

BACKPAPIER

News aus der Bäckerei Konditorei Schefer

Grosses
Kreuzworträtsel

5 «Häsch ghört?»-
Päckli zu gewinnen.

Mitmachen und
geniessen!

Ich wollte schon immer Bäcker werden!

Die zwischen Sennhofplatz-Umbau und Tagesgeschäft entstandene «Backpapier»-Ausgabe ist trotz hektischer Zeit eine ruhige und stimmige Ausgabe geworden. Sie gibt einen persönlichen Einblick in die aktuellen Geschehnisse um die Bäckerei Schefer.

Lesen Sie mehr zum Werdegang von Raffael Schefer | Seite 3

Walhalla DelikatEssen

Heiri Kälin:

8

«Ich freue mich über die tolle Gelegenheit, am Sennhofplatz direkt beim Bahnhof einen so coolen Betrieb starten zu können. Aus meiner Sicht stimmt einfach alles!»

Hinter der Theke

Eröffnung Ladenlokal Sennhofplatz:

6

Raffael Schefer spricht über den Entscheid zum Projekt, die Herausforderungen während der Umbauphase und freut sich mit allen Beteiligten auf einen erfolgreichen Start.

Traumberuf Bäcker?



Raffael Schefer
Geschäftsführer der
Bäckerei Konditorei Schefer

Geschätzte Leserinnen und Leser

In rasantem Tempo ging es auf Mitte Jahr zu. Bereits sind sechs Monate des Jahres 2023 vorbei und wir können auf eine erfolgreiche Fasnacht mit der alljährlich riesigen «Mutschli»-Produktion für das Brotauswerfen zurückblicken. Aber auch auf süsse Ostern mit einem breiten Angebot an Schokoladenprodukten aus unserer Confiserie, sowie auch Zopfhasen und Ostergebäck, um nur einige der Produktionshighlights unseres Bäckerjahres zu nennen.

Neben diesen speziellen Tagen und Wochen der Vorbereitung ist aber auch immer das Tagesgeschäft, welches nicht auf sich warten lässt. Und zur Zeit auch die vielen Arbeiten und Entscheidungen, welche im Zusammenhang mit dem Umbau am Sennhofplatz gefällt

werden dürfen und welche viel Zeit in Anspruch nehmen. Zeit, welche sonst schon knapp bemessen ist in meinem Berufsalltag. Das war für mich Grund genug, mir einmal wieder Gedanken zu meiner Berufswahl zu machen. Ist Bäcker mein Traumberuf? Warum ich die Frage mehr denn je mit «Ja» beantworten kann, lesen Sie auf den nächsten Seiten. Aber auch darüber, wie es mit Walhalla Delikatessen zu mehr Genuss im Dorf kommt.

Wir freuen uns, Ihnen auch mit dieser 6. Ausgabe des «Backpapiers» wiederum Einblicke in den Bäckerei-Alltag geben zu können und von dem erzählen zu dürfen, was uns antreibt.

STANDORTE

Chömed Sie verbii

Ihre 7 Schefer-Filialen:

Standorte Einsiedeln:

Bahnhofplatz Einsiedeln

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 418 84 18
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 5.45–18.30 | Sa.–So. 6.30–18.00

Migros-Center Einsiedeln

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 418 84 34
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 8.00–20.00 | Sa. 8.00–18.00

Bären am Klosterplatz

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 418 84 14
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–So. 7.00–19.00 | Rest. bis 24.00

Standort Trachslau:

Dorfladen Rössli, Trachslau

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 412 55 45
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Sa. 8.00–10.30

Standort Wädenswil:

Zürisee Center Wädenswil

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 044 781 31 01
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 9.00–20.00 | Sa. 8.00–18.00

Standort Oberiberg:

Dorfbäckerei Oberiberg

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 414 11 33
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Öffnungszeiten saisonal wechselnd

Standort Freienbach:

Kirchstrasse 3, Freienbach

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 410 14 88
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 6.30–18.30 | Sa.–So. 7.00–17.00

Impressum: BACKPAPIER – News aus der Bäckerei Konditorei Schefer

Herausgeber: Bäckerei Konditorei Schefer, 8840 Einsiedeln, www.baeckerei-schefer.ch **Ausgabe:** Frühling 2023 **Auflage:** 31 000 Ex. **Erscheinung:** 2× jährlich, jeweils Frühling und Herbst

Konzept, Layout und Titelbild: werbefink gmbh, 8840 Einsiedeln, www.werbefink.ch **Druck und Weiterverarbeitung:** Druckerei Franz Kälin AG, 8840 Einsiedeln, www.druckerei-kaelin.ch



Kindheitserinnerung: Schon als kleiner Knirps durfte ich manchmal in der Backstube «mithelfen». Die entstandenen Guetzli waren dann aber eher für den Eigengebrauch gedacht. Verkrümelt und «totgeknetet» – geschmeckt haben sie trotzdem köstlich.

