

Kambly SA, Spécialités de biscuits suisses

Autor(en): **Benz, Bruno**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **279 (2006)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-656829>

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.

Kambly SA, Spécialités de biscuits suisses

Eine Liebesgeschichte

stand am Anfang des bekannten Unternehmens in Trubschachen. Eine Tochter dieses Dorfes im oberen Emmental war offensichtlich der Grund dafür, dass sich der junge Oscar R. Kambly 1906 als Bäcker in der Ortschaft niederliess. Ein hölzerner Teigtrog, ein Ofen mit Bretzeleisen und ein Musterkoffer, in dem die fertigen Bretzeli sorgsam aufgereiht waren, nehmen in den Gängen der heutigen Fabrik noch einen Ehrenplatz ein. Es sind beredete Zeugen aus der Zeit, als der junge Mann mit der Herstellung dieses Gebäcks begann und von Haus zu Haus seine Ware anbot. Damals mag er zu mancher tüchtigen Hausfrau in Konkurrenz gestanden haben: Seine Bretzeli mussten mindestens so gut sein wie diejenigen der besten seiner Konkurrentinnen, damit er sein Geschäft erfolgreich betreiben konnte. Dieser

Qualitätsanspruch

ist heute noch die wichtigste Triebfeder des Unternehmens: mindestens dieselbe Feinheit und Raffinesse des Gebäcks zu erreichen, wie sie die vorzüglichste Hausfrau mit bestem Rohmaterial und viel Zeitaufwand und Engagement erreicht, ja, sie noch zu übertreffen, dies aber bei industrieller Fertigung von grossen Mengen. Am Anfang der Herstellungskette steht eine Entwicklungsabteilung, in der fünf Personen ständig dran sind, bestehende Produkte zu verfeinern und neue Gaumenfreuden zu kreieren. Ursula Kambly, die Vizepräsidentin des Verwaltungsrates, fühlt sich der Aufgabe dieser Gruppe besonders verbunden. Alle Jahre gelangen eine oder zwei Neuheiten, die in diesem Laboratorium entwickelt wurden, auf den Markt. Namen wie Rocher aux amandes, Butterfly, Délice de noisettes, Nussblättli und die dazugehörigen Bilder auf Kambly-Verpackungen und -Prospekten lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Die herkömmlichen Maschinen und Apparate, mit denen bei Kambly gearbeitet wird, erlauben es oft nicht, die gewünschten anspruchsvollen Resultate bei der Herstellung von Biscuits zu erreichen. Deshalb ist eine weitere Gruppe zur Stelle, welche diesen Mängeln abhilft, indem sie an den Maschinen Verbesserungen und Verfeinerungen anbringt, mit deren Hilfe das Ziel erreicht werden kann. Auch mit bahnbrechenden Eigenkonstruktionen und Anwendung modernster Technologie tragen diese Spezialisten zum Erfolg bei.

Im Leitbild und in den Führungsgrundsätzen setzt sich die Firma hohe Qualitätsziele. ISO-, BRC- und IFS-Zertifikate der höchsten Stufe

WETTBEWERB

Katastrophen, von denen Schweizer betroffen waren

Am 14. Juni 1891 ereignete sich in Münchenstein BL das bisher folgenschwerste Eisenbahnunglück der Schweiz. Die von Gustave Eiffel gebaute Eisenbahnbrücke über die Birs brach unter einem von Basel her kommenden Zug zusammen. Drei Wagen und die beiden Lokomotiven stürzten in die hochgehende Birs. 78 Personen kamen dabei ums Leben, 131 wurden verletzt.

Siehe Wettbewerbsfragen auf Seite 92



Das Fabrikationsgebäude in Trubschachen (Foto Kambly SA)

zeugen davon, dass die Qualitätsansprüche nicht nur beteuert, sondern in der täglichen Arbeit als Spiegel der inneren Haltung erfüllt werden.

Die Jubiläumsfrage

Eindeutig fest steht, dass in unserem Kalenderjahr Oscar R. Kamblys Bretzeli hundert Jahre alt wird. Vier Jahre später (1910) begann er seine Spezialität in grösseren Mengen herzustellen. Zusammen mit seinem älteren Bruder errichtete er in Trubschachen eine Fabrik. Die Firma wird also nach dem Jubiläum des Bretzelis im Jahre 2010 ihr eigenes 100-jähriges Bestehen feiern können. Weitere vier Jahre nach der Firmengründung, am Anfang des Ersten Weltkrieges, waren in Trubscha-

chen bereits 25 Personen beschäftigt. Zum Bretzeli waren Leckerli, Mailänderli, Lebkuchen, Waffeln und andere Gebäcke hinzugekommen, die an gewerblichen Ausstellungen mehrmals mit Goldmedaillen ausgezeichnet wurden. Während der Weltkriege wurde die Produktion jeweils zurückgefahren oder gar ganz eingestellt, da die Rohstoffe knapp waren und der Firmenchef keine Ersatzstoffe verwenden mochte. 1953 übernahm sein Sohn Oscar J. Kambly die Nachfolge in der Firmenleitung. Mit ihm begann eine beachtliche

Entwicklung.

