



Grünabfuhr wird weitergeführt

BETTWIL 2007 wurde aufgrund eines Begehrens aus der Bevölkerung erstmals eine Grünabfuhr durchgeführt. Insgesamt beteiligten sich 36 Haushaltungen daran. Der Erfolg führt dazu, dass ein Teil der Entsorgungsgebühr zurückvergütet und die Grünabfuhr dieses Jahr weitergeführt wird. Zudem werden die Gebühren gesenkt und die Abfuhrperiode ausgedehnt. Das erste Mal wird das Grüngut am 9. April abgeführt, das letzte Mal am 19. November. Dazwischen findet die Abfuhr alle zwei Wochen statt. (az)

KORRIGENDUM Kosten für Planung waren klar höher

Bei der Berichterstattung zur Wohler Einwohnerratsitzung (AZ Freiamt von gestern Mittwoch) hat sich ein Fehler eingeschlichen. Die Planungskosten der Gemeinde Wohlen in den 80er- und 90er-Jahren betragen nicht wie gemeldet 35 000 Franken, sondern mehr als 350 000 Franken. (az)

«Fisch ist ein Ganzjahresprodukt»

ZUFIKON Beim Schweizer Marktleader Bianchi steht der Fischabsatz nicht nur um die Ostertage hoch im Kurs.

LUKAS SCHUMACHER

Vor 14 Jahren hat sich der Lebensmittelspezialist Bianchi in Zufikon niedergelassen. Er ist hier zügig gewachsen, beschäftigt samt Teilkraftkräften 250 Leute und bringt es auf einen beachtlichen Jahresumsatz von 150 Millionen Franken.

In der Fischverarbeitungsabteilung am Allmendweg in Zufikon läuft es um 10 Uhr morgens rund. Nahezu ein Dutzend Leute schneiden, tranchieren und filetieren an diesem Vormittag Mitte März emsig und geschickt Fische. Im Gegensatz zur Temperatur, die aus hygienischen Gründen kühl ist, wirkt das Arbeitsklima herzlich und entspannt. «Die hektische Zeit», schmunzelt Subramaniam Rasi, der Chef der Fischverarbeitung, «ist für heute vorbei. Sie fand am frühen Morgen statt, als grosse Mengen eintrafen und zügig verwertet werden mussten.»

Alles in allem arbeiten 25 Leute unter Rasis Leitung. Wie er selber stammen die meisten aus Sri Lanka. «Wir sind ein routiniertes, eingespieltes Team. Auf alle ist Verlass.» Verlässlichkeit scheint auch eine von Rasis Tugenden zu sein. Seit mittlerweile 18 Jahren arbeitet der in Dietikon wohnhafte Mann beim Lebensmittelunternehmen Bianchi.

NICHT MEHR NUR ZUR OSTERZEIT

Laufen die Fischverkäufe in der Zeit vor Ostern deutlich besser als in den anderen Wochen des Jahres? «Nein», sagt Paolo Bianchi, der Mitinhaber und Co-Firmenleiter des Lebensmittelunternehmens, «heute sind Meer- und Seefische das ganze Jahr über stark gefragt.» Die Tradition des Fischkonsums an Karfreitag und zur Osterzeit werde wohl in katholischen und ländlichen Gebieten nach wie vor gepflegt, aber weniger ausgeprägt als in früheren Zeiten.

Bianchi, mit 250 Arbeitsplätzen ein stattlicher Betrieb, gehört zu den grössten und wichtigsten Unternehmen im Bezirk Bremgarten. Von Zu-



Fleissige, geschickte Hände: In der Fischverarbeitungsabteilung bei Bianchi arbeiten Leute aus Sri Lanka und Südostasien. SL

fikon aus beliefert es täglich per Camion Hotels/Restaurants, Grossisten, Detaillisten und Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie in der ganzen Schweiz. Bianchi ist Marktleader bei Fisch und Meeresfrüchten, zwei weitere umsatzstarke Sparten sind Geflügel mit 30 Prozent und andere Fleischsorten mit 25 Prozent. Die Angebotspalette kompletieren Convenience-Food (10 Prozent), vegetarische Produkte (5) und Wild (3 Prozent). 3000 Artikel umfasst das Sortiment.

«DIE KOSTEN WEITER SENKEN»

1994 verlagerte der Lebensmittelspezialist den Firmensitz von Zürich nach Zufikon. Er fasste im Ge-

werbegebiet unweit der einstigen Zufiker Tennishalle rasch Fuss, erstellte neue Betriebsgebäude, wuchs und erzielt mittlerweile einen Umsatz von 150 Millionen Franken im Jahr. «Stark weitergewachsen werden wir in den nächsten Jahren wohl nicht mehr», gibt Paolo Bianchi zu verstehen, «das Wachstumspotenzial ist begrenzt und zu einem schönen Teil ausgeschöpft.» Vielmehr zielt die Stossrichtung der Geschäftsleitung, die sich die Brüder Paolo und Gulio Bianchi teilen, in Richtung Kostensenkung und Verfeinerung der Logistik.

Eine deutlich kostendämpfende Wirkung im Lauf der nächsten Jahre erwartet Paolo Bianchi vom Neuba-

projekt seiner Firma am Allmendweg. Demnächst wird das neue Gebäude auf dem Gelände der früheren Tennishalle zu Kosten von 9 Millionen Franken realisiert.

LAGER FÜR ÜBER 1000 PALETTE

Es handelt sich um eine Kombi-Baute mit Tiefkühlkammer, das ähnlich gross ausfallen wird wie das bestehende Kühlkammer des Unternehmens. Induktiv geführte Gabelstapler sollen die zeitgemässe Bewirtschaftung des neuen Hochregallagers ermöglichen, in dem 1044 Palette Platz finden. Im neuen Betriebsgebäude über dem Lager entstehen Personalräume, eine Showküche, eine Besucher-Lounge und Repräsentationsräume.