Der Duft von frischgebackenem Brot ist mit nichts anderem zu vergleichen

Ich bin in einer Bäckerei aufgewachsen. Der feine Duft war und ist immer da. Manchmal intensiver, dann wieder ganz dezent. Aber er ist da. Ebenso wie das geschäftige Treiben. Ein geordnetes Durcheinander. Es wird geknetet und geformt und bedächtig, aber ebenso effizient an Teigen, süssen und salzigen Backwaren gearbeitet. Und wenn das fertige Backgut aus dem Ofen gezogen wird, ist der Duft am intensivsten und mit der Wärme zusammen entsteht ein wohliges, heimeliges Gefühl.

Viele schöne Erinnerungen

An die Backstube an der Nordstrasse 3 kann ich mich nur noch vage erinnern. Der alte Backofen aber stand noch lange dort im Keller und dieses Bild hat sich mir eingepägt. 1985 fand der Umzug der Backstube an die Fuchsenstrasse statt. In der ehemaligen Telefonzentrale wurde eine grössere Produktionsstätte mit viel mehr Platz neu eingerichtet.

An diesem Ort beginnen meine Kindheits- und Jugenderinnerungen. Verstecken spielen in der Backstube und im Lager und zwischendurch bei den Bäckergelesen ofenwarme

Backwaren erbetteln war an der Tagesordnung. Dass ich als Kind so viel Zeit in der Backstube verbracht habe, ist heute fast undenkbar. Bereits als kleiner Knirps habe ich zwischen Mehlsäcken gespielt und gewartet, bis auch mein Vater alle Arbeiten abgeschlossen hatte und sich mit mir an der Hand in den wohlverdienten Feierabend begab.

Ich genoss die vielen Leute und die Geselligkeit in der Bäckerei

Die Bäcker und Konditoren sah ich praktisch täglich und ich genoss den Kontakt zu ihnen. Nicht nur wir Kinder haben öfters mal über die

Stränge geschlagen, auch die Bäckergelesen waren nicht selten für Witze und Spässe zu haben. Eine lockere und familiäre Atmosphäre herrschte und ich fühlte mich durchwegs wohl. Das tröstete uns Kinder über die Tatsache hinweg, dass die Arbeit im Betrieb – mit aussergewöhnlichen Arbeits- und Öffnungszeiten – ein geregeltes Familienleben mit Wochenendausflügen und allem, was so dazugehört, nicht immer einfach machte. Doch schon damals habe ich gemerkt, dass es auch seine Vorzüge hat, wenn die Eltern viel am Arbeiten sind. Ich wusste aber zu jeder Zeit, wo sie sich aufhielten und wenn etwas drängte,

Wunschberuf Bäcker



Die Berufswahl nie bereut: Offensichtlich macht es noch nach Jahren Spass, in die Bäcker- und Konditorhosen zu steigen. Aber der Geschäftsalltag lässt das selten zu. Organisation und Koordination im Betrieb bestimmen mehrheitlich den Berufsalltag.

nahmen sie sich immer Zeit und waren für mich da. So hatte ich mit meinen Eltern schon damals tolle Vorbilder.

Wenn ich gross bin, werde ich ...

Meine Grosseltern Josy und Hans Schefer haben 1955 mit ihrer kleinen Quartierbäckerei den Grundstein für das heutige Unternehmen gelegt.

Wenn Grosseltern, Eltern und auch Mitarbeitende die gleiche Leidenschaft teilen, ist das ansteckend. So war der Wunsch, Bäcker zu werden, schon in frühen Jahren gross. Damals entstand die Idee, die Bäckerei in Zukunft mit meinen zwei Freunden weiterzuführen. Unter dem Namen Bäckerei ScheKüHu, was sich aus

den Namen Schefer, Küchler und Hungerbühler zusammensetzte, wollten wir ein glorreiches Bäckerei-Imperium ins Leben rufen. Die Freundschaft zwischen uns dreien hat bis heute Bestand. Die Idee der gemeinsamen Bäckerei wurde aber bald einmal begraben.

In den Jugendjahren war das Mitarbeiten im elterlichen Betrieb aber dennoch weiterhin spannend. Wenn auch eher als Mittel zum Zweck. Die Mithilfe in der Backstube war eine willkommene und abwechslungsreiche Beschäftigung, um das Sackgeld aufzubessern.

... doch nicht Bäcker?

Als jedoch die Zeit der Berufswahl anstand, waren meine Laufbahn-Visionen nicht mehr

ganz so klar. Der Gedanke, welcher sich in meinem Unterbewusstsein festgemacht hatte, war vermutlich, dass wenn ich mich für eine Lehre als Bäcker/Konditor entscheiden würde, ich automatisch den Betrieb würde übernehmen «müssen».

«JA» zum Bäckerberuf gleich «JA» zum elterlichen Betrieb

Auch wenn ich nie von meinen Eltern zur Berufswahl Bäcker/Konditor gedrängt wurde, war es wohl klar Bäcker = Betrieb.

Dass mir meine Eltern die Zeit gelassen haben, welche ich für meine Entscheidung brauchte, schätze ich noch immer sehr. So kann ich aus Überzeugung sagen, dass ich den Beruf aus freien Stücken gewählt habe und die Konsequenzen sind die Folgen meiner ganz persönlichen Entscheidung.

