

panissimo

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



Urs Wellauer

■ Preisübergabe mit: ■ Remise du prix en compagnie de: ■ La consegna del Premio con: Kaspar Sutter (SBC/PCS), Gerhard Zenhäusern, Guy Emmenegger (SHV).



7 Bäckerkrone für Zenhäusern SA

Die Zenhäusern Frères SA aus Sitten (VS) wurde am SBC-Kongress in Davos mit der zum zweiten Mal verliehenen Bäckerkrone geehrt. Der Familienbetrieb hat sich durch authentische regionale Produkte – jüngst speziell durch kreative Roggenprodukte – einen Namen gemacht. Die Bäckerkrone wird vom SBC und vom Schweizerischen Hefeverband (SHV) verliehen.

17 Zenhäusern SA couronnée

La deuxième couronne boulangère a été attribuée à Zenhäusern Frères SA de Sion, lors du congrès de la BCS à Davos. L'entreprise valaisanne et familiale s'est fait un nom par le biais de produits régionaux et, plus récemment, de spécialités novatrices à base de seigle. La couronne boulangère est décernée par la BCS et l'Union suisse de la levure (SHV).

23 L'onorificenza alla Zenhäusern SA

Al Congresso PCS di Davos, la Zenhäusern Frères SA di Sion, si è aggiudicata la seconda edizione della Corona del Fornaio. L'importante impresa familiare s'è fatta un nome grazie ai suoi prodotti regionali classici e anche innovativi a base di segale. La Corona del Fornaio è assegnata, di concerto, dalla PCS e dall'Unione svizzera del lievito (SHV).

Branchenspiegel 2013

Steigender Cashflow, rückläufige Umsätze

Die über 1800 produzierenden gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien mit über 3000 Verkaufsstellen schweizweit konnten die positive Entwicklung ihrer Umsätze 2012 nicht weiterführen.

Immerhin konnten die Betriebe mit angeschlossenem Café eine signifikante Umsatzsteigerung von über 2 % verzeichnen. Entspannung gibt es beim Trend des sinkenden Cashflows, aktuell beträgt der Gewinn vor Abschreibungen und Rückstellungen 6,1 %. Die Zielwerte liegen im Mittel allerdings bei 8 bis 10 %; damit fehlen vielfach die Mittel für Investitionen, die zwingend nötig sind. Der Branchenspiegel 2013 basiert auf den Zahlen der ca. 800 Kunden der BKT Treuhand AG sowie der Erhebungen des SBC. Er zeigt auf, dass die klassischen Bäckerei-Konditorei-Confiseriebetriebe nach wie vor ein Erfolgsmodell darstellen, auch wenn die Umsätze 2012 gegenüber 2011 leicht gesunken sind (-1,5 %). Dafür erzielten die Betriebe mit Café und einem Handelswarensortiment Umsatzsteigerungen von 7,9 % resp. 15,8 % (wenig Handelswaren) und 16,9 % (viel Handelswaren). In Bezug auf die Betriebstypen stellen die klassischen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien immer noch die Mehrheit (45 %), gefolgt von Betrieben mit Café (27 %).

Hoher Personalaufwand

Mit über 39 % Anteil der Lohnkosten am Umsatz (und sogar 51 % inkl. Eigenlöhne) zeigt sich, dass die Kostenstrukturen in vielen Betrieben überprüft werden müssten. Es gibt viele innovative, zukunftsgerichtete und erfolgreiche Betriebe in der Branche, was die Umsatzzahlen belegen. Der mit dem Unternehmerlohn bereinigte Cashflow liegt neu zwar 1,4 Prozentpunkte höher bei 6,1 %, zeigt aber nach wie vor auf, dass teilweise die Mittel für Amortisationen und Investitionen fehlen dürften. Jeder Betrieb ist gefordert, sein Sortiment und die Produktion hinsichtlich der De-



ckungsbeiträge zu überprüfen – vielfach kann mit wenigen Anpassungen ein Mehrwert erzielt werden, der sich für den Betrieb lohnt. Erfreulich sind in diesem Zusammenhang die gesteigerten Umsätze je Quadratmeter Produktions- und Verkaufsfläche resp. je Mitarbeiter:in der Produktion und Verkauf.

