

Seeländer Nusstorte und Grenchner Nussstollen



Zur Person: Jürg Jaeggi ist eid. dipl. Konditor-Confiseur und besitzt einen MBA mit Schwerpunkt Leadership. Er gründete die Back-Caffee AG 2008 und baute den Betrieb seither kontinuierlich aus.

Jürg Jaeggi
Geschäftsführer

Die Back-Caffee AG serviert ihren Kund:innen an mehreren Standorten im Berner Seeland feinste Konditorei-Confiserie und regionale Spezialitäten – immer frisch aus der Backstube. Besonders beliebt sind der Grenchner Nussstollen und die Seeländer Nusstorte.

Jürg Jaeggi, wie früh stehen Bäcker/Confiseure auf?

Wer Backdienst hat, das heisst wer Brote, Zopf und Gipfeli backt, der steht um halb zwei Uhr morgens in der Backstube. Um vier Uhr startet der Tag für diejenigen, die Sandwiches und belegte Brötchen vorbereiten. Da ich heute vor allem in der Geschäftsführung tätig bin, backe ich nicht mehr jeden Tag, aber ich übernehme oft Sonntagsdienste. Das hilft mir, zu spüren, wie es im Betrieb läuft und wie es den Mitarbeitenden geht.

In vielen Branchen herrscht Fachkräftemangel.

Wie sieht es bei Ihnen aus?

Wir haben riesiges Glück mit unserem Team. Aktuell sind es 74 Personen, einige sind bereits viele Jahre bei uns. Wir versuchen den Mitarbeitenden möglichst viel Freiheit zu geben, und die Teamleitenden in den Verkaufsstellen suchen Ihre Mitarbeitenden selber aus. Vielleicht liegt es daran – die Teams schauen jedenfalls sehr aufeinander. Das merken auch die Kund:innen, glaube ich. Gipfeli kann man überall kaufen – aber das Menschliche muss stimmen.

Sie haben mehrere regionale Spezialitäten im Sortiment.

Wie kam es dazu?

Ich habe früher bei Sprüngli in Zürich und im Glatz in Bern gearbeitet – wer kennt die Luxemburgerli nicht, und die Mandelbärli? Ich bin in Leuzigen aufgewachsen, meine Grossväter waren beide Bauern. Die Menschen, die hier leben, und die Natur, die wir haben, sind mir sehr nah. Es ist sehr schön hier – deshalb fanden wir, es müsste auch regionale Spezialitäten geben, die man zum Geburtstag verschenken oder zum Besuch mitbringen kann. Den Start machte der Grenchner Nussstollen. Dann kam die Seeländer Nusstorte dazu – ein Bauer aus Dotzigen liefert uns jährlich 300 Kilogramm Walnüsse dafür. Und wir haben auch Wandfluerli im Sortiment, das sind feine Schöggeli, benannt nach der Wandflue oberhalb von Bettlach.



back-caffee

Adresse: Back-Caffee AG
Archstrasse 42, 2540 Grenchen
Telefon: +41 32 652 15 15
E-Mail: kundendienst@back-caffee.ch
Web: www.back-caffee.ch

In Kürze: In Kürze: Ab 1. Juli 2025 ist die Back-Caffee AG an neun Standorten präsent. Besonderes Plus für Kund:innen: Alles wird hausgemacht und frisch gebacken.