karotten enthalten 5 bis 30 mg Carotin (=E 160). Oder: Zitronensaft enthält 5 bis 7 Prozent Zitronensäure (=E 330). Zuweilen übertreibt es die Natur auch etwas: So enthalten schwarze Johannisbeeren

von Natur aus so viel Ascorbinsäure oder Vitamin C (=E 300), dass es eigentlich vom Lebensmittelinspektor verboten werden müsste, diese Früchte direkt ab Stauden zu essen...

Die E-Stoffe wurden geschaffen, damit man europaweit (E = Europa) weiss, dass zum Beispiel E 334 nichts anderes bedeutet als Weinsäure. Alle diese Stoffe oder eben E-Stoffe sind gut für etwas. Zum Beispiel sorgen sie dafür, dass der Apfel länger haltbar ist. Oder dass das Rüeblli seine typische Farbe hat. Die Lebensmittelindustrie macht sich solche Stoffe zunutzen. rob

ABTEILUNG CONVENIENCE UND TEIGWAREN

Die Grossküche von Le Patron



Kochen mit Liebe und Routine: Abteilung Convenience und Teigwaren.

«Bequemes Essen». Etwa so liessen sich die aus dem Englischen entlehnten Begriffe Convenience Food oder Convenience-Lebensmittel übersetzen. Damit werden vorgefertigte Lebensmittel bezeichnet, bei denen der Nahrungsmittelhersteller bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernimmt, um weitere Zubereitungen in Privathaushalten, der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegungen zu erleichtern. Unterteilt wird in teilfertige und verzehrfertige Lebensmittel, sogenannte Fertiggerichte.

Die Convenience-Abteilung ist die Grossküche der Le Patron. Hier werden sämtliche Varianten von Gerichten oder Einzelkomponenten hergestellt. Das sind warme und kalte Gerichte, aber auch frische Salate sowie die köstlichen Frisch-Frisch-Teigwaren, gefüllt und ungefüllt.

Die Mitarbeitenden bedienen sich verschiedenster Verfahren von Sous-Vide, Pasteurisation bis hin zur Frischherstellung.

In dieser Hausküche wird geplant, bereitgestellt, gekocht und pasteurisiert. Es entstehen

köstliche Teigwaren, Frischmenüs sowie Menükomponenten für den Gastro- und Retailbereich. Tag für Tag werden 50 bis 60 verschiedene Produkte im Rotationsverfahren sowie über 40 Sorten Frisch-Frisch-Teigwaren hergestellt.

105 000 Menüs für die Gymnastrada

An Grossanlässen wie dem Gigathlon oder der Gymnastrada zeigt sich die Professionalität der Le Patron-Convenience-Abteilung ganz ausgeprägt: Die Menüs werden hierfür täglich frisch

in Böckten im Sous-Vide-Verfahren produziert und vor Ort geliefert. Die Le Patron beschränkt sich hier auf ihre Stärke der Lebensmittelproduktion. Für die Gymnastrada 2011 wurden 105 000 Menüs, für den Gigathlon im gleichen Jahr rund 21 000 Mahlzeiten bereitgestellt!

Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe sind tabu

Ruedi Bossert, Leiter der Convenience-Abteilung, steht voll und ganz hinter den Produkten, die er und sein langjähriges Team herstellen. Die Vielfältigkeit und die Abwechslung machen seine Arbeit spannend. Eigentlich sei das Kochen genau gleich wie im Privathaushalt, nur dass bei der Le Patron die Töpfe um ein Vielfaches grösser seien, so Bossert.

Für die Herstellung der Frisch-Frisch-Teigwaren sind 2 Tonnen Mehl und 4 bis 5 Tonnen Teigwaren und Reis als Menükomponenten nötig – pro Woche! Um diese Mengen an Rohmaterialien zu verarbeiten, muss gut geplant werden. Ohne computerunterstützte Prozessabläufe und Konzepte geht gar nichts.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Rudolf Bossert

Anzahl Mitarbeitende: 33 aus 13 verschiedenen Nationen

Aufgabe: Planung, Bereitstellung, Produktion, Überwachung von Convenience-Produkten und Teigwaren, ca. 71 000 Portionen/Komponenten täglich

2012

2003

«Freue mich auf den 2. Teil der Lehre»

Peter Ulrich im verdienten Ruhestand

„Ich heisse Tobias Federer und ich bin am 5. Januar 2012 18 Jahre alt geworden. Zusammen mit meiner Familie – das sind Vater Walter, Mutter Sandra, mein Bruder Stephan und Hund Costa – lebe ich in einem Einfamilienhaus in Zunzgen. Meine Hobbys sind Sport (vor allem Fussball). Oft gehe ich auch mit Freunden in den Ausgang oder wir treffen uns in unserem gemeinsamen «Hobbyraum» in Sissach, um ein wenig abzuschalten.

