

Neue Merz-Filiale in Bonaduz

Das erste Gemeinschaftswerk ist eine Zuckerbäckerei

Die Bäckerei-Konditorei Merz hat in Bonaduz die neunte Filiale eröffnet. Der Verkaufsladen mit Café ist nicht nur von der Einrichtung her besonders. Speziell ist auch die ganze Planung. Denn es ist ein Gemeinschaftswerk der Geschwister Merz.

Die Geschichte dieser neuen Verkaufsstelle mit Café hatte seinen Ursprung vor rund vier Jahren. Damals eröffnete Merz in Bonaduz einen Tankstellen-Bäckerei-Shop. Als im Dorfzentrum eine neue Überbauung mit rund 60 Wohnungen und verschiedenen Läden entstehen sollte, war es naheliegend, dass man bei Merz in Chur anfragte, ob Interesse für ein Café mit Verkaufsladen besteht – und dieses war gross.

In nur zwei Monaten wurde die 80 m² grosse Filiale gebaut. Seit Mitte November ist das Café mit Verkaufsladen offen. In der Umgebung wird emsig aufgerichtet. Noch fehlen beispielsweise die Parkplätze und der Drive-in. Trotzdem ist Roni Merz mit dem Geschäftsverlauf mehr als zufrieden. Die Gäste sind bunt durchmischt – Geschäftsleute, Familien, Senioren, Bauleute. Im Frühling sollen die Wohnungen bezugsbereit sein. Dann wird auch der Vorplatz fertig sein, mit den Tischen und massgefertigten Stühlen zum Verweilen, mit den grossen Sonnenschirmen und dem Sandkasten für die kleinsten Gäste.

Die Theke – das Glanzstück

Es ist keine 08/15-Filiale. Sie trägt stark die Handschrift der dritten Generation Merz und vor allem der ETH-Architektin Seraina Merz mit Büro in Zürich. «Es war für uns wichtig, einen Ort für Jung und Alt zum Verweilen und Verwöhnen zu schaffen.» Die Theke ist das Glanzstück. Sie ist in enger Zusammenarbeit der drei Geschwister entstanden. Jedes brachte seine Ideen ein. «Es ist eine Art Markttisch», erklärt Mitinhaber Roni Merz. Betritt der Kunde den Laden, hat er praktisch das gesamte Angebot im Blick. Für saisonale Produkte steht ein Korpus mitten im Verkaufsbereich. Speziell ist der untere Bereich der Theke.



Die Filiale in Bonaduz wurde gemeinsam realisiert (von links): die Merz-Geschwister Sabrina, Seraina und Roni.

Konstruiert aus edler Räumerei, werden hinter Glas in verspiegelten Nischen Produkte ausgestellt, im Moment gerade Torten. «Im Hinterkopf hatten wir eine Zuckerbäckerei von früher, in welcher man eine verführerische Welt entdecken kann», beschreibt Seraina Merz das Konzept.

Ausgeklügelt ist auch das Brotgestell, das aus fein konstruiertem Metall besteht. Wird im Verlaufe des Nachmittags das Backwarenangebot kleiner, können die Brote in die Verkaufsvitrine gelegt werden. Im Brotgestell können andere Produkte präsentiert werden, oder man kann es auch leer lassen. «Man nimmt die Leere nicht wahr», so Seraina Merz.

Ein Ort zum Verweilen

Jeder Merz-Standort hat ein dem Kundenstamm angepasstes Sortiment. Ebenso wird bei der Inneneinrichtung darauf geachtet. «Das ist für uns elementar», betont Roni Merz. «Wir überlegen uns jeweils: Was können wir unseren Kunden bieten, damit sie gerne zu uns kommen?» Das neue Café ist ein Ort zum Verweilen, im Gegensatz beispielsweise zur Filiale im Bahnhof Chur, wo der Kunde rasch einkaufen und dann gleich weiterreisen möchte.