Ausbildung

Im Jahr 2001 habe ich meine Berufslehre bei der Bäckerei Konditorei Schelbert in Muotathal begonnen. Diese Zeit habe ich als sehr schön und lehrreich erlebt. Bis zu diesem Zeitpunkt habe ich nur den elterlichen Betrieb gekannt und meine Ausbildung dort hat mir neue Aspekte der Betriebsführung und andere Ideen und Ansichten nähergebracht.

2004 bis 2005 habe ich die Zusatzlehre als Konditor-Confiseur absolviert, um von 2007 bis 2010 noch den Technischen Kaufmann an-



Bald frisch gebackener Bäcker: Raffael Schefer 2004 voller Stolz bei der Präsentation der Lehrabschlussarbeiten. Vom Ruchbrot, über Apfelwähe bis hin zu knusprigen Pastetli und Spitzbuben – Bäckerhandwerk vom Feinsten.

Wunschberuf Bäcker

zuhängen. Der nächste Schritt war 2011 bis 2012 die Weiterbildung zum Chef Bäcker-Konditor.

Und dann ging es erst richtig los

Ab 2011 habe ich die Produktionsleitung der Bäckerei Schefer von meinem Vater übernommen und bin ab 2017 der Geschäftsleitung beigetreten.

Daraufhin habe ich im Jahr 2019 den Betrieb zusammen mit meiner Frau Lucia übernommen und wir führen diesen seither zusammen. In dieser Zeit ist der Betrieb von 115 Angestellten und 6 Standorten auf 7 Standorte angewachsen und aktuell zählt unser Team 140 Mitarbeitende.

Die Filiale Freienbach ist die erste neue Filiale seit unserer Übernahme. Allerdings sind wir uns einig, dass nicht das Wachstum des Betriebs als wichtigstes Unternehmensziel zu sehen ist. Wichtiger scheint uns, dass es unseren Mitarbeitenden, uns und unserer Familie gut geht. Dass wir unsere Arbeit mit Freude und verantwortungsvoll angehen können.

Kinderspielstube wird zum neuesten Projekt für noch mehr Genuss

Wir merken, wie uns das Unternehmen ans Herz wächst und immer mehr zu unserem wird und sich dementsprechend anfühlt. Wir bringen unsere Philosophie mit ein und tragen diese mit unserer Arbeit und unserem Auftritt nach aussen. Diese Ausrichtung möchten wir mit unserem Umbau der grossen Bahnhofsfiliale am Sennhofplatz in Einsiedeln noch unterstreichen. So wird der Ort meiner ersten Kindheitserinnerungen nun in ein weiteres cooles Projekt umgewandelt – in ein modernes, zeitgemässes Verkaufslokal mit einladendem Café.

«Wir sind überzeugt, gut für die Zukunft gerüstet zu sein»

Nun ist unser Unternehmen 68 Jahre alt. Wir können mit Stolz sagen, dass der Betrieb gesund ist und als zuverlässiger Arbeitgeber für 140 Mitarbeitende wahrgenommen wird.

Wir sind überzeugt, dass die Richtung, welche wir eingeschlagen haben, das Unternehmen in eine gute Zukunft führen wird. Dabei sind

uns Partnerschaften, eine faire Zusammenarbeit und ein starker Austausch mit anderen KMU, aber auch mit der Bevölkerung im Allgemeinen sehr wichtig.

Wir sehen kleine und mittlere Unternehmen wie unseres als Lebensader in unserem Alltag. Unsere Betriebsform soll ein unkompliziertes Zusammenkommen und alltägliche Begegnungen von verschiedenen Menschen möglich machen. Orte, wo man einkehrt, um zu feiern und manchmal auch zu trauern, an welchen ein menschlicher Austausch stattfindet. Orte, an denen man sich zu Hause fühlt.

Es sind zentrale Punkte im Dorf – in unserem Fall mit Standorten in der Region Einsiedeln bis Wädenswil. Mit einem guten Konzept und viel Engagement sind wir bereit, diese Aufgabe auch die nächsten Dekaden zu meistern und so auch einen Beitrag zum gesellschaftlichen Leben in einem freundschaftlichen Umfeld beizutragen. Wir freuen uns darauf.



Autohaus Fuchslin

Beständigkeit und Verlässlichkeit seit 1933

Autohaus Fuchslin AG Zürichstrasse 24 8840 Einsiedeln 055 418 81 00 www.autohaus-fuechslin.ch

90 JAHRE

Das Autohaus Fuchslin kann sein Neunzig-Jahr-Jubiläum feiern. Beständigkeit, Verlässlichkeit und das Bestreben, mit Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten auf der Basis des Vertrauens zusammenzuarbeiten, gehören zu den Grundwerten des Familienbetriebs. Einen fairen Umgang pflegen, bei dem das Wort und der Handschlag verbindlich zählen, wurden und werden von Generation zu Generation weitergegeben.

