

Mit beiden Füßen auf dem KMU-Boden

Der Frühstücksanlass des WFZ hat mit faszinierenden Einblicken aufgewartet.

BAD URZACH (fi) – Gabriela Manser, Verwaltungsratspräsidentin und auch Geschäftsführerin der Goba AG in Gontenbad, hat mit Charme und Wissen ihr Unternehmen vorgestellt. Menschlichkeit und Ideenreichtum prägen die Mineralquelle im Kanton Appenzell Innerrhoden.

Die langen Spiesse der Kleinen

Das Containerschiff mag grosse Lasten befördern, doch der kleine Kahn ist wendiger. Diese Wendigkeit ist es, die die Goba-Welt kennzeichnet. Dies hat sich auch in der Corona-Zeit bewährt. Beziehungen und Vertrauen haben über Klippen hinweggeholfen. Obschon in der Schweiz gutes Hahnenwasser selbstverständlich ist, behält das Mineralwasser seine Trümpfe. Im Fall Gontenbad hat es 25 Jahre lang den Alpstein «verinnerlicht». Gabriela Manser sieht dies nicht nur technisch, sondern auch von Sagen angereichert. Damit das Wirkliche und das Sagenhafte beisammenbleiben, wird das Wasser an Ort und Stelle abgefüllt.

Traditions-Unternehmung

Schon 1576 war die Quelle in Urkunden erwähnt worden. 1920 wurde von Mansers Vorfahren das Kurhaus Gontenbad verkauft. Quelle und Boden blieben aber in der Familie. Grossvater und Grossmutter begannen mit dem Abfüllen des Mineralwassers. 1933 wurde die Goba AG gegründet. Gabriela Manser übernahm 1999 den Betrieb, der hätte aufgegeben werden sollen. Sie begann mit acht Mitarbeitenden (heute sind es etwa 70) und einem Jahresausstoss von 8 Millionen Flaschen. Der grosse Aufschwung kam 2002 mit der Einführung von «Flauder», das mittlerweile zum Kultprodukt geworden ist. Corona schüttelte die stark auf die Gastronomie ausgerichtete Unternehmung stark durch. Im ersten Lockdown betrug der Einbruch 80 und im zweiten 40 Prozent. Zur Abfederung trugen Hilfsgelder und die verstärkte Pflege des Detailhandels bei.

Mehr als Mineralwasser

Schon früh gab es neben dem Mineralwasser den Alpsteinbitter und ein paar wenige andere Kräuterprodukte. Gabriela Manser erkannte hier eine Ausbaumöglichkeit. 2008 startete sie die Zusammenarbeit mit Bauern, die zum Kräuteranbau bereit waren. Seither werden die acht Kräuter nicht nur zur Getränke-, sondern auch zur Sirup- und Konfitürenherstellung genutzt. Wohl ist der Arbeitsaufwand hoch und die Rendite vergleichsweise tief, doch konnten immerhin 2 Millionen Franken Jahresumsatz erwirtschaftet werden. Zwischendurch wurde ein neues Konfiglas entwickelt. 2020 konnte es 44000 Mal – mit Inhalt selbstverständlich – verkauft werden.

Mit Philosophie in erfolgreiche Zukunft

«Miteinander» steht zuoberst bei den Richtsätzen, die sich die Goba AG gegeben hat. Die Arbeit im Betrieb und im Zusammenwirken mit Kunden und Lieferanten soll sinnvoll sein und mit Freude geleistet werden. «Gesund und unabhängig bleiben» gilt nicht nur für die Mitarbeitenden, sondern auch für die Unternehmensfinanzen. «An der Quelle verwurzelt» bezieht sich nicht nur auf den Rohstoff «Mineralwasser», sondern auch auf die Verwurzelung in der Region, die Verlässlichkeit für die Kräuterbauern und auch für den Standortkanton. «Den Schatz pflegen» und «Kreativität» sind weitere Stichworte in Mansers Leitlinien. Die Referentin verschwieг jedoch nicht, dass es neben den Höhe- auch Tiefpunkte gegeben hat. So haben sich «Cola mit Stevia» nebst etlichen weiteren Produkten als Fehlschläge erwiesen.

Zukunft – miteinander und nacheinander

Das «Forum Zukunft» ist in der Goba AG eine jährlich wiederkehrende Einrichtung. Dabei wird der Ideenreichtum der eigenen Leute und eines auswärtigen Gastes angezapft. So kommen die Gontenbader rasch zu vielen guten Ideen. Da-



Gabriela Manser fesselt mit ihrem lebendigen Vortrag die grosse Zuhörerschaft.

raus werden eine Kultur und daraus Strategien entwickelt. Gelegentlich sind auch Strukturen anzupassen. Gabriela Manser ist überzeugt, dass sich die Klausur lohnt. Ebenso wichtig sei es, sich selbst immer wieder zu hinterfragen, Schwächen einzugestehen und sich gegebenenfalls Hilfe zu holen. Wer ausserdem zu kommunizieren versteht, vermag nach innen und ausen Brücken zu bauen. Schliesslich gilt es, im Firmen-Universum die Kunden in den Mittelpunkt zu stellen und die Mitarbeitenden ebenso hoch zu gewichten.

In der Diskussion wurde nachgefragt, wie bei Corona die Lagerbestände gehandhabt wurden. Je nach Produkt beläuft sich die Lagerhaltung auf eine Woche oder auf einen Monat. Als Gastro- und Detailbetriebe ihrerseits Material zurückschoben, wurde dieses an Heime und Institutionen weitergereicht. Der Umgang mit «Fortschritts-Bremsern»

im Betrieb wurde mit internen Umplatzierungen und ganz wenigen Kündigungen gelöst. Bei der 59-jährigen Firmenchefin ist auch die Nachfolgeregelung ein Thema. Organisation und weitere Themen werden bereits entsprechend vorgespurt. Gabriela Manser, die vor Lebens- und Unternehmerfreude sprüht, will aber noch fünf bis sieben Jahre weitermachen.

Gipfel-Tour

Das Referat war eingebettet in ein reichhaltiges Frühstück, das vom «Zurzacherhof»-Team bereitgestellt und serviert worden war. Zufolge Ferienabwesenheit des Präsidenten führte Geschäftsleiter Roland Keller durch den Anlass. Er kündigte an, dass das nächste Frühstück am 10. November stattfinden und sich um die CS-Regionalstudie drehen soll.