

Medienmitteilung – nationale Auszeichnung

«Bäckerkrone 2019» geht an die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG in Davos (GR)

Ehrenplätze nach Näfels (GL), St. Gallen und Truttikon (ZH)

Die diesjährige nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG in Davos (GR). Ihr innovatives Konzept für die Davoser Gastronomie und Hotellerie überzeugte die Jury.

Ideenreichtum, Professionalität, Begabung und ausserordentliches Engagement – dafür steht die mit CHF 20'000.– dotierte «Bäckerkrone». Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) verliehen den vom SHV gestifteten Preis am 17. Juni 2019 bereits zum achten Mal. Ausgezeichnet werden soziales, wirtschaftliches, fachliches und ökologisches Denken und Handeln ohne jegliche Bereichseingrenzung.

Innovatives Konzept für die Gastronomie und Hotellerie

Überzeugt haben die Jury das innovative Konzept für die Davoser Gastronomie und Hotellerie, mit welchem sich die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG erfolgreich im hartumkämpften Backwarenmarkt behauptet. In der Hauptsaison beliefert der Familienbetrieb in der vierten Generation täglich 60 bis 80 Restaurants und Hotels – von der einfachen Pension bis zum Fünfsterhotel, von der Berghütte bis zum Gourmetrestaurant. Das Weber-Team hat sich darauf spezialisiert, seinen Grosskunden möglichst alle Wünsche zu erfüllen. Jeder Grosskunde kann sein eigenes Brot oder seine eigenen Brötchen herstellen lassen und sich damit von der Konkurrenz abheben. Zudem profitiert er von weiterführenden Dienstleistungen (z.B. Beschriftungen fürs Brot-Buffer). Das innovative Dienstleistungskonzept der Webers erlaubt es den belieferten Gastronomie- und Hotelunternehmen, ihre Gäste trotz täglich schwankendem Bedarf mit ofenfrischen und vielfältigen Backwaren zu verwöhnen.

Weniger Food Waste

Durch die flexiblen und bedarfsgerechten Prozesse verringert sich das Food Waste der Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG sowie der belieferten Restaurants und Hotels – ein wichtiger ökologischer, sozialer und finanzieller Aspekt. Im Rahmen des Weltwirtschaftsforums (WEF) verlassen täglich mehrere Tausend Kleinbrote Webers Backstube. Dies bedingt ein absolut durchdachter, handwerklicher Produktionsprozess. Dazu kommen die zwei Verkaufsgeschäfte in Davos – ein Standort mit Café und einer mit Bistro-Bar und Bowlingbahn.

«Wir leben Brotgenuss»

Die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG kauft hauptsächlich bei regionalen Anbietern ein, was kurze Lieferwege und 100 % natürliche Spezial- und Normalbrote erlaubt. Alle Brote sowie Klein- und Feingebäcke haben eine Gärphase von 8 bis 48 Stunden – mit langer Frischhaltung als einen der Pluspunkte. «Unser Slogan *Wir leben Brotgenuss* ist zugleich Motivation und Inspiration für das gesamte Weber-Team», betont der Geschäftsführer Adrian Weber.

An der Swiss Bakery Trophy in Bulle FR (www.swissbakerytrophy.ch) gewann die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG im Herbst 2018 das dritte Mal in Folge den Kantonspreis als beste Bäckerei in Graubünden. Dank der Wärmerückgewinnung über Kühlgeräte wird nur noch ein kleiner Anteil an Heizöl benötigt. Beim Strom wird auf Davoser Wasserkraft gesetzt – Strom aus 100 % erneuerbarer Quelle. Webers fördern und fordern ihre Mitarbeitenden. Die Mitarbeiterförderung wird erfolgreich gelebt, beispielsweise mit offerierten Kursbesuchen, der Wahlmöglichkeit zwischen Tag- und Nachtschicht und Mitarbeiteraustauschen mit anderen Betrieben im Ausland.

Der Erfolg gibt ihnen recht. Die «Bäckerkrone 2019» krönt die traditionsreiche Familiengeschichte, welche bis zur Firmengründung im Jahr 1903 zurückreicht. «Diese Auszeichnung ehrt uns ausserordentlich und macht uns stolz», freuen sich Adrian Weber und seine Familie.

