



Geschätzte Kundinnen und Kunden

Neues Jahr – Neues Glück! Wir blicken positiv in das neue Jahr. So durften wir im Januar bereits einen Schneezauber erleben, welchen wir so nur gefühlt alle 10 Jahre erfahren. Was war das für ein schönes Erlebnis! Diese geballte Ladung (Schnee) Energie stecken wir wie gewohnt in unseren Betrieb und möchten Ihnen mit dieser Ausgabe der Hauszeitung einen kleinen Einblick geben. Viel Spass beim Lesen und bleiben Sie gesund.

Antonia, Sidonia und Peter Signer-Würms mit allen Mitdenkern

Veränderung Verkaufsalltag durch COVID-19

Ja also leider kann man ja fast nur Negatives darüber erzählen, darauf möchte ich allerdings komplett verzichten. Ich möchte euch gerne die positiven Seiten zeigen (Auch wenn sie meistens mit etwas Negativem verbunden sind).

Regelmässiges Händewaschen und desinfizieren ist nichts Neues für uns, da wir uns das schon gewohnt waren, doch macht man es jetzt einfach noch viel bewusster. Die wohl offensichtlichste Veränderung ist die Maske. Die Kommunikation verändert sich dadurch, es ist aber eine schöne Veränderung, denn man schaut sich jetzt wieder mehr in die Augen. Ich kann ganz genau erkennen, wenn mich jemand durch die Maske mit den Augen «anlächelt». Ich habe mich schnell an den Mund- und Nasenschutz gewöhnt, doch ich weiss, dass das nicht jedem ganz so einfach fällt. Eine weitere Veränderung ist beim kontaktlosen Zahlen zu sehen. Ob mit Karte, Twint oder auch Smartwatch, diese Zahlungsarten

haben sich jetzt schneller in unseren Alltag integriert als erwartet. Es erweist sich als praktisches, schnelles und sicheres Hilfsmittel für kontaktloses Zahlen und Einkaufen. Wie Sie bestimmt schon alle gesehen haben, gibt es bei uns auch räumliche Veränderungen. Zum einen gibt es einen zusätzlichen Verkaufsteil, in dem wir Dekoartikel verkaufen und zum anderen ist das Café leider geschlossen und somit wurde dieses umfunktioniert zu Lager und Verpackungsstation. (Ja es ist schon ziemlich praktisch, aber wir freuen uns natürlich bald wieder Gäste zu empfangen und zu verwöhnen.)



Zum Schluss möchte ich noch einen ganz wichtigen Punkt ansprechen und zwar die Grundversorgung. Mein Beruf als Detailhandelsfachfrau in der Branche der Bäckerei-Konditorei-Confiserie hat seit Corona für mich eine noch grössere Wertschätzung bekommen. Denn es zeigt, dass wir nicht nur einfach Brot verkaufen, sondern dass wir ein bedeutender Teil der Gemeinschaft sind. Es ist unsere Aufgabe die Grundversorgung zu gewährleisten und somit sind wir ein wichtiger Bestandteil, um diese Krise zu überwinden. Und das fühlt sich sehr gut an.

Jessica Benevides

Die fleissigen Helferinnen des Osterhasen

Wenn viele noch nicht einmal an Ostern denken, sind wir bereits tief in der Osterhasenproduktion. Der Osterhase beauftragt unsere Konditorinnen-Confiseurinnen jedes Jahr, um ihm bei der Herstellung der tollen Schokoladenhasen zu helfen. Unser Verkaufspersonal verpackt die Hasen anschliessend effektiv. Diese schönen Osterhasen sind ab sofort bei uns im Verkauf zu finden. Schauen Sie in unserem Hasenland vorbei und lassen Sie sich von den Künsten unserer Confiseurinnen bezaubern.

Neue Mitdenker und Mitdenkerinnen – Herzlich Willkommen



Sereina Rast – als gelernte Bäckerin-Konditorin-Confiseurin verstärkt sie seit Mitte Oktober unsere Konditorei-Confiserie.



Claudia Schöpfer – Seit Anfang November 2020 ist Claudia auf unserer Beck-Mobil-Tour am Samstag anzutreffen.



José Ramiro De Almeida Simoes – Verstärkung in unser Bäckerei-Team seit dem 1. November 2020. Mit José steigt die Männerquote in unserem Betrieb auf sagenhafte 10%.



Alessia Signer – Seit Anfang Februar 2021 ist unsere jüngste Tochter Alessia, gelernte Konditorin-Confiseurin bei uns in der Konditorei-Confiserie anzutreffen und vervollständigt das Team.

