

Turmpost #4, Oktober 2020

By Simone Wunderlin

Generation über Generation ein starker Partner:



Unter dem Motto „regional verankert & beliebt“ starten wir in die zweite Runde unserer Newsletterserie und stellen Ihnen heimische Lieferanten & Dienstleister vor.

Die Firma Schweizer AG sorgt seit Jahrzehnten dafür, dass unsere Gäste nicht durstig nach Hause gehen müssen. Wir haben kurz vor der Geschäftsübernahme durch Patrick Schweizer mit Vater und Sohn über Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft gesprochen. Im nachfolgenden Interview erfahren Sie mehr.

Unsere Türen bleiben vom 21.12.2020 bis und mit 22.01.2021 geschlossen. Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und einen gesunden Start im neuen Jahr.

Die nächste Turmpost erscheint Mitte Januar 2021. Abonnieren Sie unseren Newsletter und erfahren Sie Aktuelles & Spannendes vom Schleitenerberg und der Region.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Erfolgreich in die 4. Generation

Interview vom 02. September 2020 mit Max & Patrick Schweizer



Liebe Herren Schweizer, danke für Ihre Bereitschaft unsere Newsletterserie zu unterstützen! Inwiefern passt das Motto „regional verankert & beliebt“ zu Ihnen?

Max: Wir sind stark auf Liestal und Umgebung ausgerichtet. Früher haben wir sogar nur Kunden in Liestal beliefert, seit circa 20 Jahren haben wir unser Liefergebiet im Kanton Baselland erweitert. Was uns sicher auch auszeichnet ist, dass wir uns auf den Getränkehandel konzentrieren und unsere Kunden noch kennen.

Patrick: Ergänzend dazu stärken wir unsere Regionalität auch mit unserem Angebot. Wir vertreiben hauptsächlich Getränke regionaler Produzenten wie zum Beispiel von Eptinger oder auch von lokalen Brauereien.

In Kürze werden Sie die Firma an Ihren Sohn, Patrick Schweizer, übergeben. Welche Meilensteine in der bisherigen Geschichte der Schweizer AG sollten unser Leserinnen und Leser kennen?

Max: Begonnen hat alles auf einer Gant. 1882 erwarb die Familie Schweizer die „Stadmühle“ und damals hiess es salopp „aha, der nächste der Konkurs gehen wird“. Anders als unsere Vorgänger, schaffte es die erste Generation der Familie Schweizer den Betrieb in die Zukunft zu führen und erweiterte 1947 den Mühlebetrieb um ein Getränke-Depot. Auch wenn uns damals Eptinger zuerst noch verwehrt wurde, hatten wir mit Meltinger und Vivi Kola ein lokales Sortiment. Bald kam dann auch Eptinger hinzu, welches wir bis heute in unserem Sortiment führen.

1962 musste der Mühlebetrieb, als einer der modernsten in der Schweiz, aus Kontingentgründen stillgelegt werden. Dies erlaubte uns, das Getränkelager zu vergrössern und uns von da an auf den Getränkehandel zu spezialisieren.

Ein weiterer Meilenstein war im Jahre 1988 als ich (Max Schweizer) in der dritten Generation die Firmenführung von meinem Vater Albert Schweizer übernehmen durfte.

Über die ganzen Jahre hinweg war die Firma Schweizer eine Einzelfirma. Mit der Gründung der Schweizer AG im Jahre 2016 legten wir den Grundstein für die nächste, vierte Generation. So durfte ich 2020 die Geschäftsführung an meinen Sohn Patrick übergeben und per 01.01.2021 wird er die Schweizer AG komplett übernehmen.

Eine Ära endet, eine Neue beginnt. Herzliche Gratulation, Herr Patrick Schweizer! War es für Sie schon immer klar, dass Sie den Betrieb übernehmen werden?

Ja. Ich konnte kaum aufrecht sitzen und war schon mit unseren Chauffeuren oder meinem Vater unterwegs (lacht). Es war immer mein „Bubentraum“, einmal hier Chef zu sein. Träumen kann man vieles, irgendwann musste ich aber entscheiden und jetzt ist es für mich der richtige Moment, diesen Schritt zu machen.

Max: Dazu darf man auch noch sagen, dass der Entscheid sicherlich nicht nur einfach war. Patrick hatte einen sehr guten Job als gelernter Treuhänder und hätte auch dort seinen Weg weitergehen können. Umso schöner natürlich, dass er entschieden hat, seinen „Bubentraum“ jetzt zu verwirklichen.

Was möchten Sie Ihrem Sohn mitgeben für die Zukunft?

Ich muss ihm nichts mitgeben. Patrick kennt den Betrieb aus dem FF und er kann hier alles, ausser dass er gewisse Dinge teilweise besser kann als ich (lacht).

Freuen Sie sich denn schon auf eine ruhigere Zeit nach der Übernahme durch Ihren Sohn?

Ich habe eigentlich bewusst noch gar keine Pläne. In den nächsten zwei Jahren wird es darum gehen, das Geschäft zu festigen und Patrick auch bei unseren Kunden gut einzuführen. Er wird mir sagen „mach das no Vater“ und dann tue ich das auch gerne (schmunzelt).

Patrick Schweizer, haben Sie denn jetzt noch weitere Träume für die Zukunft?

