



Der Fahrzeugpark der Simeta AG in Niederwil.

Die Simeta AG in Niederwil feierte ihr 20jähriges Bestehen

Marktleader bei den Glacestationen

Die Simeta AG in Niederwil hat sich in den 20 Jahren seit der Gründung vom Sechsmannbetrieb zu einem der führenden Schweizer Unternehmen im Bereich des gewerblichen Grossküchenbaus entwickelt. Mit heute 35 Mitarbeitern in Niederwil, Wohlen und Basel realisiert sie jährlich 80 Projekte, verarbeitet 180 Tonnen Chromnickelstahl und erzielt einen Umsatz von 7 Mio. Franken.

pd. Das Unternehmen hat sich vor allem auf die Planung, Konzeption und den Bau von Grossküchen spezialisiert. So werden Simeta-Küchen hauptsächlich in Hotels, Restaurants, Spitälern, Altersheimen und Personalrestaurants installiert. Neuerdings nimmt auch der Bereich der Restaurationsumbauten immer stärker zu. Eine Exklusivität sind die Glace- und Dessertstationen, bei denen

das Niederwiler Unternehmen im Markt eine Leaderposition einnimmt und mit 650 Stationen über einen Marktanteil von 60 Prozent einnimmt.

Trotz rezessiven Tendenzen – der Preisdruck macht der gesamten Branche zu schaffen – glaubt Firmengründer Franz Wietlisbach, wie er anlässlich der 20-Jahr-Jubiläumsfeier erklärte, fest daran, dass seine Firma ihre Ziele erreichen werde; dies dank einem hohen Qualitätsstandard, innovativen Produkten und einer immer wichtiger werdenden Flexibilität in Planung, Produktion und Montage.

Ja zum Metall

Die Simeta AG wurde am 1. April 1971 durch Franz Wietlisbach und Ernst Fischli gegründet; der Name «Simeta» sollte ein Ja (=Si) zum Metall symbolisieren. Die Firma startete mit Abdeckungen und Unterbauten, diversifizierte dann während den Krisenjahren 73/74 auf Fassadenverkleidungen von Faultürmen bei Kläranlagen.

1975 stellte die Simeta ihre ersten Kücheneinrichtungen her; eine Abteilung, die in der Folge rasch expandierte. 1977 wurden die ersten Glacestationen gebaut, ein Jahr später Filialen in der Nord-

ostschweiz und in Basel gegründet. Zu Beginn der 80er Jahre wurde der Niederwiler Betrieb zweimal ausgebaut; gleichzeitig begann man mit der Ausbildung von Lehrlingen.

Die Generalvertretung für Fokus-Küchen – behindertengerechte Küchen, die von Behinderten hergestellt werden – übernahm die Simeta 1984. Ein Jahr später verliess Ernst Fischli altershalber den Betrieb und verkaufte sein Aktienpaket an Franz Wietlisbach.

Küche von Luxuskreuzer saniert

Mit der Sanierung der Kücheneinrichtung des Luxus-Kreuzfahrtschiffes «Star» der Royal Viking begab sich die Simeta 1985 erstmals aufs internationale Parkett. 1989 musste die Produktion von CNS-Unterbauten aus Platzgründen nach Wohlen verlegt werden, wo der Simeta eine Halle mit 700 Quadratmetern zur Verfügung steht.

Nachfolgeprobleme wird es bei der Simeta, die ihr Leistungsangebot im November erneut an der IGEHO in Basel zur Schau stellen wird, voraussichtlich nicht geben: Der Sohn von Franz Wietlisbach hat eine Lehre als Apparate- und Werkzeugbauer absolviert und dürfte die Firma auch künftig auf Erfolgskurs halten.

Vo
S
Ri.
den
Ver
und
Stir
Ger
20.
Ger
nun
Kre
Ger
tere
will
für
550
Ein
die
450
voir
spre
San
Mit
und
nier
dear
fahr
gers
gem
zwei

DI
EL
SO
KR
55

euer
schu