

# Vom lokalen Geschäft zum schweizweiten Lieferanten

**Die Vital Speisehaus AG in Dornach (SO) ist eine der Hauptlieferanten im Bereich Backwaren von Bio Partner. Nebst frischem Brot und Gebäck stellen sie mittlerweile auch Tiefkühlprodukte her, die im Laden fertig gebacken werden können. Wie sich das Unternehmen über die Jahre entwickelt hat und wie sie die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Bio Partner sehen, erzählt Geschäftsführer Lucas Didden im Porträt.**

Die Vital Speisehaus AG ist in Dornach an das Goetheanum angegliedert – dem Zentrum der anthroposophischen Bewegung. Heute gehören zum Betrieb, nebst dem Restaurant, eine Bäckerei und ein Bioladen.



© Bio Partner Schweiz AG



Scanne den QR-Code und mache dir ein eigenes Bild der neuen Produktionsstätte der Vital Speisehaus AG.

## Ein Unternehmen im Wandel

Vor über 25 Jahren begann das Team der Vital Speisehaus AG Brot in Bio- und Demeter-Qualität zu backen. Zu Beginn noch für die eigene Gastro später für das Café und den eigenen Bioladen. «Wir haben nie Werbung für uns gemacht. Durch Mund-zu-Mund-Propaganda wurden andere Bioläden, Gastrobetriebe und Kaffees auf uns aufmerksam und wollten bei uns bestellen.» Aufgrund des Standorts in Dornach, im Dreiländereck der Schweiz, hatte die Vital Speisehaus AG mit zunehmender Grösse, mit der Logistik zu kämpfen. Durch die Zusammenarbeit mit Bio Partner ab November 2019 konnte diesem Problem jedoch entgegengewirkt werden. «Seit diesem Zeitpunkt liefern wir unsere Produkte in die ganze Schweiz und Bio Partner baute sein Frischeangebot im Bereich Brot und Backwaren weiter aus», erzählt Lucas Didden.

## «Die alte Produktionsstätte in Dornach wurde einfach zu eng!»

Das stetige Wachstum brachte noch weitere Herausforderungen mit sich. Mit insgesamt über 230 verschiedenen Produkten, platzte die Bäckerei aus allen Nähten. Nicht nur die Kundenzahl hat sich in den letzten Jahren stark vergrössert, auch die Anzahl der Vollzeitbäcker hat sich seit den Anfängen fast verzehnfacht. «Zu Beginn beschäftigte das Vital Speisehaus eineinhalb Vollzeitbäcker, heute sind es elf», so Lucas Didden. Die Idee eines eigenen Standorts für die Bäckerei bestand daher bereits seit zwei Jahren. Das Hauptkriterium war, dass man von einem zum anderen Standort einen kurzen Weg hat. «In Reinach (BL) wurden wir dann endlich fündig. Dort verfügen wir nun über 750 m<sup>2</sup> Produktionsfläche». Die neue Bäckerei bereite den Bäckern nun seit Juli 2022 viel Freude. Ein neuer Ofen, ergonomische Arbeitsflächen mit Rollen und

somit rückschonend sowie klimatisierte Bereiche wurden eingebaut. «Die neue Backstube befindet sich im zweiten Stock. Das ist sehr unüblich, denn meist sind Bäckereien wegen ihrer schweren Gerätschaften im Erdgeschoss oder gar im Keller. Wir hingegen freuen uns über viel Tageslicht, das durch die grosse Fensterfront dringt», erklärt Didden lächelnd.

## Der Umzug brachte auch Herausforderungen mit sich

«Die Vital Speisehaus AG mit ihren insgesamt 55 Mitarbeitenden über alle Bereiche ist eine grosse Familie. Da die Bäckerei so gewachsen ist, dass sie an einen neuen Standort zügeln musste, ist es am alten Ort ruhiger geworden – daran muss man sich erstmal gewöhnen», beschreibt Lucas Didden. Davor war mit dem Zweischichtbetrieb der Bäckerei (20.00 bis 05.00 Uhr und 06.00 Uhr bis 15.00 Uhr, dazwischen wird geputzt) immer Leben im Gebäude. Lucas Didden: «Ich glaube aber, dass der Elan zurückkommt, sobald die leerstehende Fläche wieder für neue Projekte genutzt wird». Die Projektideen zur Flächennutzung hat Didden bereits, spruchreif sind diese jedoch noch nicht.

## Viel Veränderung, die Qualität ist jedoch geblieben

Trotz des grossen Wachstums, der neu eingeführten Kontrollorgane und der neuen Produktionsstätte ist eines noch genau gleich wie vor 25 Jahren: Die Arbeitsmethoden und der schonende Umgang mit den Rohstoffen, damit qualitativ hochwertige Produkte entstehen können. «Wir sehen uns trotz Modernisierung als Manufaktur, bei der Bäckerhandwerk und Leidenschaft gefragt ist», so der Geschäftsführer weiter. Die Bäckerei der Vital



© Bio Partner Schweiz AG

Speisehaus AG produziert 60 Prozent CH-Bio- und 40 Prozent Demeter-Qualität zudem ist sie die einzige Bäckerei in der Schweiz die Demeter-Buttergipfel in grossem Stil herstellen. Es sind dies 250'000 Stück im Jahr.

## Zuverlässige Partner

«Die Partnerschaft zu Bio Partner ist aus meiner Sicht auf Augenhöhe. Man hilft sich, wo man kann, und hat Verständnis sowie Vertrauen zur Gegenseite. Natürlich wollen wir mit Bio Partner gemeinsam weiterwachsen, wie wir es durch sie bereits geschafft haben, helfen ihnen aber auch aus der Klemme wie beispielsweise mit dem Schoggi-Gipfeli», erzählt Didden. Damit spielt der Geschäftsführer auf eine Erfolgsstory an: Bio Partner verlor 2021 seinen Produzenten von Bio-Schoggi-Gipfeli und fragte bei der Vital Speisehaus AG an, ob diese die Produktion übernehmen könnten. Durch die hohe Expertise und Back-



Lucas Didden, Geschäftsführer

© Bio Partner Schweiz AG

kenntnis konnten innerhalb von zwei Wochen gemeinsam ein neues Produkt kreiert und lanciert werden und ist nun einer der Topseller von Bio Partner.

**Daria Rimann**, Mitarbeiterin Marketing & Kommunikation

## Schätzfrage:

Wie viele Produkteinheiten produziert das Vital Speisehaus in einem Jahr? Sende uns deine Antwort entweder an [marketing@biopartner.ch](mailto:marketing@biopartner.ch) oder kommentieren den Instagram-Wettbewerbspost. Zu gewinnen gibt es Ende Monat eine Brotlieferung (keine Barauszahlung). Viel Glück.