Keine Patentrezepte – aber viele Chancen

Allgemeingültige und erfolgs-garantierende Rezepte für die Unternehmen gibt es nicht. Die Erfolgsfaktoren der gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien sind aber nach wie vor der Standort, die Qualität und die Frische. Die Kompetenz für Spezialbrote, Kleingebäck, Patisserie und Schokoladespezialitäten liegt genauso bei den gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien wie das Angebot an Snacks und Take-away-Produkten. Gerade auch die jüngere Kundschaft schätzt wieder das qualitativ hochstehende Sortiment und kauft deshalb vermehrt bei den gewerblichen Betrieben ein.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)



BÄCKERKRONE

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) haben zum zweiten Mal den mit CHF 25 000.– dotierten Preis «Bäckerkrone» national ausgeschrieben. Sie wollen mit diesem Wettbewerb herausragendes, innovatives und beispielhaftes Engagement von Einzelpersonen oder Unternehmen national würdigen. Es konnten sich alle Betriebe melden, die nachweislich Ausserordentliches geleistet und im Rahmen ihrer Tätigkeit die Schweizer Bäckerschaft namhaft gefördert haben.



Daniel Daepf, SHV, schildert den Zweck der Bäckerkrone.

Acht hochwertige Eingaben – drei nominierte Betriebe

Die acht eingereichten Dossiers beinhalteten aussergewöhnliche Leistungen von hervorragenden Betrieben. Die Qualität der Eingaben hat die Jury überzeugt und stolz gemacht, die Palette reichte von betrieblichen Errungenschaften über Marketingaktivitäten bis zu sozialen und karitativen Einsätzen. In einer ersten Triage sind folgende drei Betriebe nominiert worden:

- Zenhäusern Frères SA, Sitten (VS): Walliser Roggenbäcker – Entwicklung von Spezialitäten auf Basis der heimischen Roggenart (vgl. ausführliche Präsentation auf der gegenüberliegenden Seite).
- Bäckerei-Konditorei-Tearoom-Hotel Imseng, Saas-Fee (VS): Erarbeitung, Gestaltung und Produktion des Globi-Backbuchs. Die Ideen und Rezepte zum Buch stammten grösstenteils von Lukas Imseng, mit viel Engagement hat er mitgeholfen ein Werk zu schaffen, das von der ganzen Branche genutzt werden kann. Globi zeigt den Kindern nicht nur, wie man Brot und Backwaren herstellt, sondern erzählt auch viel Positives über unser Berufsbild (vgl. «panissimo» Nr. 44/2012).
- Bäckerei-Konditorei-Café Abderhalden, Wattwil (SG): Abdi-Stiften-Tag – Lernende zeigen ihr Können. Gaby und Markus Abderhalden haben die Verantwortung für die Betriebsführung für einen Tag den Lernenden übergeben. Die Umsetzung der Idee war in der vorbildlichen Ausgestaltung und Kommunikation einmalig (vgl. «panissimo» Nr. 34/2012).



Die fünf weiteren Bewerbungen für die Bäckerkrone

- Boulangerie D. G. Charlet Ançay, Gryon (VD)
- Gilles Deplanches SA, Petit-Lancy (GE)
- Bäckerei-Café-Konditorei Leuenberger, Lungern (OW)
- Nafzger GmbH Bäckerei-Konditorei-Café, Wängi (TG)
- Bäckerei-Konditorei Sollberger, Gontenschwil (AG)

Zenhäusern Frères SA, Sitten, gewinnt 2. Bäckerkrone

Der Walliser Roggenbäcker

Der in vierter Generation von Gerhard Zenhäusern geführte Familienbetrieb Zenhäusern Frères SA wurde am SBC-Kongress in Davos als Gewinner der zweiten Austragung der Bäckerkrone geehrt.

Das Unternehmen hat sich in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Restauration und Partyservice etabliert. Innovation, Regionalität, Authentizität und Qualität sind laut Gerhard Zenhäusern sehr zentral für dessen Ausrichtung: «Diese Begriffe nehmen einen hohen Stellenwert ein. Das stetige Wachstum unseres Unternehmens verdanken wir der Liebe zu unserem Beruf und zu unserer Region.»



Die Direktion der Zenhäusern Frères SA.

