

# Leistungsfähiger Kleinbetrieb bleiben

## Simeta AG in Niederwil feiert Geburtstag

Mit einem Fest im grossen Zelt feierte die Simeta AG Niederwil gestern ihren 20. Geburtstag. Der Kleinbetrieb mit 35 Angestellten mischt im Bereich Grossküchen seit Jahren munter im Konzert der Grossen mit.

(to) Es sei zwar unüblich, ein 20jähriges Firmenjubiläum mit Trari-Trara zu feiern, erklärte Franz Wietlisbach, der Inhaber der Niederwiler Grossküchenbau-Firma Simeta AG. Anlässlich des 10. Geburtstages habe er aber ein Fest zum 20. versprochen für den Fall, dass die Simeta AG die damals gesteckten Ziele erreiche.

Und, so Wietlisbach weiter, man habe es geschafft, sich als kleiner, flexibler Betrieb in einem hart umkämpften Markt im Konzert der Grossen zu behaupten.

### Gründung am 1. April 1971

Mit einer kleinen Produktion von Abdeckungen und Unterbauten und einer Belegschaft von acht Personen nahm die Simeta AG, damals geleitet von Franz Wietlisbach und Ernst Fischli, 1971 ihren Betrieb auf. Fünf Jahre später begann man in Niederwil mit der eigenen Planung von Kücheneinrichtungen und 1977 landete man mit der Entwicklung von eigenen Glacéstationen den grossen Treffer. Diesen Eigenentwicklungen konnte die Konkurrenz im In- und Aus-

land bisher nichts Vergleichbares entgegensetzen und sie gehört heute deshalb mit zu den Kunden der Simeta. 1985 übernahm Franz Wietlisbach nach dem pensionsbedingten Austritt von Ernst Fischli das gesamte Aktienpaket, das Unternehmen ist heute zu 100 Prozent in Familienbesitz.

1988 suchte man nach Erweiterungsmöglichkeiten, fand diese in Niederwil nicht und verlagerte deshalb einen Teil der Produktion nach Wohlen. Mittlerweile liegt allerdings ein Projekt vor, nachdem dieser Produktionszweig wieder nach Niederwil geholt werden soll.

### An Leistungsgrenze angelangt

Franz Wietlisbach glaubt, dass die Simeta AG mit heute 35 Mitarbeitern – sie erwirtschafteten 1990 einen Umsatz von sieben Millionen Franken – an einer Grenze angelangt sei. «Ich möchte nicht, dass der Betrieb noch grösser wird. Wenn wir expandieren, so verlieren wir an Überblick und an Flexibilität». Und gerade die grosse Flexibilität, glaubt der Firmenchef, sei eines der Geheimnisse zum Erfolg der letzten Jahre. «Unsere spezielle Firmenstruktur erlaubt uns, bei der Planung und Realisierung von Grossküchen sehr schnell auf Kundenwünsche zu reagieren».

Franz Wietlisbach ist zuversichtlich, mit dem bewährten Rezept auch in Zukunft in der hart umkämpften Branche bestehen zu können.



Grossküchen, vom Zeichnungstisch (links Firmenchef Franz Wietlisbach) bis zur Realisation: die Simeta in Niederwil feiert Geburtstag. Foto: to