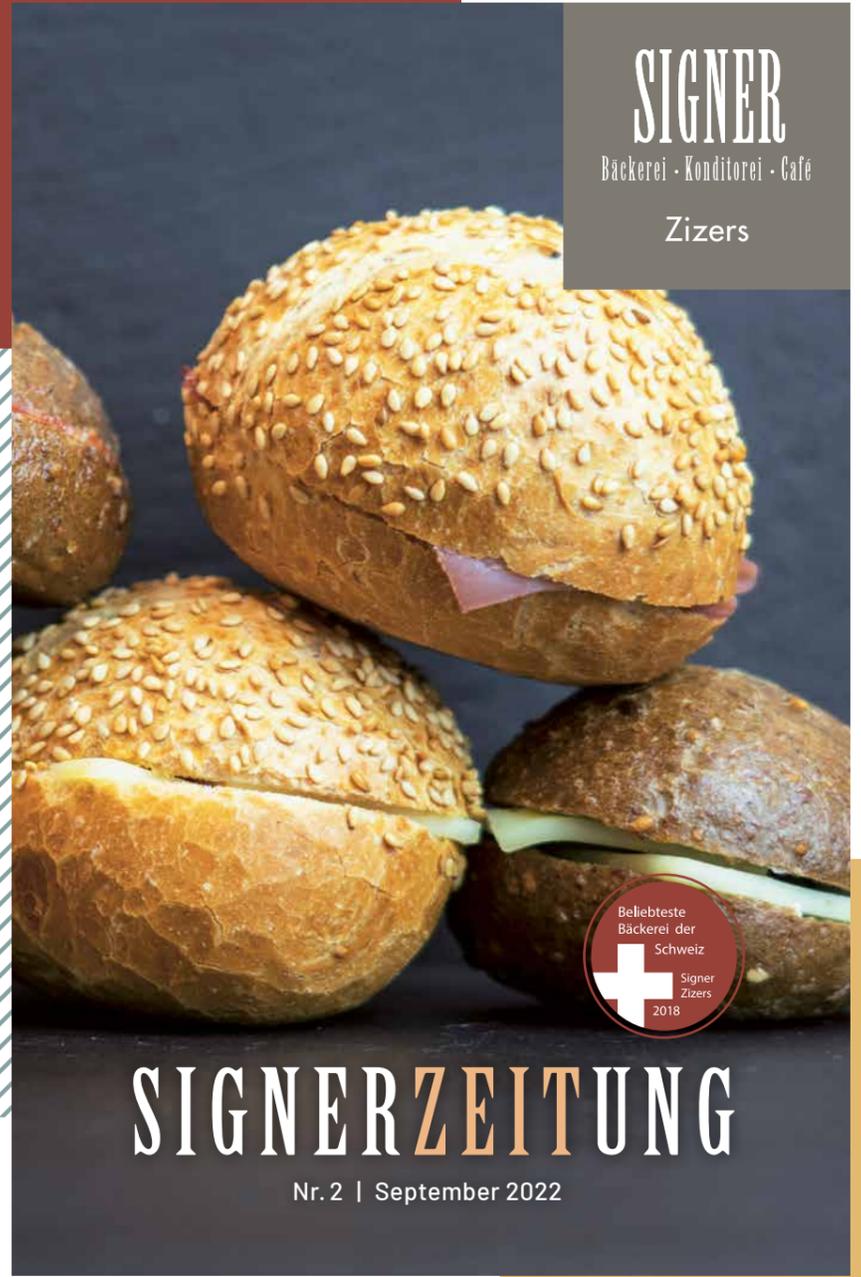


Weihnachtsgeschenke

Jede Person weiss, dass Weihnachten am 25. Dezember stattfindet. Doch trotzdem geht es den meisten Personen gleich. Bis wenige Tage vor Heiligabend haben viele noch keine Geschenke organisiert und müssen spontan noch etwas finden. Aus diesem Grund möchten wir euch bereits heute einige Geschenksideen zeigen. Vielleicht entspricht etwas davon euren Vorstellungen. Falls ja, dann bestellt das Produkt noch heute. So habt ihr definitiv keinen Geschenkstress mehr. Habt ihr einen anderen individuellen Wunsch oder einen Wunsch für euer Unternehmen, dann wendet euch an unsere Verkäuferinnen. Diese beraten euch gerne.



