

## Inhalt

- 2 Neues Flaggschiff:**  
Das Café Merz Bahnhofstrasse» in neuem Kleid.
- 5 Wechsel in Redaktion:**  
Die erste Ausgabe unter neuer «panissimo»-Leitung.
- 7 Zentralvorstand SBC:**  
Präsidentschaftskandidaten stellen sich vor.
- 9 Regionalprodukte:**  
Neugegründeter Verein will Kräfte bündeln.
- 11 Digitale Brotwelt:**  
Das Internet findet in jedem Betrieb statt.
- 12 Richtpreise Grättibänz:**  
Richemont hat die Basis-kalkulation veröffentlicht.

## Sommaire

- 16 Formation:** cours et séminaires de l'école Richemont à Pully.
- 17 World Chocolate Masters:** la Suisse classée parmi les dix meilleurs confiseurs.
- 18 Association:** dernière réunion de l'année du comité central.
- 19 Actions de discounter:** ne pas vendre ses atouts pour une bouchée de pain.
- 19 Rédaction:** une nouvelle capitaine à bord du navire «panissimo».

## Sommario

- 21 Comitato centrale al lavoro,** e candidati alla presidenza della PCS.
- 23 Una capitana per «panissimo»,** e un dolce della tradizione.

## 10 Impressum

Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café-Oase

# Neues Merz-Flaggschiff in Chur

Nach rund sechswöchiger Umbauzeit ist seit vier Monaten in Chur das neue «Café Merz Bahnhofstrasse» in Betrieb. Auf rund 600 m<sup>2</sup> entstanden ein Verkaufsladen sowie ein Café mit rund 160 Sitzplätzen.

Die im Jahr 1946 gegründete Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café Merz wird seit 2006 von Roni Merz geführt, der das Unternehmen weiter ausgebaut und etabliert hat. Ein grosser Schritt war die 2010 erfolgte Auslagerung der Produktion. Heute zählt der Betrieb 170 Mitarbeitende (140 Vollzeitstellen) und verfügt über acht Standorte. Von Anfang an zeichnete sich das Unternehmen Merz durch seine Entwicklung in Richtung Gastronomie aus. Mit dem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Sortiment wird vorab das Premium-Segment angesprochen, wogegen im Gastrobereich moderate Preise vorherrschen. Merz ist unter anderem bekannt für immer wieder neue spezielle Brotkreationen. Das straffe Angebot der klassischen Tagesbäckerei wird stark auf die jeweilige Saison hin strukturiert und je nach Tageszeit variiert.

### Konzentration auf eine Ebene

Es war schon immer ein Traum von Roni Merz, das Hauptgeschäft an der Bahnhofstrasse auf einer Ebene zu konzentrieren und das Restaurant im Obergeschoss nach unten zu verlegen, um dadurch an Übersichtlichkeit zu gewinnen und die Arbeitsabläufe effizienter



Blick in den neuen Verkaufsladen an der Churer Bahnhofstrasse.

zu gestalten. Die Planungen begannen im Sommer 2014. Anfang Mai dieses Jahres wurde die Produktionsküche verlegt und im Juni mit dem Umbau des Café Panino und des alten Verkaufsladens begonnen. Die Flächen im Erdgeschoss wurden komplett renoviert. Zusammen mit dem Merz-Gartencafé ist in dieser Hochfrequenzlage direkt an der Bahnhofstrasse eine Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café-Oase entstanden. Im Verkaufsladen wird das bekannte Merz-Sortiment sowie eine grosse Auswahl an Snacks und Take-away-Köstlichkeiten angeboten.

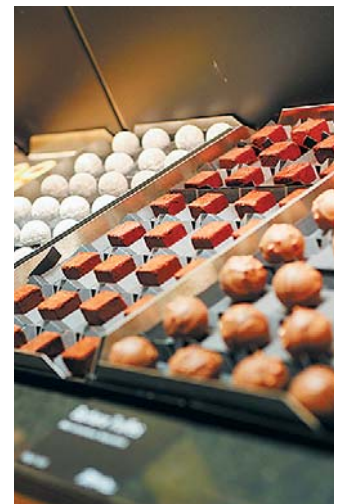
Die ganze Architektur wurde intern geplant. Der Confiserie- und Take-away-Bereich wurde in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Büro des deutschen Ladenbauspezialisten AHA-Einrichtungen gebaut.