Roggenbrot-Tradition

Der Anbau von Roggen ist im Wallis seit Generationen üblich und weit verbreitet. Es ist das einzige Berggetreide, das auch noch in grosser Höhe angebaut werden kann. Sein Anbau und die Verarbeitung zu Roggenbrot waren wichtige Bestandteile der Selbstversorgung der Walliser Bevölkerung. Zudem haben Forschungsarbeiten bestätigt, dass Roggenprodukte, vor allem auf Vollkornbasis, besonders gesundheitsfördernd sind. Die Zenhäusern Frères SA ist einer der grössten Hersteller des Walliser Roggenbrots AOC und gilt als Pionier in der Vielfalt der Anwendung von Roggenprodukten. Durch ein spezielles Verfahren ist es ihr als Erster gelungen, das Roggenbrot AOC bis zu 20 Tagen verpackt haltbar zu machen.

Die Förderung des Roggenanbaus in der Region ist Bestandteil der mittelfristigen Strategieplanung der Firma. Sie verfolgt das Ziel, den Walliser Roggen vermehrt für ihre Innovationen zu verwenden, wie Gerhard Zenhäusern bestätigt: «Wir wollen mit innovativen Weiterentwicklungen der Produkte und Kreationen unser Image als Walliser Roggenbäcker stärken und etablieren. Es ist uns ein Anliegen, den Fortbestand dieses traditionellen Getreides konsequent durchzusetzen. Gleichzeitig verhalten wir unserer Bergbevölkerung zur wirtschaftlichen Tätigkeit und dezentralen Beschäftigung.»

Innovative Roggenprodukte

Die Zenhäusern Frères SA hat folgende Roggenprodukte entwickelt:

■ **Roggensticks:** knusprig knackiger Snack, hergestellt aus feinstem Getreide aus dem Pfynwald und den besten Kräutern der Walliser Alpen. Sie stehen unter dem Label «1815», mittels welchem die Wertschöpfung durch das Zusammenfügen von Walliser Konsumgütern (Wein, Käse, Backwaren) branchenübergreifend erhöht wird (www.vs1815.ch).

■ **Aprikosen-Roggen-Torte:** knusprig feiner Roggen-Sabléboden mit auftragener dünner Schicht Vanille-Rahmcreme und abgerundet durch die oberste Schicht von reinem Aprikosenmark aus 100 % Walliser Aprikosen (Goldmedaille Swiss Bakery Trophy 2012).

■ **Roggenperlen:** leichte und schmackhafte Köstlichkeit, hervorgegangen aus einer Verschmelzung von Walliser Roggenschaumkügelchen mit feiner Milchsokolade (Goldmedaille SBT 2012).

■ **Roggen-Chips (Croustilles de Sion):** feine knusprige Roggen-Chips harmonisch verschmelzt mit dem Saft des in Sitten angebauten kanadischen Renette-Apfels (offizieller Produkt-Repräsentant der Stadt Sitten).

Für die an der Swiss Bakery Trophy 2012 zur Bewertung eingereichten Roggenprodukte wurde der Betrieb mit dem Titel des kantonalen Champions ausgezeichnet.

Neues Genusslebnis

Die Zenhäusern Frères SA möchte mit diesen Kombinationen der Bevölkerung ein neues Genusslebnis bieten. Roggenkreationen eignen sich optimal für Konsumenten, welche regionale Spezialitäten schätzen, Sinn für gesunde und wertvolle Nahrungsmittel haben sowie für Tradition und Kultur einstehen.

Nutzen für die Bäckerschaft

Die Zenhäusern Frères SA hofft, mit diesen Innovationen die Bäckerschaft anzuregen, traditionelle Rohstoffe für kreative Neukreationen zu nutzen und neue Geschmacksverbindungen herzustellen. Durch die Zusammenarbeit mit öffentlichen Institutionen und privaten Unternehmen sind interessante Partnerschaften entstanden. Gerhard Zenhäusern weist mit Stolz darauf hin, dass durch diese Verknüpfung der Tradition altbewährter Rohstoffe mit innovativen Neukreationen das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe gestärkt wird: «Unsere Produkte sollen allen Berufskollegen als Anregung dienen, vermehrt Rohstoffe aus der Region einzusetzen und sich dadurch von der Konkurrenz abzuheben. Mit einer klaren, konsequent durchgesetzten Strategie lassen sich sehr gute und messbare Resultate erzielen.» Zusammenfassung des Eingabedossiers: Markus Tscherrig



Roggensticks.



Aprikosen-Roggen-Torte.



Roggenperlen.



Roggen-Chips.

Zenhäusern Frères SA

Mitarbeitende: 340

(270–290 Vollzeitstellen)

Lernende: 12

Filialen: 11

Mehlverbrauch: 850 Tonnen/Jahr, wovon 125 Tonnen reines Walliser Roggenmehl!