Nach meiner Schnupperlehre als Kaufmann im Herbst 2009 bei der Le Patron entschied ich mich, den Lehrvertrag zu unterzeichnen. Damit beendete ich meine neunjährige Schulkarriere mit dem Abschluss der Sekundarschule Sissach im Niveau E und genoss meine letzten «grossen» Sommerferien, um danach am 2. August 2010 fit und motiviert meine Lehre bei der Le Patron ORIOR Menu AG zu beginnen.

Ich bin seit anderthalb Jahren der kaufmännische Lehrling der Le Patron ORIOR Menu AG. Nun habe ich also schon die Hälfte meiner kaufmännischen Ausbildung Niveau E absolviert. Die bisherige Lehrzeit ist wie im Flug vorbeigezogen. Es kommt mir vor als wäre es erst gestern gewesen, als ich am ersten Arbeitstag den Eingangsbereich der Le Patron



Erlebt eine glückliche Lehrzeit: Tobias Federer.

betrat und nach einer kurzen Vorstellungsrunde durch die Firma meinen ersten eigenen Arbeitsplatz im Verkaufsservice in Beschlag nahm.

Das erste Halbjahr meiner Ausbildung verbrachte ich im Verkaufsservice, wo ich die verschiedensten Dinge von Offerten über Mutationen bis hin zum Kundenkontakt lernte. Im zweiten Halbjahr wechselte ich zum Kundenservice. Dort bestand meine Aufgabe darin, Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder per Fax entgegenzunehmen und in unserem

System korrekt zu erfassen. Neben den Bestellungen gehörten auch Kundenbeanstandungen und die Verwaltung des Empfanges zu meinem Aufgabenbereich.

Vom Kundenservice aus wechselte ich, nach einem kurzen Zwischenhalt in der Qualitätssicherung, zur Abteilung Personal, wo ich mich derzeit befinde. Hier gehört unter anderem das Verwalten des Time-As (so heisst unser firmeninternes Zeiterfassungsprogramm) zu meinen Hauptaufgaben.

Ich habe die Kaufmännische Lehre bis jetzt als sehr abwechslungsreich und spannend erlebt. Selbstverständlich bereiten einem nicht alle Aufgaben gleich viel Freude und vor allem anfänglich hatte ich Mühe, über acht Stunden zu arbeiten, oder zu sehen, wie viel Freizeit und Ferien befreundete Schüler haben. Jedoch bin ich trotzdem froh darüber, dass ich den Weg einer kaufmännischen Lehre eingeschlagen habe. Ich kann bis jetzt auf anderthalb Jahre zurückblicken, in denen ich viel gelernt, gesehen und viele Leute kennengelernt habe.

Ich freue mich auf den zweiten Teil meiner Lehre und hoffe auf einen weiteren spannenden und lehrreichen Abschnitt in meinem Leben. ”



Peter Ulrich übernahm 1984 als Küchenchef das kulinarische Zeppter für den Globus Basel im Bereich Traiteur und Partyservice. Er kreierte in enger Zusammenarbeit mit Andreas Rieder neue Pasteten für den Globus. Der rege Austausch zwischen den beiden beflügelte deren Ideen und so entstanden wundervolle Köstlichkeiten. Gemeinsame Brainstormings, Ideenpools sowie das Testen, Degustieren und Verbessern der Rezepturen führten Peter Ulrich öfter in die Entwicklungsküche der Le Patron.

Gemeinsam mit Andreas Rieder fuhr er auch hin und wieder ins Elsass, wo die beiden «Feldforschung» betrieben: Sie liessen sich in renommierten Restaurants Pasteten und Terrinen servieren, welche sie dann bewerteten, analysierten und – falls es ihrem Gusto entsprach – in ihrer Entwicklungsküche umsetzten.

Im Jahr 2003 wurde Peter Ulrich in seinen wohlverdienten Ruhestand entlassen. Le Patron bedankt sich für seine jahrelange Unterstützung, Mitwirkung und Treue!

