



Editorial



Geschätzte Kunden,
es freut mich sehr, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass ich an der letzten Verwaltungsratsitzung zum Geschäftsleitungsmitglied gewählt wurde. Als solches werde ich zusammen mit meinen Kollegen der Geschäftsleitung die Zukunft unserer Unternehmung massgeblich beeinflussen und mitbestimmen. Diese reizvolle und gleichzeitig anspruchsvolle Herausforderung nehme ich mit grosser Freude und Motivation an und bedanke mich für das Vertrauen, welches mir vom Verwaltungsrat und der Geschäftsleitung entgegengebracht wird.

Innerhalb der Geschäftsleitung werde ich für das neu geschaffene Ressort «Produktentwicklung, Innovation & Marketing» zuständig sein und eng mit unserem Innovationsteam, mit Herr Peter Stähli, unserem Leiter Produkteentwicklung & Versuchsbackerei, den Obermüllern und Standortleitern sowie externen Partnern zusammenarbeiten. Die in diesen Tagen lancierte PanPirolle Naturel Markteinführung im Bakery Innovation Center bei Bühler AG zeigt, wohin die Reise in Zukunft gehen wird. Wir wollen uns am Markt als zukunftsorientiertes Familien-KMU mit innovativen und einzigartigen Produkten sowie hervorragenden Kundenbeziehungen etablieren.

Auch auf strategischer Ebene wollen wir uns stets zukunftsorientiert aufstellen. So wurde an der Generalversammlung mein langjähriger Bekannter Herr Rolf Leutwiler in den Verwaltungsrat der Meyerhans Hotz AG gewählt. Mit diesem Vertrauensvotum seitens der Aktionäre werden wichtige Weichen für die Zukunft gestellt. Herr Leutwiler geniesst das Vertrauen des Unternehmers der 6. Generation, bringt reiche Projekterfahrung bei international renommierten Unternehmen mit und wird neue Ideen und Lösungsansätze in unsere Mühlengruppe einbringen.

Ich bin überzeugt, dass diese vorsichtig evaluierten und mit voller Überzeugung implementierten Massnahmen die beste Grundlage für die weitere, konsequente Verfolgung unserer hochgesteckten Ziele sind: Innovative Produkte, höchste Qualität und ausgesprochene Kundennähe. •

Dominic Meyerhans

Zwei neue Gesichter

Mit Freude teilen wir Ihnen mit, dass wir unseren Beratungsdienst mit zwei fachlich und menschlich bestens ausgewiesenen Mitarbeitern ergänzen konnten.

Bei der professionell begleiteten Selektion unserer neuen Mitarbeiter haben wir nicht nur «Mehlverkäufer» gesucht, sondern Fachleute, die gewillt sind, unsere hochgesteckten Ziele für die Zukunft zu verwirklichen.

Wie man unseren Stelleninseraten in den wichtigsten Tageszeitungen entnehmen konnte, suchten wir einen Key Account Manager sowie eine/n Kundenberater/in für die Ostschweiz.

Als Kundenbetreuerin für das Verkaufsgebiet Ost konnten wir Frau Angela Weiss gewinnen. Frau Weiss ist gelernte Bäckerin-Konditorin und hat letzten Herbst erfolgreich die Prüfung zur Chefin Bäckerin-Konditorin mit eidgenössischem Fachausweis abgelegt. Frau Angela Weiss ist verheiratet, 29 Jahre jung und wohnt in Egnach TG. Am 1. Juli 2011 trat Sie voller Elan ihre neue Tätigkeit in unserem Team an.

Als Key Account Manager, welcher die Grossbäckereien und Engros-Kunden betreut, konnten wir Herr Roger Held für uns engagieren.

Herr Held war in der gleichen Funktion viele Jahre für die Firma Puratos tätig. Einige unserer Kunden werden Herr Held deshalb bereits kennen. Herr Held ist ebenfalls Bäcker-Konditor. Er ist 44-jährig und wohnt in Bützberg BE. Herr Roger Held wird am 1. September 2011 seine Arbeit in unserem Unternehmen aufnehmen.

