

## Inhalt

- 5 Spende für Speranza:**  
Bäckerei-Konditorei Stutz feiert ihr 90-Jahr-Jubiläum.
- 5 Backen mit Ökostrom:**  
Gallati Feinbäckerei AG erhält Ökostrom-Zertifikat.
- 7 Gebäudesanierung:**  
B&B zeigt, worauf es bei der Ausführung ankommt.
- 7 Brotgetreideernte:**  
Gute Backqualität – keine Richtpreise festgelegt.
- 14 Bäckereimuseum Benken:**  
Paul Wick hat tausende Gegenstände gesammelt.
- 15 Treffen Expo 64-Team:**  
Zusammenkunft der Schaubäcker nach 48 Jahren.

## Sommaire

- 17 Great Taste Awards:**  
marmelades genevoises couronnées à Londres.
- 18 Chambres fédérales:**  
bilan positif de la session d'automne selon l'ASBPB.
- 19 Récolte 2012 de blé panifiable:** bonne qualité boulangère confirmée.
- 20 Actualités ASBPB:**  
les nouvelles des institutions de l'association.
- 21 Meilleurs jeunes confiseurs:** entretien avec Jenny Turin, lauréate 2012.

## Sommario

- 22 Legge sulla prevenzione,** e valido fornaiogolista.
- 23 Panificabilità dei grani 2012,** e patti poco chiari.

## xx Impressum

Zumbach Bäckerei Confiserie AG

# Verpflegungskonzept «Brot & Genuss»

In ihrer neusten Filiale in Zug bietet das Zumbach-Team ein trendiges Verpflegungskonzept, bei dem sich der Kunde eine kräftige Scheibe Roggen-Sauerteig-Brot oder einen Baked Potato mit bis zu 15 variantenreichen hausgemachten Aufstrichen belegen lassen kann.

Die Zumbach Bäckerei Confiserie AG hatte schon immer die Absicht, auch in der Stadt Zug präsent zu sein. Als sich beim zentral gelegenen Siemens-Areal – 150 m vom Bahnhof entfernt mit rund 4000 Arbeitsplätzen in der näheren Umgebung – die Chance bot, hat Adrian Zumbach sofort Verhandlungen aufgenommen und sich im Bewerbungsverfahren durchgesetzt. Business-Leute sind die wichtigsten Kunden an diesem Standort. Mit der Firma Johnson & Johnson ist sogar ein rationelles System entwickelt worden, dank dem deren 1000 Mitarbeitende direkt mit ihrem Badge bezahlen können.

### Frisch, regional und gut

Stephanie und Adrian Zumbach wollen an diesem Verkaufspunkt einen neuen Weg beschreiten und den Kunden getreu dem Slogan «Brot & Genuss» ein hochwertiges Erlebnis bieten, bei dem das Brot und der Genuss im Vordergrund stehen: «Mit viel Berufsstolz wollen wir die Brotqualität hochhalten und den Kunden mit einem breiten Verpflegungsangebot auf der Basis von Brot Genuss bieten.»

So werden beispielsweise die belegten Brote und die Baked Potatoes aus dem original englischen



Adrian und Stephanie Zumbach bieten in Zug «brot & Genuss».

Kartoffelofen mit qualitativ hochwertigen, hausgemachten Zutaten direkt vor dem Kunden nach dessen spezifischen Wünschen frisch zubereitet. Für das Roggen-Sauerteig-Brot wird ein natürlicher Sauerteig verwendet, der selber angesetzt wird und mehrere Wochen unter streng kontrollierten Bedingungen heranreift. Das notwendige Fachwissen hat sich der Produktionsleiter an einem Sauerteigkurs an der Richemont Fachschule geholt.

Das Konzept ist so aufgebaut, dass das gesamte Angebot vom Verkaufsteam bereitgestellt resp. frisch zu-

bereitet werden kann. Während der Hauptandrangszeit über den Mittag, wo das Café innert Minutenfrist gerammelt voll ist und sich vor der Theke Warteschlangen bilden, stehen fünf bis sechs Mitarbeitende im Grosseinsatz, am Morgen und Nachmittag sind es je drei.

