

«Wir backen nicht am Laufmeter»

Doris Gioffredi arbeitet seit 36 Jahren am Bodensee in der Gottlieber Spezialitäten AG. Sie bäckt und füllt dort am laufenden Band die weltberühmten Hüppen. Doch nicht am Laufmeter, sondern alle in «Einzelanfertigung».



Hans Peter Schneider

«Wir sind viel flexibler, wenn wir die Füllungen selber machen.»

Produktionsleiterin
Doris Gioffredi.

Doris Gioffredi, responsable de production:
«Nous gagnons en flexibilité en fabriquant nos crèmes nous-mêmes.»

Hans Peter Schneider. «Man merkt es im Biss, unsere Hüppen sind viel knuspriger als andere.» Diese Feststellung von Doris Gioffredi kommt aus voller Überzeugung. Als Produktionsleiterin der Gottlieber Spezialitäten AG kennt sie den grossen Aufwand, um die feinen Waffeln einzeln zu backen, zu rollen, zu schneiden und im ausgekühltem Zustand zu füllen. Anschliessend wird jede einzelne Hüppe in Folie verpackt.

Doch diese Produktionsweise, aufwendig wie bei einer wertvollen Havanna-Zigarre, bedeutet, dass mehr Produktionsschritte und auch entsprechend mehr Handarbeit erforderlich

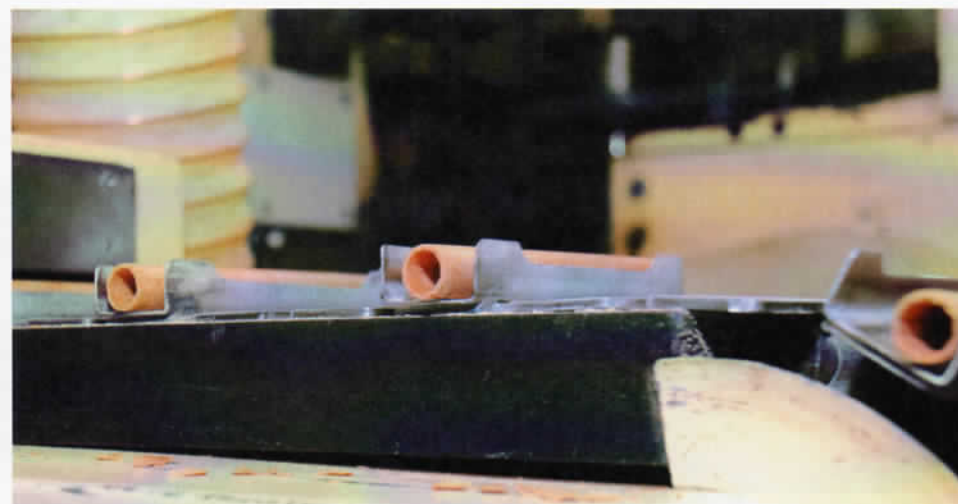
sind. Diese hat sich zwar in den letzten 36 Jahren, in welchen die Mitarbeiterin im Betrieb arbeitet, auch geändert. Anfänglich wurden von ihr die Hüppen einzeln auf der Tret-Abfüllmaschine aus Holz gefüllt. Die Füllung wurde mit der kleinen Schlagmaschine – «Bärli» genannt – cremig aufgeschlagen. Auch heute noch wird diese bei speziellen Anlässen vorgeführt und bestaunt. «Es ist faszinierend, wie wir in unserem Betrieb mit den einfachsten Mitteln gearbeitet haben, aber die Automatisierung gleichwohl nicht verschlafen haben», so äussert sich Doris Gioffredi zur Entwicklungsgeschichte der Produktion.

Produzieren für die beste Zeit

Emsiges, fast schon hektisches Treiben herrscht in den mit dem Duft nach «frisch Gebackenem» durchfluteten Backstuben der Hüppenfabrikation. «Seit Anfang August läuft die Produktion wieder auf Hochtouren», sagt Doris Gioffredi. Denn Weihnachten steht vor der Tür

Hüppen im kulinarischen Erbe

Die Datenbank des Vereins kulinarisches Erbe der Schweiz erfasst über 400 typisch schweizerische Nahrungsmittel. Auch die Gottlieber Hüppen sind darin aufgenommen. *hps*



Hans Peter Schneider

Keine Maschinen ab Stange. Die Hüppenmanufaktur setzt auf Einzelanfertigungen. Pour la manufacture de cigarettes russes, toutes les machines sont des pièces réalisées sur mesure.

und damit die Hochsaison für den seit 1928 produzierenden Betrieb. Da hat die gut fünfzigjährige Produktionsleiterin alle Hände voll zu tun, es gibt viel zu kontrollieren und zu informieren. So überprüft sie die Lagerbestände und die Produktionen des Vortages, kommuniziert mit den Gruppenleiterinnen über die Produktionsplanung des Tages und der Woche. Klappert die Kommunikation mit der 20- bis 30-köpfigen Belegschaft, die aus vielen verschiedenen Ländern stammen?

