

Tag der offenen Tür in Rickenbach

Gastro-Service Walter Käppeli bezieht einen modernen Neubau

Nach gut 20 Jahren sind die Räumlichkeiten von Gastro-Service Walter Käppeli in Rickenbach/Merenschwand endgültig zu eng geworden. Mit einem grosszügigen Neubau wird ein weiterer Schritt in die Zukunft getan.

rico – Schon in früheren Jahren fuhr der Vater von Walter Käppeli zwei bis drei Mal in der Woche nach Zürich um seine selbst geernteten Produkte feilzubieten. Man wollte sich auf diese Weise ein zweites Standbein zum landwirtschaftlichen Betrieb aufbauen.

Walter Käppeli packte vor gut 20 Jahren die Idee seines Vaters professioneller an und gründete den Gastro-Service Walter Käppeli. Dazu wurden Räumlichkeiten auf dem eigenen Land in Rickenbach errichtet und man spezialisierte sich auf Kartoffeln, Rüebli, Zwiebeln und Äpfel.

Es war die Zeit, als sich Gastrobetriebe immer mehr fixfertig geschälte Produkte wünschten um nicht teure Maschinen selber anschaffen zu müssen. Walter Käppeli erkannte diese Marktlücke und baute diese Gemüse und Früchte grossflächig auf seinem Landwirtschaftsbetrieb an und lieferte die geschälten Produkte täglich an Gastrobetriebe in den Raum Zürich. Mit der Zeit wurden immer modernere Maschinen angeschafft, die das Schälen der Produkte erleichterte. Zudem kam auch das Kochen der geschälten Produkte dazu, um den Kunden noch optimalere Bedingungen zu verschaffen.

Alles aus einem Gebiet

Als die beiden Söhne von Walter und Silvia Käppeli sich entschlossen, den Früchte- und Gemüseanbau zu erlernen und als Beruf auszuüben war für die Familie klar, dass



Das neue Betriebsgebäude von Gastro-Service Käppeli ist nach modernsten und umweltfreundlichen Gesichtspunkten eingerichtet und schafft helle, freundliche Arbeitsplätze (Bilder: rico)

diese Konstellation eine Expansion verlangte. Mit der Zeit kamen drei Lastwagen dazu und der Betrieb wuchs auch personell ständig. Die alten Räumlichkeiten wurden – trotz dem Anbau eines Lagerraumes – immer schwieriger in Sachen Platz und hygienischen Anforderungen.

Inzwischen hatte man sich auf zirka sechs Produkte auf dem Früchte- und Gemüsesektor spezialisiert. Die beiden Söhne bauen die Produkte auf ihren Betrieben an und ernten sie. Dann werden sie zu Gastro-Service Walter Käppeli geliefert, wo sie geschält, zum Teil gekocht, in unzähligen Variationen verpackt, und gelagert werden.

Das Liefergebiet von Gastro-Service Walter Käppeli umfasst heute ein Gebiet von Bern bis Winterthur. Sieben Tage in der Woche sind die Transporter unterwegs um die Frischware auszuliefern. Ein Grossverteiler kann bis nachts um 02.00



Die gefrorenen Teigtaschen werden über ein Steigband vom Froster zur Waage gefördert. Auf der Computerkombinationswaage wird das Produkt verwogen und über eine Rutsche in die Schlauchbeutelmaschine abgeworfen

Uhr seine Ware bei Käppeli bestellen, am Morgen um 05.00 Uhr hat er sie im Engrosmarkt in Zürich. Kleine Transportwege und ein breites Sortiment machen Gastro-Service Walter Käppeli zu einem Marktleader. Neue Produkte – wie zum Beispiel Teigtaschen – sichern die Zukunft der Firma ab. Heute wird an grosse Hotelketten geliefert und sogar das Ausland profitiert von der Flexibilität und dem Ideenreichtum der Firma Käppeli.

