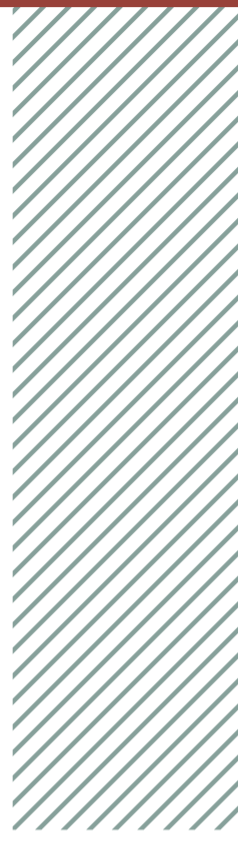


Wir verkaufen nicht nur Brötli und Gipfeli ...

Unter diesem Titel wurden die Mitarbeitenden der Produktion über das bevorstehende Jobtausch-Projekt informiert. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, den betriebsinternen und abteilungsübergreifenden Austausch und das Verständnis für die anderen Aufgabengebiete zu verbessern. Während der Corona-Pandemie hatten bereits einige Mitarbeitende aus dem Verkauf und Service die Möglichkeit, einen Tag in der Backstube zu schnuppern. Nun geben wir auch den Mitarbeitenden aus der Produktion die Möglichkeit, in die Gastgeberrolle zu schlüpfen. Es ist also gut möglich, dass dir bald jemand aus der Bäckerei oder Konditorei deine Brote und Patisserie verkauft oder den Kaffee serviert.

mmmmh...



SIGNERZEITUNG

Nr. 2 | September 2023



Antonia

Alessia

Peter

Sidonia



Geschätzte Kund:innen und Gäste

Die Sommerferien läuten in der Regel eine ruhigere Zeit in unserer Backstube ein – auch wenn dies in den vergangenen drei Jahren nur selten der Fall war. Diesen Sommer spürten wir im Verkauf und im Café wieder bewusster, wenn das Wetter entweder zu heiss oder zu regnerisch war. In den etwas ruhigeren Wochen konnten wir neue Ideen für die nächsten Monate sammeln und genügend Energie tanken, um diese auch umzusetzen. Ihr dürft gespannt sein ...

Wir wünschen euch viel Spass beim Lesen der neuen SignerZEITung. Kleiner Tipp: Wenn du unsere Hauszeitung nicht sammelst, verschenke sie weiter. Frei nach dem Motto: tue Gutes und mach Werbung für den Signer.

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



Homemade Vollkornmehl

Antonia und Peter waren im **Sommer 2022** auf Studienreise im Südtirol. In einer Backstube entdeckte der Chef eine Mühle, die er schon seit Längerem suchte. Denn unsere eigene Mühle mussten wir vor einigen Jahren in den Ruhestand schicken. Einen geeigneten Ersatz haben wir bis zu diesem Zeitpunkt nie gefunden. Nach der Studienreise ging Peter die Mühle einfach nicht mehr aus dem Kopf und so kam eins zum andern. Seit einigen Wochen steht nun eine original Zentrofan-Mühle bei uns in der Backstube und mahlt Weizen und Dinkel zu bestem Vollkornmehl.

In einer Zentrofan-Mühle wird das Korn über einen Trichter in den Mittelpunkt des Gerätes geleitet. Ein Luftstrom nimmt das Korn auf und bläst es an den Innenrand des Natursteins aus Basaltlava. Durch das Schleifen am Naturstein löst sich das Korn zu feinstem Mehl auf und wird vom ständig kreisenden Luftstrom in den Auffangbehälter geblasen. Schonender ist die Mehlobereitung kaum möglich.



wenn dich das Thema interessiert

Mit dieser Mühle mahlen wir neu unser eigenes Vollkornmehl, welches wir jeweils direkt am nächsten Tag zu unseren Broten verarbeiten. Mmh, schmeckt gleich viel besser...



unsere neue Mühle



Rötali-Stängali

Süsse Neuigkeiten

Seit **Anfang Juni** verwöhnen wir unsere Kund:innen mit einem handgerollten Brioche-Gipfel – auch bekannt als das französische Croissant. Der Brioche-Gipfel zeichnet sich durch seine etwas süssere Art aus und birgt «Sucht-Potenzial» – überzeugt euch selbst.