ZUR PERSON

Name: Tobias Federer

Alter: 18 Jahre
(geboren 5. Januar 1994)

Wohnort: Zunzgen

Geschwister: ein Bruder
(Stephan, 19 Jahre)

Lehrberuf: Kaufmann

Hobbys: Fussball, Freunde, Ausgang

ABTEILUNG WARENANNAHME UND GEBINDEWÄSCHEREI

6500 Lastwagen pro Jahr



Dieses Team sorgt dafür, dass alle Waren und Materialien an den richtigen Ort kommen: Abteilung Warenannahme und Gebindegewäscherei.

Die Warenannahme ist jene Abteilung, welche den ersten Kontakt mit dem angelieferten Material hat. Hier treffen jeden Tag die benötigten Rohmaterialien, sämtliche Verpackungsarten, Etiketten, Halb- und Fertigfabrikate und vieles mehr ein.

Rolf Thalmann und sein Team der Warenannahme tragen die Verantwortung für die Lagerverwaltung. Sie sind Ansprechpunkt für

sämtliche Chauffeure, welche mit ihren Lastwagen das Material anliefern. Sie kontrollieren und überprüfen die Lieferungen. Dabei ist das sorgfältige Hantieren mit der Ware eine Voraussetzung für diese Tätigkeit und zeigt die Identifizierung der Mitarbeitenden mit Le Patron.

Es ist ein abwechslungsreicher und spannender Job, bei dem die Mitarbeitenden mit unter-

schiedlichen Menschen zusammenkommen und auch die verschiedensten Materialien mit ihren entsprechenden Eigenheiten handhaben müssen. Langeweile ist ein Fremdwort.

Die Warenannahme der Le Patron fertigt jährlich rund 4100 Tonnen Food-Ware ab. Das entspricht einem jährlichen Umschlag von 730 000 Gebinden, 25 000 Paletten und 10 000 Rollwagen.

Durch das ständige Wachstum der Le Patron wird auch laufend mehr Ware angeliefert, was wiederum eine längere Wartezeit für die Chauffeure bedeutet und eine Herausforderung in Bezug auf die Warenlagerung darstellt. Dank den Organisationstalenten in der Warenannahme werden diese Knackpunkte mit Bravour gemeistert.

Nur selten krank

Dass die Mitarbeitenden eher rauhen klimatischen Bedingungen ausgesetzt sind, sieht Rolf Thalmann als Vorteil: «Meine Leute sind dadurch viel widerstandsfähiger und nicht so oft krank.» In Thalmanns Zuständigkeitsbereich fällt auch die Gebindegewäscherei. Als Lebensmittelhersteller sind da die Anforderungen in Bezug auf die Hygiene gross. Zudem sichert er mit seinem Team den internen Gebindefluss und somit den reibungslosen Produktionsablauf.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Rolf Thalmann

Anzahl Mitarbeitende: 4 in der Warenannahme/2 in der Gebindegewäscherei

Aufgabe: Annahme von Rohmaterial nach ISO-Norm, Verpackungen, Etiketten usw., Sicherstellung des Gebindeflusses

Besonderes: Food: 4100 Tonnen Ware pro Jahr, Non Food: Verpackung ca. 44 500 000 Stk., div. Folien ca. 3 500 000 Meter, Backpapier, div. Leim ca. 6000 kg, Hygiene-Reinigungsmittel ca. 33 000 Liter

ABTEILUNG BÄCKEREI

96 Arbeitsschritte – hand made



Viel Grund zur Freude: In der Le Patron-Bäckerei werden tonnenweise Köstlichkeiten gebacken.

Von der Teigherstellung bis zur fertig gefüllten und gebackenen Pastete entstehen in der Bäckerei in rund 96 Arbeitsschritten die unvergleichlichen Le Patron-Pasteten. Das Standardsortiment beinhaltet 10 bis 12 verschiedene Farcen sowie unterschiedliche Grössen: von der kleinsten Pastete mit 250 Gramm bis zur grössten mit 2,6

Kilogramm. Hinzu kommen noch die saisonalen Pasteten wie zum Beispiel die Wildpastete. Edle Materialien werden hier zu noch edleren Köstlichkeiten gebacken! Die Herstellung der Pasteten geschieht auch heute noch vorwiegend in Handarbeit. So ist jede Pastete ein Unikat und unvergleichlich in ihrer Qualität. Gerade dies macht

den Abteilungsleiter Markus Dummermuth stolz. Obwohl seine Abteilung eine beträchtliche Grösse hat, ist sie mit einem kleinen Atelier zu vergleichen.