Natürlich findet man in der neuen Zumbach-Verkaufsstelle auch alle klassischen Produkte aus der Bäckerei-Konditorei-Confiserie für ein feines Zmorge, Znüni, Zmittag, Zvieri oder Znacht. Das Angebot beinhaltet eine grosse Auswahl an Broten und Kleinbroten, Sandwiches, Schinkengipfel, Salaten,



Frische Zubereitung der Speisen.



Über die Mittagszeit ist der Andrang besonders gross.





Das breite Angebot ist vorab bei den jüngeren Kunden sehr beliebt.

Wraps, Müeslis, Suppen, Torten, Patisserie, Pralines usw.

Selbstverständlich werden das Angebot und die Präsentation je nach Tageszeit gewechselt und jeweils die am stärksten nachgefragten Produkte in den Vordergrund gestellt. Äusserst beliebt ist auch der angebotene Brunch, welcher an allen Wochentagen erhältlich ist.

### Erholende Atmosphäre

Bei der Ladenplanung wurde grosser Wert auf Übersichtlichkeit gelegt, es gibt weder abgetrennte Bereiche noch versteckte Ecken. Als Kontrast zur technisch-klinischen Bürowelt, in der sich die Kunden während ihrer Arbeitszeit aufhalten, wollen Zumbachs ihnen in der Pause ein heimeliges und gemütliches Ambiente mit natürlichen Elementen wie viel Holz, Marmor und Stein bieten. «Diese ruhige, erholende Atmosphäre, zu der auch eine Bücherwand gehört, wird sehr geschätzt», sind Adrian und Stephanie Zumbach überzeugt, «dennoch enthält die Einrichtung auch moderne Elemente». Das Verkaufslokal ist LEED-zertifiziert. Dessen strenge Auflagen gehen sogar noch über den übli-

chen Minergie-Standard hinaus. Das Warmwasser wird gänzlich aus der von den Kühlanlagen anfallenden Abwärme gewonnen.

### Umfassendes Werbekonzept

Für die Bekanntmachung des neuen Angebots wurde ein auf die jeweiligen Zielgruppen ausgerichteter Werbekonzept erstellt. Auf die Eröffnung hin wurden Flyer gedruckt und breit gestreut, unter anderem wurden sie vor dem Laden zusammen mit einem Gipfelsack von Adrian und Stephanie Zumbach persönlich verteilt, was sehr geschätzt worden ist: «Wir konnten interessante Kontakte knüpfen und erhielten viele wertvolle Feedbacks». Abgegeben wurden auch Bons mit Gutscheinen für Produkte zum halben Preis. Für die Schüler des nahegelegenen kaufmännischen Bildungszentrums gab es eine spezielle Eröffnungs-Aktion. In den Regionalzeitungen wurden Inserate und Publireportagen mit Präsentation des Konzepts geschaltet. Dazu kam Plakatwerbung an den Zufahrtsstrassen im auffälligen Firmenrot. Ebenso wurde auf Facebook und der Internet-Seite



Adrian und Stephanie Zumbach vor dem original englischen Kartoffelofen.



Auffällige Plakatwerbung beim Bahnhof Zug.

(www.zumbibeck.ch) geworben. Am «Pre-Opening» wurde die neue Bäcker-Gastronomie rund 80 geladenen Gästen vorgestellt.

### Zukunft der Branche

Das neue Verpflegungskonzept ist ausgezeichnet angelaufen und übertrifft die Erwartungen bei weitem. Vor allem über den Mittag, wo die Leute dicht gedrängt vor der Theke stehen, läuft extrem viel. Die Zumbachs sind überzeugt, dass in derartigen Konzepten generell die Zukunft des Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbes liegt.

Markus Tscherrig

### 160 Jahre Backkultur

Die Zumbach Bäckerei Confiserie AG ist ein traditionsreiches Zuger Unternehmen mit fünf Verkaufslökalen und Hauptsitz in Unterägeri. Es wurde 1851 gegründet und wird heute von der 5. und 6. Generation gemeinsam geführt. Dora und Markus Zumbach haben den Betrieb in den letzten 33 Jahren von 3 auf über 85 Mitarbeitende ausgebaut. Die Geschwister Adrian und Stephanie Zumbach wollen den Betrieb in den kommenden Jahren erfolgreich weiterführen.

