

Fachblatt für Bäckereien,
Konditoreien und Tea-rooms

Bäcker- Konditor- Zeitung

Offizielles Organ des Schweizerischen
Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes



Journal professionnel pour boulangeries, pâtisseries et tea-rooms
Organe officiel de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries

Journal des Boulangers-Pâtisseries

Giornale professionale per panetterie, pasticcerie e tea-rooms
Organo ufficiale dell'Associazione svizzera dei mastri panettieri-pasticcieri

Giornale del Panettiere-Pasticciere

Zwei Schweizer Konditoren demonstrierten in Dubai und Bahrain

Süssigkeiten verbinden Länder



Die europäischen Süssigkeiten wussten in 4800 km Entfernung in Dubai zu begeistern (s. Bericht auf S. 7).

Zum Brotmarkt

Auf dem Brotmarkt herrscht Krieg: das Brot wird von den Grossverteilern als Lockvogel für die Gewinnung von Marktanteilen und um die Gunst der Kunden eingesetzt. Wollen, können, dürfen oder müssen wir gewerbliche Bäckermeister diesen Preiskampf mitmachen?

Die Antwort kann nur Nein heissen! Wir dürfen unsere glaubwürdige bisherige Brotpreispolitik, basierend auf einer seriösen, existenzsichernden Kalkulation, nicht leichtfertig aufs Spiel setzen. In einem wilden Preiskampf ziehen wir sowieso den kürzeren.

Was kann die gewerbliche Bäckerei in dieser Situation tun? Primär gilt es sich auf die eigenen Stärken zu besinnen. Wir müssen uns als Brotspezialisten über die Qualität, die Frische, den Service und die Auswahl noch mehr profilieren. Wir müssen frecher und selbstbewusster auf dem Markt auftreten. Wir müssen innovativer sein und vermehrt Marketing am Ort betreiben.

Wichtig ist auch, dass die grösseren Betriebe bezüglich Preisgestaltung Solidarität und Kollegialität mit den kleineren Betrieben zeigen.

*Werner Sutter, Mitglied der
Geschäftsleitung*

Inhalt

2 Der Zentralvorstand lehnt nationale Brotpreismassnahmen ab.

Sommaire

15 Les frères Bachmann: Deux pâtisseries suisses au Moyen-Orient.

Sommario

20 Nuove esperienze: Perfezionamento professionale.

Süsse Kurznachrichten aus dem mittleren Osten

Auf der Reise nach Japan demonstrierten die Brüder Raphael (22) und Matthias Bachmann (24) in Dubai und auf der Insel Bahrain europäische Süssigkeiten.

Die beliebten Ferienorte des Ostens verfügen über beste Hotels. Die Einwohnerzahl zeigt steil nach oben, die Wirtschaft «boomt» und Kaffeehäuser sowie Konditoreien schießen wie Pilze aus dem Boden.

In den riesigen Produktionsräumen der «Modern Bakery» herrscht rund um die Uhr Betrieb. 800 Angestellte halten die Produktion täglich 24 Stunden im Gang. In Manama, der Hauptstadt Bahrains,

produzierten die jungen Inner-schweizer für die grössten Fünf-sternhotels. Jedes verfügt intern über durchschnittlich 4-6 verschiedene Restaurants. Die Patisseries und Desserts werden zentral hergestellt, jedes Restaurant kann seine Wünsche äussern.

Die beiden Schweizer Konditoren gaben ihre Ideen und Ihr Know-how weiter, um das Dessert-Angebot noch attraktiver zu machen. Dass eine andere Kultur auch andere Prioritäten setzt, merkten Raphael und Matthias schnell und bereicherten sich zugleich mit vielen neuen Ideen (eing.)



Tolle Zusammenarbeit Schweiz - Dubai.