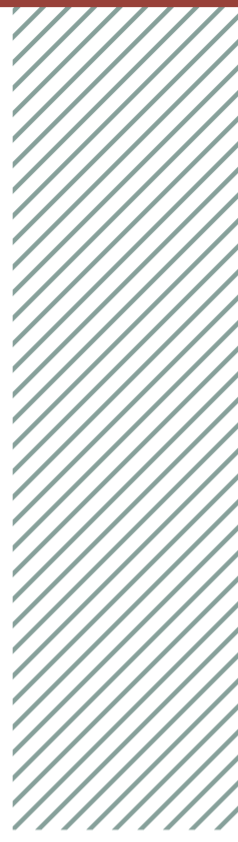


Es war einmal...

...ein Brot namens **Landbrot**. 5 Jahre lang war es fast täglich in unserem Brotgestell vorzufinden. Doch leider ist es nicht mehr lange erhältlich. Die Produktion des speziellen Tritordeum-Mehls, wird von unserem Lieferanten per Ende März eingestellt. Aus diesem Grund können wir kein Mehl mehr nachbestellen und das Landbrot ist nur noch solange erhältlich, bis unser Vorrat aufgebraucht ist (voraussichtlich Mitte Jahr). Geniesst also noch die letzten Landbrote aus unserer Backstube.



SIGNERZEITUNG

Nr. 1 | März 2023

Antonia

Alessia

Peter

Sidonia



Geschätzte Kundinnen, Kunden und Gäste

«Etwas mehr wir, dafür etwas weniger ich» – sicher habt ihr diesen Spruch auch schon gehört. Wie steht ihr zu dieser Aussage?

Wir im «Signer» arbeiten seit Jahren an dieser Philosophie. Das Resultat lässt sich zeigen. Wir durften auch unter erschwerten Bedingungen ein erfolgreiches Jahr 2022 abschliessen. Für das Jahr 2023 sind wir zuversichtlich, dass wir auch die kommenden Herausforderungen GEMEINSAM bewältigen können. Sei es in der Produktion, im Verkauf, im Café oder in der Administration. Wir wünschen auch euch, dass ihr eine:n Partner:in oder ein Team habt, das mit einer «Wir-Einstellung» das neue Jahr erfolgreich bewältigen kann. Zudem wünschen wir euch für das laufende Jahr auch viel Zuversicht, Glaube, Freude, Respekt, Zufriedenheit, Friede und Gesundheit.

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

Neue Mitdenkende



Nicole Walder
seit 1. Januar 2023 als
Aushilfe in der Konditorei

Flavia Rohn
seit 1. Februar 2023 als
Konditorin-Confiseurin



Herzlich
willkommen bei
uns im Team

Ostern

Kaum war Weihnachten vorbei, starteten unsere Confiseur:innen bereits mit den ersten Osterhasen. Die Schokoladenformen der Weihnachtsengel, -männer und -sterne wurden gegen Hasen und Küken eingetauscht. Die Schokoladen-Tiere werden mit viel Liebe zum Detail geschminkt und anschliessend gegossen. Danach wandern die Hasen und Küken aus der Confiserie in den «Hasenstall», wo sie liebevoll verpackt und anschliessend im Laden präsentiert und verkauft werden. Interessiert es dich, wie ein solcher Hase entsteht? Dann schau' dir auf unserem Instagram-Kanal «**signer.echta.gnuss**» unseren neuen Reel an.



Hier geht's
zum Reel





TOP-Ausbildungsbetrieb, Stufe 3 (TAB)

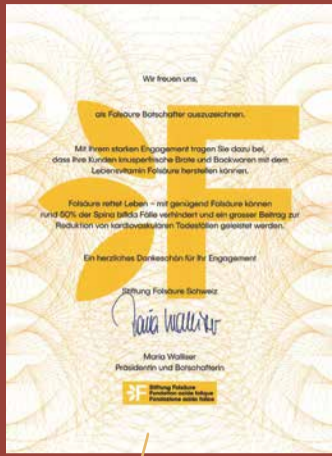
Am **21. Februar 2023** hatten wir ein Assessment für TOP-Ausbildungsbetrieb, Stufe 3. Nach einem begleiteten Coaching im Vorhinein und dem anschliessenden erfolgreichen Assessment durften wir die Auszeichnung entgegennehmen. Wir sind jetzt ein zertifizierter TOP-Ausbildungsbetrieb auf höchster Stufe und der erste Betrieb auf dieser Stufe der Bäcker-Confiseur-Branche.

