

Das Back-Caffee in Grenchen setzt auf Naturel und Swissness

«IP-Suisse ist ein sicherer Wert»

Davon ist Inhaber Jürg Jaeggi überzeugt. Er übernahm mit seiner Frau den Betrieb 2009. Sie wechselten von wenigen Spezialartikeln abgesehen bald vom konventionellen ganz auf IP-Suisse-Mehl und dann auch bei den andern Rohstoffen immer mehr auf regionale bzw. Schweizer Herkunft. Wo möglich werden die Naturel-Vorgaben eingehalten. Das stärkt das Image des Qualitätsbetriebs.

«Der Konsument erwartet heute von einer gewerblichen Bäckerei maximale Frische und eine hohe Qualität aus natürlichen Rohstoffen»

ist Jürg Jaeggi überzeugt. Bereits vier Monate nach Übernahme des Betriebs erhielt er das Gütesiegel Naturel (www.ips-naturel.ch) und setzte ganz auf IP-Suisse-Mehl. «Der natürliche Getreideanbau kombiniert mit der Biodiversität, die IP-Suisse verlangt, entspricht unserer Philosophie von Natürlichkeit», sagt der gelernte Bäcker-Konditor und Konditor-Confiseur mit Meisterprüfung und Handelsschulabschluss. In der Produktion verlief die von einer Schulung begleitete Umstellung problemlos und erforderte kein Anpassen der Rezepturen bis auf die lange Triebführung für alle Brote. Die Kundschaft schätzt, dass so Gebäcke mit mehr Geschmack und besserer Frischhaltung entstehen. Das gilt auch für die von den Naturel-Richtlinien geforderte handwerkliche Produktion, persönliche und kompetente Beratung sowie umweltfreundliche Verpackung. Wichtig ist Jaeggis auch, dass ihre Geschäfte als Treffpunkte geschätzt werden und das Personal freundlich ist. Letzteres wird gegenüber der Kundschaft und auch Team-intern sichtbar gelebt.

Naturel-Backwaren stehen für eine genussvolle, bewusste Ernährung, traditionelle handwerkliche Produktion, kompetente Beratung und kurzen Wege von der Produktion zum Kunden. Die meisten Zutaten sind in Naturel-Qualität erhältlich. Geht dies mal nicht, lässt man eben das Naturel-Label am Preisschild weg. So beim beliebten Ofenhüslibrot wegen dem fürs Aroma wichtigen Hebel aus Weizensauer. Seit 2010 bietet das Back-Caffee auch UrDinkel-Brote an, die auch für traditionelles Handwerk, Natürlichkeit und Regionalität stehen (www.urdinkel.ch). Täglich werden etwa 30 UrDinkel-Brote (eine Sorte mit Oliven) verkauft. Die Einhaltung der Naturel- und UrDinkel-Richtlinien werden in regelmässigen Kontrollaudits überprüft. Auch beim Kaffee setzt die Firma mit drei Verkaufsstellen und einem Pachtbetrieb im Freibad auf Qualität. Die Berner Kaffeeirma Blaser ist für die feine Kaffeemischung, die Maschinen und die Personalschulung zuständig. Um den in Spitzenzeiten hohen Ausstoss und eine konstante Qualität zu garantieren, setzt man auf Vollautomaten.

Konsequente Swissness

Bei Kaffee, Schokolade und gewissen Früchten braucht es importierte Rohstoffe. Ansonsten wird im Back-



Stolz auf die Qualitätsgebäcke: Jürg Jaeggi und Verkäuferin Njomsa Pepshi.

Caffee nach dem Mehl auch bei den anderen Rohstoffen auf Schweizer Produkte gesetzt. Das gilt für Milchprodukte und Eier, welche die Pistor liefert, wie auch für Gemüse und Fleisch, die von je einem Händler im Seeland bzw. Raum Olten bezogen werden. Als Letztes wurde bei den Eiern ganz auf Schweizer Produkte umgestellt, nachdem ein Kunde fragte, woher denn die Eier kämen. Das hat zwar wie beim Fleisch spürbare Mehrkosten zur Folge, entspricht aber wie die vor Jahren erfolgte Umstellung auf Strom aus Wasserkraft der Firmenphilosophie. Die Kundschaft schätzt dies, so dass diese meist kommen-

tarlos bereit ist, den nötigen Mehrpreis zu bezahlen.

Fokussieren aufs Wesentliche

Wegen der zu geringen Nachfrage und des zu hohen Aufwands verzichtet man im Back-Caffee auf biologische und glutenfreie Produkte. Weil man konsequent auf frische Eigenprodukte setzt, gibt es auch keine Frischbackprodukte. Dafür legt man den Schwerpunkt auf ein Angebot, das stark nachgefragt und im Trend ist, insbesondere leichte, auch zum Mitnehmen geeignete Zwischenmahlzeiten wie Salate, Sandwichs, Müesli und frische Fruchtsäfte. Christof Erne

Back-Caffee, Grenchen

Inhaber: Jürg + Denise Jaeggi.
Mitarbeitende: 55 Personen (15 Produktion, 25 Verkauf, 10 Gartenbad, 5 Administration / Spedition), davon 6 Lernende.
Vertriebskanäle: drei Läden (alle mit Café); Pachtbetrieb im Bad; Apéro- und Partyservice.
Spezialitäten: Ofenhüslibrot, Original Grenchner Nussstollen, Grenchnerli, leichte Patisserie / Torten (u. a. Waldbeerentorte), Witi-Storch, Häxenbrezeli.
Internet: www.back-caffee.ch.



Auf Rotairs, Preisschildern, aber auch Papiertaschen und Tortenschachteln wird aufs Naturel-Label hingewiesen.