Die Produktpalette erfuhr eine merkliche Ausdehnung, und die Biscuits wurden stärker



In Ehren gehalten: der Ofen, auf dem Oscar R. Kambly seine Bretzeli herstellte (Foto Kambly SA)

veredelt und vor allem mit Schokolade verfeinert, um anspruchsvollen Gaumen der Konsumenten im In- und Ausland zu genügen.

Wer heute von Langnau Richtung Entlebuch unterwegs ist – sei es mit der Bahn oder mit dem Auto – fährt ausgangs Trubschachen an der lang gezogenen Fabrik vorbei und kann verschiedene Bauetappen ausmachen, die auf ein stetes Wachstum der Produktion im Laufe der fast hundert Jahre schliessen lassen. Heute ist Kambly mit einem Umsatz von jährlich knapp 160 Mio. Franken

Marktleader

unter den Herstellern von Biscuits in der Schweiz. Allein seit 1996 hat sich der Umsatz etwa verzweieinhalbfacht. Über 500

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich in 440 Vollzeitstellen teilen, sind am Hauptsitz in Trubschachen und in Lyss beschäftigt: verschiedene Berufsleute wie Lebensmitteltechnologe, Bäcker, Milchtechnologe und Molkeristen, die hier als so genannte Linienpiloten wirken, sowie kaufmännisches und technisches Personal. In etlichen dieser Berufe finden junge Leute auch Lehrstellen, gegenwärtig sind es insgesamt 10 Personen. Einen wesentlichen Teil der Belegschaft machen Hilfskräfte aus, denn nicht alles, was Kambly anbietet, lässt sich mit Maschinen herstellen. Die Firma ist die grösste Arbeitgeberin im oberen Emmental und gedenkt dies auch zu bleiben, denn ein Wegzug aus Trubschachen ist kein Thema. In Lyss hat Kambly vor sieben Jahren die Arni AG übernommen, die vor allem die Coop-Läden in der ganzen Schweiz beliefert.

Im Betrieb herrscht ein familiäres Klima, man kennt sich. Die Firmenleitung setzt sich überdurchschnittlich für das Wohlergehen ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein. Der Besucher spürt im angenehmen Betriebsrestaurant etwas von der gerühmten Atmosphäre; bezeichnenderweise wird es nicht Kantine, sondern «Oase» genannt. Das Leitbild spricht vom Unternehmen als Wertschöpfungsgefüge, zu dem Mitarbeiter, Beschaffungs- und Absatzpartner, Konsumenten, Öffentlichkeit und Umwelt gehören.

Kambly ist auch in der heutigen Grösse ein Familienunternehmen geblieben. Präsident des Verwaltungsrates ist der Enkel des Gründers, Oscar A. Kambly; den Vorsitz der Geschäftsleitung hat der Lebensmittelingenieur Dr. Anton von Weissenfluh inne.