83 Bäckereien-Confiseries zur Auswahl

Insgesamt standen 83 Bäckerei-Confiserie-Betriebe zur Auswahl, sechs reichten ein Bewerbungsdossier ein, 80 wurden online nominiert und bei drei Betrieben war gar beides der Fall. Die in die engere Wahl gekommenen Betriebe wurden durch eine Delegation der Jury – Vorsitzende Nicole Emmenegger, Daniel Daepf (SHV), Thomas Gamper (SHV), Silvan Hotz (SBC), Irene Muralt (Bäckerei Muralt in Ostermundigen) und Urs Wellauer (SBC) – besucht und bewertet.

Neben der Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG gehörten die nachfolgenden drei erfolgreichen Unternehmen zu den Finalisten für die «Bäckerkrone 2019»:

- **Gastronuss GmbH (G'nuss), St. Gallen: «Gnuss nach Plan B – Mathe statt Chemie»**
Seit knapp zwei Jahren stellt der leidenschaftliche Pâtissier Stefan Bischof alle seine Produkte nach B-Concept her, d.h. weniger Zucker und Fett, ohne dabei auf den vollen, intensiveren Geschmack zu verzichten.
- **Café-Konditorei Müller AG, Näfels (GL): Label «Müller Five»**
Die fünf Brüder verschmelzen in dem seit 1920 bestehenden Familienbetrieb das traditionelle Handwerk mit neuen Ideen und kreieren hochwertige Produkte aus der Glarner Bergwelt.
- **Wyland Beck, Truttikon (ZH): Betriebsaufbau von Grund auf – der Weg zum Ziel**
Die Geschäftsinhaber Anita und Roman Schär haben im November 2014 den Wyland Beck in einer ehemaligen «Besenbeiz» in Truttikon mit ca. 500 Einwohnern im Zürcher Weinland eröffnet. Dank stimmiger Geschäftsphilosophie mit Fokus auf Qualität, Regionalität und guter Ökobilanz konnten sie aus dem Nichts eine treue Stammkundschaft aufbauen.

Der SHV und der SBC gratulieren allen Nominierten und der Gewinnerfamilie der «Bäckerkrone 2019» herzlich und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg.

Fotolegende (Bildquelle: swissbaker.ch)

- Foto 2: «Bäckerkrone 2019», Preisübergabe an die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG v.l.n.r. Thomas Gamper (Hefe Schweiz AG), Adrian Weber, Nicole Emmenegger (Geschäftsführerin SHV), Corina und Ruth Weber, Daniel Daepf (Klipfel Hefe AG), Rolf und Walter Weber, vorne Silvan Hotz (SBC-Präsident) und Urs Wellauer (SBC-Direktor)
- Foto 3: Gewinnerin «Bäckerkrone 2019»: Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG in Davos (Bild Rolf Weber)

Fotogalerie: www.swissbaker.ch, «panissimo-News»

Medienmitteilung: www.swissbaker.ch, Medieninfo

Übersicht der bisherigen Bäckerkrone-Gewinner: www.baeckerkrone.ch

Bern, 18. Juni 2019

Medienauskunft:

Schweizerischer Hefeverband (SHV), Nicole Emmenegger, Geschäftsführerin
Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6, n.emmenegger@thunstrasse82.ch, Tel. 031 356 21 21

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Urs Wellauer, Direktor, Bern, urs.wellauer@swissbaker.ch,
Tel. 031 388 14 14

Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG, Adrian Weber, Geschäftsführer, Davos (GR), info@cafe-weber.ch,
Tel. 081 410 11 22, www.cafe-weber.ch

Café-Konditorei Müller AG, Simon Müller, Mitinhaber, Näfels (GL), info@cafe-mueller.ch, Tel. 055 612 14 32,
www.cafe-mueller.ch

Gastronuss GmbH, Stefan Bischof, Inhaber, St. Gallen, more@gnuss.info, Tel. 071 223 29 77, www.gnuss.info

Beck Wyland, Roman Schär, Inhaber, Truttikon (ZH), info@wylandbeck.ch, Tel. 052 544 72 40, www.wylandbeck.ch



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tel. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch