

Pensionierung Rita

danke für alles

27 Jahre treue Dienste, das durften wir mit Rita Gruber erleben. Ende Januar war es dann so weit. Von heute auf morgen gilt Rita als Pensionärin. Rita war unsere «gute Fee». Sie hatte nebst den Werterhaltungsarbeiten noch viele weitere Talente, die von allen in Anspruch genommen wurden. Rita – im Namen des gesamten Signer-Teams wünschen wir dir von Herzen alles Gute im «Un-Ruhestand» und wir freuen uns über jeden Besuch von dir.



Jubilar:innen

30 Jahre

1.7.2024: Antonia + Peter Signer (Chefin und Chef)

15 Jahre

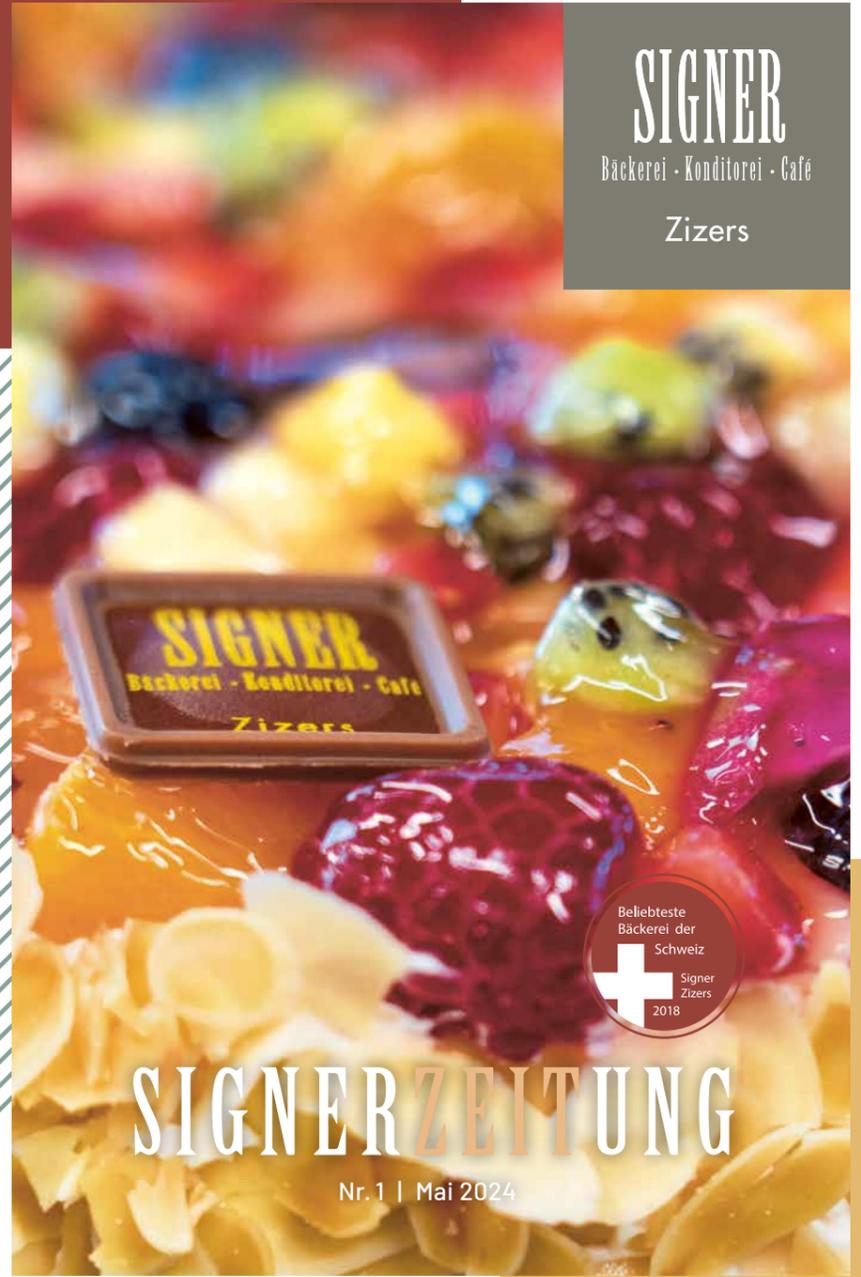
1.7.2024: Jessica Benevides (Detailhandelsfachfrau, Verantwortliche Atelier)

10 Jahre

1.8.2024: Michelle Weber (Bäckerin-Konditorin)

