

SIGNER

Bäckerei · Konditorei · Café

Zizers



SIGNERZEITUNG

Nr. 1 | März 2022

Sidonia

Antonia



Alessia

Peter

Geschätzte Kundinnen, Kunden und Gäste

Wie ihr vielleicht bereits mitbekommen habt, haben wir zu Beginn des Jahres eine neue Auszeichnung – Fünf Sterne Bäckerei – erhalten. Mit dieser Auszeichnung sind wir die erste Bäckerei in der Schweiz, welche das Fünf Sterne Logo tragen darf. Anlässlich dieser Auszeichnung möchten wir unserer Hauszeitung ein neues und frisches Layout verpassen.

Wir wünschen euch viel Spass beim Lesen der neuen Signer Zeit(ung).

Antonia, Sidonia, Alessia und Peter Signer-Würms mit allen Mitdenker:innen



Neue Mitdenkende

Lena Risch ist gelernte Bäckerin aus dem Saarland in Deutschland.

Sie wird bei uns für ein Jahr neue Erfahrungen sammeln und die Schweizer Bäckerkultur kennenlernen.



Herzlich willkommen bei uns im Team.

Lena Risch

seit 1. Februar 2022
als Bäckerin

Ostern

Unsere Confiseurinnen Claudia Gadola, Sereina Rast und Alessia Signer zaubern wunderschöne Osterhasen in allen möglichen Variationen. Die Osterhasen überzeugen durch perfekte Ausarbeitung der Details, durch eine richtige Behandlung der Couverturen und einer grossen Auswahl an unterschiedlichen Formen und Grössen. Anschliessend werden die Osterhasen durch Jessica Benevides passend verpackt. Diese schönen Osterhasen sind schon bald bei uns im Verkauf zu finden.





1. Fünf Sterne Bäckerei der Schweiz

Im Spätherbst letzten Jahres wurde Peter Signer auf die Fünf Sterne Bäcker und deren Zertifizierung aufmerksam. Wer träumt nicht davon Fünf Sterne tragen zu können? Also zögerte er nicht lange und nahm Kontakt mit der Fünf Sterne Bäcker Gesellschaft auf. Doch was bedeutet es, eine Fünf Sterne Bäckerei zu sein?

Fünf Sterne für Bäckereien, Konditoreien und Cafés – das ist schon etwas ganz Besonderes. Eine Fünf Sterne Bäckerei zählt zu den besten Fachgeschäften der Bäcker-Confiseur-Branche. Als Bestätigung für unsere Spitzenleistung gehören wir auch zu diesem Kreis und dürfen das Fünf-Sterne-Qualitätszeichen führen. Wer das Zeichen Fünf Sterne Bäckerei führt, hat zuvor eine umfangreiche Überprüfung in folgenden Punkten bestanden:

- Kompetenz der Mitarbeiter
- Service und Freundlichkeit
- Warenpräsentation
- Verkaufsraum
- Äusserer Gesamteindruck

Fünf Sterne sind nicht käuflich. Anonyme Testeinkäufe des Backgewerbe-Instituts Hannover, überprüfen regelmässig die strengen Kriterien der Fünf Sterne Bäcker Gesellschaft. Nur rund fünf Prozent aller geprüften Geschäfte erreichen die nötige Punktzahl für eine Fünf Sterne Bäckerei. Fünf Sterne Bäckereien müssen auf ihren gesamten Auftritt achten. Da spielt die Qualität der Produkte eine ebenso grosse Rolle wie der übrige gesamte Auftritt – vom Schau- fenster oder der Aussenfassade bis hin zur Warenpräsentation im Geschäft oder angeschlossenen Café.



ein stolzer Peter

eine glückliche Antonia

Weihnachtssessen

Ende November und anfangs Dezember konnten wir endlich, nach einem Jahr Unterbruch, unsere Weihnachtssessen durchführen. Das Bäckerei- und Confiserie-Team hatte das Weihnachtssessen im Schloss Maienfeld und das Verkauf-/Service-/Takeaway-/Spedition-Team im Restaurant zur Reb- leuten in Chur. Es waren sehr gemütliche Stunden bei leckerem Essen, die alle sehr genossen haben.