75 Jahre Volkswagen in der Schweiz

1948 wurden in der Schweiz die ersten Käfer verkauft. Die Garage Fuchslin war von Anfang an mit dabei. Gusti Fuchslin 1 verkaufte den ersten VW Käfer im Kanton Schwyz noch im gleichen Jahr. Der Marke Volkswagen sind die Fuchslins bis heute treu geblieben, es sind sogar weitere Marken aus dem Volkswagenkonzern dazugekommen. Heute ist das Autohaus Fuchslin offizieller Servicepartner der Marken: VW, Seat, Skoda, Cupra und VW-Nutzfahrzeuge.

Herzlichen Dank



Die Familie Fuchslin bedankt sich herzlich bei all ihren langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, treuen Kundinnen und Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern, die wesentlich zum Erfolg der Firmengeschichte beigetragen haben.

Fotos: ShadowLight Fotografie

Erfahren Sie mehr





«Häs ch ghöirt?
Am Sennhofplatz?!»

Sie händ Eröffnig am
11. Juli 2023

Von Backsteinen zu feinen Backwaren und Delikatessen

Zwischendurch rumpelt, hämmert und scheppert es hinter dem Provisorium, als ob es kein Morgen gäbe. Ein Wettlauf mit der Zeit. Am 11. Juli soll der neue Verkaufsladen der Bäckerei Schefer und Walhalla Delikatessen für die Kundschaft geöffnet werden.

Die Ladeneinrichtung der Bäckerei Schefer am Sennhofplatz war mit 28 Jahren und starker Beanspruchung mehr als in die Jahre gekommen. Mit «Make-up» war nichts mehr zu machen. Ein Ladenumbau stand an. Zu diesem Thema kamen 2020 erste Ideen auf den Tisch, welche dann im Jahr 2021 von Lucia und Raffael Schefer mit Heiri Kälin und der Ladenbau-Planungsfirma Aichinger besprochen wurden.

Realistische Möglichkeiten für die Region Einsiedeln

In einer ersten Phase wurde über Bedürfnisse, Möglichkeiten, Chancen und das Potenzial für das geplante Objekt gesprochen. Dann begann die eigentliche Zusammenarbeit mit dem Bündeln von Kompetenzen für die Modernisierung. Auch Machbarkeit und Budget waren ein Thema.

Darauf folgten diverse Ladenbesichtigungen in der Schweiz und im nahen Ausland, um aktuellen Trends und Einrichtungsmöglichkei-

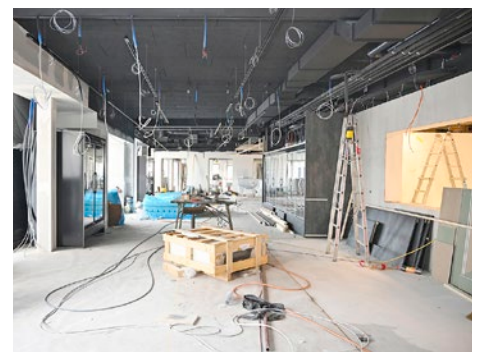
ten ein reelles Gesicht zu geben. Dabei galt es auch immer, die Ideen im Kontext zu Einsiedeln zu begutachten.

Fordernde Planungsphase

Parallel zur Gestaltung des Innenausbaus mussten die Gegebenheiten vor Ort abgeklärt werden. Das Zusammenführen zweier Liegenschaften war geplant. Das Nachbargebäude zeigte von der Bausubstanz her grosse Mängel auf. Die Kanalisation und eine veraltete technische Infrastruktur erschwerten gewisse Entscheide.

Auch sollte trotz dem kollegialen Verhältnis zwischen Raffael Schefer und Heiri Kälin eine professionelle Herangehensweise gewahrt werden. Mit der Definition einer Absichtserklärung wurden Ausstiegsmöglichkeiten vorgesehen und eine klare Kostenverantwortung für die Dauer der Planungsphase festgelegt.

Eine mögliche Eröffnung im Jahr 2022 wurde aus Zeitgründen auf 2023 verschoben. Der



Planungsphase sollte genügend Raum und Zeit gelassen werden. Schliesslich galt es auch zu berücksichtigen, dass die Bedürfnisse zweier Lebensmittel verarbeitender Betriebe unter einen Hut gebracht werden müssen. Ebenso, dass die Grundlage für eine Zusammenarbeit von zwei unterschiedlichen Firmen geschaffen werden durfte, damit zukünftig wenig Reibungsfläche entsteht.

Wertvolle Unterstützung in allen Bereichen

Als Architekturfirma konnte Hasler Limacher Architekten gewonnen werden, welche das Projekt von Beginn an begleitet hat. Als regional verwurzelt Unternehmen war es der Bauherrschaft wichtig, ansässige Firmen für die Arbeiten zu engagieren. Unter ortsansässigen Unternehmen wird ein fairer Umgang gepflegt. Das Wort zählt, was wiederum ein solides Fundament für eine gute Zusammenarbeit bildet.

Schefers Handwärc

Im Januar 2023, einen Monat früher als geplant, war es dann so weit, dass die Firma Franz Zürcher AG mit dem Abriss beginnen konnte. Die zusätzlich gewonnene Vorbereitungszeit kam gelegen. Bei einem Umbau können immer mal wieder Überraschungen eintreten. So war ein kleines zeitliches Polster bei diesem ambitionierten Projekt willkommen und notwendig.

