

# SO

Das Magazin für Wirtschaft und  
Gesellschaft im Kanton Solothurn

# MAGAZIN

Nr. 1 Februar / März 2017



## ALLE REGIERUNGSRATS- KANDIDATEN

Landmaschinenmechaniker  
und Schweizermeister

Polymechaniker-Lehre

In der Backstube

Wirtschaftsförderung

### Back-Caffee Grenchen

Ein Morgen im  
Grenchner Back-Caffee  
Seite 2-4



Die Solothurner Handelskammer  
stärkt die Solothurner Wirtschaft.

kgv



Jürg Jaeggi, Inhaber des Back-Caffees in Grenchen

*Ein Morgen im Grenchner Back-Caffee*

## Harte Arbeit mit köstlichen Backwaren

Eigentlich ist Jürg Jaeggi nur aus Verlegenheit Bäcker-Konditor geworden. Aber er scheint die richtige Wahl getroffen zu haben. Mit seinem grossen Gespür für die Bedürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten baute er in nur neun Jahren in Grenchen eine Ladenkette mit vier Filialen und beinahe 60 Mitarbeitenden auf. Nachdem sein Back-Caffee dort zur grossen Attraktion geworden ist, wagt er nun den Sprung nach Biel. Dieses neue Back-Caffee wird wohl nicht das letzte bleiben... *Text: Dr. Josef Roos*

Es ist fünf Uhr morgens im Hauptgeschäft des Back-Caffees an der Archstrasse in Grenchen. Der einmalig köstliche Duft von frisch gebackenem Brot kommt einem entgegen. Bereits sitzen einige Kunden im angegliederten Café und Wintergarten und geniessen einen Kaffee und ein Gipfeli. In der Verkaufsvitrine befinden sich erst wenige Backwaren. Aber beinahe im Fünfminutentakt wird sie mit weiteren Produkten ergänzt, so dass spätestens um sieben Uhr die ganze Vitrine mit einer Riesenfülle an Leckereien bis zum letzten Zentimeter gefüllt ist.

### **Grosse Angebotsfülle verlangt perfekte Organisation**

Im Verkaufsbereich und Café herrscht eine ruhige Atmosphäre. Aber auch in der Backstube ist nichts von Hektik zu spüren, obwohl seit einigen Stunden schon Hochbetrieb unter den Bäcker-Konditoren herrscht, welche noch Hunderte von unterschiedlichsten Produkten herstellen müssen. Alles scheint seinen gewohnten Gang zu nehmen. Jeder weiss, was er zu tun hat und bis wann die Produkte fertig sein müssen. «Eine gute Organisation ist die halbe Miete»,



erklärt uns Jürg Jaeggi, Inhaber des Back-Caffees. «Gerade bei dieser ungeheuren Fülle an unterschiedlichsten Produkten, die wir herstellen, muss jeder Mitarbeiter genau instruiert sein.»

Während sich andere um fünf Uhr noch im Bett wälzen, herrscht in der Backstube des Back-Caffees bereits Hochbetrieb. «Wir haben um fünf Uhr mit der Herstellung von Crèmeschnitten und Birchermüesli begonnen», sagt Kevin Schmutz, der Chef Patisserie und Tortenposten. «Andere starten jedoch noch viel früher – so die beiden Bäcker, die um 2 Uhr mit dem Teigen beginnen und danach die Ofenarbeit übernehmen.» Eine davon ist Eveline Flückiger, die Backstubenchefin. «Täglich stehe ich um 1.15 Uhr auf, damit ich hier um 2 Uhr mit dem Teig beginnen kann», so die ausgebildete Bäckerin-Konditorin. «Für viele mag dieses frühe Aufstehen fast unmenschlich sein – für mich ist das nicht nur normal, sondern auch problemlos – liebe ich doch meine Arbeit sehr. Das gehört einfach dazu.»

#### Nur für Frühaufsteher

Nachdem um zwei Uhr die Bäcker ihre Arbeit aufgenommen haben, kamen um 4.30 Uhr die Mitarbeitenden der Traiteur-Abteilung dazu, die Sandwiches und Salate herzustellen, um 5 Uhr dann die Pâtisseries und schliesslich um 5.30 Uhr die Mitarbeitenden für das Kleingebäck (Nussgipfel, Mandelgipfel, Schnecken usw.). Das Ladenpersonal trifft zu unterschiedlichen Zeiten ein. Aber so oder so: Das Bäckerhandwerk ist für niemanden, der es scheut, frühmorgens aufzustehen und wirklich hart zu arbeiten.