5 Jahre

1.5.2024: Soraya Baumgartner (Detailhandelsfachfrau)
21.5.2024: Silvana Lenherr (Detailhandelsfachfrau)
26.8.2024: Heidi Jäggi (Service)



SIGNERZEITUNG

Nr. 1 | Mai 2024



Antonia

Alessia

Peter

Sidonia



Geschätzte Kund:innen und Gäste

Aus- und Weiterbildung sind in unserem Geschäft wichtige Pfeiler in der Geschäftsphilosophie. Aus Unternehmenssicht ist es zwingend, dass in die Aus- und Weiterbildung investiert wird. Denn wer nicht ausbildet, darf sich nicht wundern, wenn es keine Fachkräfte mehr gibt. Aus Sicht der Mitdenker:innen ist es so, dass Weiterbildungen die Persönlichkeit formt. Sei dies fachlich oder privat. Einen nicht alltäglichen Einblick erhaltet ihr in der aktuellen Hauszeitung.

Viel Spass und auf ein Wiedersehen im «Signer».

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

willkommen im team

Neue Mitdenkerinnen

Seline Schneller arbeitet seit dem 1. Oktober 2023 als Praktikantin im Verkauf. Im Sommer 2024 beginnt sie mit der dreijährigen Grundbildung zur Detailhandelsfachfrau EFZ. **Larissa Jud** ist seit dem 1. Dezember 2023 als Detailhandelsfachfrau dabei. Sie ist kein neues Gesicht, denn sie hat von 2017 bis 2020 schon die Grundbildung bei uns absolviert. **Edith Landolt** ist seit dem 1. Februar 2024 als Reinigungskraft in der Produktion und **Bzunesh Zewde** seit dem 11. Februar 2024 als Mitarbeiterin in der Küche und Abwasch tätig.



Seline Schneller



Larissa Jud



Edith Landolt



Bzunesh Zewde

wir sind stolz auf dich

Berufsprüfung Alessia

Am 20. und 21. Februar 2024 war es für Alessia Signer endlich so weit. Die zweijährige Vorbereitungszeit wurde mit der praktischen Prüfung, die 16 Stunden dauerte, im eigenen Betrieb abgeschlossen. Der Lehrgang zur «Chefin Konditorin-Confiseurin mit eidgenössischem Fachausweis» startete im Frühling 2022 mit verschiedenen Vorbereitungskursen an der Fachschule Richemont in Luzern. Im August 2022 starteten dann die Modulkurse, welche jeweils mit einer Prüfung abgeschlossen und bestanden werden mussten. Die Module umfassten die Themen Betriebswirtschaft, Mitarbeiterführung, Berufskennnisse, Betriebsorganisation, Warenwirtschaft sowie Rechtskunde. Die Theorieprüfungen fanden im November 2023 statt. Zeitgleich mussten verschiedene Eigenkreationen entwickelt, getestet und geübt werden. Für die praktische Prüfung war ein komplettes Sortiment gefragt, das in unterschiedliche Produktgruppen unterteilt war. Die prüfungsrelevanten Produktgruppen waren Tourierter Hefesüssteig, Butterblätterteig, ein Apéro-Buffer, Patisserie, Stückli oder Konfekt, Petit Fours, Cakes, Zuckerarbeiten, Grundmassen, Pralinen, ein Schokoladen-Fantasieartikel sowie eine Schokoladen-Spezialität mit einem dazugehörigen Schaustück. Dafür benötigte es ein umfassendes Rezeptbuch, welches sämtliche Rezepte mit den kompletten Herstellungsabläufen, Kalkulationen, Deklarationen und Nährwertberechnungen beinhaltet. Für die Prüfung musste zudem eine detaillierte Produktionszeitplanung erstellt werden, welche in einem Prüfungsdossier fest-



Schokoladenfantasieartikel



gehalten wurde. Den praktischen Teil der Prüfung musste Alessia nicht allein beschreiten. Alle Kandidat:innen mussten eine Beihilfe für die Prüfung haben. An Alessias Seite war Nicola Mura aus Zizers.

Mit ihr war nicht nur Alessias beste Freundin seit Sandkasten-Zeiten vor Ort, sondern auch eine Top-Fachfrau, auf welche jederzeit zu 100% Verlass war. Die Beihilfe wird vom Prüfungskandidaten respektive -kandidatin geführt und geleitet. Unsere Lernende Tamara Ruckli (2. Lehrjahr Konditorei-Confiserie) war an beiden Tagen für den gesamten Abwasch zuständig und konnte sehen, wie es ist, wenn zwei Experten im Betrieb sind.