Vorausgehend haben alle Berufsbildner:innen (12 von 32 Mitdenker:innen) im November 2022 einen betriebsinternen Auffrischkurs absolviert, welcher von Thomas Rentsch (Geschäftsführer TAB) organisiert und durchgeführt wurde. Die Ausrichtung auf die jungen Erwachsenen ist von grösster Wichtigkeit, damit wir als Ausbildner das Verständnis für die Generation Z haben. Wir müssen unsere Art auszubilden deswegen nicht umkehren, aber stets im Bewusstsein sein, welche Erwartungen und Bedürfnisse die Generation Z hat. In unserer Branche ist «Entdeckendes Lernen» täglich gewährleistet, somit können wir die Anforderungen von TOP-Ausbildungsbetrieb bestens integrieren.

wir freuen uns und sind stolz auf diese Auszeichnung!

Durch diese Auszeichnung verpflichten wir uns stetig Auffrischkurse zu besuchen und die Bedürfnisse der Lernenden ins Zentrum zu stellen.

Partnerschaft mit der Stiftung Folsäure Schweiz



Seit dem **Jahr 2015** sind wir Partner der Stiftung Folsäure Schweiz. Aus diesem Grund möchten wir euch die Stiftung und deren Zweck ein wenig näherbringen. Die Stiftung Folsäure Schweiz bezweckt die Aufklärung und Sensibilisierung der Schweizer Bevölkerung in Bezug auf das Lebensvitamin Folsäure. Doch warum wird Folsäure als Lebensvitamin bezeichnet und warum sind wir als Bäckerei Partner der Stiftung?

Der menschliche Körper benötigt zwingend Folsäure für die Zellfunktion und den reibungslosen Ablauf der Zellteilung. Insbesondere bei Schwangerschaften ist Folsäure besonders wichtig, da sich in dieser Zeit die Zellen milliardenfach teilen. Die vom Menschen benötigte Folsäure kann entweder als natürliche oder synthetische Folsäure eingenommen werden.

Die natürliche Folsäure wird über Lebensmittel eingenommen. Eine der wichtigsten natürlichen Folsäure-Lieferanten sind unter anderem Weizenkeime. Als Partner der Stiftung Folsäure Schweiz reichern wir unsere Brote mit zusätzlicher Folsäure an.

unser zertifikat



auch das wurzelbrot ist mit folsäure angereichert

Jugendprojekt LIFT

Vergangenen Herbst wurden wir von der Oberstufe in Zizers angefragt, ob wir beim LIFT-Projekt mitmachen wollen. Das Jugendprojekt LIFT ist ein Integrations- und Präventionsprogramm für Jugendliche ab der 7. Klasse, welche eine eher erschwerte Ausgangslage für die spätere Integration in die Arbeitswelt haben.



Während drei Monaten können Jugendliche 2-3 Stunden in der Woche einen Wochenarbeitsplatz besuchen und dort bei der täglichen Arbeit mithelfen. Bei uns dürfen die Schüler:innen während zwei Stunden am Mittwochnachmittag in Laden, im Service, in der Küche und bei Reinigungsarbeiten mithelfen. Dadurch möchten wir ihnen einen Einblick in unsere tägliche Arbeit ermöglichen.

Neue Webseite

Seit **Anfang Januar** ist unsere neue Webseite online. Wir haben versucht unsere Webseite zeitgemäss zu gestalten und dennoch sollte sie einfach in der Nutzung sein. Wir sind uns jedoch bewusst, dass die neue Webseite immer noch einige «Stolpersteine» aufweisen kann, wie so vieles was neu und technisch ist. Wir sind gespannt, ob euch unser neuer Online-Auftritt gefällt und nehmen eure Eindrücke gerne entgegen, damit wir unsere Webseite laufend optimieren können.



sieh dir unsere neue webseite an



Muttertag

Der diesjährige Muttertag ist am **Sonntag, 14. Mai 2023** und wir freuen uns, dass wir erneut das «VaKi-Tortenbacken» durchführen dürfen. Am **Samstag, 13. Mai 2023** öffnen wir unsere Backstube für Kinder (ab 5 Jahren) und ihre Papas. Unter fachkundiger Betreuung kann selber eine Herztorte für das Mami hergestellt werden. Nähere Informationen und die Anmeldeformulare sind rund ein Monat vor Muttertag bei uns im Laden erhältlich.

back selber eine Herztorte



Baustellen

In Zizers wird dieses Jahr gross gebaut und Strassen werden saniert. Überall im Dorf hat es Baustellen, so auch rund um unser Geschäft. Dies ist mit grösseren Herausforderungen, längeren Wartezeiten und Geduld für alle verbunden. Unser Geschäft ist während dieser Zeit **normal geöffnet**, auch wenn die Zufahrt zu unserem Parkplatz manchmal ein kleines Hindernis darstellen kann. Wir danken euch an dieser Stelle ganz herzlich für eure Treue.