

Die Käseproduktion als Kerngeschäft der Walker AG hat sich auf dem Markt klar positioniert. Dank ihrer Innovationskraft stellt sie seit Jahren traditionell Berg- und Raclettekäse erster Güte her. Die strikte Überwachung der Produktionsabläufe, die Hygiene und die Pflege von Details bürgen für eine hochstehende Käsequalität. Die Käserei Aletsch Goms gilt als eine der ersten Adressen für Käseliebhaber und damit für Grossverteiler sowie die Gastronomie. Marcel Vogel

Erste Adresse für



Alexander Walker hat als Geschäftsleiter wesentlichen Anteil am Erfolg der Käserei Aletsch Goms. Dank Visionen, einem Leitbild und gezielter Personalschulung kann die vorgegebene Strategie umgesetzt werden.

Vision und Leitbild der Walker AG gelten als Erfolgsrezept in der Herstellung von heimischem Käse. Hochmotivierte Mitarbeiter dank eines kooperativen Führungsstils, ergänzt durch Personalaus- und Weiterbildung mit Schwergewicht auf Kommunikation und Verkauf, bieten Gewähr für eine echte Partnerschaft zwischen Produzent und Kundschaft. Dank dieser Eigenschaften ist der Betrieb ein Aushängeschild für Walliser Käse.

Der Spezialist für Walliser Berg- und Raclettekäse

Wer sich von Käsermeister Urs Bützberger über die Herstellung von Käse informieren lässt, dem ist der Appetit auf Käse nicht mehr wegzunehmen. Der

hochmodern eingerichtete Betrieb in Bitsch gilt als die grösste traditionelle Käserei im Wallis. Die Analyse der Milch und deren Rückverfolgbarkeitsgarantie stellen das Fundament in der erfolgreichen Käseproduktion dar. Eine regelmässige Stufenkontrolle und das Qualitätssicherungssystem zeichnen den typischen Walliser Berg- und Raclettekäse aus. Einhaltung der Hygienevorschriften, strikte Verfolgung der Prozesse sowie die bakteriologische und klimatische Überwachung sorgen für einen einzigartigen Genuss der Käseprodukte. Zurecht dürfen sie aufgrund der Ursprungsbezeichnung mit dem Gütesiegel BRC ausgezeichnet werden. Jährlich werden in der Käserei Aletsch Goms rund 90 000 Käseläibe herge-

stellt, was einen täglichen Durchschnitt von 300 Stück ergibt. Davon entfallen rund 60 Prozent auf Raclette- und 30 Prozent auf Bergkäse. Aus den restlichen zehn Prozent entstehen Spezialitäten. Insgesamt verarbeitet die Käserei der Walker AG jährlich 4,5 Millionen Liter Milch zu 450 Tonnen Käse, wobei auch Joghurt für die Gastronomie produziert wird.

Echte Symbiose zwischen Landwirtschaft und Tourismus

Die Käserei der Walker AG in Bitsch hat im Dezember 1996 ihren Betrieb aufgenommen. Geschäftsleiter Alexander Walker erinnert sich zurück: «Nach dem Konkurs der Regionalkäserei in Niederernern sprachen uns die Bauern an. Eine Sanierung der besagten Käserei kam aus Kostengründen nicht in Frage. Demzufolge wurde die Käserei Aletsch Goms in Bitsch gebaut.» Eine Lösung, die als optimal bezeichnet werden kann. Für die Bauern gilt sie nämlich als sicherer Weg. Zum einen können sie sich weiter auf die Milchproduktion konzentrieren und zum andern müssen sie nicht um das Milchgeld bangen. Auf zwei Fakten darf die Walker AG besonders stolz sein. Alexander Walker führt aus: «Als Milchabnehmer können wir die Existenz der Berglandwirtschaft sichern. Ein Faktor, der die Pflege der Landschaft gewährleistet, was wiederum dem Walliser Tourismus zugutekommt. Als Zweites sind wir stolz, die Milchverarbeitung ohne Steuergelder gewährleisten zu können. Subventionen bremsen die Innovationskraft und machen träge.» Er sei gegen Subventionen, aber nicht gegen jene auf der Primärstufe, welche die Berglandwirtschaft förderten, präzisiert er. Die Milch wird bei den Bauern aus der Region Goms/Östlich Raron und der Umgebung von Naters und Brig-Glis abgeholt.

Partner



UBS

Le Nouvelliste

Mit Einsatz zum Erfolg

heimischen Käse

Kundennähe erweist sich als eine grosse Stärke

Berufsstolz, hohe Qualitätssicherung, handwerkliches Geschick und der unbeirrbar Walkerville (das Beste gilt als Messlatte für die Weiterentwicklung) garantieren einzigartige Walliser Käse- und Milchprodukte. Bei der Walker AG stehen Natürlichkeit, Frische, Innovationskraft und Qualität im Vordergrund. Jedes Stück Walker-Käse ist ein einwandfreies Naturprodukt. Kundenorientierte Spitzenleistungen werden in der Herstellung, Entwicklung und Vermarktung von Milchprodukten innovativ vorangetrieben. Alexander Walker legt dar, warum man eine Kuhlänge voraus ist: «Noch näher am Kunden als wir sind unsere hochwertigen Käseprodukte. Die Kunden profitieren vom Pioniergeist, von unkonventionellen Lösungen und den frischen Ideen. Persönliche Beziehungen zu den Kunden ermöglichen uns, auf ihre Bedürfnisse einzugehen.» Die Walker AG positioniert sich als weitsichtiger, mutiger, in-



Die Käserei Aletsch Goms der Walker AG in Bitsch produziert in erster Linie Walliser Berg- und Raclettekäse. Insgesamt werden dort jährlich 4,5 Millionen Liter Milch zu Käse verarbeitet.

novativer und junggebliebener Traditionsbetrieb. Wachstum und Qualität verbunden mit Pioniergeist ermöglichen Neuinvestitionen. Eine langfristi-

ge Strategie mit solider Basis getreu dem Motto: Liquidität – Rentabilität – Stabilität.

Walker Group als starker Partner mit vielen Vorteilen

Neben der Käseherstellung als Kerngeschäft mit 12 Mitarbeitern ist die Walker Group harmonisch mit der Kundschaft gewachsen. Zu ihr gehören die Käserei Aletsch Goms, Bianchi Früchte und Gemüse, Brasilona SA und Walker Gastro Zermatt. Zudem ist man in diesem Jahr eine Kooperation mit dem Belieferungsmarkt Howeg eingegangen. So präsentiert sich ein starker Partner mit Flexibilität, hoher Lieferbereitschaft und einer kompletten Dienstleistungspalette für die Gastronomie. Ökonomische Aspekte bei der Logistik zeichnen das moderne Unternehmen aus. Mit insgesamt 110 Beschäftigten festigt die Walker Group die Walliser Wirtschaft. Ein starker Partner in allen Belangen mit unbestrittenen Vorteilen. ■



Betriebsleiter und Käsermeister Urs Bützberger sorgt mit seinen Angestellten dafür, dass die Milchverarbeitung zu Käse der Qualitätssicherung entspricht.