450 Tonnen Mehl und 60 Tonnen Ei jährlich Während der Sommermonate ist das Arbeiten in der Bäckerei körperlich sehr anstrengend, da

im Ofenbereich schnell mal eine Umgebungstemperatur von 40 Grad Celsius und mehr entstehen kann. Da hilft nur eines: viel Trinken und leichte Kleidung tragen.

Die strengste Zeit für die Bäckerei ist die Weihnachtszeit. Hier bedarf es zusätzlicher Mitarbeitender, um die grosse Nachfrage zu bewältigen. Alle Aushilfen müssen sorgfältig eingearbeitet und instruiert werden, damit der hohe Qualitätsstandard auch während dieser Zeit immer eingehalten wird. Im 3-Schicht-Betrieb laufen die Backöfen wortwörtlich heiss. Der Dezember bedeutet eine grosse Herausforderung in Bezug auf die Organisation und den reibungslosen Ablauf.

Im Jahr 2010 wurde die Bäckerei umgebaut und reorganisiert. Damit konnten die Abläufe optimiert und dem ständig wachsenden Platzbedarf Rechnung getragen werden.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Markus Dummermuth

Anzahl Mitarbeitende: 32

Aufgabe: Teig herstellen, auswalzen, einlegen, einfüllen, backen, ausstechen, abkühlen...

In Zahlen: 900 000 kg Teig, 450 000 kg Mehl, 60 000 kg Ei, 750 000 Dekorzeichen, Pastetengrössen von 250 bis 2600 g

ABTEILUNG ENTWICKLUNG

Stillstand bedeutet Rückschritt



Verändern, verbessern, weiterentwickeln: Die Abteilung Entwicklung hat einen spannenden Job.

Die drei Mitarbeitenden unter der Leitung von Philipp Heusser haben eine spannende Tätigkeit. Denn anders als in manch einer anderen Branche muss man in der Nahrungsmittelbranche fortlaufend verändern, verbessern und weiterentwickeln. Ein Stillstand wäre verheerend. Und so werden ständig neue Kreationen geschaffen,

Rezepturen angepasst und Zusammensetzungen überprüft.

Auf diese Weise werden die hohen Qualitätsstandards permanent überprüft und gewährleistet. Täglich werden bestehende, aber auch neue Menüs in der Entwicklungsküche zubereitet und anhand einer Degustation mit diversen

Mitarbeitenden verkostigt und bewertet. Im Anschluss an diese Degustationen erfolgen dann gegebenenfalls Rezepturanpassungen.

Rund 400 verschiedene Rezepturen jährlich

Von der Ideenfindung bis hin zur Musterherstellung, der Degustationen, Anpassungen und schliesslich der Produkteinführung auf dem Markt: jedes Produkt durchläuft mehrmals und immer wieder die Abteilung Entwicklung. Rund 400 verschiedene Rezepturen werden jährlich bei der Le Patron entwickelt! Eine enorme Zahl.

Und somit ist die Entwicklung auch ein Dreh- und Angelpunkt zwischen dem Bürobereich und dem Betrieb. Die Entwickler setzen um, was sich das Marketing und der Verkauf vorstellen, und sie instruieren und überwachen die Herstellung im Betrieb. Ständige Qualitätskontrollen, notwendige Rezepturanpassungen und fortlaufende Neuentwicklungen machen diese Aufgabe zu einer spannenden Tätigkeit.

Professionelles Team

Das professionelle Team der Entwickler – gelernte Köche, Lebensmitteltechnologien, Diät- und Gastronomieköche – hat bei seiner abwechslungsreichen Arbeit auch viel Verantwortung

zu tragen. So ist es in viele Prozesse involviert und besitzt einen grossen Einfluss auf die Charakteristik eines Produktes. Dem Wandel der Produkte wird in der heutigen Zeit eine grosse Beachtung geschenkt. Und so müssen immer schneller neue Produkte entstehen, was eine enorme Anforderung an die Innovationskraft und den Ideenreichtum stellt. Daher bezeichnet Philipp Heusser die Abteilung Entwicklung auch schon mal als Team Food Design. Er ist stolz, Teil dieses Teams zu sein und es bereitet ihm grosse Freude, wenn «seine» Produkte gut ankommen. Als Highlight seiner Aufgabe empfindet er jedes Produkt, welches erfolgreich eingeführt wurde, und er genießt die Freiheit, etwas verändern und bewegen zu können.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Philipp Heusser

Anzahl Mitarbeitende: 3

Aufgabe: Neuentwicklungen, Rezepturanpassungen, Musterherstellungen, Qualitätskontrollen

Besonderes: rund 400 verschiedene Rezepturen pro Jahr

«Grosskampftage» an der Gymnaestrada 2011



Team Südafrika: «Everything is perfect.»

