Frische Fische und noch mehr aus Zufikon

Autor(en): **Bachmann, Rudolf**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bremgarter Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **- (1998)**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-965493

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Frische Fische und noch mehr aus Zufikon

VON RUDOLF BACHMANN

Wenn eine Firma seit mehr als hundert Jahren besteht, hat das nichts mit nostalgischer Idylle zu tun, sondern mit Innovation. Giuseppe Bianchi, der Firmengründer der Bianchi Comestibles, war einer der ersten, der Fisch nicht in Zeitungspapier einwickelte, sondern dafür unbedrucktes Papier verwendete. Seither sind mehr als hundert Jahre vergangen. Jede Generation hat weitere Verbesserungen eingebracht. Heute verkehrt die Firma Bianchi mit Lieferanten in Europa, Amerika und Asien und verkauft Fische, Meeresfrüchte, Wild, Geflügel und Fleisch. Ein besonders grosser Schritt vollzog sich im Juni 1994 mit dem Umzug der ganzen Firma ins Betriebsgebäude Zufikon. Abläufe konnten optimiert werden, die Ökologie bekam ein noch grösseres Gewicht.

Ökologie aus gutem Grund

Wer Meeresfrüchte verkauft, ist dem Wohlbefinden der Natur besonders nahe: Kaum etwas reagiert sensibler auf Umweltschwankungen als Meeresfrüchte. Ökologisches Wirtschaften ist deshalb doppelt wichtig.

Sämtliches Verpackungsmaterial im Betrieb in Zufikon wird sortiert, Papiere und Kartons werden gepresst und an eine

Recyclingfirma geliefert. Die Abwärme der Kühlanlagen wird direkt umgesetzt in Heizung und Warmwasser. Beim Einkauf werden Partner berücksichtigt, die ebenfalls ökologisch rücksichtsvoll vorgehen.

Wohin gehen Bianchi-Produkte?

Um es gleich vorweg zu nehmen: Privatkunden können bei Bianchi nicht einkaufen gehen. Die Firma beliefert Grosskunden wie Hotels, Fluggesellschaften, Spitäler und Grossverbraucher. Was vielleicht nicht überall bekannt ist: Bianchi exportiert seit mehr als einem Jahrzehnt ihre Produkte auch an wichtige Grossbetriebe in Österreich.

Fisch ist nicht Fisch

Die Bedürfnisse der italienischen Küche unterscheiden sich von jenen der chinesischen, der thailändischen oder der Haute Cuisine. Für jeden Bereich beschäftigt Bianchi Comestibles Spezialisten. Die Ausbildungsabteilung berät die Kunden und führt für sie auch Kurse und Seminare durch.

Mit Optimismus in die Zukunft

Im Herbst 1997 hat die Firma Bianchi einen Ausbau am Firmengebäude realisiert, der den Güterumschlag verbessern soll. Im ersten Stock entstehen neue Büro- und Lagerräume.

Ein weiterer Bau befindet sich in der Planungsphase. Es sollen ein Tiefkühlhaus und eine neue Produktionsstätte in Zufikon entstehen, was zusätzliche Arbeitsplätze schaffen wird.

Rudolf Bachmann
Direktor der G. Bianchi AG, Zufikon.