

## Es weihnachtet schon bald

Es geht nicht mehr lange und dann sind wir alle in der Vorweihnachtszeit und auf der Suche nach passenden Geschenken. Ob für die Eltern, Grosseltern, Kinder oder Partner:innen – bei uns findest du eine grosse Auswahl an verschiedenen Produkten. Auch für Firmen bieten wir individuell abgestimmte Weihnachtsgeschenke an. Unsere Bündner Nusstorten mit dem eigenen Firmenlogo sind dabei immer ein wertiges und stilvolles Geschenk. Auch die Bündner Box beinhaltet mit Sicherheit eine Überraschung für alle. Komm vorbei oder ruf uns an, wir beraten dich gerne.



# SIGNERZEITUNG

Nr. 2 | November 2024



Antonia

Alessia

Peter

Sidonia



## Geschätzte Kund:innen und Gäste

Wir wissen nicht, wie es euch ergangen ist, aber das letzte halbe Jahr ist nur so an uns vorbeigezogen. Themen wie unser 30-jähriges Jubiläum, die Suche nach Fachkräften und die vielen Baustellen um unser Geschäft haben uns ziemlich auf Trab gehalten. Und schon bald geht es in die Weihnachtsproduktion. Also, uns wird es nicht langweilig. In dieser Ausgabe unserer Hauszeitung geben wir euch einen Einblick in das vergangene halbe Jahr.

Viel Spass beim Lesen.

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

## Neue Mitdenkerinnen

**Victoria Klaas** arbeitet seit dem 14.8.2024 als Aushilfe in unserer Take-away Produktion und **Petra Lüthi** ist seit dem 20. August als Mitdenkerin im Service & Verkauf bei uns tätig.



Victoria Klaas



Petra Lüthi

willkommen im team

## Freie Stellen

**Bäcker/in-Konditor/in 80-100%**  
**Hebler/in ca. 30%**

Auch uns betrifft der Fachkräftemangel. Zurzeit suchen wir in der Bäckerei-Konditorei tatkräftige Unterstützung. Bei uns sind Lehrgänger:innen und Wiedereinsteiger:innen herzlich willkommen. Leitet diese Information gerne an Interessierte weiter. Wir bieten einen schönen und modernen Arbeitsplatz, Weiterbildungsmöglichkeiten und ein familiäres Team. Gerne geben wir euch weitere Informationen.

wir suchen dich!

30 Jahre  
signer

## Jubiläumsaktivitäten

In der letzten Hauszeitung berichteten wir von den Jubiläumsaktivitäten bis und mit Ostern. Am **1. Juli** feierten wir dann still und heimlich den offiziellen Jubiläumstag. Wir haben bewusst das grosse Fest auf den **8. September** geschoben. Wir wollten nämlich einen Jubiläumsbrunch im Lärchensaal in Zizers durchführen. Nach vielen Stunden der Planung und Vorbereitung war es am Sonntag, 8. September endlich so weit. Wir durften mit vielen Gästen und Besuchenden zusammen unser 30-jähriges Firmenjubiläum feiern. Neben dem grossen Brunch, welcher im Zentrum stand, gab es für gross und klein ein Rahmenprogramm. Für musikalische Unterhaltung sorgten die Steinbock-Örgeler und die Jugendmusik 5 Dörfer & Herrschaft. Die Kinder konnten Guatzli verzieren und bei einem Kinderprogramm der CEVI Zizers mitmachen. Um 11 Uhr fand dann die offizielle Eröffnung mit einer Ansprache von Peter statt. Bei dieser durften alle anwesenden Mitdenker:innen auf die Bühne und wurden vorgestellt. Anschliessend nutzen die Angestellten die Gelegenheit und überreichten Antonia und Peter ihr Geschenk. Sie erhielten zum Jubiläum ein personalisiertes «Ruhebänkli» vom gesamtem Team. Dieses wird im Frühling auf unserer Terrasse platziert. «Chömmends go aaluaga».

steinbock-  
örgeler



Eine weitere Jubiläumsaktion fand beim Schulstart im August statt. Wir verteilten Zünibrötli an alle Schülerinnen und Schüler sowie das gesamte Lehrpersonal in Zizers.