Die Zeit ist knapp

Bis Anfang März wurden die elektrischen und sanitären Grundarbeiten ausgeführt. Hinzu kam das neue Dach, welches im Februar auf der ehemaligen Liegenschaft von Alois Kälin erneuert wurde.

Im März kamen die ersten Lüftungs- und Heizungsarbeiten dazu. Mitte März wurden bereits die Kühlmöbel angeliefert.

Ab dem 19. April haben die Durchbrucharbeiten stattgefunden, welche die beiden Gebäude miteinander verbinden. Doch zuvor musste noch der bestehende Laden ausgeräumt und abgebaut werden. Es war für alle ein denkwürdiger Tag, als der «alte Laden» abgebrochen wurde. Haben doch alle Beteiligten auch viele schöne Erinnerungen an die Zeit vor dem Umbau.

Glücklicherweise ist beim Abbruch wenig Unerwartetes aufgetreten und ab Mai konnten die elektrischen Installationen sowie die

Gipserarbeiten ausgeführt werden. Ab Mitte Mai waren bereits die Bodenleger vor Ort. Pit Kälin hat mit seinem Team das sportliche Programm umgesetzt. Ab dem 5. Juni hat unsere Ladenbaufirma Aichinger den Laden inklusive aller Kühlvitrinen innert drei Wochen eingebaut. Und am Montag, 10. Juli kann hoffentlich plangemäss das Provisorium abgebaut und die Gartenterrasse aufgebaut werden.

Gemeinsame Vision

Unser Ziel ist die moderne Interpretation eines Verkaufsgeschäfts zu schaffen, welches der Kundschaft einen Mehrwert in Sachen Angebot, Öffnungszeiten und Service bietet. Dies, um einen inspirierenden Aufenthalt in gemütlichem, qualitativ hochstehendem Ambiente zu gewährleisten.

Schlussphase – jetzt muss alles Hand in Hand gehen

Gegen Ende der Umbauzeit wird es dann vermutlich nochmals richtig hektisch. Die definitiven Masse des gesamten Innenraums können erst 2–3 Wochen vor dem Einbau der Gewerke aufgenommen werden. Aus diesem Grund herrschte beim Ladenbauer enormer Zeitdruck. Das wiederum hat sich auf die vorhergehenden Arbeiten ausgewirkt. Koordination und Präzision waren von allen Beteiligten gefragt und es galt, den Zeitplan stets im Auge zu behalten.

Ein paar Hürden waren zu nehmen

Zwei Firmen. Zwei Ansichten. Bei Gestaltung, Auftritt, den Ladenöffnungszeiten sowie gesetzlichen Vorgaben, aber auch bei der Materialisierung und Kostenaufteilung ist die Bauherrschaft zwischendurch gefordert gewesen.

Ebenfalls die Auswahl der Handwerksleute, an welche die Aufträge vergeben werden sollten, stellte sich als schwierige Entscheidung heraus, da die beiden Unternehmer ein grosses Wirkungsfeld haben und sämtliche im Dorf ansässigen Handwerker/-innen zu ihrer Kundschaft zählen dürfen.

Bei so klaren Vorstellungen zweier Firmeninhaber – der Bäckerei Schefer und von Walhalla Delikatessen – eine passende Lösung für eine langfristig befriedigende Zusammenarbeit zu finden, stellte sich als grosse Herausforderung dar. Dieser Prozess wird mit ein Bestandteil des Projektes bleiben und beide Parteien vertrauen darauf, dass sie immer wieder aufs Neue auf einem Weg zusammenfinden, welcher allen Ansprüchen gerecht wird.



Was hängt denn da in der Luft?

Während des Umbaus wurde das Angebot kurzerhand in ein praktisches Provisorium verlegt.

NEUES ANGEBOT



Wir freuen uns sehr, Sie ab Juli in unserem neuen Genuss-Treffpunkt begrüßen zu können.

Metzgerei Walhalla neu nur noch am Sennhofplatz

Die Metzgerei Walhalla wird per Dienstag, 11. Juli 2023 den Standort an der Mythenstrasse schliessen und sich voll auf die Location am Sennhofplatz konzentrieren.

Genussbringende Zusammenarbeit

Ab diesem Zeitpunkt dürfen wir Ihnen ein modernes, grossräumiges Ladenlokal präsentieren. Nebst dem Bäckereiangebot haben wir im neuen Konzept die Möglichkeit, am Sonntag unser Angebot mit einem Teil des Metzgerei-Sortimentes zu ergänzen. Ab diesem Zeitpunkt führen wir ein modernes und zeitgemässes Café, welches ganz unterschiedlichen Gästegruppen gefallen soll. Ein gemütlicher Treffpunkt, der von früh bis spät einlädt, eine kleine Auszeit zu geniessen. Neu werden im Café am Sennhofplatz feine, hausgemachte Mittagsmenüs angeboten und zudem darf man sich auf ein ausgedehntes Frühstücksangebot freuen. Im Laden können wir dank der Zusammenarbeit zwischen Bäckerei und Metzgerei ein breiteres Angebot bieten, welches auch sonntags grösstenteils nutzbar ist.