Wir wünschen unserer neuen Mitarbeiterin, Frau Angela Weiss, und unserem neuen Mitarbeiter, Herr Roger Held, viel Erfolg und Freude bei ihrer interessanten und anspruchsvollen Tätigkeit. • Diego Della Cà



Angela Weiss und Roger Held



Haferflocken – die geballte Kraft des Hafers

Warum jeder Bäcker ein Brot mit Haferflocken führen sollte:

In unserer modernen Hafermühle in Villmergen (Dambach AG) stellen wir Tag für Tag wertvolle Haferflocken her. Mit CO₂-neutralem Dampf leicht angefeuchtet, werden die Haferkerne zwischen zwei Metallwalzen schonend flockiert. Diese Haferflocken werden in mehreren Verpackungsgrößen im Detailhandel verkauft. Versuchen Sie doch einmal unsere feinen **Gusto Haferflocken für die Brotherstellung oder für Ihr eigenes «Hausmüsli»**.



Hafer Schäler

Hafer ist das Getreide mit dem wertvollsten Eiweiss und dem höchsten Gehalt an essentiellen Fettsäuren

Da sich der Hafer aufgrund zu wenig vorhandenem Klebereiweiss nicht für die Brotherstellung eignet, können einem normalen Weizenmehl bis 20% Haferflocken beigegeben werden. Da die Haferflocken vollwertig sind, bleiben sämtliche wertvollen Bestandteile wie Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe erhalten. Sein Eiweiss ist besonders hochwertig, denn es enthält 8 wichtige Aminosäuren. Diese sind für den menschlichen Körper von hoher Bedeutung, denn sie können nicht in unserem Körper aufgebaut werden, sie müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. «Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen», riet bereits Teresa von Avila im 16. Jahrhundert. Komplexe Kohlenhydrate und Ballaststoffe machen Hafer zum optimalen Energiespender. B-Vitamine stärken die Nerven, Magnesium entspannt und Eisen versorgt den Körper mit Sauerstoff.

Sofern Sie einmal eine «Haferecke» in Ihren Verkaufsräumen aufbauen möchten, helfen wir gerne mit. •



Hafermühle

Teamverstärkung

Seit 1. Januar 2011 verstärkt Herr Peter Stähli unser Team als neuer Leiter Versuchsbäckerei und Produktentwicklung. Er ist hauptsächlich in Malters tätig.

Herr Peter Stähli ist ehemaliger Mitarbeiter der Fachschule Richemont und langjähriger Berufsfachmann. •



Versuchsbäckerei in Malters eingeweiht

Am 3. Juni 2011 wurde in Malters die neue Versuchsbäckerei eingeweiht. Livia Staub hat als Patin der neuen Räumlichkeit die rote Schleife feierlich durchtrennt. Danach hat Peter Stähli, Leiter Versuchsbäckerei und Produktentwicklung, die anwesenden Mitarbeiter Malters und Handwerker mit schmackhaften Holzofen-Pizzas aus eigenem Pizzamehl verwöhnt. Die Versuchsbäckerei wird in Zukunft ein wichtiges Element in der Kundenbetreuung und Produktentwicklung sein. Zum einen können Mehle nun nicht nur analytisch, sondern vor Ort auch hinsichtlich Teig rheologie und Backverhalten getestet sowie Kundenprobleme adressiert werden. Zum anderen können neue Mehle und Mehlmischungen effizient entwickelt und zur Marktreife gebracht werden.

Als Standortleiter Malters und Geschäftsleitungsmitglied verantwortlich für das Ressort «Produktentwicklung, Innovation & Marketing» freue ich mich auf die weitere Zusammenarbeit mit Peter Stähli und auf zukunftsorientierte, spannende Projekte. • Dominic Meyerhans

Weitere Bilder finden Sie auf www.meyho.ch unter «Aktuell».



Einweihung



Peter Stähli, Giuseppe Delli Santi, Fabian Rimann





Fabian Mühlemann
Leiter Buchhaltung



Yvonne Ludwig
Sachbearbeiterin Buchhaltung



Fosco Gobbi
Agent und Berater für Mehl TI



Daniela Schleh



Christoph Stüssi

Alles Gute... und herzlich willkommen...

Per 31. Januar 2011 trat Daniela Schleh nach über 10 Jahren aus der Meyerhans Hotz AG Weinfelden aus. Sie war Sachbearbeiterin in der Buchhaltung und seit 2007 auch Leiterin der Buchhaltungsabteilung. Auch Christoph Stüssi verliess uns im März 2011. Er war als Sachbearbeiter in der Buchhaltung und als IT-Verantwortlicher tätig.