Naja, träumen kann man ja immer. Für mich ist aktuell das Wichtigste, unser gutes Fundament zu halten und im Verband der freien Getränkehändler nach wie vor mit den ganz Grossen auf dem Markt erfolgreich zu sein – mit fairen Preisen und nah bei unseren Kunden. Und klar müssen wir auch ein Stück weit digitaler werden. Wir haben uns vor kurzem bereits ein neues Computerprogramm zugelegt und werden in naher Zukunft auch eine Homepage aufbauen. Vielleicht wird eines Tages eine meiner beiden Schwestern auch noch stärker im Betrieb einsteigen, aber das überlasse ich ihnen. Alles weitere wird sich zeigen (schmunzelt).



Getränkehandel hört sich im ersten Moment eigentlich einfach an. Ich nehme an, da steckt mehr dahinter als man denkt. Können Sie uns etwas dazu erzählen, wie ein Getränkehandel funktioniert?

Patrick: Gerne. Wir sind ein Kleinbetrieb mit acht Angestellten, die als Fahrer unserer Liefer- und Kühlwägen oder im Lager arbeiten. Wenn im Fahrbetrieb weniger los ist, arbeitet einer dieser acht noch im Büro. Die restlichen Büroarbeiten erledigen wir als Familie. Zu unseren Kunden zählen hauptsächlich Gastronomie-Betriebe, diverse Altersheime und Spitäler, Firmenkantinen, aber auch Private und Eventorganisationen.

Unsere Kunden müssen bis 12 Uhr des Vortages Ihre Bestellungen aufgeben. Im Büro erstellen wir dann den Tourenplan für den Folgetag, damit jedes Fahrzeug effizient geladen werden kann und keine halbleeren oder leeren Fahrten entstehen. Unsere Chauffeure wissen, dass sie sich genau an den Plan halten müssen. Meistens finalisieren wir den Nachmittagsplan kurz vor Mittag, damit wir auch noch etwas Flexibilität haben, wenn im Verlauf des Vormittags etwas nicht ganz nach Plan laufen würde.

Max: Diese Planung ist trotz aller Digitalisierung nach wie vor Handarbeit. Auch weil es eine zunehmende Herausforderung für uns ist, die unterschiedlichen Kundenwünsche und deren Anlieferungszeiten einzuhalten. Dadurch ist viel Kunden- & Ortskenntnis gefragt, was uns, zumindest bis jetzt, kein Computer abnehmen kann.

Das klingt fast so als wäre die Planung das A und O für Ihren Erfolg?

Auf jeden Fall! Jede Fahrt, die wir zusätzlich machen müssen, weil etwas schiefgelaufen ist, ist eine zu viel und kostet Geld und Zeit.

Seit März beschäftigt uns das neue Corona-Virus. Inwiefern hat sich dies auf Ihr Geschäft ausgewirkt?

Max: Wir haben natürlich durch den Wegfall der Fasnacht und den Lockdown eine Zeit lang unsere Hauptkunden „verloren“. Zu unserem Glück konnten unsere Mitarbeitenden in Kurzarbeit gehen und – das ist für uns ganz wichtig – sie hatten zu jeder Zeit alle den vollen Lohn. Unser Personal ist für uns das höchste Gut und vielleicht auch deswegen besser als bei unserer Konkurrenz (schmunzelt).

Patrick: Glücklicherweise spüren wir seit der Aufhebung des Lockdown, dass die Menschen wieder raus wollen, wieder essen gehen und Gaststätten oder Ausflugsorte wie eure Turmwirtschaft wieder rege bei uns bestellen. Nach wie vor arbeiten wir jedoch in zwei Equipen, damit wir nicht Gefahr laufen, bei einer Ansteckung alle in Quarantäne schicken zu müssen.

Und zu guter letzt: Mit welcher prominenten Persönlichkeit würden Sie gerne mal ein Glas Eptinger oder ein gutes Glas Wein trinken?

Max: Für mich eindeutig Donald Hess...auch wenn ich schon die Ehre hatte mit ihm ein Glas Wein zu trinken (lacht). Er ist für mich ein Mann mit beeindruckender Lebensphilosophie und einfach jemand, der begeistert. Als früherer Besitzer der Valser Mineralquellen kennt man ihn heute wahrscheinlich eher als Weinhändler. Und auch da hat er Beeindruckendes geschaffen, denn auf jedem seiner Weingebiete steht auch ein Hotel mit Museum. Ein Mann mit Leidenschaft, der für mich zu den 10 grössten Schweizern gehört.

Patrick: Mir kommt spontan Peter Sauber als Inhaber des Formel 1-Rennstalls in den Sinn. Er hat über Jahre hinweg etwas aufgebaut und hat dabei seine Bodenständigkeit nie verloren – das würde uns sicherlich verbinden (schmunzelt).

Herzlichen Dank, Patrick und Max Schweizer, für diese spannenden Einblicke! Wir freuen uns auf weiterhin tolle Zusammenarbeit und unsere Gäste auf eine Erfrischung in der Turmwirtschaft!

Die nächste Turmpost erscheint als Sonderausgabe Mitte Februar 2021. Seien Sie gespannt auf Neuigkeiten zu den Wirteteams 2021.

Interview & Text: Simone Wunderlin

Bildmaterial zur Publikation nach dem Interview erhalten von Patrick Schweizer.

*Herausgeber: Verein [Liestal Tourismus](#), Wirtschaftskommission [Turmwirtschaft](#)
[Aussichtsturm](#)*

*Redaktion: Simone Wunderlin, Vorstandsmitglied Wirtschaftskommission &
Geschäftsführerin www.simone-wunderlin.ch*