Bewusst hat man sich an diesem Standort gegen den im Trend liegenden Industrielook und für das dunkle, elegante Holz und für den rot- und dunkelwürfelisfarbenen

Anstrich entschieden. «Damit schaffen wir einen starken Bezug zu unseren Wurzeln in Graubünden», so Seraina Merz. Das klassische Design des Traditionsunternehmens Merz lasse sich ausgezeichnet mit dem neuen frischen ergänzen. «Ich fühle mich in diesem Raum extrem wohl», erklärt Roni Merz. «Er ist modern, aber trotzdem stilvoll. Es ist ein Café zum Wohlfühlen. Zudem konnten wir mit der Verkaufstheke einen Beitrag gegen Food Waste verwirklichen.»

Beck-Drive-in

Der Laden mit Café ist sieben Tage die Woche geöffnet. Fünf neue Arbeitsplätze (total 400 Stellenprozente) wurden geschaffen.



Grosse Fenster, dunkles Holz, ein mobile Korpus und die Verkaufstheke mit der ausgeklügelten ShowVitrine im unteren Bereich.

Der Standort ist ideal. Das Café befindet sich in unmittelbarer Nähe des Dorfplatzes und der wichtigsten Läden und es hat eine Postauto-Haltestelle direkt vor der Tür. Was als nächstes in der Filiale in Bona-

duz realisiert wird, ist ein Beck-Drive-in. «Dieser hat ein Riesepotenzial», erklärt Sabrina Fry-Merz, die bereits positive Erfahrungen im Rossboden machen konnte. Die Investitionen für ein Drive-in-Fenster

sind überschaubar und stellen somit kein wirtschaftliches Risiko dar.

Nach diesem ersten erfolgreichen Gemeinschaftswerk ist für die drei Geschwister klar: «Wir wollen zusammen weitermachen.» Schliess-

lich stehen bei Merz weitere Projekte an: die Renovation einer Filiale, ein neuer Verkaufstandort und die Herstellung einer eigenen Couverture (siehe Kasten unten).

Claudia Vernocchi

Merz Chur

Merz wurde 1946 von Marie und Walter Merz gegründet. 1974 wurde der Betrieb an Hanspeter und Barla Merz übergeben. Damals zählte man 38 Mitarbeitende. 2006 übernahm Roni Merz das Unternehmen. Heute ist Merz an neun Standorten präsent. Rund 140 Mitarbeitende (100%-Stellen) sind im Unternehmen beschäftigt.

Merz hat als einzige Bäckerei-Konditorei zwei Mal den Branchen-Oskar Marktkieker gewonnen, nämlich 1999 und 2016.

Drei Geschwister

Die Merz-Geschwister waren bereits von klein auf im Betrieb tätig. Alle drei haben sich in jungen Jahren für einen anderen Berufsweg entschieden, sind aber wieder in das elterliche Unternehmen zurückgekehrt.

- Sabrina Fry-Merz, Mutter von zwei Kindern, arbeitet 55% im Betrieb mit und ist für den Vertrieb der nicht tagesfrischen Produkte zuständig. Die ausgebildete Dekorateurin ist zudem mit ihrem Team und ihrer Mutter Barla Merz für die Schaufenster und die Läden verantwortlich. Sie ist seit 13 Jahren bei Merz tätig.

- Seraina Merz, Architektin ETH, hat bis 2017 bei Loeliger Strub Architektur in Zürich gearbeitet. 2017 hat sie sich selbstständig gemacht.

- Roni Merz hat einen Umweg in den Radsport gemacht, bevor er in das Unternehmen einstieg. Seit 2006 leitet er als Vorsitzender der Geschäftsleitung die Merz-Gruppe.

Eigene Couverture

Die Bäckerei-Konditorei Merz will künftig eigene Couverturen herstellen. Im Herbst 2020 soll es im Mutterhaus an der Bahnhofstrasse in Chur eine Schoggi-Welt geben. «Wir hatten schon lange die Vision, eine eigene Schoggi zu produzieren, nun setzen wir diese um», erklärt Roni Merz gegenüber dem «Bündner Tagblatt». Dabei werde nicht nur eine eigene handwerkliche Schokoladenproduktion aufgebaut, das Publikum soll den Chocolatiers bei der Arbeit über die Schulter schauen können.