



Geschätzte Kunden und Gäste

Bereits ist der Winter Geschichte und im Frühling erwacht das Leben wieder neu. Wir waren nicht im Winterschlaf, wir waren in der kreativen Phase. Stecken wir doch mittendrin in Herstellen der Schoggi-Osterhasen. Die nächste Saison steht also vor der Türe mit saisonalen Frühlings-Produkten. Lassen Sie sich überraschen, was der Frühling bei uns Neues bringt.

Antonia und Peter Signer-Würms mit allen Mitdenkern

Das ganze Jahr

Im November 2019 haben wir nach einem Besuch bei einem Stadtberner Berufskollegen eine Idee umgesetzt. «Da starki Bündner» – ein Brot, das ungeahnterweise bei sehr vielen Kunden Vergangenheitserinnerungen ausgelöst hat («Als Kind gab es genauso ein Brot», «Unser Dorf-Bäcker backte auch solche Brote», «So guat – so wia frühnar»). Das Brot überzeugt durch eine lange Teigruhezeit von 9 Std.+ durch seine Form, durch die stark gebackene Kruste, durch die grobe Porung und durch die lange Frischhaltung. Sie können das Brot als ganzen Laib oder als halben, beziehungsweise Viertel-Laibteil kaufen. Dieses Brot passt zu allen Mahlzeiten oder einfach für zwischendurch pur.



Frühling

Die frittierten Produkte gehen nach der Fasnacht wieder in ihren «Winterschlaf». Sie werden abgelöst von den Frühlingsboten: Eiercognac-Torte, Erdbeer-Rhabarber-Torte, Erdbeertörtchen ...

Signer Zeit(ung)

Ostern

Unsere Verantwortliche für die Konditorei-Confiserie, Jessica Buchli, zaubert mit Caroline Jutzi und Evelyne Item die schönsten und besten Osterhasen. Sie überzeugen durch perfekte Ausarbeitung der Details, durch eine perfekte Behandlung der Couverturen und einer bestechenden Auswahl an verschiedenen Sujets in diversen Grössen.



Muttertag

Eigentlich ist jeder Tag «Muttertag» und doch wird er am zweiten Sonntag im Mai speziell gelebt. Für den Muttertags-Brunch ist eine Voranmeldung zwingend. Wir werden wieder zwei «Brunchzeiten» definieren, und zwar von: 08.00–09.30 Uhr und 10.00–12.00 Uhr. Natürlich haben wir eine breite Geschenkpalette für alle Männer, damit sie ihren Mamas eine Freude bereiten können. Jean-Baptiste Massillon sagte: «Dankbarkeit ist das Gedächtnis des Herzens.» Ich werde nie vergessen, was Du schon alles für mich getan hast. Dafür kann ich mich nur aufrichtig bedanken und Dir sagen, wie sehr ich Dich liebe!



QV-Abschlussprüfung

Larissa Jud und Silvana Lenherr bereiten sich für die Lehrabschlussprüfung intensiv vor. Beide lernen den Beruf des Verkaufs. Die praktische Prüfung findet bei uns im Betrieb statt. In den 90 Minuten werden sie in den Fachmodulen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Gastronomie mündlich geprüft. In Betriebskenntnisse, Schwerpunkt Beratung in den Fachmodulen, Sortimentskenntnisse und Bewirtschaftung dürfen sie den beiden Expertinnen ihr Erlertes kundtun. Wir drücken beiden fest die Daumen, dass sie bei der gesamten QV starke Nerven haben und das Gelernte aus den vergangenen drei Ausbildungsjahren abrufen können.

Was geschieht mit den Lebensmitteln, die nicht verkauft werden?

Die Frage, was wir mit den unverkauften noch essbaren Produkten aus unserem Betrieb machen, wird uns immer wieder gestellt. Sämtliches Brot und Kleinbrote spenden wir der Organisation «Tischlein Deck Dich». Tischlein deck dich, rettet Lebensmittel vor der Vernichtung und verteilt sie armutsbetroffenen Menschen in der ganzen Schweiz. Pro Woche erreicht die Organisation an 132 Abgabestellen rund 19'110 Menschen in Not. Damit leistet sie einen sozial sinnvollen und ökologisch nachhaltigen Beitrag zum respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Mit drei vor Ort stationierten Kühlfahrzeugen und eigenen Lagerräumen setzt das Tischlein deck dich-Konzept dieses an mehr als 10 Abgabestellen im Bündnerland, im südlichen Teil des Kantons St. Gallen und im Fürstentum Liechtenstein um.



Wir sind Too Good To Go und wir retten Lebensmittel!

Wir Bäckereien stellen uns der täglichen Herausforderung, Kuchen, Torten, Gebäck, Brot, Brötchen und handgemachte Sandwiches frisch zuzubereiten. Da viele Artikel nach 24 Stunden bereits als unverkäuflich gelten, geben wir sie als Food-waste zu Café oder entsorgen die Tagesartikel, da die Konsumenten stets frische Produkte in der Auslage erwarten. Wir haben uns dazu entschieden, mit Too Good To Go zusammenzuarbeiten. Seitdem verkaufen wir die übriggebliebene Ware bis zum Ladenschluss über die App. Und schliesslich kommt der Rest in das Biogas. Die Rüstabfälle oder das Unverkaufte holt die Firma INEGA AG ab, die Biogas daraus produziert.