Was der Gründer und Besitzer des Back-Caffees in Grenchen geschaffen hat, ist eindrücklich. In nur neun Jahren baute Jürg Jaeggi seine zwei Läden auf vier aus. Ein fünfter wird im März in Biel folgen. Damit wagt er erstmals den Schritt in eine andere Stadt. Von neun Mitarbeitern, die er damals übernommen hatte, kletterte die Zahl auf beinahe 60, wobei alleine in der Backstube 18 arbeiten und jährlich zwei Lehrende angestellt werden. Das Ende scheint noch nicht erreicht zu sein, ist doch Jürg Jaeggi voller Tatendrang. Der erfolgreiche Unternehmer: «Wir wollen nicht unbedingt Wachstum, sondern eine permanente Weiterentwicklung, damit wir konkurrenzfähig bleiben. Nur wenn man sich verändert und vergrössert, wird man herausgefordert. Das erhält nicht nur die Spannung, sondern man gibt sich noch mehr Mühe.»

#### Bäcker nur aus Verzweiflung

Die ganze Geschichte des Back-Caffees begann eher unkonventionell. «Ich habe Bäcker-Konditor nur aus Verzweiflung heraus gelernt, da ich nicht gewusst habe, was ich sonst lernen möchte», gesteht der Patron von fast 60 Mitarbeitenden. «Danach machte ich die Zusatzlehre als Confiseur, die Meisterschule und ging für sechs Monate nach Peking ins Swiss Hotel arbeiten, wo ich sehr viel im menschlichen Umgang mit Mitarbeitenden gelernt habe.» 1996 kehrte er in die Schweiz zurück, wurde in der Confiserie Sprüngli am Paradeplatz für die Luxemburgerli stellvertretender Abteilungsleiter und machte parallel dazu die Wirtschaftsschule FH.



«Nach den drei faszinierenden Sprüngli-Jahren und der Heirat mit der Zürcherin Denise ging ich für fast fünf Jahre zur Bäckerei Glatz, bis meine Frau und ich entschieden, eine eigene Bäckerei zu eröffnen», erzählt Jürg Jaeggi. «Zufälligerweise landeten wir in Grenchen, was willkommen war, da hier meine Familie lebt.» Der ambitionierte Bäckermeister konnte die bestehende Feinbäckerei Ambühl mit einer zusätzlichen Filiale übernehmen. Jürg Jaeggi: «Der damalige Besitzer wollte einfach nicht mehr, ja hatte keine Lust, weiterzumachen. Der Betrieb war nicht mehr à jour. Am Samstag war er nur am Vormittag offen – am Sonntag überhaupt nicht. Dies hat uns geholfen, weil wir mit unseren Neuerungen, Öffnungszeiten und vielen in-

novativen Ideen schnell auffielen, auf positive Reaktionen in der Bevölkerung stiessen sowie gute Zahlen und Wachstum erzielten. Dies war sehr wichtig.»

### Schlag auf Schlag folgen neue Läden

Aufgrund der vielen Neuerungen und der unbändigen Initiative von Jürg Jaeggi und seiner Frau Denise stellte sich schnell Erfolg ein. Die neun übernommenen Mitarbeitenden mussten schon nach kurzer Zeit mit weiteren vier aufgestockt werden. «Gleich zu Beginn starteten wir zudem mit dem Namen Back-Caffee», erzählt Jürg Jaeggi. «Wir wollten einfach ein bisschen anders sein als die anderen Bäckereien und nicht immer unseren Namen hören.» Inspiration für den Namen holte sich der erfolgreiche Bäckermeister, der inzwischen auch Prüfungsexperte ist, in seiner Zeit in Zürich, als er die dortige erfolgreiche Back-Bar gesehen hatte.

Nach der Eröffnung 2009 an der Archstrasse und Däderizstrasse ging es Schlag auf Schlag. Jürg Jaeggi: «2011 übernahmen wir den Sommerbetrieb des Schwimmbades, 2012 kam durch einen Konkurs das Café Stadthaus hinzu. Weiter vergrösserten wir an der Archstrasse die Backstube und gestalteten das Ladenlokal offen und lichtdurchflutet in Kombination mit dem Cafébereich und dem Wintergarten. Es ist schön, wie unsere Kunden dies schätzen.»



Schon in der Lehre habe sich Jürg Jaeggi interessiert, weshalb gewisse Betriebe erfolgreich seien, andere nicht. «Eigentlich machen doch alle Brot. Ich sah schnell, dass die einen sich besser vermarkten und aktiver sind. Diese umtriebige Aktivität habe ich mir angeeignet, nebst dem, dass ich alles ein bisschen besser machen möchte.» Inzwischen ist das Geschäft nebst seiner Familie sein Leben. Mit Inbrunst führt Jürg Jaeggi zusammen mit seiner Frau Denise seine bald fünf Back-Caffees. «Für mich ist mein Siebentage-Job mehr Vision als Arbeit», sagt der erfolgreiche Bäcker, der im April zum dritten Mal Vater wird. «Unter den Bäckereien will ich der Leuchtturm von Grenchen sein.»