- Adventskalender
- Nusstorte mit Firmenlogo
- Bündner Box
- Pralinen



SIGNERZEITUNG

Nr. 2 | September 2022

Sidonia

Antonia



Alessia

Peter

Geschätzte Kundinnen, Kunden und Gäste

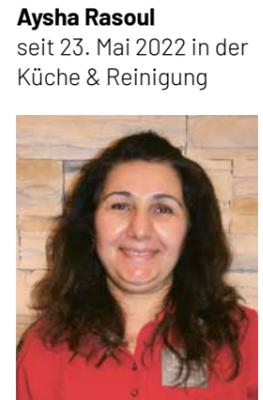
Der Herbstbeginn zeigt deutlich auf, dass sich das laufende Jahr bald wieder seinem Ende widmet. Mit neuer Energie, welche über den Sommer getankt werden konnte, geht es jetzt in eine intensive Zeit. Während viele Bündnerinnen und Bündner im September auf der Jagd sind, sind unsere Gedanken nebst diversen Projekten bereits voll im Weihnachtsgeschäft. Daher sind wir besonders stolz, dass wir in solchen Zeiten jederzeit auf unsere zuverlässigen und engagierten Mitdenkerinnen und Mitdenker zählen dürfen.

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

Neue Mitdenkende



Soraya Baumgartner
seit 1. Mai 2022 als
Detailhandelsfachfrau



Aysha Rasoul
seit 23. Mai 2022 in der
Küche & Reinigung



Raymond Heini
seit 1. Juli 2022
als Konditor-Confiseur



Sofia Tyshchenko
seit 1. Juli 2022 im
Take-away

Dominic Schegg
seit 5. August 2022
als Lernender Bäcker-
Konditor-Confiseur



Tamara Ruckli seit
8. August 2022 als
Lernende Bäckerin-
Konditorin-Confiseurin



Jubiläen

danke für
euren Einsatz

Tamara Cuonz: 5 Jahre am 11.9.2022
Rita Gruber: 25 Jahre am 16.9.2022

Wir gratulieren euch ganz herzlich zu eurem Jubiläum und euren grossartigen Einsatz!

Wär's mir Rita nit guat het — dä het's au mim Chef nit guat



Seit 25 Jahren hört unsere «gute Fee» diesen Spruch bei allen neuen Mitdenkerinnen und Mitdenkern in der Produktion.

Bei ihrem Start im Signer, damals noch Sigi-Beck, ahnte keiner weder Rita noch wir, dass diese Zusammenarbeit ein silbernes Jubiläum erfahren darf.

Die Backstube war noch alt und klein, die Personenzahl sehr überschaubar, die Produktpalette weniger breit und weniger tief. Rita hat als einzige die lange Zeit mit allen Auf und Ab's miterleben dürfen.

So hatte sie die unendliche Geduld für alle Fragereien von Sidonia und Alessia aufgebracht. Ebenso das Verständnis, wenn die zwei Mädels die Backstube als Trainingsgelände für den Bobby-Car und die Inline-Skates benutzten. Rita suchte und fand für alle Probleme eine Lösung – dem Panzer-Klebeband sei Dank. Ihr Interesse an unserer Arbeit zeigt sie, indem sie bei Situationen, welche nicht normal sind, sofort informiert. So konnten schon grössere unliebsame Überraschungen im Kleinen gelöst werden.

Nach dem Um- und Neubau wurde die Produktionsfläche grösser. Ebenso waren immer mehr Mitdenkerinnen und Mitdenker in der Backstube. Für Rita eine Herausforderung, die sie ohne Wenn und Aber annahm.

Rita ist und war bei allen die «Seelendoktorin». Was bei ihr abgeladen wird und wie sie mit den anvertrauten Aussagen umgeht, ist die hohe Schule an Diskretion und Loyalität.

Über sich selber sprechen mag sie nicht. So genügsam wie sie sich gibt, da könnte sich die ganze Welt eine Scheibe

abschneiden. Das höchste Gut für Rita ist ihre Familie. Mit Meini, Conny, Ronni und den Grosskinder scheint ihr Glück perfekt. Ihre körperlichen «Bräschtä» spielt sie herunter zum Wohl der Mitdenkerinnen und Mitdenker in der Backstube.

Wahrscheinlich gönnen wir niemandem mehr die Ferien wie Rita. Dann wird dem Backstubenteam so wirklich bewusst, was Rita für uns alles macht.

