



Die drei, vier neuen Parkfelder vor dem Laden der Bäckerei Signer sind eine Eigeninvestition und führten zu einem deutlichen Mehrumsatz.

Innovation der Bäckerei-Konditorei Signer in Zizers (GR)

## Ein kreativ gelöstes Parkplatzproblem

Statt sich über das Parkplatzproblem vor ihrem Bäckerladen mit Café zu ärgern, haben Antonia und Peter Signer eine ungewöhnliche Lösung gefunden, die alle zufrieden stellte und ihnen einen deutlichen Mehrumsatz bescherte.

Die Kantonsstrasse vor der Bäckerei-Konditorei-Café Signer ist schon fürs Kreuzen eher knapp bemessen. Wenn dann noch Bäckereikunden das Trottoir unerlaubterweise als Kurzzeitparkplatz benützten, kam es immer wieder zu Verkehrsbehinderungen und nachfolgenden Reklamationen. Die Gemeinde forderte die Bäckerei auf, Abhilfe zu schaffen.

Antonia und Peter Signer wollten lieber neue Kundschaft gewinnen als welche verlieren. Die Kundenparkplätze unterhalb des Hauses sind für Kurzzeitparkierer zu wenig attraktiv.

Signers suchten also eine für sie, die Gemeinde und den Kanton zufriedenstellende Lösung der Situation an der Strasse und fanden diese in Form einer Parkschneweise für ihre Kundschaft.

### Trottoir aufs private, Parkplätze aufs öffentliche Grundstück

Zwischen öffentlichem Trottoir und Laden lag eine nur im Sommer als Strassencafé genutzte Terrasse. In Absprache mit dem Kanton durften Signers das Trottoir auf dieses direkt ans Gebäude anschliessende Privatgrundstück verlegen und dafür

an Stelle des früheren Trottoirs eine Parkschneweise für drei, vier Fahrzeuge von Bäckereikunden errichten. Signers investierten viel Arbeit und übernahmen die Kosten von rund 40 000 Fr. für die im Oktober/November 2008 erfolgten Bauarbeiten.

Diese Kosten für Parkschneweise und Trottoirverlegung konnten bereits innerhalb eines Jahres durch die über den Erwartungen liegende Umsatzsteigerung voll amortisiert werden. Die Kundenfrequenz stieg nachhaltig um 30% und nimmt weiter zu. «Die Parkschneweise verhält sich fast

wie ein Drive-in», freut sich die Meistersfrau Antonia Signer. Und selbst für einige Tische im Sommer bietet das Trottoir noch Platz. Die kreative Lösung hat sich voll ausbezahlt.

### Erfolgreiche Dorfbäckerei

Signers, welche die damals drei Angestellte beschäftigende Dorfbäckerei vor 16 Jahren übernahmen, sind auch sonst innovativ. Der Betrieb mit heute 17 Mitarbeitenden hat mit Café, Mittagssnacks, Bäckerzorgie, glutenfreien Backwaren und Party-Service ein breites Angebot. ce

### Anmeldung zum Innovationspreis 2011

Der Innovationspreis für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe wird jährlich von der Richemont Fachschule organisiert, von der Pistor gesponsert (Preissumme 6000 Fr.) und an der Richemont-Tagung verliehen.

Innovation bedeutet Erneuerung durch Anwendung neuer Verfahren und Techniken, d. h. das Auf-den-Markt-Bringen neuartiger Produkte und Dienstleistungen, die einen klar

erkennbaren Nutzen bieten.

Teilnahmeberechtigt sind Aktiv-Mitglieder des SBKV/SKCV und deren Mitarbeitende – auch als Team. Die Eingabe muss Idee, Zielsetzung, Umsetzung und Erfolgsnachweis erläutern.

Die Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie bei der Richemont Fachschule, Tel. 041 375 85 85, E-Mail richemont@richemont.cc; Auskunft erteilt Kurt Küng. Eingabeschluss ist am 30. 11. 2010.

### Bäckerei-Konditorei Signer, Zizers (GR)

Inhaber: Antonia + Peter Signer.

Mitdenker: 17 (7 Produktion, 6 Verkauf/Service, 2 Spedition, 2 Reinigung); davon 4 Lernende.

Geschäft: Eine Verkaufsstelle inkl. Café (50 Plätze innen, 6 aussen).

Öffnungszeiten: 7 Tage/Woche, werktags 6.00–18.30, Sa 6.00–17.00, So 7.30–17.00 Uhr.

Umsatzanteile: 55% Laden, 30% Café, 15% Lieferungen

und Partyservice.

Spezialitäten: täglich 15 Brotsorten, viel Patisserie, gefüllte Brote, glutenfreie Brote.

Spezialangebote: Mittagssnacks, Sonntagsbrunch, Partyservice.

Auszeichnungen: Silbermedaillen an der Swiss Bakery Trophy für Bündner Nusstorte und Aprikosen-Quark-Krapfen.

Internet: [www.baeckerei-signer.ch](http://www.baeckerei-signer.ch)