Ein neues Gebäude

Im November 2007 begann die Planung für die neue, zeitgemässe Produktions- und Lagerhalle. Das 40 x 60 Meter grosse Gebäude mit zwei Giebeln und zwei Stockwerken entstand nach Ideen von Walter Käppeli. Bei einem Personalbestand von 30 Personen waren die alten Produktionsstätten zu eng geworden. Die angestrebte Zertifizierung wäre dort nicht möglich gewesen. Und

nach den neuen Vorschriften dürfen Früchte und Gemüse nicht mehr am gleichen Ort verarbeitet werden.

Im Neubau werden nun Tiefkühlräume und Kühlräume eingerichtet, auch die Produktions- und Personalräume werden dort untergebracht. Die hygienischen Vorschriften werden im Neubau bis ins kleinste Detail baulich und elektronisch umgesetzt. Die viel zu eng gewordene Administration findet ebenfalls im neuen Gebäude Platz.

Im alten Bau bleiben die Anlieferung, das Rohwarenlager, die Kartoffelverarbeitung und das Kochen der Gemüse.

Ein Teil des neuen Gebäudes wird an die Firma Agrocult AG (siehe Kasten) weiter vermietet.

Das Familienunternehmen Käppeli – der Anbau liegt bei den Söhnen Daniel und Walter jun. und ihrer Firma Gemüsekulturen Gebr. Käppeli, die Administration bei Frau Silvia Käppeli und der Einkauf und Verkauf bei Herrn Walter Käppeli – stellt mit diesem Quantensprung die Weichen für eine optimale Produktion und für eine hervorragende Infrastruktur von Dutzenden von Arbeitsplätzen.

Walter Käppeli, Gastro-Service, Feldstrasse 71, 5634 Rickenbach, Telefon 056 664 39 77.

Kurzprofil Agrocult AG

Die agrocult ag (gegründet 1. März 2001) ist ein in Merenschwand domiziliertes Unternehmen mit Geschäftssitz in Cham. Die Unternehmung ist spezialisiert auf die Produktion, den Verkauf und Handel von Spezialkulturen wie Schnittblumen, Ziermais und Kürbissen. Der Handel mit Agrar-Rohstoffen auf Kontraktbasis ist ein weiterer Geschäftszweig.

Das Unternehmen gehört Philipp Käppeli, der auch einen grösseren Landwirtschaftsbetrieb (Ackerbau und Schweinezucht) als Einzel-firma betreibt. Die agrocult ag erhielt 2004 für seine Ziermais-Innovation einen Aargauer Innovations- und Förderpreis.

Am gleichen Standort wird mit den neuen Räumlichkeiten ein neuer Betriebszweig entstehen, welcher sich auf die Herstellung von Trockenfrüchten ausrichtet. Dies mit einem Lizenz-Verfahren aus dem Norden, welches erlaubt, ohne chemische Zusätze und dem Erhalt der Struktur und des Aromas, Trockenfrüchte zu produzieren. Abnehmer sind die lebensmittelverarbeitende Industrie- und Gastrobetriebe wie auch Detailhandelsketten.

Der Betrieb wird durch die agrofrucht-Inn ag geführt, welche auch im Familienbesitz steht. Die Verwaltung und Administration beider Unternehmungen und dem Landwirtschaftsbetrieb wird durch die eigene adakta Dienstleistungs ag geführt, welche zusätzlich externe Treuhandmandate führt.

Weitere Informationen findet man unter www.agrocult.ch.



Eines der Felder, auf dem die Gemüse angebaut werden, bevor sie in die nur wenige Meter entfernten Produktionsstätten gelangen



Gastro-Service Käppeli beliefert mit eigenen Lastwagen fast die gesamte deutsche Schweiz

Wir öffnen unsere Türen

30. / 31. August 2008

10 – 16 Uhr Betriebsbesichtigung

Festwirtschaft

Walter Käppeli, Gastro-Service, Feldstrasse 71, 5634 Rickenbach

Walter Käppeli 5634 Rickenbach
 ■ Gastro Service Tel. 056 664 39 77
 ■ Kartoffeln und Gemüse Fax 056 664 51 22

agrocult ag
 Bachmatten, CH-5634 Merenschwand, Tel. +41 56 670 96 45
 Fax +41 56 670 96 46, info@agrocult.ch, www.agrocult.ch