

Geschätzte Kundinnen und Kunden



Was für eine verrückte Zeit! Diesen Gedanken hatten Sie bestimmt auch in den letzten Wochen und Monaten. COVID-19 oder eben «Corona» begleitet uns seit dem Frühling täglich auf Schritt und Tritt. Wie wir mit dieser speziellen Situation umgehen, das möchten wir Ihnen gerne näherbringen. Ebenso möchten wir Ihnen einige Themen aufzeigen, welche nichts mit «Corona» zu tun haben und zudem Ihre Vorfreude auf den kommenden Herbst und die Vorweihnachtszeit wecken. Viel Spass beim Lesen.

Antonia, Sidonia und Peter Signer-Würms mit allen Mitdenkern

COVID-19 wie weiter im Signer?

Im Frühling wurden wir, wie Sie alle auch mit dem Lockdown überrascht. Wir konnten dank unseren Mitdenkern die Situation schnell organisieren und umsetzen. Nach 10 Wochen ohne Café, konnte nach dem Muttertag im Mai eine schrittweise «Normalisierung» eingeleitet werden. Nach den Sommerferien erwarteten wir einen Infektionsanstieg, der leider auch kam. Nichtsdestotrotz möchten wir uns von diesem Virus nicht unterkriegen lassen. Wir werden weiterhin dem Virus mit Respekt begegnen – aber nicht mit Angst. Wir werden solange wir es können, keine Maskenpflicht bei uns einführen. Ebenso wollen wir die Eigenverantwortung unserer Kundschaft nicht abnehmen. Wir wissen, dass Sie genauso denken und dementsprechend handeln. Seit wir alle vom Lockdown betroffen waren, spüren wir eine grosse Wertschätzung und Vertrauen gegenüber uns und unserem Fachgeschäft. Danke, dass Sie, Liebe Kundschaft uns als Fachgeschäft und auch die Regionalität berücksichtigen. An dieser Stelle möchten wir alle unsere Lebensmittel-Lieferanten, welche ausschliesslich regional sind, auflisten. Wir danken unseren Lieferanten für die immer gute Zusammenarbeit!

LIEFERANTEN:

- **Albert Spiess AG, Schiers** – Fleisch
- **Beiner AG, Landquart** – Früchte + Gemüse
- **Don George Gourmetrösterei AG, Untervaz** – Kaffee
- **Froneri Switzerland S.A., Landquart** - Glace
- **Willi Grüninger AG, Flums** – Mehl
- **Grendelmeier Weingut, Zizers** –
Weine, Liköre, Säfte & Konfitüren
- **Hug & Co. Getränke und Weine, Untervaz** – Getränke
- **Kindschi Söhne AG, Schiers** – Röteli
- **Rösterei Keller GmbH, Zizers** – Kaffee
- **Metzgerei Hefti, Zizers** – Fleisch
- **Milchzentrale Bad Ragaz AG, Bad Ragaz** – Milchprodukte
- **Pistor AG, Rothenburg** – Einkaufsgenossenschaft
Schweizer Bäcker-Confiseurs
- **Rageth Comestibles AG, Landquart** – Lebensmittel
- **ru-fleisch AG, Flums** – Fleisch
- **Weinbau Manfred Meier, Zizers** – Weine

Neue Mitdenker

Monika Good – Produktion Take away



Claudia Gadola – nach 11 Jahren im Unterland verstärkt sie uns wieder seit September 2020 in der Konditorei-Confiserie. Als gelernte Konditorin-Confiseurin absolvierte Claudia vom 2006 – 2008 bei uns die Zusatzausbildung zur Bäckerin. Als Kantonsbeste vertrat sie damals den Kanton Graubünden an den SwissSkills

Giana Parli – 2. Lehrjahr Detailhandelsfachfrau. Giana ist gelernte Bäckerin-Konditorin-Confiseurin aus dem schönen Unterengadin. Sie hat am 1. August 2020 die Zusatzausbildung als Detailhandelsfachfrau gestartet.



Sidonia Signer – Nebst allen administrativen Tätigkeiten im Büro absolviert unsere Tochter berufsbegleitend das Bachelorstudium Betriebsökonomie an der FH Graubünden.

Pfr. Künzle Kräuterbrot



Vor 100 Jahren zog Kräuterpfarrer Johann Künzle von Wangs nach Zizers. Zu diesem Jubiläum wurden wir von der IG Chrut und Uchrut angefragt, ob wir ein Kräuterbrot backen könnten. Die Anfrage hat uns riesig gefreut und wir wollten so unseren Beitrag zum Jubiläumsjahr leisten. So entwickelten wir das einmalige «Pfr. Künzle Kräuterbrot» mit getrockneten und geschmacksintensiven Pfr. Künzle Kräutern. Das Kräuterbrot ist jeweils in der Jubiläumszeit Samstag und Sonntag bei uns im Laden erhältlich.

