



LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Mehr als ein Schoggi-Job

Schokolade macht glücklich. Das gilt besonders für Cédric Ochsner, den Leiter Produktion der Chocolat Frey. Seine Karriere verlief aus einem Guss – von der Lehre bis ins Topmanagement des grössten Schweizer Schokoladeherstellers.

CORINNE AMACHER

Wenn Cédric Ochsner (49) auf Reisen geht, führt er stets einen süssen Vorrat im Gepäck mit. Auch in fernen Gefilden gönnt er sich seine tägliche Ration Schweizer Schoggi. Eine Tafel isst er dann wie zu Hause auf einen Schlag: «Resten», sagt er, «gibt's bei mir nie.» Als er in den Neujahrsferien in Thailand war, reichte die Reserve aus der Heimat nicht ganz. Im Duty free am Flughafen Bangkok deckte sich Ochsner mit einer 300-Gramm-Tafel seiner Hausmarke ein und konnte den Heisshunger wenigstens noch auf dem Rückflug stillen.

Da erfuhr er die Vorzüge der Auslandsstrategie nicht nur auf dem Papier, sondern am eigenen Leib. Cédric Ochsner ist Chief Operating Officer der Chocolat Frey AG, der grössten Schokoladenfabrik der Schweiz, die aber längst nicht mehr nur für den hiesigen Markt produziert. Das zur Migros-Gruppe gehörende Unternehmen ist mit seinen Produkten mittlerweile in über 60 Ländern auf allen fünf Kontinenten vertreten. Ein Drittel des Umsatzes von 387 Millionen Franken wird im Ausland erzielt, und der Anteil soll mittelfristig

auf über 50 Prozent steigen. Die Expansion im Duty-free-Geschäft mit der Marke Frey ist zentral, aber auch die Herstellung von Eigenmarken für ausländische Kunden soll forciert werden.

Die Internationalisierung gehört zu Ochsners wichtigsten Aufgaben, seit er vor zwölf Jahren bei Chocolat Frey als Produktionsleiter eingestiegen ist. «Früher waren alle Prozesse auf die Migros als Hauptabneh-

«Innovation heisst auch: zur richtigen Zeit die richtige Menge und Qualität liefern.»

merin ausgerichtet. Mit der Auslandsexpansion galt es, die Betriebsabläufe in eine internationale Richtung zu lenken und entsprechend anzupassen», sagt er. Die Ansprüche der ausländischen Kunden seien anders als die der Migros, bei der die Schokoladeverkäufe praktisch in Echtzeit verfolgt und die Produktion im Voraus geplant und ausgerichtet werden könne. Wenn aber aus dem Ausland unvermittelt ein Anruf kommt, die Regale seien leer, es brauche sofort Nachschub, dann ist Ochsners Know-how gefragt. «Innovation be-

schränkt sich nicht auf Produkte», sagt er, «sie umfasst sämtliche Abläufe vom ersten Kundenkontakt bis zur rechtzeitigen Belieferung in der richtigen Menge und Qualität.»

Rund 42'000 Tonnen Schokolade und Kaugummi in Form von 2400 verschiedenen Produkten verlassen die Fabrik in Buchs jedes Jahr. Von der Betriebsplanung über die Herstellung, die Beschaffung und den Unterhalt der Anlagen bis zur Qualitätslenkung – alle Fäden der Wertschöpfungskette laufen bei Cédric Ochsner zusammen. «Die Breite der Themen und Aufgaben ist das, was mich interessiert und herausfordert», sagt er. 450 Mitarbeitende gehören in seinen Einflussbereich, viele kennt er mit Namen und pflegt einen jovialen Umgang mit ihnen. Kaum taucht er in der Fabrik auf, fällt hier ein Spruch, gibt's dort ein Augenzwinkern. «Ich verlange Leistung», so der Chef, «und wenn sie auch noch Spass macht, ist es umso besser.»

Die Nähe zum Personal passt, denn Cédric Ochsner arbeitete viele Jahre selbst im «Übergewand». Er lernte das Metier von der Pike auf. Auch wenn er heute meistens Krawatte trägt, ist er noch immer mit dem Ar-

Vom Fließband via Studium ins Topmanagement: Cédric Ochsner (Bild links) arbeitete viele Jahre selbst im «Übergewand».