Treue Mitarbeiter zahlen sich aus

Und es klappt. Nicht zuletzt dank der Mitarbeitertreue zum Unternehmen. Denn die meisten Mitarbeiter sind seit zehn Jahren und mehr im Betrieb. Auch die Produktionsleiterin selbst ist stolze 36 Jahre im Traditionsbetrieb am Bodensee tätig. «Ich habe schon den Vater des ehemaligen Inhabers gekannt.» Doris Gioffredi stellte sich damals knapp 17-jährig und schwanger bei Walter Brauchli vor. Doris Gioffredi lacht, als sie sagt, wie sich später der Chef, von Zweifeln geplagt, fragte, ob er mit der Anstellung einer «Schwangeren» wohl das Richtige gemacht habe.

Von der Produktion bis in die Leitung

Doch Gioffredi wurde Vorarbeiterin, Produktionsleiterin und ist in diesem Jahr auch Mitglied der Geschäftsleitung geworden, wo sie ihr langjähriges Know-how einbringen kann. Als der langjährige Inhaber und Geschäfts-

führer dann die Firma nicht mehr weiterführen wollte, waren Gioffredi wie die Mitarbeiter froh, dass die Firma, in der Nachfolgeregelung nicht an einen Konzern verkauft worden ist. Der Thurgauer Dieter Bachmann übernahm gemeinsam mit einem Partner die Firma.

Doch zuhause ist die Produktionsleiterin in den Backstuben, wo jeden Tag vielfältige Herausforderungen auf sie warten. Sie kontrolliert und optimiert täglich die Maschinen, die vielfach Einzelanfertigungen sind, denn ab Stange können die Maschinen für die Hüppenproduktion nicht gekauft werden. Als Beispiel seien die Hüppenbackmaschinen genannt, die ursprünglich für die Cornetproduktion konzipiert waren und später für die Hüppenproduktion umgebaut wurden. Auf zwei Maschinen werden die gefüllten Hüppen gebacken, die dritte jedoch steht im Dienste der ungefüllten Hüppen, die vorwiegend während der Glacesaison produziert werden.

Seit einiger Zeit auch Füllungen

«Unsere Füllungen sind geschmackvoll, delikat und zart schmelzend», sagt Gioffredi. Diese stellt die Firma seit ein paar Jahren in gleich bleibend hervorragender Qualität selber her. Vorher wurden diese als Halbfabrikat eingekauft. Dadurch, dass nun die gesamte Herstellung im eigenen Haus stattfindet, könne auf die Kundenwünsche flexibler eingegangen und schneller reagiert werden, ist Doris Gioffredi überzeugt.

Spécialités

«Pas du travail en série»

Doris Gioffredi, cheffe de production chez Gottlieber Spezialitäten AG, travaille depuis 36 ans dans la fabrique de cigarettes russes fourrées. Elle connaît toutes les étapes du travail, la cuisson individuelle des crêpes, les rouler, les couper et les remplir une fois refroidies. Chaque biscuit est emballé individuellement. Le grand nombre d'étapes de production requiert beaucoup de travail manuel. Travaillant au départ avec les moyens les plus simples, l'entreprise n'a cependant pas manqué le coche de l'automatisation ces dernières années.

Selon Doris Gioffredi, la crème utilisée pour fourrer les cigarettes russes de Gottlieber Spezialitäten AG est «délicate, fine et fondante». Depuis quelques années, l'entreprise la produit elle-même dans une qualité exceptionnelle, alors qu'elle était achetée sous forme semi-fabriquée auparavant. La production intégrale dans l'entreprise permettrait aujourd'hui de répondre de manière plus flexible et plus rapide aux demandes de la clientèle.

Dès début août, la production tourne à plein régime, car la saison principale, pour cette entreprise qui existe depuis 1928, c'est Noël. Dans la cinquantaine, la responsable de la production est très occupée à contrôler et informer. Elle vérifie les stocks et les productions du jour précédent, communique avec les responsables de groupes de la planification de la journée et de la semaine.

Tout fonctionne bien, notamment grâce à la fidélité des collaborateurs, qui pour la plupart travaillent dans l'entreprise depuis dix ans ou plus. Affichant 36 ans de service, Doris Gioffredi a elle-même fait tous les échelons, de préparatrice à responsable de production, faisant même cette année son entrée dans la direction, où elle peut faire bénéficier de son savoir-faire. L'entreprise a été rachetée en 2008 par Dieter Bachmann, en collaboration avec un partenaire, et continue d'être gérée en PME. *hps*