

DIE UHR TICKT ETWAS SCHNELLER

Effizient, qualitätsbewusst und wettbewerbsfähig gegenüber Grossbäckereien – die Panesano AG (Zürich) ist in nur zwei Jahren auf 60 Mitarbeitende angewachsen. Mit Erfahrung, Entscheidungsfreude sowie dem Know-How der Partner und der Verbundenheit des Personals schafft Betriebsinhaber Christian Hertig die Quadratur des Kreises.



Fotos: Panesano/WP Bakery Group

Auf Flexibilität, Effizienz und Qualität hat Christian Hertig panesano in nur zwei Jahren seit Gründung getrimmt. Beratend zur Seite steht ihm Claude Migré (rechts).

Bei Christian Hertig geht es um Minuten. Er kommt etwas später als geplant von einem Gespräch. In der Produktion läuft die Auslieferung für einen Kunden für das Eigenössische Schwing- und Älplerfest auf Hochtouren und am nächsten Tag steht der lang geplante Urlaub an. Die Konzentration in seinem Team aus 18 Nationen ist hoch, dennoch wird am Arbeitstisch beim Rundwirken gescherzt. Christian Hertig lächelt, schaut genau hin, gibt leise Anweisungen: Augenkontakt, ein Nicken – und die Hände wirbeln weiter.

VOM EINZELKÄMPFER ZUM UNTERNEHMER

Wenn mal wieder kurzfristig ein Auftrag über Nacht auszuliefern ist, steht er mit in der Backstube. Er weiss, wie's geht – nicht nur hier. Innerhalb von

nur zwei Jahren hat er die Produktion, Logistik und Verkauf der Panesano AG aufgebaut, nahezu alleine. Mittlerweile beschäftigt er 60 Mitarbeitende. «Ich habe Erfahrung und ich weiss, was ich möchte», sagt Christian Hertig. Er entscheidet schnell und schätzt Partner, die mitdenken und ihn in seinen Gedanken weiterbringen. So wie Claude Migré, Projektleiter bei der Wuest AG. Zusammen mit der Stutz AG ist das Unternehmen Vertriebs- und Servicepartner der WP Bakery Group in der Schweiz. Christian Hertig nutzt das Know-How und die Anlagen und Backöfen, weil er effizienter, flexibler und schneller als die Mitbewerber sein möchte. «Der Wettbewerb ist hart», erklärt er. Panesano liefert mit einem Logistikpartner frische und TK-Backwaren an den Detailhandel, den Grosshandel, die

Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Seine Kunden wissen Flexibilität und die Qualität zu schätzen. Mehl, Butter, Eier bezieht Panesano nach eigenen Angaben aus der Schweiz und werden von ortsansässigen Partnern angeliefert.

EFFIZIENZ UND HANDWERK IM DAUERBETRIEB

Christian Hertig sucht sich Nischen, probiert Neues, übernimmt Aufträge, die für andere zu kurzfristig sind, produziert im Zwei-Schicht-Betrieb an sieben Tagen. Die Belagungsanlage mit automatischer Beschickung ist nach der Nachtschicht in Ruhestellung, wenige Meter weiter ist die Kleingebäckanlage Tag und Nacht nahezu im Dauerbetrieb: Brötchen in verschiedenen Grammaturen und Formen, dazu die Teigstränge für die Brezel.

An Tagen wie diesen geht es vor den Stikkenöfen zu wie auf dem Zürcher Hauptbahnhof zur Rushhour. Die beladenen Stikkenwagen stehen mehrreihig bereits zur Einfahrt. Seit Kurzem ist ein neuer in Betrieb. Eine Minute weniger Backzeit bei gleichem Backergebnis ist ein Argument, das Christian Hertig überzeugt.

Bürotürme, Hotels, gegenüber dem Bahnhof. Wer vermutet hier eine handwerkliche Bäckerei? Nun, wie in vielen Kleinbetrieben gibt es hier von 6 bis 14 Uhr einen Backstubenverkauf durchs Fenster. Christian Hertig freut sich über die Mitarbeitenden aus den umliegenden Büros und die Handwerker, die das mehrgeschossige Gebäude im laufenden Betrieb innen und aussen sanieren.

«Hier wurden früher künstliche Kniegelenke- und Hüftprothesen hergestellt», erzählt er. Die Geschosse sind für eine moderne Produktion eigentlich zu niedrig, zudem wird im Betrieb auf zwei Etagen gearbeitet. Warum hier? Kurze Lieferwege zu seinen Kund/innen in der Region Zürich und die Tramlinie 4 hält direkt gegenüber dem Gebäude. Bei Christian Hertig geht es auch hier um jede Minute. Ruhe gönnt er nur dem Teig. ■

Volker Simon



Ein Denker und ein Schaffer, der nichts verlernt hat: Christian Hertig beim Brezelschlingen in der Backstube.



Teamwork am grossen Arbeitstisch. Die Grosskunden schätzen die handwerkliche Bearbeitung bei Panesano.



Laugengebäck ist eines der Spezialitäten von Panesano.

Panesano AG, Zürich

Gründungsjahr

2024

Geschäftsführer

Christian Hertig

Mitarbeitende

bis 60, davon 55 Backstube

Produkte

etwa 400

Mehr Infos

panesano.ch