Seit in den Regalen der Migros ausländische Marken den Appetit der Konsumenten anregen, muss auch Chocolat Frey dezidierter auftreten; Innovation und Marketing sind gefordert.

«Ich schaffe den Spagat zwischen Búezer und Manager.»

beitsmodus der Fabrikarbeiter vertraut und spricht deren Sprache: «Ich schaffe den Spagat zwischen Búezer und Manager.» Das sei wesentlich, schliesslich müsse die Basis umsetzen, was sich das Management ausdenke.

Ochsner weiss, was es heisst, das Fließband zu bedienen. Zuerst absolvierte er eine Lehre als Lebensmitteltechnologie bei der zu Coop gehörenden Schokoladefabrik Halba und durchlief anschliessend bei Lindt & Sprüngli während zwölf Jahren eine klassische Industriekarriere vom Gruppenchef bis zum Produktionsleiter. Er lernte aber nicht

nur in der Praxis, sondern drückte auch die Schulbank. So legte er die Meisterprüfung ab und gehörte zwischen 1990 und 1993 zu den ersten Absolventen des Lehrgangs Lebensmittelingenieur HTL an der ZHAW Wädenswil – ein Studium, das er sich mit Nachtschichten und Ferienjobs bei Lindt & Sprüngli verdiente.

2002 wechselte er in die Geschäftsleitung von Chocolat Frey und übernahm 2012 zudem die Geschäftsführung des Kaffeeunternehmens Delica, das ebenfalls zur Migros gehört. Berufsbegleitend absolvierte er einen Executive Master of Business Administration der Universität

St. Gallen. Cédric Ochsner ist der lebende Beweis, dass nicht nur der universitäre Weg ins Topmanagement führt, sondern auch die Berufsbildung mit Fachhochschulstudium. «Ich bin dankbar für das Schweizer Schulsystem, das es mir erlaubt hat, aufbauend auf der Lehre ein Niveau zu erreichen, bei dem ich an entscheidender Stelle mitarbeiten kann.» Einen wichtigen Beitrag dazu leistete das an der ZHAW erworbene Know-how als Lebensmittelingenieur: Es erzeugte in ihm «das nötige Selbstvertrauen, etwas zu wissen und etwas zu können». Von den im Studium gesammelten Erfahrungen

mit Prüfungssituationen profitiere er heute noch: «Neue Projekte, Team-sitzungen, Führungsaufgaben, Kundenkontakte, Rationalisierungen – in meinem Geschäftsalltag reiht sich eine Prüfung an die nächste.» Er ist noch immer mit der ZHAW verbunden und sitzt im Beirat des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), das die Fachhochschule beim Ausarbeiten und Abstimmen von Lehrgängen und Ausbildungsschwerpunkten berät.

Neue Schokoladenshow im Besucherzentrum

Im permanenten Test befindet er sich auch mit der internationalen Konkurrenz. Seit in den Süßwarenregalen der Migros ausländische Markenprodukte den Appetit der Konsumenten anregen, muss auch Chocolat Frey dezidiert auftreten; Innovation und Marketing sind gefordert. An Ostern eröffnet darum in der Fabrik in Buchs eine neue Attraktion. In einem in der Hausfarbe Rot gestalteten Besucherzentrum können Schokoladeliebhaber Wissenswertes über die Süßigkeit erfahren, sie degustieren und konsumieren, in einem Geruchslabor die Sinne schärfen und eine «Schokoladen-Show» erleben. Bereits jetzt nehmen jedes Jahr rund 10'000 Besucher einen Augenschein in der Fabrik, und Cédric Ochsner erwartet künftig ein Mehrfaches davon. Denn Schokolade, das weiss er von Kindsbeinen an, macht glücklich. Noch glücklicher macht nur, direkt an der Quelle zu arbeiten. So gesehen hat Cédric Ochsner mehr als einen Schoggi-Job: «Ich habe den besten Job, den es gibt.» ■



«Eine Tafel esse ich auf einen Schlag auf: Resten gibt's bei mir nie. Schokolade macht ja glücklich.»