An dieser Stelle ein grosses Danke

Während der ganzen Planungs- und Bauphase konnten wir auf ein verlässliches Team zählen. Handwerker und Handwerkerinnen, Mitarbeitende wie auch Kundschaft haben uns alle im Rahmen Ihrer Möglichkeiten unterstützt und sind uns mit viel Verständnis begegnet. Wir können hier nicht alle namentlich erwähnen, aber wir möchten ihnen allen ein riesiges DANKESCHÖN aussprechen!

www.baekerei-schefer.ch
www.walhalla-einsiedeln.ch



Umgeben von Delikatessen: Heiri Kälin nach dem Prüfen der feinen Produkte im klimatisierten Lagerraum. Dabei kann er auf tatkräftige Unterstützung seiner Lebenspartnerin Sabrina Steiner zählen. Auch Sohn Enrico bekommt das Interesse für Fleisch und die Haltbarmachung der edlen Stücke so mit auf den Weg.

Dank Durchhaltewille den Sprung geschafft!

Aus einer beschaulichen Dorfmetzgerei entwickelte sich ein Delikatessengeschäft erster Güte. Für den Geschäftsführer Heiri Kälin war schon immer klar: Einen anderen Beruf zu erlernen als Metzger, ist keine Option. Als Jugendlicher aber, hatte er nur seinen Sport im Kopf.

Mein Interesse für die Schule und den Schulstoff hielt sich in Grenzen. Oder besser gesagt, dieses war gar nicht vorhanden. Dafür hatte ich schlicht keine Zeit. Also versuchte ich dieses «notwendige Übel» mit gerade so viel Aufwand wie nötig in Schach zu halten und doch das Ziel, die schulisch erforderliche Basis zu erreichen, um die Ausbildungen, welche ich absolvieren wollte, bestehen zu können. Mein Fokus aber lag zu dieser Zeit voll auf Sport.

Junioren-Weltmeisterschaften und Jugend-Olympiade

Meine Faszination galt dem Skispringen. Während meiner aktiven Zeit durfte ich an vier Junioren-Weltmeisterschaften und an einer Jugend-Olympiade, an welcher ich den 6. Rang erreichte, teilnehmen. Unzählige Alpen-Cups und B-Weltcups füllten ebenso meine Freizeit.

Es waren nicht die Resultate an den Wett-

kämpfen, welche mich geprägt haben, sondern die ganzen Nebenumstände. Im Gegensatz zur Schule habe ich hier beispielsweise in den Wettkampfvorbereitungen Ehrgeiz und Durchhaltewillen entwickelt. Ich habe meine mentale Stärke entdeckt und gelernt, mit Erfolg und Misserfolg umzugehen. Das alles sehe ich jetzt als optimale Vorbereitung für mein jetziges Leben und die Phase als Unternehmer.

Wertvolle Unterstützung der Familie war immer gegeben

Wenn ich auf meine letzten 10 Lebensjahre zurückblicke, komme ich ganz klar zum Schluss, dass es ohne die sportliche Vergangenheit und den daraus entstandenen Background nicht möglich gewesen wäre, unseren Betrieb in dem dargelegten Tempo voranzubringen und «umzubauen». Voraussetzung, um meine Ziele zu erreichen, war auch ein starkes Team und die Familie, welche mich



**WALHALLA
DELIKATESSEN**

FAMILIENTRADITION SEIT 1896

**Wünschen Sie nähere Infos?
Wir freuen uns auf Ihren
Anruf oder Ihre E-Mail.**

Walhalla DelikatEssen AG
Mythenstrasse 1, 8840 Einsiedeln
Telefon Metzgerei 055 412 22 27
info@walhalla-einsiedeln.ch
www.walhalla-einsiedeln.ch

Öffnungszeiten Metzgerei:
Mo. bis Fr.: 7.30–12.15/13.30–18.30
Sa.: 7.30–15.00 Uhr

Walhalla DelikatEssen

dabei tatkräftig unterstützten. Das stellte sicher einen wichtigen und unverzichtbaren Baustein im Ganzen dar.

Eine ereignisreiche Zeit kurz zusammengefasst

In der Zeit zwischen 2000 und 2010 habe ich die Berufslehre als Fleischfachmann Verarbeitung absolviert, bevor ich als Kampf-Füsilier durchgedient habe. 2006 habe ich eine Zusatzlehre als Koch im Hotel Kulm in Arosa in Angriff genommen, um dann im Anschluss, im Jahr 2009, noch für die Unternehmerschule die Schulbank zu drücken.

