

Medienmitteilung – nationale Auszeichnung

«Bäckerkrone 2018» geht an die Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl

Ehrenplätze nach Freiburg und ins Tösstal (ZH)

Die diesjährige nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an die jungen und erfolgreichen Inhaber der Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl in Yverdon-les-Bains (VD) für ihre innovative Geschäftsphilosophie, die auf der gesamten Linie den Zeitgeist trifft.

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 bereits zum siebten Mal den vom SHV gestifteten Preis am 17. Juni 2018 in Bern. Die Anerkennung wird ohne Bereichseingrenzung verliehen und zeichnet soziales, wirtschaftliches, fachliches und ökologisches Denken und Handeln aus.

Brot und Schokolade vereint

Überzeugt haben die Jury die innovative Geschäftsphilosophie, welche die erfolgreichen Inhaber der Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl konsequent und bis ins kleinste Detail leben. Séverin Gerber ist verantwortlich für die Bäckerei, Grégory Wyss für die Chocolaterie.

Einzigartiges Brot und edle Schokolade werden im ehemaligen Ofenhaus von Yverdon-les-Bains an historischer Lage vereint. Vom Verkaufsbereich aus haben die Kundinnen und Kunden freien Blick in die Backstube und Schokoladenherstellung. Das Herz des Tearooms bildet der ehemalige Ofen-Bereich mit kunstvollem Holztisch für gesellige Austausch.

Gerber und Wyss bieten frische, qualitativ hochstehende und saisongerechte Produkte aus erstklassigen Rohstoffen von lokalen Lieferanten an. Sie verbinden gekonnt die traditionellen Herstellungsmethoden aus der Schweiz und Frankreich. Alle Brote werden mit natürlicher Hefe und biologischem, lokalem Mehl – gemahlen mittels Steinmühlen – hergestellt. Die Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl konnte in kurzer Zeit einen bunt durchmischten Kundenkreis gewinnen. Der Erfolg gibt den zwei leidenschaftlichen Fachmännern recht.

Gekrönte Freundschaft

Séverin Gerber und Grégory Wyss teilen die Leidenschaft für Geschmack und schöne Produkte. Kennengelernt haben sie sich als Mitarbeitende im renommierten Restaurant «l'Hôtel de ville» in Crissier. Sie fassten den Mut, als Nischenplayer im August 2017 in der Altstadt von Yverdon-les-Bains ihr eigenes, kleines Unternehmen mit einzigartigem Produktangebot zu eröffnen. Die «Bäckerkrone 2018» krönt nun die starke Freundschaft und gemeinsame Leidenschaft. «Wir fühlen uns ausserordentlich geehrt», freut sich Séverin Gerber.

35 Nominierungen

Insgesamt standen 35 Bäckerei-Confiserie-Betriebe zur Auswahl. Die in die engere Wahl gekommenen Betriebe wurden durch eine Delegation der Jury – 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. Seit 2017 können auch Konsumentinnen und Konsumenten Bäckerei-Confiserie-Betriebe vorschlagen.

Neben der Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl waren die nachfolgenden zwei erfolgreichen Unternehmen für die «Bäckerkrone 2018» nominiert:

- **Konditorei Volland**, Steg im Tösstal (ZH)
Projekteingabe: Baumerfladen – ein kulinarischer Klassiker bekommt ein Marketingkonzept für ein junges Publikum
- **Saudan-Zurbuchen SA**, Freiburg: Margrit und Gérald Saudan wurden von Kunden für ihre innovativen Produkte nominiert.

Der SHV und der SBC gratulieren den Gewinnern der «Bäckerkrone 2018» herzlich und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg.

Fotolegende (Bildquelle: swissbaker.ch)

- Foto 2: «Bäckerkrone 2018», Preisübergabe
v.l.n.r. Grégory Wyss «Bäckerkrone 2018», Séverin Gerber «Bäckerkrone 2018», Nicole Emmenegger (Geschäftsführerin SHV) und Silvan Hotz (SBC-Präsident)
- Foto 3: Thomas Gamper (Hefe Schweiz AG), Silvan Hotz (SBC-Präsident), Margrit et Gérald Saudan-Zurbuchen, Grégory Wyss «Bäckerkrone 2018», Séverin Gerber «Bäckerkrone 2018», René Schweizer (Konditorei Volland), Nicole Emmenegger (Geschäftsführerin SHV), Daniel Daepf (Klipfel Hefe AG), Urs Wellauer (SBC-Direktor)
- Foto 4: Gewinnerin «Bäckerkrone 2018»: Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl, Yverdon-les-Bains

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

Medienmitteilung: www.swissbaker.ch, Medieninfo

Unternehmensfilm Gewinner «Bäckerkrone 2018»

www.boulangeriegerberwyss.ch (Startseite)

Übersicht der bisherigen Bäckerkrone-Gewinner

www.baeckerkrone.ch

Bern, 17. Juni 2018

Medienauskunft:

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

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Urs Wellauer, Direktor
Seilerstrasse 9, 3001 Bern, Tel. 031 388 14 14, urs.wellauer@swissbaker.ch

Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl, Séverin Gerber und Grégory Wyss, Inhaber
Rue du Four 15, 1400 Yverdon-les-Bains, Tel. 024 426 08 08, info@boulangeriegerberwyss.ch,
www.boulangeriegerberwyss.ch

Konditorei Volland, René Schweizer, Inhaber
Tösstalstrasse 83, 8496 Steg im Tösstal (ZH), Tel. 055 265 11 20, info@baumerfladen.ch, www.baumerfalden.ch

Saudan-Zurbuchen SA, Margrit und Gérald Saudan
Route de Villars 38, 1700 Fribourg, Tel. 026 424 15 83, info@boulangerie-saudan.ch, www.boulangerie-saudan.ch

