«We love to make you Happy».

Yakup Aydin ist ein begeisterter Bäcker-Konditor. Und er ist ein erfolgreicher Unternehmer. Innerhalb der letzten sechs Jahre hat er die Conditorei Bäckerei Happy AG zu einem mittleren Familienunternehmen mit 50 Angestellten in Zürich und Umgebung ausgebaut. Für seinen Betrieb arbeitet er Tag und Nacht, sein Hauptgeschäft an der Dienerstrasse in Zürich ist 24 Stunden lang geöffnet – und dies 365 Tage im Jahr. Portrait eines «ethnic entrepreneurs».

Trotz harter Arbeit vermittelt der Bäckerssohn aus Ankara nicht den Eindruck, als ob er schweren Herzens auf Freizeit oder Privatleben verzichten müsste. Das Gegenteil scheint der Fall. Sobald Yakup Aydin über sein Unternehmen spricht, lebt er auf und betont, dass für ihn Beruf und Privatleben untrennbar zusammengehörten. Er ist stolz darauf, andere Menschen mit dem, was er tut, glücklich zu machen. Sei es im Kleinen, wenn er einen Kunden dabei beobachtet, wie er genüsslich in einen seiner viel gerühmten Schoggi-Gipfel beisst. Oder im Grossen, wenn er seinen Angestellten ein sicheres Auskommen und gute Arbeitsbedingungen bieten kann. Einem richtigen Unternehmer, so Yakup Aydin, gehe es nicht in erster Linie ums Geld. Sein Ziel müsse es vielmehr sein, Leute einzustellen, das Geschäft auszubauen und den Gewinn neu zu investieren. «Du darfst nie egoistisch sein, sondern musst immer dem Nächsten dienen, den nächsten Generationen. Da liegt es, das Unternehmer-Gen!», so Yakup Aydin. Am Ende des Gesprächs glaubt man ihm gerne, wenn er mit dem Slogan: «We love to make you Happy» auf den Arbeitskitteln seiner Angestellten für sein Unternehmen wirbt. Allein der hauseigene Feta-Spinat-Krapfen schmeckt so vorzüglich, dass sich beim Verzehr das kleine Glück von selbst einstellt.

Schwieriger Start

Der unternehmerische Aufstieg von Yakup Aydin verlief keineswegs gradlinig. Er entstammt einer Bäckersfamilie aus Ankara, welche heute in vierter Generation das Geschäft in der-

Schweiz sowie in der Türkei weiterführt. Sein Vater kam 1975 aus Arbeitsgründen in die Schweiz, Yakup Aydin war damals sechs Jahre alt. Nachdem der Vater erfahren hatte, dass er schwer erkrankt war, beschloss er, 1982 mit seiner Familie nach Ankara zurückzukehren. Er wollte noch vor seinem Ableben eine Existenzgrundlage für die Familie schaffen und eröffnete in Ankara die Bäckerei mit dem Namen «Zurih». Hier wurden erstmals Spezialitäten wie Gipfeli, Butterzopf oder Schwarzwäldertorte angeboten. Zwei Jahre später starb der Vater, und Yakup Aydin war auf sich allein gestellt. Er wurde von seinem Onkel zum Bäcker-Konditor und Geschäftsmann ausgebildet. Jeden Abend nach der Arbeit fand zwischen den beiden eine 30-minütige Geschäftsbesprechung statt. Onkel und Neffe liessen gemeinsam den Tag Revue passieren, das Geschäftliche wurde aufbereitet und offene Fragen wurden diskutiert. Noch heute setzt Yakup Aydin diese Tradition mit seinen Kindern fort, wenn er Zeit dafür findet. Seine Tochter arbeitet bei ihm im Hauptgeschäft an der Dienerstrasse, sein Sohn hat vor Kurzem das Gymnasium abgebrochen und möchte statt eines Architekturstudiums nun ebenfalls lieber eine Ausbildung zum Bäcker-Konditor absolvieren.

In die Zeit zwischen der eigenen Ausbildung und derjenigen seiner Kinder fielen Rückschläge und schwierige persönliche Entscheidungen, die Yakup Aydin rückblickend als schmerzhaft, jedoch wichtig für seinen heutigen Erfolg wertet. Er betont, dass es zum Talent eines Unternehmers gehöre, auch mit unternehmerischen Risiken und Tiefschlägen umgehen zu können. So gehen auf die Krisenzeiten zwei Vorsätze zurück, die Yakup Aydins Geschäftsphilosophie heute prägen. Erstens möchte er nie mehr in der industriellen Produktion arbeiten. Zweitens hat er sich fest vorgenommen, keine Geschäfte mehr mit unqualifizierten Unternehmern zu machen. Dies kam so: Nach seiner Rückkehr in die Schweiz im Jahr 1994 arbeitete Yakup Aydin zunächst bei der Jowa Bäckerei der Migros in der industriellen Produktion. Das war nicht seine Sache, weil er realisierte, dass er hier mit seinem Bäckerhandwerk, das er in Ankara erlernt hatte, nicht glücklich wurde. Anschliessend machte er sich im Jahr 2000 mit der Produktion von türkischem Fladenbrot in Zürich selbständig – und scheiterte. Viele seiner Abnehmer konnten ihm nämlich die offenen Rechnungen nicht

bezahlen, da sie ihr Geschäft wegen schlechten Geschäftsgangs respektive mangelnder Erfahrung wieder aufgeben mussten. Yakup Aydin verschuldete sich gegenüber seinen Lieferanten. Statt Konkurs anzumelden, trat er jedoch erneut eine Stelle an und bezahlte seine Schulden nach und nach zurück. Erst im Jahr 2006 wagte er den Neubeginn! Er eröffnete seine erste Bäckerei in Zürich und erfüllte sich damit einen lang gehegten Traum. Seine Spezialität war diesmal nicht das türkische Fladenbrot, sondern schweizerisches Qualitätsgebäck, wie Buttergipfel, Brötchen, Snacks, Plunder oder Laugengebäck.

