

Nachhaltige Qualitätsprodukte aus Wauwil

WAUWILER CHAMPIGNONS AG 195 Mitarbeitende sorgen dafür, dass Kunden 365 Tage im Jahr frisch versorgt sind. Bis zu 10 Tonnen Champignons verlassen täglich die Produktionsstätte.

Das sind vielsagende Zahlen: 1993 beschäftigte der Champignonzuchtbetrieb 25 Personen. Heute sind es 195 – zusammen teilen sie sich 135 Vollzeitstellen. Beim Tochterunternehmen Fine Funghi AG in Gossau ZH arbeiten weitere 25 Angestellte. Die Fine Funghi AG ist Schweizer Pionierin bei der Produktion von Bio-Substrat und Bio-Pilzen. In Wauwil produziert man jährlich 900 Tonnen braune und 2250 Tonnen weisse Champignons. Daneben widmet sich das Unternehmen dem Handel und Vertrieb eines vielfältigen Sortiments von Zucht- und Wildpilzen. Zudem ist es an der Gotthard Bio Pilze AG in Stansstad und der Kompogas Wauwil AG beteiligt.

Auch gebaut wurde viel: Die letzte Erweiterung ging Ende 2019 in Betrieb. Das ganze Wachstum führt Geschäftsführer und Inhaber Roland Vonarburg auf verschiedene Faktoren zurück. Vorab darauf, dass das Hauptprodukt im Trend ist und weil das Logo «Wauwiler!» für höchste Qualität steht. Zugelegt hat das Unternehmen auch, weil es ein verlässlicher und flexibler Partner ist – 365 Tage im Jahr. Nicht zuletzt war das Wachstum auch Strategie, um gegenüber Mitbewerbern in Deutschland, Holland oder Polen konkurrenzfähig zu bleiben.

Familiengeführtes Unternehmen

Das Spektrum des Personals im familiengeführten Unternehmen ist breit. Es reicht vom Bäcker



Kulturraum in der Ernte. Fotos zvg



Inhaberpaar Irene und Roland Vonarburg.

bis zum Zimmermann. Viele Angestellte arbeiten nicht im angestammten Beruf, sondern verantworten Bereiche wie Produktion, Einkauf, Verkauf, Warenkommissionierung, Logistik oder Unterhalt.

Gegründet wurde die Firma 1951 in Biglen BE, 1987 zog sie

nach Wauwil. Seit 1998 gehört sie Roland Vonarburg, seine Frau Irene ist Mitglied des Verwaltungsrates. Seit einem Jahr ist auch Sohn Yanik im Boot. Zuerst war er als stellvertretender Ernteleiter tätig. Aktuell arbeitet er sich in den Bereich Verkauf ein und absolviert berufsbegleitend eine



Firmengelände Wauwil mit Photovoltaikanlage.

Fine Funghi
natürlich! biopilz.ch



Ernte von Shi Take bei der Fine Funghi AG.

Ausbildung zum Fachmann Unternehmensführung.

Arbeitgeber unterstützt Sprachkurse

Rückgrat der Firma bilden 90 Pflückerinnen. Oft handelt es sich um Personen, die erstmals in der Schweiz arbeiten. Viele haben

keine oder wenig Deutschkenntnisse. Ihnen stehen Betreuerinnen mit derselben Muttersprache zur Seite. Überdies fördert das Unternehmen den Besuch von Deutschkursen und beteiligt sich an den Kosten. Dennoch: «Die Rekrutierung für körperlich strenge Tätigkeiten oder für das Arbeiten

an Sonn- und Feiertagen ist in den letzten Jahren anspruchsvoller geworden», sagt Roland Vonarburg.

An der Weihnachtsfeier im Dezember konnte das Unternehmen zahlreiche langjährige Mitarbeitende ehren, eine Pflückerin beispielsweise für 35 Jahre. Apropos Firmentreue: Falls Angestellte wünschen, können sie nach Erreichen des Pensionsalters bleiben. Als Beispiel nennt Yanik Vonarburg zwei Chauffeure, die mit reduzierten Pensen weiter Champignons ausliefern.

Ziel: Produktion unabhängig von fossilen Energien

Nachhaltigkeit ist kein Lippenbekenntnis: Eine eigene Photovoltaikanlage liefert jährlich 584 000 Kilowattstunden Strom. Überdies fließen 5,2 Millionen Liter Regenwasser für Reinigungszwecke in die Produktion ein. Zudem nutzt die Firma die Abwärme der benachbarten Kompogasanlage. Zukünftig will sie deren Biogas für das Erzeugen von Wärme und Dampf verwenden. Das bedingt eine Gasreinigungsanlage und einen Anschluss ans Netz – um Spitzen zu decken beziehungsweise Überkapazitäten einzuspeisen. «Ziel ist es, möglichst unabhängig von fossilen Energien zu produzieren», so Roland Vonarburg. Läuft alles nach Plan, sollte dieses Vorhaben im Verlauf von 2021 umgesetzt sein.

www.wauwiler.ch