Seit fünf Jahren bei uns – unsere Jubilarinnen



1.12.2020
Barbara Meier
Service



1.1.2021
Esther Flury
Spedition und Hausdienst



1.5.2021
Esther Bosshart
Leitung Verkauf

Miar suachend ...

... motivierte Schulabgänger (m/w), welche eine Ausbildung als Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ (Fachrichtung Bäckerei oder Fachrichtung Confiserie) und Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ absolvieren möchten. Unsere Lehrstelle für den Sommer 2021 sind noch nicht besetzt. Wenn Dich handwerklich genaues, vernetztes und kreatives Arbeiten interessiert, du gerne die Schulfächer Mathe, Deutsch und Bildnerisches Gestalten hast, dann können wir dir den Einstieg in den schönsten Beruf bieten. Die Grundbildung im Signer ist eine herausfordernde Zeit, in welcher dir aber auch sehr viel geboten wird. Nach bestandem Lehrabschluss steht dir die ganze Welt und zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten offen. Wir freuen uns auf deine Bewerbung per E-Mail. Informationen zu den verschiedenen Ausbildungen unserer Branche unter: www.forme-deine-zukunft.ch

Umnutzung Wintergarten

Im Dezember 2020 mussten wir unser Café aufgrund der Corona-Massnahmen erneut schliessen. Was sollten wir nun mit der leerstehenden Caféfläche machen? Unseren Wintergarten konnten wir in der Adventszeit gut zu einer zusätzlichen Verkaufsfläche umnutzen, damit die Abstandsregeln besser eingehalten werden konnten. Der hintere Teil unseres Cafés wurde in die Geschenkverpackungsabteilung umgewandelt. Nach der Weihnachtszeit konnten Sie in unserem Wintergarten das «Deko gWunderland» bestaunen. Weil wir unser Café im März auch noch geschlossen halten müssen, haben wir unsere Osterhasen Auslage vergrössert und alle Produkte zusätzlich im Wintergarten ausgestellt.

Rückblick SwissSkills 2020

Vom 11. – 13. November 2020 fanden an der Fachschule Richemont in Luzern die SwissSkills Championships 2020 unserer Branche statt. Silvana Lenherr aus dem Verkauf durfte den Kanton Graubünden im Detailhandel vertreten. Auch unsere neue Mitdenkerin Sereina Rast aus der Konditorei-Confiserie durfte an den SwissSkills antreten. Sereina absolvierte ihre Grundbildung im Kanton Glarus bei der Läderach AG in Ennenda. Beide gewannen die Bronzemedaille.



Normalerweise finden die SwissSkills alle 2 Jahre mit allen handwerklichen Berufen zusammen in Bern statt. Doch was war letztes Jahr schon normal? Glücklicherweise hat sich die Wettbewerbskommission der Schweizer Bäcker-Confiseure dazu entschieden, die SwissSkills Championships 2020 im kleineren Rahmen an der Fachschule in Luzern durchzuführen. Ein grosses Dankeschön nochmals dafür! Im Detailhandel wurden unter anderem die Warenpräsentation, das Einpacken von Geschenken, das Führen von Fachgesprächen aber auch schriftliche Tests gefordert. Ebenso waren auch die Kalkulation und das Schreiben von Tafeln ein Teil des Wettkampfes. Bei den Konditoren-Confisereuren waren das Schaustück, das Herstellen von Pralinen, Patisserie, einer Torte und Fantasieartikeln Teil der Wettkampfaufgaben. Was dieses Jahr neu war ist, dass jede Fachrichtung eine Überraschungsaufgabe erhielt, bei der niemand im Vorhinein wusste, um was es sich dabei handelt. Auch wenn es eine

sehr strenge, intensive Vorbereitungszeit war würde ich jedem der die Möglichkeit hat empfehlen, die Chance zu nutzen an den SwissSkills teilzunehmen. Es war eine einmalige und unvergessliche Zeit, die wir während diesen drei Tagen erlebten. **Silvana Lenherr**



Ich an den SwissSkills?! Ein kleiner Schock, gleichzeitig stiess aber die Freude in mir auf. Kurz danach wurden fleissig Ideen zum Wettbewerbsthema «China» gesammelt. Nach der ersten Besprechung mit meinem ehemaligen Lehrmeister ging es bereits mit den ersten Vorbereitungen

