

panissimo

Wochenzeitung der Schweizer Bäcker-Confiseure | Hebdomadaire des Boulangers-Confiseurs suisses
Settimanale dei Panettieri-Confettieri svizzeri | www.swissbaker.ch – panissimo@swissbaker.ch



Aichinger Schweiz



6 Attraktives neues Conditorei-Café

Die Conditorei Schelbert aus Muotathal (SZ) bekam die super Gelegenheit, eine Filiale in Brunnen in grössere Räumlichkeiten auf der andern Strassenseite zu verlegen und zudem ein Café mit je 40 Innen- und Aussenplätzen anzugliedern. Die moderne Einrichtung weist in vielen Details clevere und innovative Lösungen auf. Der Umsatz übertrifft die Erwartungen.

Un séduisant tea-room

La pâtisserie Schelbert de Muotathal (SZ) a eu l'opportunité de déménager l'une de ses filiales de Brunnen, dans de plus grands locaux. Situés de l'autre côté de la route, ils ont permis la création d'un café de 40 places. L'installation moderne présente de nombreuses solutions intelligentes et innovatrices. Le chiffre d'affaires, quant à lui, dépasse les attentes.

Nuova, piacente pasticceria-caffè

La pasticceria Schelbert di Muotathal, nel canton Svitto, ha colto al volo la promettente occasione d'aprire una filiale a Brunnen dotata di ampi spazi. Per il caffè 40 posti all'esterno e 40 all'interno; e sul lato giusto della via. Il moderno arredamento ricco di piacevoli e ingegnosi dettagli, è piaciuto alla gente e fatto salire il fatturato oltre il previsto.

We love to create FOOD ROOMS

AICHINGER Schweiz GmbH
Tel: 052 233 3663
www.aichinger.ch

AICHINGER



Helles Café mit grosszügigen Fensterfronten.



Elegante Displays an der Wand und bei den Kassen.



Attraktives Erscheinungsbild auch von aussen.

Neuer Standort der Conditorei-Café Schelbert in Brunnen (SZ)

Moderne, ins Detail durchdachte Einrichtung

Dank eines idealen Tauschgeschäfts konnte eine Filiale der Conditorei Schelbert in Brunnen (Hauptsitz: Muotathal) in ein nahe gelegenes grösseres und helleres Lokal umziehen. Die Gelegenheit wurde genutzt, um eine moderne und ausgeklügelte Einrichtung zu realisieren.

Wer auf direktem Weg mit dem Schiff aufs Rütli will, kommt in Brunnen kurz vor der Schiffländte unweigerlich an der seit 2011 der Conditorei Schelbert gehörenden Filiale an der Bahnhofstrasse vorbei. Seit gut einem Monat ist diese nicht mehr ein enger Verkaufsladen mit eher kleinen Fenstern, sondern ein 120 m² umfassendes grosszügiges Lokal inklusive Café mit je 40 Innen- und Aussenplätzen. Ermöglicht haben dies ein gelungener Tausch und ein entgegenkommender Vermieter. Dem Reisebüro Hauger war sein Lokal zu gross, der Conditorei Schelbert ihres zu klein, also tauschten sie die fast vis-à-vis gelegenen Lokale. Der neue Vermieter investierte viel ins Gebäude (Glasfront, Vordach, Heizung, Sanitäres, Rollstuhlgängigkeit), Schelberts in die Einrichtung. Auch da profitierten beide: Die Conditorei hat eine gute Infrastruktur, und die Wärmerückgewinnung ihrer Kühlgeräte heizt gratis die Wohnungen darüber.



Foto: Aichinger Schweiz

In der elegant geschwungenen, langen Theke sind die Ablagen nicht vertieft und damit sehr gut zu sehen und zu reinigen.

Viele clevere Detaillösungen

Auf Grund guter Erfahrungen aus einem früheren Umbau realisierten Schelberts das neue Geschäft mit dem Ladenbauer Aichinger Schweiz aus Winterthur. «Aichinger ist trendy. Wir sind sehr zufrieden mit ihm», lobt Juniorchef Reto Schelbert. Schon im ersten Monat nach der Eröffnung wurden die

Umsatzerwartungen klar übertroffen, so dass die Amortisation wohl weniger als die veranschlagten fünf Jahre dauern dürfte. Die schöne und für die Kundschaft attraktive Conditorei mit Café bietet auch betrieblich viele vorteilhafte Lösungen. Dazu gehören Ladentisch und Regale aus Corean (letztere mit Seitenspiegel), eine

Theke ohne vertiefte Ablage, ein Kaltluftvorhang über den Regalen mit Pralinenpackungen, drei separate Kühlgeräte mit Wärmerückgewinnung, unter der qualitativ überzeugenden Cafina-Kaffeemaschine Wärmeschränke fürs Geschirr, ein Minikühlschrank hinten an der Theke, Innocard-Zahlterminals für die Kunden und ein Kun-



Mini-TK auf der Theken-Hinterseite.



Wärmeschrank fürs Geschirr.



TK-Regal mit Seitenwand-Spiegel.



Geschützte Glacebehälter der Theke.

