

Medienmitteilung – nationale Auszeichnung

Die «Bäckerkrone 2015» geht an das Foodlabel La Conditoria Sedrun-Switzerland

Ideenreichtum, Professionalität, Begabung und ausserordentliches Engagement. Dafür steht die Auszeichnung «Bäckerkrone». Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) verliehen bereits zum vierten Mal die «Bäckerkrone». Am Kongress des SBC vom 15. Juni 2015 durfte Herr Reto Schmid für das von ihm kreierte Foodlabel «La Conditoria Sedrun-Switzerland» den mit CHF 20'000.– dotierten Preis entgegennehmen.

Mit der «Bäckerkrone» anerkennen und würdigen der SBC und der SHV herausragendes, innovatives und beispielhaftes Engagement von Einzelpersonen oder Unternehmungen national. Der gestiftete Preis wird an Betriebe vergeben, die nachweislich Ausserordentliches geleistet haben und im Rahmen ihrer Tätigkeit das Schweizer Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gewerbe namhaft gefördert und weiterentwickelt haben. Die Anerkennung wird ohne Bereichseingrenzung verliehen und zeichnet soziales, wirtschaftliches, fachliches und ökologisches Denken und Handeln in dem jeweiligen Unternehmen aus.

Der frisch gebackene Träger der «Bäckerkrone» repräsentiert symbolisch die wichtige Bedeutung der gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien im schweizerischen Lebensmittelsektor. Täglich produzieren und verkaufen die über 1'600 gewerblichen Betriebe mit über 3'000 Verkaufsstellen schweizweit Produkte von handwerklicher Qualität und aus regionalen Rohstoffen.

Die Jury unter dem Vorsitz von Nicole Emmenegger, Geschäftsführerin des Schweizerischen Hefeverbands, hat sich die Aufgabe nicht leicht gemacht. Insgesamt elf Betriebe haben ihre ausserordentlichen und aussergewöhnlichen Leistungen in einem umfassenden Dossier eingegeben. Die in die engere Wahl gekommenen Betriebe wurden durch eine Delegation der aus insgesamt sechs Personen bestehenden Jury (Nicole Emmenegger, Daniel Daepf, SHV, Thomas Gamper, SHV, Kaspar Sutter, SBC, Irene Muralt, SBC, und Beat Kläy, SBC) besucht und bewertet.

La Conditoria Sedrun-Schweiz: «Die wohl kleinste Bündner Nusstorte der Welt.»

Reto Schmid aus Sedrun durfte am Kongress des SBC vom 15. Juni 2015 für sein sehr erfolgreich kreiertes Foodlabel «La Conditoria Sedrun-Schweiz» verdientermassen die vierte «Bäckerkrone» entgegennehmen.

Reto Schmid hat im Jahr 2004 die kleine Bäckerei Marcel Schmid in zweiter Generation von seinem Vater übernommen. Nach immer kürzeren und schwächeren Wintersaisons und der starken Abwanderung nach der Beendigung der NEAT-Baustelle war Reto Schmid gezwungen, Lösungen zu suchen, um die Zukunft seines Betriebs und die Arbeitsplätze in der Randregion sichern zu können. Die Alternativen hiessen: Innovation oder Schliessung des Familienbetriebs mit 50-jähriger Tradition. In dieser Ausgangslage entstand die Idee der «wohl kleinsten Nusstorte der Welt». Sie ist 19 g leicht und hat 4 cm Durchmesser – praktisch essbar, einfach mitzunehmen und zu jedem Anlass passend. Nach 3-jähriger Entwicklungsphase mit Investitionen von knapp einer Million Franken gelang es Reto Schmid im Sommer 2014, das Mini-Bündner-Nusstörtli sowie weitere Produkte unter dem Foodlabel «La Conditoria Sedrun-Schweiz» erfolgreich zu lancieren.

Ein Foodlabel sichert Arbeitsplätze in der Randregion

Die qualitativ hochstehenden Spezialitäten werden ausschliesslich aus Bündner Bergbienenhonig, Bergbutter, besten Baumüssen und aus Vollrahm in Sedrun hergestellt. Reto Schmid lebt nach dem Motto: «Nur wer nicht aufsteht, hat verloren. Wer immer wieder aufsteht und kämpft, hat zumindest die Chance, das Ziel zu erreichen.» Der Erfolg gibt Reto Schmid recht. Bereits innerhalb eines Jahres konnten er für sein Leader-Produkt, das Mini-Bündner-Nusstörtli, Verträge mit namhaften Schweizer Detailhändlern abschliessen. Auch in Österreich und Deutschland gehören schon Vertriebspartner und Delikatessenhändler zu den Kunden – und bereits laufen Kontakte in die USA und die arabischen Staaten. Für das laufende Jahr rechnet Reto Schmid mit einer Produktionsmenge von 2 bis 3 Mio. Stück, budgetiert waren 300'000 bis 500'000 Stück.

Der SHV und der SBC gratulieren dem Gewinner der «Bäckerkrone 2015» herzlich und wünschen ihm weiterhin viel Erfolg.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 15. Juni 2015

Weitere Auskünfte an die Medienschaffenden erteilen gerne:

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

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Herr Beat Kläy, Direktor
Seilerstrasse 9, 3001 Bern, Tel. 031 388 14 14 oder 076 375 36 48, beat.klaey@swissbaker.ch

La Conditoria Sedrun-Schweiz, Herr Reto Schmid
Café Dulezi, Via Alpsu 107, 7188 Sedrun, Tel. 081 936 50 60, la@conditoria.ch, www.laconditoria.ch