los. Es folgten etliche Stunden, die ich mit üben verbracht habe. Dabei durfte ich immer auf die unverzichtbare Unterstützung von einem unglaublich tollen Team zählen. Von diesem konnte ich viel Neues lernen und von ihrer Erfahrung profitieren. Wenn auch nicht von Anfang an, war es gegen Schluss sehr wertvoll mein Arbeitspensum zu reduzieren. So konnte ich mich noch mehr auf die SwissSkills konzentrieren. Obwohl dies eine Luxusvariante ist, würde ich das jedem weiterempfehlen. Einige Tage vor den SwissSkills stieg die Anspannung spürbar, die Angst etwas von den Arbeitsmaterialien oder Zutaten zu vergessen war vorhanden. Denn wir mussten alle benötigten Utensilien und Zutaten selbst mitnehmen. Am 11. November 2020 war der grosse Tag. Bei der Fahrt nach Luzern wurde mir klar, dass es kein zurück mehr gab. Diese drei Tage an der Fachschule Richemont in Luzern gingen gefühlt einen Augenblick. Am Ende von den drei durchgetakteten Wettbewerbstage war ich erschöpft aber unglaublich stolz und glücklich. Vor und während diesem Wettbewerb durfte ich wertvolle Erfahrungen und Wissen sammeln. **Sereina Rast**



Spanien
Soraya Baumgartner



Island
Annika Tanner

Conditoria 2020

Im November 2020 haben sich unsere Lernenden an der jährlich stattfindenden «Conditoria» (Freizeitwettbewerb) gemessen. Die Lernenden konnten ihrer Kreativität zum Motto «Fremde Länder» freien Lauf lassen und präsentierten am Ende tolle Arbeiten. Unsere beiden Lernenden im Detailhandel Soraya Baumgartner (3. Lehrjahr) mit Spanien und Annika Tanner (2. Lehrjahr) mit Island erhielten beide eine Silber-Auszeichnung. Wir gratulieren den beiden ganz herzlich und sind mega stolz auf ihre Leistungen.





Veränderung Produktionsalltag durch COVID-19

Das Coronavirus, auch COVID-19 genannt, eroberte die Schweiz im Sturm und brach auch viel Leid mit sich. Wir schreiben das Jahr 2020 im März. Der Bundesrat sah sich gezwungen die «ausserordentliche Lage» zu bestimmen und versetzte die Schweiz in den ersten Lockdown. Was änderte sich bei uns in der Produktion? Viele Lieferungen zu Restaurants waren auf einmal nicht mehr vorhanden und das Café wurde geschlossen. Viele Bestellungen von Torten oder Partygebäck wurden abbestellt oder gar nicht erst aufgegeben. Zum Glück durften wir den Laden offenhalten. Auf einmal hatten wir viel weniger zu tun und die Gefahr in Quarantäne zu kommen stieg auch um jeden Tag. Darum entschied sich der Chef dazu das Produktionsteam in zwei Gruppen aufzuteilen. Eine Gruppe sollte von Montag-Mittwoch arbeiten und die zweite von Donnerstag-Samstag, den Sonntag bestritt jeweils der



Chef mit jemanden der zweiten Gruppe. Mit dieser Massnahme wurde das Risiko, das die ganze Produktion in Quarantäne müsste bei einem Fall, drastisch reduziert. Zusätzlich wurden alle auf Kurzarbeit gesetzt. Wir arbeiteten 6 Wochen in diesen Gruppen bis anfangs Mai, dann wurde wieder aus 2 Gruppen eine gemeinsame. Von allen Beteiligten war viel Flexibilität erforderlich in dieser Zeit. Die Lage beruhigte sich und wir hatten auch wieder viel zu tun. Den Sommer durch und Anfang des Herbstes konnten wir normal und ohne Einschränkungen arbeiten, bis im Oktober die Fallzahlen wieder stiegen. Der Respekt in Quarantäne zu müssen stieg wieder und es wurde entschieden eine Maskenpflicht in der Produktion einzuführen. Im Dezember schlossen wieder alle Gastrobetriebe und wir hatten wieder ein bisschen weniger Arbeit. Durch viele Bestellungen von Nusstorten und Birnenbroten hatten wir aber nie langweilig und konnten ohne Kurzarbeit weiterarbeiten. Diese Maskenpflicht besteht bis heute und wird uns mit grosser Wahrscheinlichkeit noch eine Zeitlang begleiten. **Silvan Nägeli**

Hope For Julia

Wie die einen oder andern vielleicht mitbekommen haben, haben wir im Dezember 2020 auf unsere Weihnachtsgeschenke verzichtet. Dafür haben wir mit einem Spendenbetrag die Stiftung Hope For Julia unterstützt. Julia wohnt in Zizers und hat das Sanfilippo-Syndrom. Sämtliche Spenden werden für wissenschaftliche Forschungsprojekte eingesetzt, welche zum Ziel haben, eine Therapiemöglichkeit oder Heilung für Julia und alle betroffenen Kinder mit dem Sanfilippo-Syndrom zu finden. Durch den Kauf dieses Brotes unterstützen Sie automatisch mit einer Spende die Stiftung Hope For Julia.