Die Rohstoffe und das Verpackungsmaterial

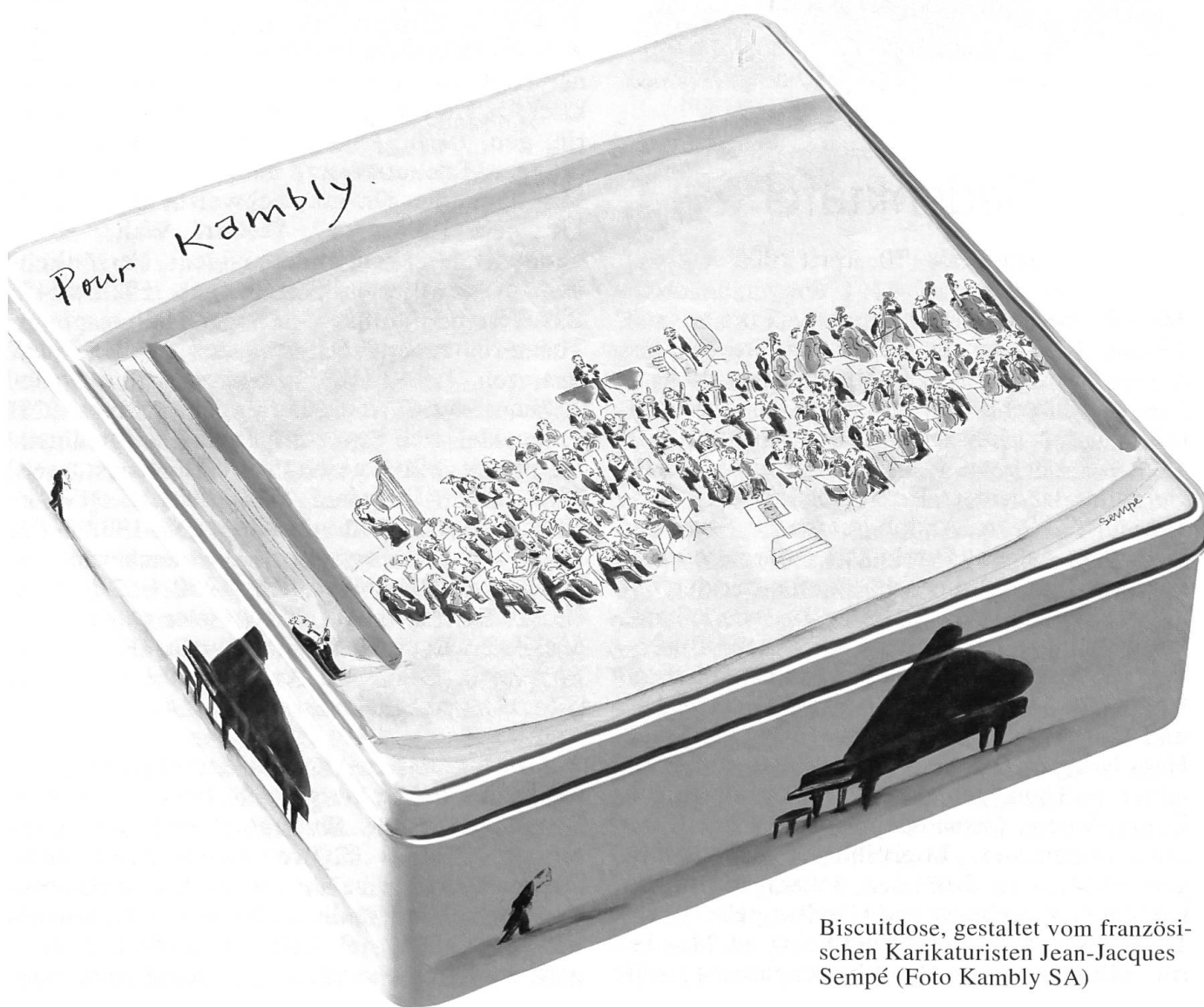
stammen überwiegend aus Schweizer Produktion, und beim ehrwürdigen Bretzeli wird besonders darauf geachtet, dass die Zutaten wie ehemals ihren Ursprung im Emmental haben. Insgesamt erhalten rund zwanzig Schweizer Zulieferer regelmässig beachtliche Aufträge.

Reichlich frisches Wasser steht aus Quellen der bewaldeten Abhänge rund um Trubschachen zur Verfügung.

Das Verpackungsmaterial des süßen Inhalts wurde seit jeher besonders gepflegt. Eine Vitrine mit alten Biscuitbüchsen belegt das. Diese Tradition wird fortgesetzt, indem alle Jahre ein Künstler den Auftrag zur Gestaltung einer Dose erhält: Namen wie Jean Tinguely, Rolf Iseli, Bernhard Luginbühl, Mario Botta, Jean-Jacques Sempé oder Celestino Piatti finden sich unter vielen andern.

Mehr als die Hälfte des Umsatzes wird im Ausland erzielt, und da steht Frankreich an

vorderster Stelle. Frankreich ist der bedeutendste Exportmarkt von Kambly. Wie in der Schweiz ist die Firma in diesem Land Leader im Segment «haut de gamme». Die Tochtergesellschaft Kambly France mit Sitz in Paris wird demnächst das 20-Jahre-Jubiläum feiern. Sie vertreibt nebst Kambly-Biscuits auch andere Schweizer Qualitätsprodukte wie Cailleur- und Camille-Bloch-Schokolade. Die Idee «Konsumenten auf der ganzen Welt suchen Qualität und finden diese bei Kambly» setzt sich nach dem Modell von Frankreich auch in den übrigen 30 Ländern, wo das Emmentaler Unternehmen präsent ist, durch.



Biscuitdose, gestaltet vom französischen Karikaturisten Jean-Jacques Sempé (Foto Kambly SA)