

«Bei null anzufangen, war unser Riesenvorteil»

TRUTTIKON Vor zehn Jahren haben Anita und Roman Schär ausgerechnet im zweitkleinsten Dorf des Bezirks eine Bäckerei eröffnet. Das Jubiläum gibt ihnen Grund, mit den Kunden zu feiern – und sich selbst Zeit für einige Gedanken zu nehmen.

Die wichtigste Frage zuerst: Würden sie es wieder tun? «Ja!», sagt er, und es klingt eher nach drei als nach einem Ausrufezeichen. «Nicht mehr mit so kleinen Kindern», sagt sie, «aber: ja!». Als Anita und Roman Schär die Bäckerei neben der Truttiker S-Kurve eröffneten, waren ihre beiden Töchter zwei Jahre alt respektive erst «unterwegs».

2014 starteten sie den Betrieb mit einer Verkäuferin und nur ihnen selbst in der Produktion. «Unser Familienalltag und der Betrieb waren von Anfang an eng verzahnt. Anders hätte der Wylandbeck kein Erfolg werden können», ist sie überzeugt. Das sei bis heute so. «Wir arbeiten beide ein volles Pensum und sind trotzdem immer da, wenn die Kinder uns brauchen.»

Auch er betont, dreimal täglich mit der ganzen Familie essen zu können, sei sehr viel wert. «Das ist nur möglich, wenn Beruf und Familie fast unter dem gleichen Dach stattfinden. Unser Konzept ist aufgegangen, weil wir eine Liegenschaft mit Potenzial gefunden haben.» Nicht nur im Inneren des Gebäudes, wo die beiden nach und nach weitere Produktionsräume einrichten konnten. «Unser Entscheid für Truttikon fiel auch wegen der 20 Parkplätze. Ohne sie wäre selbst das beste Konzept nicht aufgegangen», sagt sie.

Ära der Quartierbäckereien ist vorbei
Viele fanden es «völlig verrückt, ausgerechnet im kleinen Truttikon eine Bäckerei zu eröffnen», erzählt er, doch sie beide hätten von Anfang an auf diese Lage und das Potenzial im und ums Gebäude gesetzt, «notabene ohne ei-



Anita und Roman Schärs Bäckerei liegt etwas zurückversetzt neben der Ortsdurchfahrt.



Bild: sm

nen Plan B in der Tasche.» Ihnen sei immer klar gewesen, dass Bäckereien heutzutage einen grösseren Kundstamm bräuchten als früher, als die Abnehmer noch um die Ecke wohnten und zu Fuss kamen. «Heute nehmen die meisten fürs Einkaufen immer das Auto. Geschäfte mit vielen Parkplätzen

Das Jubiläum wird ausgedehnt gefeiert

Die Einladung für «Die Nacht der offenen Backstube» beim Wylandbeck gilt für alle: Am Freitag, 27. September, öffnet ab 18 Uhr eine Bar und Lounge, und von 22 bis 7 Uhr darf man hinüber in die Backstube und den Fachleuten des Teams beim Herstellen von Backwaren und Confiterie über die Schultern schauen. Am Sonntag, 29. September, findet im Festzelt vor dem Laden ein Jubiläumsbrunch statt (Anmeldung bis Samstag möglich). (az)

direkt beim Eingang sind klar im Vorteil.»

Auch beim Wylandbeck sind an diesem Werktagmorgen alle Parkplätze belegt. Denn zum Betrieb gehört auch ein Café, und zu dieser Stunde ist dort jeder Tisch besetzt, es läuft etwas. Im gleichen Raum verkaufen drei Angestellte an der Ladentheke Backwaren an Lauf- beziehungsweise Fahrkundinnen und -kunden. Handwerker und Seniorinnen studieren das Sortiment und lassen sich Brote, Patisserie und verpackte Lunchs mitgeben.

Nur mit begeisterten Mitarbeitenden

In diesem Moment öffnet sich die Schiebetür zur Backstube, und ein Bäcker bringt seinen Kolleginnen volle Bleche in den Laden. Das Team ist seit dem Start von 3 auf 26 Personen angewachsen, von etwas mehr als 200 Stellenprozenten auf 1700.

«Trotz dem Arbeitsort auf dem Land haben wir lauter hervorragende Fachkräfte gefunden. Das hängt mit unserem guten Ruf zusammen», sagt Ro-

man Schär. Und dies helfe nun, den Ruf noch auszubauen. «Unsere Mitarbeitenden spielen dabei eine zentrale Rolle, und es ist uns wichtig, dass sie erkennbar sind. Beispielsweise essen sie ihren Znüni bewusst vorne im Laden.» Es sei ein Signal an die Kundschaft und an die Belegschaft, wenn die Menschen hinter den Produkten sichtbar seien.

«Wir sind beide begeistert von unserem Betrieb und arbeiten jeden Tag mit. Das spürt und motiviert auch unser Team», sagt Anita Schär. Wenn – wie so oft – Extrastunden anfallen würden helfe ihnen die Freude am Erreichten. «Nur ein paar Wochen pro Jahr sind wir ganz weg, mit den Kindern in den Ferien. Sonst findet unser Leben fast rund um die Uhr hier statt, und es gefällt uns.»

Die Zufriedenheit kommt auch daher, dass sie ihren Betrieb von Grund auf selbst geprägt haben. Zu zweit konnten sie nur mit einem kleinen Sortiment starten: mit Broten, wenigen Patisserieklassikern wie Cremeschnitten und mit exakt fünf Sorten Pralinés. Dazu kamen Wochentagangebote, Wä-

hen beispielsweise gabs nur am Freitag. Inzwischen ist das Sortiment sehr gross, und fast alles gibt es fast immer.

Das Brot ist das A und O

«Gutes Brot muss ein Beck jeden Tag haben, das ist das Wichtigste. Wenn das Brot gut ist, bekommen die Kunden Lust, sich weitere Produkte zu gönnen», so Roman Schär. Sein Brot überzeugte, und die Nachfrage wuchs stetig, auch nach Anita Schärs Confiterieprodukten und den Caterings in Form von Apéros und Apéros Riches.

Die zusätzlichen Produktionsräume und -anlagen bauten die Schärs in mehreren Schritten im vorhandenen Gebäudevolumen ein. «Wir konnten abwarten, welches Segment sich wie entwickelte, und dann genau das einbauen, was nötig geworden war. Die Platzreserven hier erwiesen sich als Riesenvorteil», sagen sie. Wenn sie einen bestehenden Betrieb übernommen hätten, hätte die Infrastruktur ihrer Kreativität und betrieblichen Entwicklung vermutlich bald einmal Schranken gesetzt.

So aber wäre da sogar noch Platz für weitere Ideen. Viele haben sie realisiert, wie den mobilen Holzofen, die Gartenwirtschaft und die Selbstbedienung nach Ladenschluss. «Wir werden sehen, was uns noch in den Sinn kommt. Eins ist sicher: Auf dem Erfolg ausruhen ist gefährlich», sagt Roman Schär. Ihre mittlerweile über 20 Auszeichnungen an Branchenprämierungen dürfen die Erwartungen schüren.

«Erfolg verpflichtet, und unsere Kundinnen und Kunden sind offen und trauen uns viel zu.» Deshalb scheint beiden eine Expansion um jeden Preis gefährlich. Wachstum sei sicher «gut, aber nur gesundes»: «Wir haben unsere ganz klaren Vorstellungen von Qualität und Service. Es würde vermutlich schwierig, diesen Standard beizubehalten, wenn wir selber während längerer Zeit nicht mehr im Betrieb stehen und mitarbeiten würden.» (sm)