### Positive Kundenreaktionen

Die Kunden, die auf sämtlichen Informationskanälen sorgfältig auf den Umbau vorbereitet wurden, haben positiv reagiert und sind dem Café Merz treu geblieben, was bei einem solch rigorosen Umbau nicht selbstverständlich ist. Alle Gästegruppen von jung bis alt fühlen sich wohl im neuen La-



Roni Merz erläutert das Prinzip der Selbstbedienung in der Praliné-Bar mit 20 verschiedenen Sorten.





Dank dem Selbstbedienungskonzept hat sich der Praliné-Umsatz verdoppelt.



Für die Bar im Eingangsbereich wurden hochwertige Materialien verwendet.



Roni Merz vor seinem «Flaggschiff».



Schokoladen-Schaustück im Café.

den und Café. Davon zeugen auch zahlreiche Neukunden.

**Exklusivität «Praliné-Bar»**

Eine Besonderheit ist die neue Praliné-Bar. An der Selbstbedienungstheke kann sich der Kunde seine Wunschkombination aus 20 verschiedenen Pralinés zusammenstellen. Dank dieser Innovation hat sich der Pralinéumsatz

trotz dem heissen Sommer praktisch verdoppelt! Das Café bietet am Mittag eine breite Auswahl an frisch zubereiteten Menüs an. Es zeichnet sich durch seine heimelige Atmosphäre aus. Auffallend ist der dunkle, in Platten geschnittene Terrazzo-Boden aus Naturstein. Einen grossen Stellenwert nimmt der Baustoff Holz ein, aus dem sämtliche Tische und die

mit Kunstleder überzogenen Stühle gefertigt sind. Die Beleuchtung basiert auf der LED-Technik. Auf einem Monitor werden Sequenzen aus der Backstube gezeigt und das aktuelle Angebot präsentiert. Ein besonderer Blickfang ist die mit einem regionalen Produzenten realisierte Café-Bar im Eingangsbereich, deren Abdeckung ganz in Zinn gehalten ist. Die Lampe wurde vom berühmten französischen Designer Serge Mouille konzipiert.

**Geliebte Nachhaltigkeit**

Ein grosses Anliegen ist Roni Merz die Nachhaltigkeit. Deshalb setzt er alles daran, durch ein vernetztes Bestellmanagement die Verkaufsretouren zu vermindern: «Steuerungsmittel sind genaue Statistiken der Vorjahre mit den Absatzzahlen der einzelnen Filialen inklusive der damaligen Wetterverhältnisse. Die organischen Abfälle werden in einer eigenen Biogas-Sammelstelle verwertet. Mit dem Online-Zugriff auf unser vernetztes Kassensystem streben wir an, die Retouren auf maximal 5 % zu reduzieren. In einer Filiale werden zudem Brote und Gebäcke vom Vortag in klar von den Frischprodukten differenzierter Verpackung zu stark reduzierten

Preisen angeboten. Wir arbeiten ebenfalls mit der Caritas sowie einem Landwirtschaftsbetrieb zusammen. Bei uns wird kein Brot weggeworfen!» Da jeder Verkaufspunkt über einen Ladenbackofen verfügt, kann bei Bedarf flexibel nachproduziert werden. Eine Selbstverständlichkeit ist zudem, dass soweit möglich aus der Region stammende Rohstoffe verarbeitet werden und alle Verpackungsmaterialien kompostierbar sind.

**Gelungener Start**

Mit dem Start des neuen Flaggschiffs ist Roni Merz rundum zufrieden: «Umsatzmässig sind unsere Erwartungen übertroffen worden. Sowohl die Frequenzen wie der Kundenfranken konnten gesteigert werden. Dank der besseren Präsentation hat insbesondere der Snacks- und Take-away-Absatz zugenommen.» Die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft des dynamischen Betriebs sind somit gestellt. Und bereits steht mit der am 12. November erfolgenden Eröffnung der neuen Verkaufsstelle in Domat/Ems als neunter Merz-Standort der nächste Schritt an.

Markus Tscherrig



Das neue Café Merz erfreut sich grosser Beliebtheit.

ANZEIGE

AHA  
360°

Wir wünschen  
Familie Merz  
& ihrem Team  
weiterhin  
viel Erfolg!

**AHA Schweiz GmbH**  
Rebgasse 4  
CH 4314 Zeiningen  
service@aha360.ch  
www.aha360.ch