Im Betrieb stand zu dieser Zeit auch einiges an. 2006 wurde der Produktionsbau im Kobi-boden in Einsiedeln realisiert, um gleich anschliessend, 2008, mit dem Aufbau einer neuen Produktpalette zu starten. Die Idee war, mit einem breiten Sortiment an qualitativ hochstehenden Salami-, Rohschinken-, Trockenfleisch- und Rohwurstspezialitäten auf den Markt zu gehen. Diese sollten uns neue Absatzkanäle eröffnen. Tatsächlich ist die Nachfrage nach diesen Produkten gestiegen, sodass wir im Jahr 2018 im Produktionsstandort Kobiboden einen Anbau verwirklichten, um mit Effizienz- und Kapazitätssteige-

rung der erhöhten Nachfrage gerecht werden zu können. Reiferäume, Naturtrocknungs-räume sowie eine Salami-Werkstatt sind entstanden und es werden saisonale Wurstwaren und andere DelikatEssen hergestellt. Als verlässlicher Engros-Partner beliefern wir von dort aus Lebensmittelgeschäfte, Restaurants, Bäckereien und weitere Betriebe.

Von der Einzelfirma zur AG

Im Jahr 2018 wurde aus der Einzelfirma eine AG, welche Metzgerei, Restaurant und Party-service umfasst und im Zuge dessen wurde der Generationenwechsel mit mir als Geschäftsführer eingeläutet.

Neuer Standort am Sennhofplatz

Mit dem Standortwechsel des Ladenlokals an den Sennhofplatz setzen wir einen weiteren Meilenstein in der Unternehmensgeschichte. Gemeinsam mit der Bäckerei Schefer wird im neuen und modernen Ladenlokal eine breite Auswahl an Fleischwaren, Brot, Käse und Delikatessen angeboten. Darauf freue ich mich schon jetzt sehr.



Selbstgemacht schmecks am besten!

Schon sehr früh hat sich die Freude am delikates Essen abgezeichnet. Klein Heiri 1986 in Grosis Küche beim Abschmecken und «Degustieren».

Walhalla-Angebot

GENUSS- & WORKSHOP-TIPPS

DelikatEssen aus Schweizer Fleisch

Salami-Workshop

Kreatives und genussvolles Team-Erlebnis

Betriebsbesichtigung und Salamiherstellung mit Degustation. Wir bieten Ihnen spannende Einblicke in die sonst verschlossene Salami-Werkstatt.



Produktion

Nur beste Zutaten drin: Hausgemachte Spezialitäten

Seit 2008 produziert Walhalla DelikatEssen auch eigenen Salami. Luftgetrocknet, mit langer Reifezeit, aber ohne Enzyme und künstliche Beschleuniger.



Restaurant Walhalla

Gutbürgerliche Küche in heimeligen, gepflegten Räumen

Die Einheit Metzgerei und Restaurant hat sich bewährt und ist auch für den Gast ein Gewinn, der sich in der Qualität der Speisen widerspiegelt.





DA STECKT VIEL EINSIEDELN DRIN

Bären

by Schefer

Zunft Haus Bären

Am Klosterplatz | 8840 Einsiedeln
055 418 72 72 | info@baeren-einsiedeln.ch
www.baeren-einsiedeln.ch

Bestens bewirte vom Frühstück bis zum «Schlummi»

Ein Familienbetrieb, der sich bereits Jahrzehnte, 364 Tage pro Jahr und jeweils 16 Stunden pro Tag, sehr engagiert um seine Gäste kümmert. Und das mit konstanter Freundlichkeit und gleichbleibend hoher Qualität. Solche Gastro-Betriebe haben Seltenheitswert. Aber nicht nur für den Alltag ist das Angebot gedeckt. Für Geburtstagsfeiern, Firmenanlässe oder was es auch immer zu feiern gibt, ist der Bären mit seinen schönen Sälen die passende Adresse.



Grosser Saal mit schönem Ausblick auf die Klosterkirche: Geschäftsessen, Geburtstag, Hochzeit – egal, was für einen Anlass Sie planen. Ambiente und Angebot werden Sie überzeugen.



Die Gastgeber Urs und Fränzi Schefer sind seit Jahren täglich für ihre Gäste da. Freizeit ist ein seltenes Gut. Das aber hat dem Engagement und der Herzlichkeit keinen Abbruch getan. Im Gegenteil!



Auch die elegante Zunftstube hat schon so manchem schönen Anlass Platz geboten. Ob Privat- oder Firmenanlass, gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten.



Ein gemütlicher Treffpunkt. Und fein dazu. Es finden sich viele gluschtige Gerichte auf der abwechslungsreichen Menükarte.

Das grosse Bäcker-Rätsel

Rätseln macht Spass und Sie können erst noch gewinnen: eines von fünf «Häschi ghört?»-Päckli mit feinsten Produkten der Bäckerei Schefer und Walhalla Delikatessen. Rätseln Sie mit! Die Antworten auf die 7 Fragen ergeben das Lösungswort im blauen Balken. Hinweise zu den Antworten finden Sie in diesem «Backpapier».