Ebenfalls findest du demnächst Rötali-Stängali bei uns in den Regalen. Unser Confiserie-Team wollte eine Bündner Version der klassischen Kirsch-Stängali kreieren. Was eignet sich da besser, als diese Spezialitäten mit feinstem Bündner Röteli zu aromatisieren? Die Rötali-Stängali sind das perfekte Mitbringsel oder Geschenk aus den Bündner Bergen.

Wenn du regelmässig bei uns im Laden vorbei schaust, hast du sicherlich bemerkt, dass wir immer wieder neue Produkte für einen kurzen Zeitraum anbieten – insbesondere in der Patisserie. Diese Neukreationen stammen von unserer Konditorin-Confiseurin Alessia, welche sich in der Vorbereitung zur Berufsprüfung (ehemals Meisterprüfung) befindet. Es gehört zu ihren Aufgaben in den verschiedenen Produktgruppen Eigenkreationen zu entwickeln, die wir dir nicht vorenthalten wollen.

Es gibt viel zu lernen und lehren

Am **2. August** haben Merlin Cadetg und Mandy Oliveira ihre berufliche Grundbildung bei uns gestartet. Merlin wird in den kommenden drei Jahren den Beruf Bäcker-Konditor-Confiseur mit der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei erlernen und Mandy wird die Grundbildung zur Detailhandelsfachfrau absolvieren. Wir wünschen euch beiden viel Erfolg, Durchhalten, Freude und vor allem lehrreiche Jahre.

Neu zeichnet sich Tamara Cuonz verantwortlich für die Ausbildung der Detailhandelsfachfrauen und -männer. Sie hat diese Aufgabe von Antonia Signer übernommen, welche nach 28 Jahren die Ausbildungsverantwortung in jüngere Hände übergibt.

Merlin
cadetg



Mandy
oliveira



Ist denn schon Weihnachten?

In rund 15 Wochen feiern wir bereits wieder Weihnachten und das Jahr neigt sich dem Ende zu. Bei uns könnt ihr bereits jetzt individuelle und auf eure Firma abgestimmte Weihnachtsgeschenke bestellen. Unsere Bündner Nusstorten mit dem eigenen Firmenlogo sind immer wieder ein tolles, stilvolles Geschenk. Und unsere Bündner Box beinhaltet mit Sicherheit für alle etwas. Komm vorbei oder ruft uns an, wir beraten dich gerne.



Erneut wiedergewählt

An der Generalversammlung der Pistor Holding Genossenschaft und der Pistor AG wurde Antonia Signer-Würms erneut als Verwaltungsrätin wiedergewählt.

herzliche
gratulation

Ebenfalls wurde Peter Signer im Zentralvorstand des SBC (Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband) bestätigt. Das Ressort Bildung Produktion, welches die Grundbildung und höhere Berufsbildung beinhaltet, wird ihn auch zukünftig auf Trab halten. Wir wünschen euch beiden viel Erfolg und Genugtuung bei euren verantwortungsvollen Aufgaben.

Jahai

Vorfreude: 30 Jahre Jubiläum

Im **Jahr 2024** dürfen wir unser 30-jähriges Jubiläum feiern. Wir freuen uns bereits jetzt und beginnen mit den ersten Planungen für das Jubiläumsjahr. Lasst euch überraschen.



Regional. Darum.



Willi Grüninger AG

Sämtliche Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle, die wir in unserer Backstube verarbeiten, werden in den Grüninger Mühlen in Flums gemahlen. Auch das Getreide für unser neues homemade Vollkornmehl beziehen wir von dort. Der Familienname Grüninger steht bereits seit 1936 für bestes Müllereihandwerk mit viel Leidenschaft und für hohe Qualität.

von der mühle in die
backstube in 20 minuten



Hug & Co. Getränke und Weine

Für unser Café und die zahlreichen Caterings beziehen wir die Getränkeauswahl – mit Ausnahme von Wein, Spirituosen und Kaffee – von Hug & Co. Getränke und Weine aus Untervaz. Wir schätzen die freundschaftliche Zusammenarbeit mit dem regionalen Familienunternehmen bereits seit fast 30 Jahren.

vom getränkhandel
ins café in 5 minuten