Le Patron hat in den vergangenen Jahren gelernt, die Bedürfnisse von Grossveranstaltungen kulinarisch abzudecken. – Das Beispiel Gymnaestrada 2011.

In der Zeit vom 10. bis 16. Juli 2011 hat in Lausanne der weltgrösste Sportanlass stattgefunden – die Gymnaestrada. Aus der ganzen Welt kamen über 20 000 sportbegeisterte Menschen und ihre Betreuer und gaben ihr Bestes. Als Gymnaestrada wird ein vom Weltgymnastikverband organisiertes Turnfest bezeichnet, das – wie die Olympischen Spiele – alle vier Jahre stattfindet. Im Mittelpunkt einer jeden Gymnaestrada stehen verschiedenste turnerische Vorführungen, die allerdings nicht aneinander gemessen werden.

Le Patron hat die Ausschreibung für die Verpflegung während des ganzen Anlasses gewonnen. Die Menüs wurden täglich frisch in Bökten im Sous-Vide-Verfahren produziert. Ein Austausch-Sattelschlepper der

Schwesterfirma Lineafresca lieferte die Menüs täglich nach Lausanne. Vor Ort wurden die Menüs von einem Partner erwärmt und vom Organisator DSR abgegeben.

Le Patron hat sich somit auf ihre Kernkompetenz Produktion konzentriert. Die Aufgaben vor Ort (Erwärmen, Herausgabe usw.) übernahmen Caterer und Partnerfirmen.

Die Sportler und die Organisatoren waren begeistert! Die Qualität des Essens, die perfekte Organisation, die immer heissen Menüs und vor allem keine Wartezeiten bei der Mahlzeitenausgabe wurden sehr gerühmt. Kurz: Le Patron wurde mit Lob aus aller Welt überhäuft.

Das Projekt wurde zu einer Meisterleistung und zeigte, wozu Le Patron fähig ist. Dies vor allem angesichts der Tatsache, dass nur eine Woche vor der Gymnaestrada 2011 die Teilnehmenden des Gigathlon ebenfalls mit rund 21 000 Mahlzeiten aus dem Hause Le Patron versorgt worden waren.

FACTS & FIGURES



Am Standort Bökten wurden für die Gymnaestrada 2011 rund 45 Tonnen Fertigmahlzeiten hergestellt. Dies entspricht einem Quantum von 105 000 Menüs bzw. Portionen von etwas mehr als 440 Gramm (ohne Salat und Brot).

Alle Mahlzeiten wurden ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

Wo immer möglich wurden ausschliesslich Frischprodukte verarbeitet.

Lieferung: Tägliche Lieferung der Mahlzeiten nach Lausanne durch die Lineafresca (Schwesterfirma der Le Patron); ein LKW stand permanent im Austausch auf dem Platz Beaulieu in Lausanne.

Vor Ort: Rund 15 000 Menüs täglich wurden durch den Partner Oswald Catering erwärmt. Pro Stunde wurden an 16 Schöpfstationen um die 5000 Mahlzeiten ausgegeben.

Täglich standen zwei verschiedene Menüs zur Auswahl. Zum einen die vegetarischen (zum Beispiel mit Früchtecurry Madras), zum anderen das Standardmenü (zum Beispiel Rindsgeschneitzeltes mit Spiralen). Die vegetarischen Menüs machten rund ein Fünftel aller Menüs aus.

Die beliebtesten Gerichte waren: Pouletbrust an Zitronensauce, Kalbsbratwurst mit Kartoffelstock, Äplermakkaronen

Zusätzlich wurden abgegeben:
 ca. 120 000 Flaschen Mineralwasser à 75 cl
 ca. 6 Tonnen Salat
 ca. 2,5 Tonnen Salatsauce
 ca. 12 Tonnen Äpfel
 ca. 3 Tonnen Brot



Meatballs – ein Renner.