Muttertag, 8. Mai 2022

Am Muttertag ehren wir die Mütter und die Mutterschaft. Wir werden wie jedes Jahr einen Muttertags-Brunch anbieten. Es gibt zwei Zeitfenster (8 bis 10 Uhr und 10.15 Uhr bis Ende). Eine Voranmeldung ist zwingend. Überrasche deine Mama oder Frau mit dem feinen Früh- stückbuffet der besonderen Art. Alternativ bieten wir auch einen Muttertags-Brunch zum Abholen (to go) an, damit ihr diesen Zuhause geniessen könnt. Bestellzettel für vier oder sechs Personen erhaltet ihr bei uns im Laden. Auch Geschenke für die Mama, soweit das Auge reicht – da- für sind wir da. Die mit Liebe hergestellten Geschenke wer- den wir wieder bei uns im Laden ausstellen und ihr werdet garantiert das pas- sende Präsent finden.



nur für dich mami





Die einmal erreichte Zertifizierung ist nicht für alle Zeit gültig. Jedes Jahr aufs Neue müssen wir beweisen, dass wir das Zeichen Fünf Sterne Bäckerei verdienen. Deshalb wird unser Geschäft regelmässig kontrolliert. Wer bei diesen Überprüfungen die Mindestpunktzahl nicht erreicht, verliert die Berechtigung, sich Fünf Sterne Bäckerei zu nennen.

Weil wir aber immer an uns arbeiten, werden wir weiterhin dafür sorgen, Ihnen Ihren gewünschten gleichbleibend hohen Standard zu bieten. Und wenn doch einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfällt, sagen Sie es uns bitte. Dann ändern wir das.

Quelle: <https://www.5-sterne-baecker.de/>

Mitte Dezember 2021 wurden wir von anonymen Testeinkäufern besucht. Die abschliessende Auswertung war sehr erfreulich! Wir bekamen 450 von möglichen 500 Punkten. Mit diesem Resultat gehören wir in die Top 20 der geprüften Betriebe in Deutschland und Österreich im Jahr 2021. Am 7. Februar 2022 fand eine kleine Übergabe (coronabedingt) mit geladenen Gästen und anschliessendem Apéro statt, wo uns Jürgen Ackermann von der Fünf Sterne Bäcker Gesellschaft die Fünf Sterne schliesslich überreichte.

Somit dürfen wir ein weiteres Mal eine Auszeichnung entgegennehmen als 1. Bäckerei der Schweiz. Im Jahr 2018 erhielten wir die Auszeichnung zur 1. beliebtesten Bäckerei der Schweiz und im Jahr 2019 als 1. ausgezeichnete TOP-Ausbildungsbetrieb der Schweiz in der Bäcker-Confiseur-Branche. Damit wir diese Auszeichnungen behalten dürfen, geben wir tagtäglich unser Bestes.



mmmmh...



Take away

Unser Take away Sortiment wird von Monika Good, Patrizia Länzlinger und Sasikaran Thirunavukkarasu zubereitet und wird laufend je nach Saison angepasst. Im Moment stehen euch täglich folgende Produkte zur Auswahl:

- Fitnesssalat
- Falaffelsalat
- Thonsalat
- Eblysalat (Winter)
- Wurst-Käse-Salat
- Teigwarensalat
- Gemischter Salat
- Cäsarsalat (Sommer)
- Tomaten-Mozzarella-Salat (Sommer)
- Griechischer Salat (Sommer)
- Birchermüesli
- Knusperbecher
- Frischgepresster Orangensaft
- Frischgepresster Fruchtsaft
- Hausgemachter Eistee

Miar suachend...

... motivierte Schulabgänger:innen welche eine Ausbildung als Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in EFZ (Fachrichtung Bäckerei oder Fachrichtung Confiserie) und Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ absolvieren möchten. Unsere Lehrstellen für den Sommer 2022 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 bestandenenem Lehrabschluss stehen dir die ganze Welt und zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten offen. Wir freuen uns auf deine Bewerbung per E-Mail. Informationen zu den verschiedenen Ausbildungen der Branche unter: www.forme-deine-zukunft.ch