SwissSkills - Silvana Lehnerr (Detailhandelsfachfrau)

Am 5. August wurde Silvana von der Wettbewerbskommission zur Teilnahme an den Swiss-Skills Championships 2020 nominiert. Wie vieles andere, verlaufen auch die SwissSkills dieses Jahr anders als gewohnt. Die meisten Berufssparten führen ihre eigenen SwissSkills aus. Somit darf Silvana vom 11. – 13. November 2020 an der Fachschule Richemont in Luzern antreten, leider ohne Zuschauer bzw. unter Ausschluss der Öffentlichkeit. Das Wettbewerbsthema lautet: China. Zurzeit befindet sich Silvana in der «Kreativ-Phase» d.h. in der Ideensammlung betreffend Produkte, Blickfang, Gestaltung des Schaufensters, Tafel-Beschriftung usw. Wir wünschen Silvana starke Nerven, Vertrauen, Zuversicht und eine ruhige Hand – Silvana, du schaffst das!

BrotGnuss



Am 10. September durften wir anlässlich des Genussfestivals Bündner Herrschaft einige Gäste zum Thema «Wia BrotGnuss entsteht» in unserer Backstube empfangen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurden in die Geheimnisse eines guten Brotes eingeweiht und durften selbst einen «Starken Bündner» backen. Es wurde ihnen erklärt, dass ein Teig grundsätzlich nur das gerne hat, was der Mensch gerne hat – schonende Behandlung (beim Teigen und Aufarbeiten), angemessene Ruhezeit (in Stock- und Stückgare) und angepasste Temperaturen (der Teig-, Raum- und Backtemperatur). Nach dem praktischen Teil gab es anschliessend einen gemütlichen Teil, wo der selbstgemachte Apéro mit einem einheimischem Zizerser Wein abgerundet wurde.

Brot-Post

Haben Sie bereits von der Brot-Post gehört? Die Schweizerische Post hat ein neues Angebot aufgelegt – das knusprigste Brot-Netz der Schweiz. Ab Oktober 2020 sind auch wir ein Teil dieses Netzes. Online können Sie innerhalb von wenigen Sekunden bestimmen, welche Brote Sie am nächsten Tag möchten. Das Brot wird dann mit der Briefpost zu Ihnen nach Hause geliefert. Folgende Ortschaften können von diesem Angebot profitieren: Says, Trimmis, Untervaz, Zizers, Igis, Malans GR, Seewis Dorf, Seewis-Pardisla, Seewis-Schmitten, Valzeina, Grösch, Landquart, Mastrils



<https://brot-post.ch/signer>





Antonia+Peter Signer-Würms · Kantonsstrasse 130 · CH-7205 Zizers
Tel. +41 81 322 88 77 · info@baeckerei-signer.ch · www.baeckerei-signer.ch

Zibälä-Märit — nicht in Bern, dafür in Zizers beim «Signer»



Wären Sie am 23. November 2020 auch gerne nach Bern an den «Zibälä-Märit» gefahren? Wegen Corona musste dieser jedoch abgesagt werden. Damit Sie trotzdem nicht auf die «Zibälä-Produkte» verzichten müssen, machen wir im Signer «Zibälä-Tag» resp. Wochenende nach Berner Art. Sie werden bei uns unter anderem folgende Produkte finden: «Zibälä-Wähe» nach Berner Art, Quiche-Lorraine-, Käse-/Zwiebel- und Käsewähe, Zwiebel-Suppe, Zwiebel-Toast usw. Natürlich dürfen auch die geflochtenen Zwiebel-Gestecke aus dem Kanton Bern nicht fehlen. Lassen Sie sich überraschen. Bestellungen werden natürlich auch vorgängig entgegengenommen.

Weihnachten

Unsere Weihnachtsvorbereitungen beginnen bereits im Sommer, wenn viele noch nicht einmal an Weihnachten denken. Eine von unseren aktuellen Weihnachtsideen ist die «Bündner-Box». Die Box ist mit verschiedenen Bündner Hausspezialitäten gefüllt. Eine weitere Idee nebst Bündner-Boxen, Pralinen und weihnachtlichen Schokoladenprodukten sind auch unsere Bündner Nusstorten. Nusstorten sind ein allzeit beliebtes Geschenk und «Mitbringsel». Möchten Sie jemandem mit einer Nusstorte eine Freude bereiten, dann ist unser Nusstorten-Abo die perfekte Geschenksidee. Mit diesem Abo können Sie mehrere Male pro Jahr eine Nusstorte verschenken. Sie sagen uns welches Datum und wir senden die Nusstorte per Post an die gewünschte Adresse. Wussten Sie zudem, dass wir Nusstorten mit dem Firmenlogo bedrucken? Schenken Sie Ihre eigene Nusstorte. Zögern Sie nicht bei Fragen – unsere Mitdenkerinnen geben gerne Auskunft.