Unser Partner Oswald Catering erwärmt das Essen vor Ort.

ABTEILUNG FINANZ- UND RECHNUNGSWESEN

560 200 Rechnungen pro Jahr



Zahlen und Prozente sind ihr Metier: Abteilung Finanz- und Rechnungswesen.

Was für die meisten von uns eine eher trockene Materie darstellt, ist für die Mitarbeitenden des Finanz- und Rechnungswesens quasi ein spannender Krimi! Tagtäglich sind sie von Belegen,

Rechnungen, Gutschriften, Richtlinien und Vorschriften umgeben. Sie kontieren, kontrollieren und verarbeiten die Einnahmen und Ausgaben. Sie erstellen monatlich das Reporting an die

Geschäfts- und Konzernleitung, führen die Betriebsbuchhaltung sowie die Nebenbücher. Das Steuerwesen und das Controlling runden das Aufgabengebiet ab.

Bei allen Arbeiten und Aufgaben muss die Abteilung Finanz- und Rechnungswesen immer die gesetzlichen sowie konzerninternen Richtlinien im Auge behalten. Nur so können diese jederzeit und kompromisslos eingehalten werden.

Durch die Hände von Thomas Koller und seinem Team laufen jährlich rund 15 000 Kreditorenrechnungen. Ihre Arbeit können sie nur in engster Zusammenarbeit mit sämtlichen Abteilungen gewissenhaft ausführen. Dabei ist ein fundiertes Know-how über die betriebsinternen Abläufe und Vorgänge unumgänglich.

Komplexität aufgrund des Produktemixes
 Der Produktemix der Le Patron gestaltet die Arbeit in dieser Abteilung komplex, spannend und abwechslungsreich – eben vergleichbar

einem Krimi. Seit dem Börsengang der ORIOR sind die Anforderungen an das Team Finanz- und Rechnungswesen noch interessanter und weitreichender geworden.

STECKBRIEF

Abteilungsleiter: Thomas Koller

Anzahl Mitarbeitende: 2

Aufgabe: Finanzbuchhaltung, Betriebsbuchhaltung, Steuern, Controlling, Budget, Analysen, Nebenbücher (Kreditoren-, Debitoren- und Anlagebuchhaltung); Einhaltung der gesetzlichen und konzerninternen Richtlinien bei der Darstellung des Geschäftsverlaufes

Leidenschaft und Professionalität



Ein Team für eine dankbare Aufgabe: Die Belegschaft des Produktionsbetriebs in Uetendorf stellt vorwiegend Spezialitäten her.



Daniel Wyttenbach, Statthalter von Uetendorf.

Arbeitszeiten, die grosse Eigenverantwortung und das Vertrauen, welches ihm sein Arbeitgeber entgegenbringt. Le Patron sei zu vergleichen mit einer Strasse, die man entlanggeht: «An jeder Kreuzung eröffnen sich neue Wege und Abzweigungen – Möglichkeiten, die ich individuell wählen kann.»

Im bernischen Uetendorf besitzt Le Patron einen Produktionsbetrieb, der vornehmlich für die Herstellung von Spezialitäten eingesetzt wird. In diesem Betrieb sind rund 21 motivierte Mitarbeitende am Werk, welche äusserst flexibel und qualitätsbewusst arbeiten. Sie alle identifizieren sich zu 100 Prozent mit der Le Patron und pflegen den Atelier-Gedanken. Kein Produkt verlässt das Haus Uetendorf, ohne dass die Verantwortlichen nicht rundum zufrieden damit sind. Jeder einzelne von ihnen ist stolz darauf, für Le Patron zu arbeiten.

Der Spezialitätenbetrieb der Le Patron ist für die Herstellung und Verpackung von Terrinen,

Shots, Sulzprodukten, Fleisch-im-Teig-Artikeln, Party-Brotten, Ham- und Cheeseburgern, Frühlingsrollen und dem beliebten Rosca-Brot und vielem mehr verantwortlich. Da kommen beachtliche Mengen zusammen (vgl. Steckbrief).

Die Genussfactory Uetendorf arbeitet mit Leidenschaft, Perfektion, Respekt und Professionalität. Dafür hat der Produktionsleiter Daniel Wyttenbach drei Motivationsgebote: Erstens die Fähigkeit, alles mit anderen Menschen zu teilen – sowohl Erfolge, Gewinne als auch Niederlagen. Zweitens: Respekt gegenüber anderen Menschen, der Natur und auch sich selber zu zeigen. Und drittens: Man muss Menschen mögen.