An dieser Stelle möchten wir Nicolas Arbeitgeber Lydia und Simon von der Bäckerei-Konditorei Vetterli in Horgen von ganzem Herzen danken. Es ist nicht selbstverständlich, dass sie Nicola ermöglicht haben, Alessia bei ihrer Berufsprüfung und der dazugehörigen Vorbereitungszeit zu unterstützen. Vielen Dank!

Nach einer längeren Wartezeit erhielt Alessia im April dann endlich die erfreuliche Nachricht, dass sie die Berufsprüfung erfolgreich bestanden hat. Am 1. Juni 2024 darf sie dann an der Fachschule Richemont in Luzern an der Diplomfeier teilnehmen und ihren Eidgenössischen Fachausweis in Empfang nehmen.

Wir bewundern den Durchhaltewillen, das Engagement und die Kreativität, die von Alessia an den Tag gelegt wurden. Wir gratulieren von ganzem Herzen zur bestandenen Prüfung. Ab sofort übernimmt Alessia die Leitung Konditorei-Confiserie und ab Sommer 2024 wird sie zudem an der Gewerblichen Berufsschule in Chur (GBC) eine Teilzeitstelle als Fachlehrperson antreten. Für diesen weiteren Schritt wünschen wir ihr viel Freude und Genugtuung.



30 Jahre «Signer»

Wer hätte 1994 gedacht, dass die zwei «Unterländer», welche die Bäckerei Klaas übernommen haben, nach 30 Jahren immer noch aktiv sein werden?

Tatsache ist, dass wir immernoch unseren Traum leben dürfen und das mittlerweile mit 32 Mitdenker:innen. Im Jahr 2021 haben wir die Rechtsformänderung in die «Signer Gnuss AG» durchgeführt. Unsere beiden Töchter Sidonia und Alessia arbeiten ebenfalls im Betrieb. Diese Konstellation war nie so geplant. Wir sind stolz und geniessen diese Zeit, die wir zusammen mit unserem tollen Team verbringen dürfen.

Im Jubiläumsjahr werden einige Events stattfinden. «Alte» Produkte werden reaktiviert und abwechselnd den Weg in den Laden bzw. zu euch finden. Am 27. März fand bereits ein Oster-OL statt, bei dem schulpflichtige Kinder in Begleitung einer erwachsenen Person teilnehmen konnten. Leider spielte das Wetter nicht wie geplant mit. Dennoch folgten über 20 Kinder bei regnerischem Wetter den Spuren des Osterhasen. An sechs verschiedenen Posten konnten die Kinder Aufgaben lösen, die verlorenen Teile des Oster-Nästli einsammeln und weitere Hinweise erhalten. Am Ende des OLs wartete der Osterhase auf die Kinder und bedankte sich mit einem Schoggi-Osterhasen. Es war toll zu sehen, wie die Kinderaugen leuchteten.

Am Sonntag, 8. September findet im Lärchensaal ein reichhaltiger Jubiläumsbrunch statt. Die Brunchplätze sind begrenzt. Sendet eure Anmeldung gerne an signer@baeckerei-signer.ch. Wir freuen uns bereits jetzt, mit euch auf unser 30-Jähriges anzustossen.

Jetzt anmelden



Geschenk an Mitdenker:innen – 5 Ferientage

30 Jahre ein Geschäft zu führen, 30 Jahre zu wachsen, 30 Jahre getragen zu werden, ist kein Selbstläufer. Nebst den Kund:innen und Gästen sind es die Mitdenker:innen, die unsere Philosophie mittragen und täglich ihr Bestes geben. Aus diesem Grund schenken wir unseren Mitdenker:innen im Jahr 2024 fünf zusätzliche Ferientage. Mit diesen Ferientagen möchten wir ihnen Zeit für sich schenken.

Regional. Darum.



Item, Zizers

Bei uns im Laden können frische Eier gekauft werden. Diese stammen vom Bauernhof der Familie Item aus Zizers. Der landwirtschaftliche Familienbetrieb wird bereits seit mehreren Generationen geführt.



vom Stall in den Laden in 3 Minuten



Milchzentrale Bad Ragaz AG

Die meisten Milchprodukte, welche wir für die Herstellung unserer Produkte und für die Getränke im Café verwenden, beziehen wir von der Milchzentrale in Bad Ragaz. Im Winter sind auch einige ihrer beliebten Fondue-Mischungen bei uns im Laden erhältlich. Die Milchzentrale Bad Ragaz AG wird von Peter und Therese Signer-Weishaupt geführt.

von der Milchzentrale in die Backstube in 15 Minuten