1. Anderes Wort für **Nachtisch**:
2. **Was** wollte Raffael Schefer schon immer werden?
3. Auf Seite 5 des «Backpapier» finden Sie **ein**:
4. Heiri Kälins Sportlerherz schlägt fürs **Ski...**
5. Eine Torte zum Geburtstag, zum Jubiläum oder **zur ...**
6. Brot schmeckt am besten **frisch aus dem**:
7. Die neue Filiale am Sennhofplatz ist **ab dem 11. Juli ...**

Lösungswort

1 ▶									



So einfach können Sie teilnehmen:

Schicken Sie das **Lösungswort** zusammen mit Ihrem **Vor- und Nachnamen** sowie Ihrer **Postadresse** bis am **12. August 2023** an folgende E-Mail-Adresse:

raetsel@baeckerei-schefer.ch

Teilnahmebedingungen: Mit der Teilnahme erklären Sie sich mit den AGB und Datenschutzbestimmungen auf www.baeckerei-schefer.ch/teilnahmebedingungen einverstanden. Teilnahmeschluss: 12. August 2023. Im Falle eines Gewinnes wird der Teilnehmer/die Teilnehmerin schriftlich per E-Mail benachrichtigt.

COUPONS

Schefer-Schnäppchen	Walhalla-Schnäppchen
 <p>48-Stunden-Bürli</p> <p>Zwei feine Knusper-Bürli zum Preis von CHF 1.00 statt CHF 1.40</p> <p><small>Gültig bis 12. August 2023. Einmaliger Gebrauch. Aktion nicht kumulierbar. Nur gültig gegen Abgabe dieses Gutscheins.</small></p>	 <p>Cervelat 1 Franken</p> <p>Pro Person/Bon 1 Stück Stück CHF 1.00</p> <p><small>Gültig bis 12. August 2023. Einmaliger Gebrauch. Aktion nicht kumulierbar. Nur gültig gegen Abgabe dieses Gutscheins.</small></p>

So können Sie profitieren: Coupon ausschneiden, beim nächsten Einkauf in der Filiale abgeben und Geld sparen!

Gaby Fuchs: «Wir führen die Filiale als ob es unser eigenes Geschäft wäre»

Die Schefer-Filiale mitten im Herzen von Oberiberg wird mit viel Engagement und Freude von einem selbstständigen Team geführt. Das kleine Verkaufslokal mit integriertem Café hat sich zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt.



Gaby Fuchs
Vielseitige Teamplayerin

Jahrgang: 1971

Wohnort: Unteriberg

Funktion: Filialeiterin Oberiberg

Hobbys: Natur, Wandern, Kochen,
Backen und Quadfahren

Was schätzt Du am meisten an deinem Beruf?

Ich sehe meine Aufgaben nach wie vor als sehr vielseitig und mir gefällt der persönliche Austausch mit der Kundschaft.

Seit wann bist Du schon im Team Schefer?

Ich bin seit Dezember 2013 in der Bäckerei Schefer angestellt und habe früher bereits zweieinhalb Jahre an der Nordstasse bei Urs und Fränzi Schefer gearbeitet.

Wie kamst Du zu der grossartigen Aufgabe Filialeiterin zu werden und was sind die grössten Herausforderungen im Alltag in deiner Position?

In diese Aufgabe bin ich sozusagen «hineingerutscht». Ich hatte die Gelegenheit in die Fussstapfen meiner früheren Chefin zu treten,

als diese eine neue Herausforderung angenommen und uns darum verlassen hat.

Durch die lange Zusammenarbeit, habe ich mich gut in die Abläufe einarbeiten können und ich konnte mir die Fähigkeiten, welche es für die Leitung der Filiale braucht, aneignen.

Die grösste Herausforderung in meiner Position ist sicher, allen Teammitgliedern gerecht zu werden und dafür zu sorgen, dass der Informationsfluss funktioniert. Da niemand von uns 100 Prozent arbeitet, ist das nicht immer ganz einfach.

Was gefällt Dir besonders in der Filiale Oberiberg?

Mein Team und ich führen die Filiale, als ob es unser eigenes Geschäft wäre. Das ist so nur möglich, weil uns Lucia und Raffael Schefer so viel Vertrauen entgegenbringen. Das

schätzen wir alle sehr und sind dementsprechend motiviert, da wir unter anderem unsere eigenen Ideen einbringen und umsetzen dürfen.

Aus wievielen Personen besteht dein Team?

Wir sind insgesamt fünf Teilzeitmitarbeitende.

« Die Filiale Oberiberg wird von Einheimischen ebenso wie von auswärtigen Gästen geschätzt. »

Welches sind deine schönsten Erfahrungen mit der Kundschaft?

Dass unser Geschäft mit der kleinen, gemütlichen Cafécke von unserer Stammkundschaft als willkommener und geschätzter Treffpunkt im Oberiberg gesehen wird, ist sicher ein schönes Kompliment.

Ebenso, wenn wir vernehmen, dass auswärtige Besucher unseren Laden als heimelig und gemütlich und die Mitarbeitenden als überaus freundlich und hilfsbereit einschätzen. Diese Tatsache freut und motiviert und immer wieder.

Gibt es Ziele oder Veränderungen, welche Du in der Filiale umsetzen möchtest?

Wir geben täglich unser Bestes und wünschen uns, dass die Schefer-Filiale in Oberiberg noch lange bestehen bleibt.

So können unserer Kunden auch in Zukunft täglich unser frisches Brot und die vielen feinen anderen Produkte, welche in unserer schönen Gegend mit regionalen Zutaten produziert werden, geniessen.