Mit einem spontanen Apéro, einem gemeinsamen Zmorge und dem wöchentlichen Rotieren zwischen den Arbeitsplätzen hält er die Motivation seiner Mitarbeitenden stetig auf einem hohen Level. Das Arbeitsklima ist schneller, hektischer, aber auch professioneller geworden. Umso wichtiger ist der gute Zusammenhalt in einem gut funktionierenden Team. Uetendorf geht hier mit gutem Beispiel voran.

Daniel Wyttenbach arbeitet seit 1985 in Uetendorf. Er beschreibt seine Arbeit während all dieser Jahre in allen Bereichen – ob Produktion, Entwicklung oder als Projektleiter – als spannend und abwechslungsreich. Er schätzt die flexiblen

STECKBRIEF

Produktionsleiter: Daniel Wyttenbach

Anzahl Mitarbeitende: 21

Aufgabe: Herstellung und Verpackung von Terrinen, Terrinen-Shots, Sulzprodukten, Fleisch-im-Teig-Artikeln, Party Brotten, Convenience TK, Ham- und Cheeseburgern, Frühlingsrollen, Rosca-Brot

Besonderes: 210000 kg Morchel-Terrinen/Farce, 250000 Becher Terrinen-Shots, 1600000 Portionen Sulzprodukte, 140000 Portionen Fleisch im Teig, 60000 Party-Brote, 340000 Hamburger, 330000 Frühlingsrollen

Die stärksten Produkte von Uetendorf



Spezialitätenbetrieb der Le Patron für die Herstellung von Terrinen, Shots, Sulzprodukten, Fleisch-im-Teig-Artikeln, Party-Brotten, Ham- und Cheeseburgern, Frühlingsrollen und dem beliebten Rosca-Brot.

GESCHÄFTSLEITUNG



Geschäftsleitung Le Patron

Die Qualität des Essens wird vorausgesetzt und erwartet!
Eine Differenzierung ist möglich über Produkte, Präsentation, Konzept und Design.



Babsi Seeholzer

Geburtsdatum: 18.10.1970
Wohnort: Ormalingen BL
bei Le Patron seit: 01.01.2010
Funktion: Assistentin des Geschäftsführers
Hobby/Leidenschaft: Tiere, Natur, Wandern
Motto: Stillstand bedeutet Rückschritt!



Bernhard Pfulg

Geburtsdatum: 19.12.1964
Wohnort: Lungern OW
bei Le Patron seit: 2008
Funktion: CFO
Hobby/Leidenschaft: Skifahren, Tennis, Rudern
Motto: Nur der rollende Stein setzt kein Moos an.



Urs Aebi

Geburtsdatum: 24.12.1956
Wohnort: Dottikon AG
bei Le Patron seit: 01.07.1987
Funktion: Geschäftsführer
Hobby/Leidenschaft: passionierter Jäger, Jassen, Motorradfahren
Motto: Immer zuerst das Positive erwähnen! Der Mensch steht im Mittelpunkt.



Norbert Grönefeld

Geburtsdatum: 23.08.1969
Wohnort: Meggen LU
bei Le Patron seit: 01.10.2008
Funktion: Leiter Betriebe
Hobby/Leidenschaft: Tennis, Fussball, Lesen
Motto: Mut zu Innovation und Veränderungen



Andreas Inderbinen

Geburtsdatum: 24.08.1957
Wohnort: Windisch AG
bei Le Patron seit: 01.07.2006
Funktion: Leiter Einkauf und Entwicklung
Hobby/Leidenschaft: Modelleisenbahn, Marken- und Münzensammeln, mit dem Wohnmobil auf Reisen gehen
Motto: Positiv durchs Leben gehen, jeden Tag etwas dazulernen



Patrick Wicki

Geburtsdatum: 25.01.1969
Wohnort: Rothenburg LU
bei Le Patron seit: 01.06.2011
Funktion: Leiter Verkauf und Marketing
Hobby/Leidenschaft: Single Malt Whisky in meiner selbst gebauten Bar degustieren, Modellautos sammeln
Motto: Trauere nicht der Niederlage nach – der nächste Erfolg steht vor der Türe.



Gerd R. Forsting

Geburtsdatum: 01.07.1969
Wohnort: Bremgarten AG
bei Le Patron seit: 1998–2002 und ab 2009
Funktion: Leiter QM
Hobby/Leidenschaft: Familie, Joggen und Golf
Motto: If you're in charge, act like it!

