

Kurz und bündig



Jakob Schneider
Schneider Eisenwaren
und Haushalt

Wie lange sind Sie selbständig?

Vor bald 40 Jahren habe ich zusammen mit meiner Frau die Firma Schneider Eisenwaren und Haushalt gegründet.

Was gefällt Ihnen am Besten an Ihrer Tätigkeit?

Die Vielseitigkeit im Beruf und das Lösen der anspruchsvollen Aufgaben unserer Kunden. Da sind auch mal echte Knacknüsse darunter.

Was ist Ihr Hauptbereich?

Die Planung und Realisierung von Kaba Sicherheitsanlagen, mechanisch wie elektronisch, mit den entsprechenden Sicherheitsbeschlügen. Das Sicherheitsbedürfnis ist allgemein stark gestiegen, ebenso die gesetzlichen Anforderungen der Feuerpolizei. Unter anderem durften wir Sicherheitslösungen umsetzen bei Banken, der Polizei, in Schulanlagen und Gewerbeliegenschaften.

Was beinhaltet Ihr Angebot?

Alles für den Haushalt, vom Teigschaber über die Blumenvase bis zur Küchenmaschine und zu einem schönen Service – und, wie unser Geschäftsname bereits verrät, auch Eisenwaren. Für Handwerker wie auch Private führen wir ein grosses Angebot an Beschlügen, Schrauben, Handwerkzeugen und Maschinen. Und sollte es mal nötig sein, reparieren wir defekte Elektro- und Benzingeräte in der eigenen Werkstatt.

Der Herr der Nudeln in Wetzikon

Peter Gschwend ist für seine besonderen Nudeln und Pestosaucen berühmt. Seit einigen Wochen produziert er seine Kreationen in einem neuen Lokal.

Marie-Christine Jürss

1981 gründete Peter Gschwend mit seiner Familie eine eigene Nudelwerkstatt. Nach 29 Jahren, Höhen und Tiefen ist die Nudelwerkstatt immer noch voll in Betrieb und kann sich vor Aufträgen kaum retten, vor allem in der Weihnachtszeit. Der gelernte Notar stellt viele verschiedene Variationen von Nudeln her, manche mit Steinpilzen, Safran, Mohn oder Basilikum. «Manchmal überlegen wir uns neue Kreationen, probieren sie einfach mal aus und schauen wie sie den Kunden gefallen», so Peter Gschwend. Nicht nur Teigwaren stellt er her, auch die passenden Pe-

stosaucen findet man in seinem Geschäft. Zitronen-, Kürbis-, Marroni-, Basilikum-, Tomatenpesto und noch viele mehr sind ebenfalls eigene Rezepte. Für den grössten Teil der angebotenen Esswaren werden biologische Zutaten verwendet. Seine Kunden stehen hinter seiner Biolinie und bezahlen auch gerne etwas mehr.

Treue Kunden

Peter Gschwend und seine fünf Mitarbeiter liefern ihre Ware nicht selber aus. Sie wird von eigenständigen Lieferanten verteilt. Sie beliefern Reformhäuser, Bioläden, Tante-Emma-Läden und einzelne grössere Detaillisten in der ganzen Schweiz. Der Nudelmacher fährt mehrmals wöchentlich zum Markt, um auch dort seine Stammkunden zu

bedienen. Manchmal nimmt er seine kleine Tortellonimaschine mit und führt vor, wie es in seiner kleinen Welt des Nudelfabrikierens zugeht. Das Gebäude, in dem die alte Werkstatt war, wird wegen Wohnungsbau abgerissen, und so musste sich Peter Gschwend ein neues Lokal suchen, welches er nur 400 Meter weiter, an der Zentralstrasse 24, gefunden hat.

Mix aus Leidenschaft und Arbeit

Der Herr der Nudeln hat nach seiner Lehre, dem Militär und einer Zeit als Steward bei der Swissair bei seinem Onkel gearbeitet. Dieser hatte damals als Erster das lukrative Geschäft mit Schnittsalat im Be-

utel angerissen. Doch das war nichts für Peter Gschwend, denn er wollte etwas Eigenes aufbauen. Durch Zufall erlernte er das Nudelmachen. Er fühlt sich berufen, Lebensmittel herzustellen. Die Arbeit mit Essbaren bereitet ihm Vergnügen, und er möchte, dass seine Kunden dieselbe Freude verspüren. Für den 60-Jährigen ist seine Tätigkeit eine Mischung aus Arbeit und Genuss. Er fühlt sich privilegiert, dass er nach 28 Jahren von seiner Leidenschaft immer noch leben kann.

Heute im Porträt:

Nudelwerkstatt «La Martina»
Peter Gschwend
Zentralstrasse 24
8623 Wetzikon
Telefon 044 930 78 08



Peter Gschwend (Mitte) mit zwei seiner Mitarbeiter in der Nudelwerkstatt. (mcj)

Weblinks

www.gewerbe-wetzikon.ch
www.wetzikontakt.ch
www.wetzikon.ch
www.bgv-hinwil.ch
<http://regiotv.ch/wetzikon>

Frauenpower – Gwerbler Frauen

Vielseitige Konfliktmanagerin

Dorothe Kienast hätte nie gedacht, einmal ein eigenes Geschäft mit zwei Mitarbeiterinnen zu führen. Sie durfte in ihrem Leben schon viele Tätigkeiten ausführen: Nach fünf Jahren als Primarlehrerin hatte sie Lust auf Neues und widmete sich einem Jus-Studium. Nach Abschluss wollte sie lieber nicht an einem Gericht arbeiten, fand eine Stelle bei der Wochenzeitung «Glattaler» und absolvierte berufsbegleitend die Grundausbildung im Medienbildungszentrum MAZ in Luzern. Spä-

ter arbeitete sie als Redaktorin beim «Zürcher Oberländer». 2002 wagte sie den Schritt in die Selbständigkeit mit ihrer eigenen Firma dok-kommunikation. Sie komplettierte ihre Ausbildung mit einer Weiterbildung zur Mediatorin an der Universität in St.Gallen.

Spezialisiert für Konfliktmanagement hilft Dorothe Kienast bei Gesprächsführungen, innenbetrieblichen Fragen, berät Lehrerteams in Schwierigkeiten und/oder bei schwierigen Gesprächen und Konflikten. Dorothe Kienast bietet häufig eine Anfangshilfe, das Wesent-

liche kann die hilfeschuchende Person meist auf eigene Weise regeln.

Daneben fasst sie Texte für Reden und Schriften. Dazu trifft sie sich mit der Kundin oder dem Kunden in ihrem Büro an der Talstrasse 1 in Wetzikon. Während des Erstgespräches versucht sie, sich in diese Person hineinzusetzen, zuzuhören und ein Konzept zu entwickeln. Auch hier gibt Dorothe Kienast häufig den entscheidenden Schritt zum Einstieg.

Ein weiteres Gebiet von dok-kommunikation ist die politische Kommunikation im weiteren Sinn: Wahl-



Dorothe Kienast

und Abstimmungskämpfe, Argumentationsanalysen und -training, Imagekampagnen. Mit der jetzigen Situation ist sie sehr zufrieden und kann ihre Tätigkeit als Traumberuf bezeichnen. Derzeit macht sie nebenberuflich ein Masterstudium in «Communication Management and Leadership». (mas)