Wir danken den zwei Mitarbeitern für ihren langjährigen, kompetenten und pflichtbewussten Einsatz. Alles Gute wünschen wir ihnen in privater wie auch beruflicher Zukunft!

Eintritte

Neu begrüssen dürfen wir Herr Fabian Mühlemann und Frau Yvonne Ludwig. Fabian Mühlemann nahm die neue Herausforderung als Leiter Buchhaltung an. Yvonne Ludwig ist seit dem 1. März 2011 bei uns als Sachbearbeiterin Buchhaltung im Teilzeitpensum tätig.

Wir freuen uns sehr, die beiden in unserem Team begrüßen zu dürfen und wünschen ihnen viel Freude an der Arbeit.

Im Kanton Tessin haben wir seit 1. März 2011 Herrn Fosco Gobbi engagiert. Herr Gobbi ist 51-jährig, wohnt in Locarno und betreut unsere Tessiner Kundschaft in der Funktion als Agent und Berater für Mehl. Seit vielen Jahren arbeitet er in der Lebensmittelbranche und ist daher bestens bewandert in allen Belangen der Bäcker, Konditoren und Teigwarenfabrikanten. Wir sind überzeugt, dass sich Herr Gobbi, mit seinem ganzen Wissen, auch um Ihre Wünsche kümmern wird. •

Unser Chauffeurpapi sagt Adieu

Wir danken Walter Knill ganz herzlich für die geleisteten Dienste und das Engagement für unser Unternehmen. Über 40 Jahre blieb er unserer «Familie» treu. Nun wünschen wir Herrn Knill alles Gute in seinem wohlverdienten Ruhestand. •



Abschied von Walter Knill

Glückliche Gewinner

An der letzten Teamsitzung haben wir kurzerhand Sabrina Gamper (Assistentin Verkauf) zur Glücksfee der Meyerhans Hotz AG erkoren. Sie hatte die Aufgabe, den Gewinner des FBK-Wettbewerbs 2011 zu ziehen.

Der Gewinner eines Wochenendes im Jungfrau Park Interlaken für 4 Personen ist die Bäckerei Savi's aus Niederrohrdorf. Inbegriffen sind alle Eintritte für den Jungfrau Park und die Übernachtungen im Hotel Carlton Europe in Interlaken.

Der Gewinner des Wettbewerbes mit dem MEMORY ist: Suzie Délétroz von der Bäckerei La Taupière, ancienne poste 41, 1965 Savièse.

Frau Délétroz war die Schnellste. In nur 40 Sekunden löste sie unser Memory am Stand der FBK.

Sie gewinnt: 1 Familien-Tageskarte (2 Erw. / 2 Kinder) für den Jungfrau Park Interlaken.

Wir wünschen der Familie Mazza und der Familie Délétroz ein unvergessliches Erlebnis im Jungfrau Park und einige schöne Tage in Interlaken. •



Ziehung der Gewinner



Bäckerei Schelbert, Muotathal



SEITE
ZUSAMMENGESTELLT
VON UNSEREN
AUSZUBILDENDEN

Bäckerei Schelbert mit sieben Mal Gold

Sie sind ein Familienunternehmen.

Wer arbeitet alles in Ihrem Betrieb?

In unserem Familienbetrieb arbeiten meine Frau, meine Tochter und mein Sohn.

Wie viele Angestellte beschäftigen Sie?

In der Produktion, Verkauf und Logistik arbeiten 70 Mitarbeitende inkl. Teilzeitangestellte.

Wir bilden in der Produktion und im Verkauf 10 Lernende aus.

Wie weit geht die Geschichte der Bäckerei Schelbert zurück, wie lange existiert sie schon?

Die Bäckerei wurde von meinem Grossvater 1907 in Muotathal gegründet. 1982 übernahm ich die Bäckerei von meinem Vater. Im Jahre 1995 folgte ein Schicksalsschlag, das Geschäfts- und Wohnhaus wurde durch einen Brand vollständig zerstört. Nach kurzer Bauzeit konnte das Geschäft wieder eröffnet werden. Im Jahre 2007 feierten wir unser 100-jähriges Bestehen.