Die Jubiläumsaktivitäten wurden hauptsächlich von unseren Mitdenkerinnen Sidonia (Administration), Jessica (Atelier), Barbara (Service), Silvana (Verkauf) und Tamara (Lernende Konditorin-Confiseurin) geplant und organisiert. Herzlichen Dank dafür!



## Hauszeitung, wie weiter?

Die Frage, ob wir die Hauszeitung weiterschreiben sollen, beschäftigt uns schon eine Weile, da die Erstellung jedes Mal mit einem grossen Zeitaufwand verbunden ist. Wie seht ihr das? Möchtet ihr weiterhin zweimal im Jahr eine Lektüre aus unserem Haus erhalten oder seid ihr der Meinung, dass eine physische Hauszeitung (nicht mehr) zeitgemäss ist? Würdet ihr allenfalls einen elektronischen Newsletter lesen oder lieber nichts mehr? Wir freuen uns auf eure Rückmeldungen.



QR-Code zur  
umfrage

## Swiss Bakery Trophy in Bulle

Ende Oktober fand im Rahmen der Messe «Goütes et Terroirs» die **10. Swiss Bakery Trophy** in Bulle statt. Das ist ein Wettbewerb, an welchem sich alle Schweizer Bäckereien-Confiseries freiwillig anmelden können, um ihre Produkte anonym testen zu lassen. Je nach erreichter Punktzahl erhalten die Produkte eine Gold-, Silber-, Bronzemedaille oder ein Diplom. Auch wir nahmen wieder mit einigen unserer Produkte teil und haben wie folgt bei der Jury abgeschnitten. Mit Silbermedaille wurden unsere Spezialitäten Bienengold und Rötelistängali ausgezeichnet. Bronzemedaille haben wir erhalten für unser Langschlöferbrot, Bündner Birnenbrot und Butterzopf.

## Langschlöferbrot

Unser Chef Peter leidet seit längerer Zeit unter wiederkehrenden Gelenkschmerzen. Er hat schon vieles ausprobiert, um eine Besserung zu erzielen. Vor rund einem Jahr ist er per Zufall in den Ferien auf die «Basische Ernährung» gestossen, was schnell eine Besserung seiner Beschwerden zeigte. Nach den Ferien setzte er sich vermehrt mit der basischen Ernährung auseinander und stellte fest, dass das herkömmliche Brot grundsätzlich den Säurehaushalt der Menschen steigert, anstatt diesen zu entsäuern. Das Ziel der basischen Ernährung ist es nämlich das Säure/Basen-Gleichgewicht zu regulieren. Aus diesem Grund hat er dann ein Brot entwickelt, das einen aktiven Beitrag gegen die Übersäuerung leistet und die basische Ernährung unterstützen kann. Unser Langschlöferbrot zeichnet sich durch einen hohen Anteil an biologischen Keimlingsmehlen aus, die nach dem Verzehr im Körper basisch wirken (verstoffwechseln).

mmmmh...



## Regional. Darum.



### Rageth Comestibles AG

Zwei- bis dreimal in der Woche erhalten wir frische Fleisch- und Fischprodukte, damit unsere beliebten Sandwiches, Riesenzwetschen und Meter-Parisettes gefüllt werden können.

von Rageth  
in die Backstüb  
in 10 Minuten



### Beiner AG Früchte + Gemüse

Täglich erhalten wir frisches Gemüse und Früchte für unsere Konditoreiprodukte, Säfte und Salate. Sämtliche Salate und Gemüse werden bei uns im Haus gerüstet, damit wir die Frische-Garantie geben können und unsere Salate auch an den folgenden Tagen geniessbar sind.

von Gemüselager in die  
Produktion in 10 Minuten