Selbstvertrauen, Kompetenz und Einhalten von Abmachungen als Erfolgsfaktoren

Seine Produkte sind heute nicht mehr industriell, sondern teils handgefertigt, und Yakup Aydin betont, wie wichtig ihm das ist: «Warum ist das hausgemachte Produkt immer das Beste? Weil es die Grossmutter gerne macht! (...) Machen Sie mal zuhause einen Zopf. Ihr Zopf schmeckt viel besser als einer vom Fachbäcker. Weil sie den Zopf selber backen!» Mit seinem Handwerk knüpft Yakup Aydin an die Tradition seines Vaters an, nur dass er statt türkischen Kunden in Ankara nun Kunden in der Schweiz beliefert. Immer wieder ruft er sich in Erinnerung, was er von seinem Vater und seinem Onkel in Ankara gelernt hat, nämlich die Grundtugenden eines guten Unternehmers. Diese sind ein gesundes Selbstvertrauen, fachliche Kompetenz und das Einhalten von Geschäftsversprechen. Yakup Aydin ist es ein grosses Anliegen, diese Tugenden an die kommenden Generationen weiterzugeben. In der Vermittlung unternehmerischer Fähigkeiten sieht er eine wichtige Aufgabe. Er ist aktives Mitglied im «Unternehmensclub Schweiz» UCS, der von Unternehmerinnen und Unternehmern türkischer Herkunft gegründet wurde. Der Club umfasst heute rund 120 Mitglieder und hat sich zum Ziel gesetzt, Geschäftsinhaber in der Schweiz über Fragen der Unternehmensführung zu informieren, sie zu vernetzen und ihnen eine Austauschplattform zu bieten.

Ganz persönlich am Herzen liegen Yakupn Aydin die in der Schweiz lebenden jungen Migrantinnen und Migranten. Ihnen möchte er Selbstvertrauen vermitteln und sie ins unternehmerische Denken und Handeln einführen. Heute beschäftigt er an seinen fünf Standorten neun Lehrlinge, zwei von ihnen stammen aus der Balkanregion, eine ist Schweizerin, die übrigen sind türkischer Herkunft. Vor allem Angehörige der zweiten Generation, die über viel Fachwissen verfügen, möchte er ermutigen, selbstbewusst in die berufliche Zukunft zu blicken: «Ihnen eine Chance zu geben, das ist für mich wichtig. Dafür setze ich mich ein. Dass sie vielleicht in fünfzehn, zwanzig Jahren einmal gute Unternehmer werden. Das finde ich sehr, sehr wichtig, dass es erfolgreiche Migrantinnen und Unternehmer gibt (...). Was wir nicht zulassen dürfen, ist fehlendes Selbstvertrauen. Im Sinne von: Ich bin Ausländer, deshalb schaffe ich das nicht. Das darf nicht mehr sein!»

Imprenditori di successo

 ${
m Y}$ akup Aydin è il fondatore e proprietario della panetteria, pasticceria e confetteria Happy AG. I suoi avi hanno fondato un'impresa familiare ad Ankara, per poi trasferirsi a Zurigo, dove l'attuale proprietario, figlio d'arte, perpetua la tradizione familiare tramandatasi per quattro generazioni. Il padre, di ritorno da un soggiorno a Zurigo, aveva fondato ad Ankara la panetteria «Zurih», divenuta famosa per la fabbricazione di prodotti tipicamente svizzeri come cornetti, treccia e foresta nera. Yakup Aydin ha proseguito questa tradizione in Svizzera. Nel 2006 ha aperto la sua prima panetteria alla Dienerstrasse a Zurigo, realizzando così il sogno della sua vita. Ha introdotto la produzione ininterrotta 24 ore su 24 e si pregia di servire la clientela dell'animato quartiere della Langstrasse anche di notte. La panetteria, pasticceria e confetteria Happy AG si distingue anche per la conduzione familiare e la produzione non industriale e parzialmente manifatturiera.

Ancor oggi alla Dienerstrasse si lavora giorno e notte, con grande successo di pubblico. La Happy AG comprende quattro filiali e una sede di produzione nei pressi di Zurigo. L'impresa di medie dimensioni occupa 50 impiegati e fornisce clienti di spicco come il cinema multisala Abaton e la Prime Tower.

A Yakup Aydin preme anzitutto trasmettere uno spirito imprenditoriale alla seconda generazione di migranti. «Per me è importante offrir loro un'opportunità. Questo è il mio obiettivo. Vorrei che tra quindici, vent'anni siano diventati dei buoni imprenditori. Trovo importantissimo che tra i migranti vi siano professionisti e imprenditori di successo (...). Quello che non dobbiamo tollerare è che i migranti siano sfiduciati e rassegnati, e cioè che si dicano: sono straniero, quindi non ce la farò mai. No, questo non deve più accadere!» Al momento, la Happy AG occupa nove apprendisti. Due di loro provengono dai Balcani, una è Svizzera e sei sono di origine turca.

Martina Kamm ist freischaffende Migrationsexpertin. Die ausgebildete Soziologin und Germanistin setzt sie ihre Schwerpunkte bei den Themen: Literatur und Migration, Integration, Gesundheit und Migration, Asyl und irreguläre Migration sowie Diskriminierung.