Rita, vielen, vielen Dank für deine Arbeit – schön, dass du bei uns bist.

Erfolgreiche Aus- und Weiterbildungen

Wir haben gleich mehrere Gründe, um zu feiern.

Annika Tanner und **Giana Parli** haben ihre Qualifikationsverfahren (QV) zur Detailhandelsfachfrau EFZ im Frühling erfolgreich bestanden. Wir freuen uns sehr, dass beide nach ihrer Lehre bei uns bleiben und unserem Team erhalten bleiben. Wir sind sehr stolz auf eure Leistungen!

Sidonia Signer hat im September nach vier Jahren ihr berufsbegleitendes Bachelorstudium in Betriebsökonomie an der Fachhochschule Graubünden erfolgreich abgeschlossen. Auch sie wird weiterhin bei uns anzutreffen sein.

Annika



Giana

Sidonia

Jagd-Proviant

Für viele Bündnerinnen und Bündner sind drei Wochen im September ein Highlight. Während dieser Zeit findet die Bündner Hochjagd statt. Damit die Jägerinnen und Jäger gut gerüstet sind, haben wir einen kleinen Jagd-Proviant zusammengestellt. Darin zu finden sind verschiedene Produkte für eine erfolgreiche Jagd.

- Ziel-Wasser (Röteli)
- Munition (Goldbrünneli-Tropfen)
- Energiespender (Nusstortenschnitz)
- Nervanährig (Schoggistengel)



Zizerser und Untervazer Herbstmarkt

Auch dieses Jahr dürfen wir wieder am Zizerser und Untervazer Herbstmarkt mit einem Stand vertreten sein. Der Zizerser Herbstmarkt findet am **17. September 2022** statt und der Untervazer Herbstmarkt am **1. Oktober 2022**. An beiden Tagen bieten wir verschiedene Brote, Brötli und Bündner Spezialitäten zum Verkauf an. Unser Öpfeltatsch ist einzig am Zizerser Herbstmarkt erhältlich. Wir freuen uns auf euren Besuch an unserem Stand.

Tag des Brotes

Es gibt für so ziemlich alles einen internationalen Tag – Tag des Kaffees, Tag des Bieres, Tag der Pizza und ganz viele andere Dinge. Da darf natürlich auch an einem Tag das Brot im Mittelpunkt stehen. Am 16. Oktober feiern wir deshalb den internationalen Tag des Brotes. An diesem Tag möchten wir euch das Brot und die Geschichte dahinter näherbringen. Wir haben uns etwas Spezielles für euch überlegt. Kommt am **16. Oktober 2022** bei uns vorbei und erfahrt mehr über Brot und das ganze Drumherum.

Landquarter Mäss

kommt vorbei

Dieses Jahr werden wir zum ersten Mal mit einem Stand an einer Messe, besser gesagt der Landquart Mäss vertreten sein. Diese ist die grösste Gewerbemesse in der Region Landquart und wird vom Handels- und Gewerbeverein Landquart & Umgebung organisiert.



Zurzeit sind wir noch voll und ganz in der Planung und Organisation unseres Messeauftritts. Aber eines wollen wir bereits verraten. Ihr sollt in die Atmosphäre einer Backstube eintauchen können. Seid gespannt und besucht uns.

Die Messe findet vom **21. – 23. Oktober 2022** beim Forum in Landquart statt.

Sauerteig

Im Juli hat unser Bäckerei-Team einen hausinternen Sauerteigkurs erlebt. Das Wissen über Sauerteig durfte der Chef aus seiner aktiven Militärzeit von Grund auf erneuern. Bei uns wird der Sauerteig nicht als Kulturhefeersatz verwendet, nein bei uns ist der Sauerteig als Geschmacksgeber eingesetzt. Die milde Milchsäure gibt den Gebäcken einen unvergleichlichen aromatischen Geschmack. Die Teigruhezeit ist auch bei unseren Sauerteigbrot 15 Stunden +. Leider hat unser Sauerteigbrot aus Roggen-Weizen (60% : 40%) noch keinen eigenen Namen.

Habt ihr einen passenden Vorschlag, so teilt uns diesen bis Ende September mit. Die Person, welche den besten Vorschlag einreicht, wird mit einem Geschenk überrascht.



mmmmh...