



Johann Ruppen

➤ **1000 Quadratmeter für Schokolade**
Nach 15 Jahren in der Höhe, kommen die Chocolatiers Virginie und David Pasquiet in die Ebene des Rhonetals zurück. Das Ehepaar hat seine Produktion im Industriepark Daval in Sieders (VS) eingerichtet. Neben einer Backstube von 300 m² beherbergt das neue Gebäude ein Kurslokal und die vierte Verkaufsstelle der Firma des Swiss Chocolate Masters 2013. 24

➤ **Mille mètres carrés pour le chocolat**
Après quinze années passées en altitude, Virginie et David Pasquiet ont rejoint la plaine. Le couple de chocolatiers a installé sa production à Sierre (VS), dans le parc industriel de Daval. En plus d'un laboratoire de 300 m², la nouvelle bâtisse abrite une salle de cours et le quatrième point de vente de l'enseigne du Swiss Chocolate Masters 2013. 28

➤ **Mille metri quadrati per il cioccolato**
Dopo 15 anni passati in alta quota, Virginie e David Pasquiet sono tornati a vivere in pianura. La coppia di cioccolatieri ha avviato la produzione a Sierre (VS), nel parco industriale Daval. Oltre ad un laboratorio di 300 m², il nuovo edificio ospita una sala corsi e il quarto punto vendita all'insegna di Swiss Chocolate Masters 2013.



Fotos: Johann Ruppen

Die Produktionsräume und das gesamte Gebäude sind klimatisiert. Die Abwärme der Kälteanlagen wird zur Herstellung des Warmwassers genutzt.

David, l'Instant chocolat in Siders (VS)

Fokus auf die Produktion und die Kreation

Der Chocolatier David Pasquiet hat seine Produktion von Crans-Montana (VS) in die Talebene verlegt. Er hat einen Neubau im Industriepark Daval in Siders bezogen. Auf einer Fläche von 1000 m² befinden sich auch ein Kurslokal und die vierte Verkaufsstelle seiner Firma.

In der riesigen, durchgehend verglasten Fassade des neuen Produktionsgebäudes von Virginie und David Pasquiet in Siders spiegelt sich die Hochebene von Crans-Montana. Dort, wo vor 15 Jahren das Abenteuer der beiden Chocolatiers begann. Der Umzug ermöglichte es dem Ehepaar, die Fläche von 140 auf 1000 m² zu vergrössern.

» Für den Eintritt in die Produktion braucht es einen Badge.

Zuerst war eine Holzkonstruktion geplant. Nun bestehen die Mauern aus Beton und die Dachkonstruktion aus Holz. Auslöser dafür war ein Wechsel des Architekten. «Das Innere des Gebäudes wurde nicht

wirklich verändert, aber die Räume wurden verfeinert», erklärt Virginie Pasquiet. 200 Solarzellen auf dem Dach liefern 80 bis 90 % der im Gebäude benötigten Energie.

Beim Gebäudeeingang befindet sich eine Empfangs- und Wartezone. Sie enthält Toiletten und Garderoben. Auf der einen Seite sind die Reception und das Direktionsbüro – das Letztere wurde so geplant, dass es in zwei Räume aufgeteilt werden kann. Auf der anderen Seite liegt der Aufenthaltsraum der Mitarbeitenden. «Dort können bis 20 Personen empfangen werden. Wir nutzen den Raum auch für Kurse.»

Ein langer offener Gang führt zu einer Glastüre mit der Aufschrift «privé». Dahinter steht das Herz des Gebäudes: die Backstube. Für den Eintritt ist ein Badge erforderlich.

Alle Mitarbeitenden haben einen solchen; er dient auch gleich zur Zeiterfassung. Die Produktion von 300 m² gliedert sich in mehrere Zonen: im Zentrum findet die Fabrikation statt, an den Seiten die Arbeit mit Zutaten sowie die Reinigung der Früchte und anderer Rohstoffe.

Getrennt, belüftet, klimatisiert

In der Produktion befinden sich zudem drei abgetrennte Bereiche. Um die Mitarbeitenden nicht zu isolieren, sind diese verglast: ein Raum mit Waschstation und Waschkabine, ein Raum fürs Rösten und einer fürs Überziehen der Schokolade. «Der Letztgenannte ist mit einem 8 m langen Kältetunnel ausgerüstet (Foto rechts unten). Ein Isolationsvorhang trennt das Überziehen der Schokolade bei 24 °C von der Kühl-

zone bei 15 °C. Am Ende des Tunnels kann die Schokolade sofort verpackt werden», erklärt David Pasquiet. Er ergänzt: «Diese separaten, belüfteten und klimatisierten Räume erlauben uns ein laufendes Überziehen und Rösten ohne Rücksicht auf andere Tätigkeiten. Das war in Montana gar nicht der Fall. Wegen der Feuchtigkeit konnten wir beispielsweise nicht einmal unsere Handwerkzeuge zu einem beliebigen Zeitpunkt waschen.»

Für die Einrichtung setzt die Chocolaterie wie bisher auf einen einzigen italienischen Lieferanten. Das vereinfacht den Unterhalt. «Wenn die Wartung einer Maschine nötig ist, kann der Servicetechniker der Schweizer Vertretung gleich auch einen Blick auf die anderen Einrichtungen werfen.»



Virginie und David Pasquiet sind glücklich über das neue Firmengebäude.

Die Produktion und der am andern Ende des Gebäudes liegende Laden sind über einen Kühlraum und ein Atelier, zu denen beide Seiten Zugriff haben, miteinander verbunden. Restliche Ganachen und andere Spezialitäten werden gesammelt und an einem speziellen Ort verpackt. Es benötigt also nur wenige Schritte, um die Regale des Ladens von 40 m² zu schmücken. Es braucht auch nicht mehr, um die Lieferfahrzeuge in der Garage zu beladen. Das «Chocomobile» beliefert die drei anderen Verkaufsstellen in Montana, Sitten und Vevey (VD).

Die Schokolade ist unverändert

Die Bauarbeiten dauerten vom letzten Oktober bis in den April und benötigten etwas mehr als 3 Mio. CHF. Wird David Pasquiet darauf angesprochen, wie handwerklich die neue Produktion in Siders sei, so antwortet er: «Die Schokolade hat sich nicht verändert. Durch den zusätzlichen Platz und den Wegfall einiger undankbarer Aufgaben können wir uns umso mehr auf die Produktion und die Kreation konzentrieren!» Johann Ruppen/ce

Weitere Fotos: www.swissbaker.ch/panissimo > Fotogalerie



Dank eines 8 m langen Kältetunnels gelangen Produkte von der Überzugsmaschine direkt in die Verpackung. Ein zweiter Tunnel wird bald installiert.