Wie sieht ein Tagesablauf in Ihrer Bäckerei aus?

Um 0.30 Uhr beginnen die ersten Mitarbeiter in der Bäckerei. Um 2.30 Uhr kommen der Traiteur und die erste Schicht der Konditorei. Danach wird von der Logistik alles für die Fahrer bereitgestellt, welche die Filialen beliefern. Der erste Chauffeur fährt bereits um 5.00 Uhr morgens ab und beliefert die erste Filiale in Seewen/Schwyz, die um 5.30 Uhr öffnet.

Haben Sie eigene Spezialitäten, die Sie selber herstellen?

Folgende süsse Versuchungen gehören zu unseren Spezialitäten:

- Muotathaler Rahmkirschtorte
- Muotathaler Williamstorte
- Muotathaler Wetterfroschtorte
- Muotathaler Haselnussrahmtorte
- Muotathaler Whiskytorte
- Alti Zwätschgä (Schoggispezialität)
- Muotathaler Honigpflümli (Schoggispezialität)
- Muotathaler Charästei (Schoggispezialität)
- Muotathaler Honigpflümli (Schoggispezialität)
- Suworow (Praliné)

Haben Sie schon an Konditor-Wettbewerben teilgenommen?

Ja, wir haben bisher drei Mal an der Swiss Bakery Trophy teilgenommen und waren bisher auch sehr erfolgreich. Während den drei Teilnahmen wurden unsere Spezialitäten mit 7-mal Gold ausgezeichnet.

Was machen Sie, wenn Sie nicht gerade am Arbeiten sind?

In meiner Freizeit gehe ich gerne wandern oder fahre Ski. Zeit verbringe ich auch beim Spielen der Klarinette und des Saxophons. Wir spielen hauptsächlich Inner-schweizer Ländlermusik. Mein grösstes Hobby ist das Besichtigen anderer Konditoreien, sei es in der Schweiz oder in anderen Ländern.



Die Theke ist ein einziger Augen- und Gaumenschmaus



Odilo Schelbert

Bieten Sie spezielle Services an? (Znüni für Firmen, Apéros, spez. Torten)?

Unsere Apéro- oder Dessertbuffets bieten wir je nach Kundenwunsch mit oder ohne Servicepersonal an. Unser vielfältiges Sortiment mit Apéro, Gebäck, Partybrotten oder Torten ist beliebt an Geburtstagen, Hochzeiten, Jubiläen oder Familienfesten. Wir legen grossen Wert auf die Erfüllung von individuellen Kundenwünschen und -vorstellungen.

Machen Sie spezielle Werbung für Ihre Bäckerei?

Wir unterstützen und sponsoren Vereine in unserer Gegend. Jeden Monat drucken wir Plakate mit den Monatsbrotten oder für andere Aktivitäten. An speziellen Feiertagen wie z.B. an Ostern werden Flyer abgegeben. In unserer Regionalzeitung machen wir regelmässig Werbung.

Was machen Sie, wenn Sie Ferien haben? Gehen Sie auf grosse Reisen oder bleiben Sie eher in der Schweiz?

Im Winter verbringen wir meistens unsere Ferien in der Schweiz oder in den Dolomiten. In den Sommerferien verreisen wir gerne ans Meer.

Haben Sie Pläne für die nahe Zukunft?

Für die nahe Zukunft wollen wir die Nachfolgeregelung für unsere Bäckerei planen. •

Wir danken Herr Schelbert herzlich für das Interview.



Dambach AG
Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
Telefon +41 (0) 56 618 68 00
Telefax +41 (0) 56 618 68 68
E-Mail: info@dambach.ch
www.dambach.ch



Meyerhans Hotz AG
Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
Telefon +41 (0)71 626 35 35
Telefax +41 (0)71 626 35 36
info@meyho.ch
www.meyho.ch

Meyerhans Hotz AG
Mühlring 5
CH-6102 Maltern
Telefon +41 (0)41 499 91 91
Telefax +41 (0)41 497 33 37

Meyerhans Hotz AG
Langenhagstrasse 6
CH-9424 Rheineck
Telefon +41 (0)71 888 27 27
Telefax +41 (0)71 888 42 02