Der Le Patron-Fabrikladen

Direktverkauf Le Patron
Rohrmattstrasse 1 | 4461 Böckten
Fr 9-12 Uhr/14-18 Uhr | Sa 9-12 Uhr

Jede Woche ein Häppchen zum Schnäppchen!



Ready for Take-off



Mit einem starken Team für die Zukunft gerüstet! Urs Aebi im Mai 2012

Direktverkauf bei Le Patron		Kartenspiel Tunksaucen	Geschäftsführer Le Patron	speziell. Arbeiter bei Le Patron	Giftschlangen Tipp, Empfehlung	weibl. Vorname	Pastete ohne Teig	Waldtier								
Gründer von Le Patron								10								
frz. Holz	14		Abk. CH-Kanton	ital. öffnen	Abk. f. Einzelnummer	4	Zch. f. Rhodium engl. Ausrüstung									
be-greifen, verstehen	in Teighülle gebacken							internat. Turnfest (alle 4 Jahre)								
				17	Anis-schnaps Solo-gesang											
		nord. Hirschart	Fisch-produkt Zweier-gruppe			Abk. f. Ingenieur Ski-disziplin										
Teil der Oper	Schwur Mz.				Firmen-sitz von Le Patron	CH-Zirkus										
Sturz				13												
	11		Schimpf, Unrecht	15			Kinderbe-treuung beim Essen	Ort im Kt. GR								
Anspruch	«Bequem-lichkeit» bei Food (engl.)		Blasin-strument CH-Natio-nalheld			16	Gebets-schluss hell, un-getrübt									
			Parla-mentarier Mz.			regel-mässige Wetter-lage		5								
		2	Artus-ritter			Seemann										
Witwe v. Lennon	verrückt		Ober-flächen-schutz			8	Behörde	selten								
Abk. f. d. AIDS-Virus			Manu-skriptleser begabter Mensch				Weise, Wesen röm. Kup-fergeld	12								
Abk. f. regional			Jugend-licher dt. Endsilbe	6			pflanz-liches Gelier-mittel									
						Zch. f. Eisen	bibl. Gestalt Telefonat									
renovieren	Fluss im Engadin anhäng-lich		europ. Hptst.	trocken (Klima)	beinahe Skat-begriff			7								
Pasta							weibl. Vorname frz: Gold	nicht weit entfernt								
			1													
	9		Insel-europäer Abk. CH-Kanton			Farbe Abk. CH-Kanton		Fürwort								
Asche-gfäss																
Autokz. Ecuador		neben			Rinne, Rille			3								
Nieder-lassung Le Patron (Kt. BE)							hin und ...	☞								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17



WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen!

- 1. Preis:** Gutschein für eine Party mit Le Patron-Produkten im Wert von 1000 Franken.
- 2. Preis:** Gutschein für eine Party mit Le Patron-Produkten im Wert von 500 Franken.
- 3. Preis:** Gutschein für eine Party mit Le Patron-Produkten im Wert von 250 Franken.

Senden Sie eine Postkarte mit dem Lösungswort und Ihrer Adresse an: Le Patron, Rohrmattstrasse 1, 4461 Bökten; per E-Mail an info@lepatron.ch oder werfen Sie diese in die Wettbewerbs-Urne im Fabrikladen ein.

Einsendeschluss: Mittwoch, 1. August 2012

Hinweis zum Wettbewerb: Die Gewinner werden in der «Volksstimme» publiziert. Die Preise werden nicht bar ausbezahlt. Der Betrag gilt nur für den Bezug von Le Patron-Produkten. Die Mitarbeitenden der Le Patron sind von diesem Wettbewerb ausgeschlossen.

IMPRESSUM

«40 Jahre Le Patron» Jubiläumsbeilage der «Volksstimme»

Grossauflage: 25000 Exemplare

Erscheint: am 7. Juni 2012

Redaktion: Babsi Seeholzer, Assistentin des Geschäftsführers; Urs Aebi, Geschäftsführer; Robert Bösigler, Verlag «Volksstimme», rob@schaubmedien.ch

Verlag/Gestaltung: «Volksstimme», Schaub Medien AG, Hauptstrasse 31-33, 4450 Sissach, Telefon 061 976 10 10, verlag@volksstimme.ch, www.volksstimme.ch