Conditorei Schelbert

Inhaber: Odilo, Annemarie und Reto Schelbert (3.+4. Generation)
Mitarbeitende: 85 (10 Lernende)
Verkaufsstellen: fünf (alle sieben Tage pro Woche geöffnet)
Umsatz: 82% Laden, 18% Café (in der neuen Filiale: je 50%)
Spezialitäten: viele Torten, Patisseries, Pralinen sowie Fruchtbrote mit regionalen Zutaten
Internet: www.conditorei.ch

denkartensystem von HS-Soft, sehr schlank wirkende feine Displays über dem Brotregal, LED-Leuchten für farblich super wirkende Produkte, eine schalldämpfende Decke, eine thermisch voll isolierte Abwaschmaschine mit Wärmerückgewinnung fürs Brauchwasser, qualitätsfördernde abdeckbare Glacebehälter, hübsche Holzunterlagen fürs Geschirr (darauf gibt es zum Kaffee ein Glas Wasser und etwas Hausgemachtes wie ein Konfekt oder eine Praline) usw.

Gelebte Regionalität

Die Conditorei Schelbert bietet für jede Art von Apéros ein umfassendes Angebot an und ist sehr stark im süßen Bereich, in dem viele Produkte einen direkten Bezug zur Region haben. «Alles, was wir aus der Region beziehen können, nehmen wir von da», erklärt Reto Schelbert. Was für die Rohstoffe gilt, wurde natürlich auch beim Umbau beherzigt: die Arbeiten führten weitgehend Handwerker aus der Umgebung aus. Übrigens durfte Schelbert dieses Jahr zur jährlichen Feier des Wechsels bei den Schweizer Gardisten in Rom das ganze Catering liefern, das zehn volle Paletten umfasste!

Christof Erne



Einheitliche Regale mit Kaltluftvorhang.

Fotos: Ch. Erne

Jetzt anmelden!

Bäcker-Rad-WM 2014 in Luxemburg

Die diesjährige Rad-WM der Bäcker, Konditoren und Confiseure findet am Samstag, 30. August 2014 in Wormeldange (Luxemburg) mit einer hoffentlich erneut starken Schweizer Delegation statt.

Bereits zum 29. Mal trägt das backende und süsse Gewerbe berufseigene Rad-Weltmeisterschaften aus. Teilnahmeberechtigt sind Bäcker, Konditoren, Confiseure, Müller, Lehrlinge und Lehrtöchter. In der Kategorie Frauen dürfen auch ungelernete Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Mitarbeitende teilnehmen. An der letztjährigen Heim-WM in Löhningen (SH) schnitten unsere Schweizer Radler mit zwei Gold-, fünf Silber- und sechs Bronzemedailles hervorragend ab! Sorgen wir dafür, dass auch in Wormeldange eine grosse Delegation an Fahrern und Begleitern unser Land würdig vertritt.

Start in neun Kategorien

Gestartet wird am Samstag, 31. August auf einem Rundkurs von 9,2 km in neun Kategorien:

- Lehrlinge (bis 20), 46 km, Startzeit 11.10 Uhr.
- Veteranen 1 (61-70), 46 km, Startzeit 11.10 Uhr.
- Lehrtöchter (bis 20), 36,8 km, Startzeit 11.20 Uhr.
- Frauen (21 und älter), 36,8 km, Startzeit 11.20 Uhr.
- Veteranen 2 (71 und älter), 36,8 km, Startzeit 11.20 Uhr.
- Senioren 2 (41-50), 64,4 km, Startzeit 12.45 Uhr.
- Senioren 3 (51-60), 64,4 km, Startzeit 12.45 Uhr.
- Amateure (21-30), 73,6 km, Startzeit 15.00 Uhr.
- Senioren 1 (31-40), 73,6 km, Startzeit 15.00 Uhr.

Die detaillierte Ausschreibung und das Reglement können beim Landespräsidenten Ernst Kobel angefordert werden.

Die Anmeldeunterlagen werden im Internet aufgeschaltet unter www.ig-radsport.ch.

Schalenhelm und Nationaltricot (Bestellung beim promo-shop SBC, s. Kasten) sind obligatorisch. Dazu passende rote Radhosen und Rad-



Die Schweizer Delegation 2012 in ihren auffälligen rot-weissen Nationaltricot.

socken mit Beck-Logo können direkt bei Ernst Kobel bestellt werden. Alle Teilnehmenden erhalten eine Medaille oder ein Erinnerungsgeschenk, die Kategoriensieger ein WM-Tricot. Das Startgeld beträgt 35 € pro Person.

Gemeinsame Carfahrt

Der Schweizer Landesverantwortliche Ernst Kobel organisiert eine gemeinsame Carfahrt für Fahrer und Begleitpersonen nach Wormeldange (Luxemburg) mit Hinfahrt am Freitagmorgen 29. August und Rückfahrt am Sonntagmorgen. Der Preis für die Fahrt beträgt zirka CHF 230.- (je nach Teilnehmerzahl). Auf Wunsch wird auch die Hotelreservation gerne vorgenommen. Angemeldete Teilnehmer erhalten etwa 14 Tage vor der WM detaillierte Infos.

**Anmeldeschluss:
7. Juli 2014.**

Weitere Infos bei Ernst Kobel

Wer sich für die Rad-WM anmelden möchte oder noch Fragen hat, wendet sich direkt an den Schweizer Landespräsidenten Ernst Kobel (Natel 079 414 04 07, E-Mail: kobel@ig-radsport.ch).

CH-Radtricot

Das Tragen des Schweizer Nationaltricot in leuchtendem Rot mit aufgedruckten Beck- und Confiseur-Logos ist für alle Schweizer WM-Teilnehmenden obligatorisch.

Auch für Hobbyfahrer ist es ein spezielles Schmuckstück. Die Tricot können in den Grössen S, M, L, XL und XXL für CHF 80.- (inkl. MWSt) bezogen werden beim:

promo-shop SBC
 Tel. 031 388 14 00
 Fax 031 388 14 24
 Mail promoshop@swissbaker.ch