

Die neuen Produktionsstätten der Bäckerei-Konditorei BINER



1932 wagte Alfons Biner, vom Bergführer- und Ski-lehrer- auf den Bäckerberuf umzusteigen. Bei ihm stand Erlernen durch Arbeiten im Vordergrund. Die Produktion und der Verkauf wurden im Haus zur Brücke, «zum Steg», abgewickelt.

1962 übergab Alfons das Geschäft an seine Söhne Amédée und Egon. Diese bauten den Betrieb im erwähnten Haus auf 3 Stöcke aus und erstellten 1968 eine Backstube in der Steinmatte. Auch die Verkaufslökalitäten wurden erweitert und neue kamen dazu.

1996 konnten in dritter Generation Reto und Stefan das Familienunternehmen übernehmen und erfolgreich weiterführen. Bis vor Kurzem war die Produktion im Haus zur Brücke auf vier Etagen und in der Steinmatte auf zwei Ebenen verteilt, was für die Arbeitsabläufe unrationell war und logistisch eine grosse Herausforderung darstellte.

2009 ergab sich die Möglichkeit, die ganze Produktion, Lager und Administration in einen Neubau im Spiss zu verlagern.

Für die Planung der neuen Produktion wurde die Betriebsberatung und Bauplanung AG des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes beauftragt. Nach 22 Bauplänen wurde schlussendlich ein Raumprogramm erarbeitet, das den Wünschen und Ideen der Bauherren vollumfänglich entsprach. Viele bisherige Maschinen konnte man in das neue Konzept integrieren. Weil die Raum-

höhe mit 5m grosszügig dimensioniert werden konnte, war es möglich, ein Zwischengeschoss einzubauen. Die Gesamtgrundfläche konnte dadurch von 770 m² auf 1200 m² erhöht werden.

Herzstück der neuen Backstube bildet neben den Backöfen die umfangreiche Kälteanlage. Die daraus in grossen Mengen anfallende Überschusswärme deckt einerseits die Energie für Warmwasser- und Heizungsbedarf der Bäckerei ab, andererseits kann sie sogar an die im Haus geplanten Wohnungen abgegeben werden.

Spezielle Aufmerksamkeit musste dem Schallschutz geschenkt werden. Die Böden auf der Produktionsebene sind schwimmend auf Spezialisolationen verlegt und verhindern das Übertragen des Schalls der Produktion auf die oberen Wohn- und Bürogeschosse.

Die lebensmittelhygienischen Vorschriften stellen heute grosse Anforderungen an den Betrieb; die Gesundheit der Mitarbeiter durch eine kontrollierte Raumlüftung ist primordial. Deshalb haben sich Reto und Stefan auch entschieden, eine Lüftungsdecke im Backofenbereich einzubauen, die vor allem dazu dient, den Dampf beim Öffnen und die Umgebungswärme wegzuführen.

Am neuen Standort im Spiss wird die Zulieferung der benötigten Ware entschieden erleichtert, indem auch die auswärtigen Lieferanten direkt vor die Eingangstüre fahren können. So wird z.B. das Mehl ab

Silolastwagen der Mühle direkt innert kürzester Zeit in die Silotanks der Backstube gepumpt.

Erste Erfahrungen zeigen, dass die Arbeitsabläufe verbessert wurden und die Zufriedenheit der Mitarbeiter gesteigert wurde. Die Qualität der Produkte konnte in den neuen Räumlichkeiten sogar erhöht werden.

Der Betrieb Bäckerei-Konditorei Biner, der nun in dritter Generation geführt wird, beschäftigt in Produktion, Verkauf, Lieferung und Administration mehr als 50, zum grösseren Teil langjährige Mitarbeiter mit ihren Familien. Für diese Mitarbeiter übernehmen die Betriebsinhaber eine hohe soziale Verantwortung.

Mit den grosszügigen Kühlanlagen will der Betrieb im hart umkämpften Markt von Rohteiglingen und Halbbackprodukten noch vermehrt Produkte in diesem Segment der Kundschaft anbieten.

In enger Zusammenarbeit mit dem Gesamtplaner, Architektur Design GmbH, den Fachplanern für die Haustechnik und den Handwerksbetrieben von Zermatt ist ein moderner Bäckerei-, Konditorei-, Confiseriebetrieb entstanden, der seit Mitte Juni dieses Jahres voll im Betrieb ist. Den ständig steigenden Anforderungen an Qualität, Hygiene, Lieferbereitschaft und Sortimentsbreite kann so für die Zukunft in vollem Umfang gedient werden.

