

Creabeck feiert 25-jähriges Jubiläum

Brot allein reicht nicht

Vor 25 Jahren haben Heidi und Albert Fährdrich mit der Bäckerei an der Luzernerstrasse 25 in Sins angefangen. In den Regalen standen einige Lebensmittel, Brot und Patisserie. Der Betrieb wuchs in den vergangenen Jahren zu einem dynamischen Familienunternehmen mit 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Heute hat Creabeck in der Kemmatten in Hünenberg und im «Chernen» in Sins weitere Verkaufsstandorte.

«Eine Bäckerei kann mittlerweile nicht mehr nur Brot und Patisserie verkaufen, sondern der Kunde möchte auch Snacks, Salate und sonstige Frischprodukte beim Bäcker kaufen», sagt Heidi Fährdrich; sie kümmert sich um die Ladenlokale und ist verantwortlich für das Verkaufspersonal. Der Trend zur Schnellverpflegung und zum Ausser-Haus-Konsum sei ungeboren. «Der Konsument wünscht sich eine schnelle und ortsungebundene Verpflegung und das möglichst rund um die Uhr. Er möchte das kaufen, auf was er Lust hat, und ist dies nicht verfügbar, dann verlässt er den Laden, ohne etwas zu kaufen.» Fährdrichs erkannten diesen Trend und haben flexibel auf den neuen Wachstumsmarkt reagiert, indem sie an sieben Tagen die Woche die Verkaufsstellen öffneten und über das typische Bäckereiangebot hinaus auch Produkte aus dem Gastronomiebereich anbieten. Salate und schnell herzustellende



Albert und Heidi Fährdrich mit ihren Kindern Roman und Nadin (v.l.).
Bilder Beatrice Rüttimann-Hug

warme Malzeiten bereichern das heutige Angebot.

Brotgewohnheiten haben sich verändert

In der Schweiz gibt es immer mehr Ein-Personen-Haushalte und kinderarme Familien. Dadurch müssen die Verkaufseinheiten immer kleiner werden. «Kaum jemand kauft mehr ein ganzes Kilo Brot ein oder eine ganze Torte», erklärt Albert Fährdrich. Creabeck bietet dafür ein sehr breites Sortiment an kleineren Spezialbroten und Kuchen am Meter an, was diesem Trend entgegenwirkt.

Das Ernährungsbewusstsein der Kunden sei in den letzten Jahren gestiegen und damit die Nachfrage nach ballaststoffreichen Vollkornpro-

dukten. Ebenfalls spüren sie den Einfluss der deutschen Zuwanderer, die gerne Sauerteigbrote oder Pumpernickel essen, erklärt der Firmeninhaber. Fährdrich achtet beim Einkauf auf die regionale Herkunft der Rohstoffe. «95 Prozent des Mehles kaufen wir von der Bachtalmühle in Sins. Brot das nicht verkauft wird, geht in die Bachtalmühle zurück und wird zu Belohnungsriegeln für Pferde aufbereitet. Die restlichen Abfälle kommen in eine nahegelegene Biogasanlage.

Mitarbeitende sind das wichtigste Kapital

Qualität steht für den Firmeninhaber an erster Stelle. Damit die Produkte ofenfrisch in den Verkauf gelangen, wird in verschiedenen Schichten

gebacken. Die Backöfen bleiben nur für wenige Stunden am Tag kalt. Eingefleischte Bäcker täten sich mit dieser Entwicklung etwas schwer, denn für sie gehöre die Nacharbeit zum Beruf, erzählt Fährdrich schmunzelnd. Der Chef selber ist an den Wochenenden ebenfalls in der Backstube anzutreffen.

Bei Creabeck nimmt die Lehrlingsausbildung einen grossen Stellenwert ein. Es werden sieben Lernende in der Backstube/Konditorei und vier Jugendliche zu Detailhandelsassistentinnen oder -fachfrauen ausgebildet. Die Bäckerei-Konditorei darf auf langjährige Mitarbeiter zählen: Fehmi Hoxha (20 Jahre), Chefbäcker Othmar Schuler (17 Jahre) und Anita Röllin (16 Jahre).

Die Produktion, unter der Leitung von Sohn Roman Fährdrich, ist in drei Bereiche aufgeteilt: Bäckerei, Konditorei und Snack-Küche. Immer wieder kreiert der innovative Bäcker-Konditor neue Köstlichkeiten. Im Moment sind sie daran einen Catering-Service aufzubauen. Tochter Nadin Fährdrich ist verantwortlich für das 2009 eröffnete Crea-Café im «Chernen». Daneben arbeitet die gelernte Service-Fachfrau für die Administration vom Creabeck und ist zuständig für die gesamte Werbung.

Festivitäten Jubiläumsanlass

Zum Dank für die jahrelange Treue möchte sich Familie Fährdrich bei den Kunden bedanken. Aus diesem Anlass lädt sie alle am Sonntag, 25. September, ab 9.00 bis 14.00 Uhr zum grossen Bäckerbrunch in die Konditorei gegenüber der Poststelle in Sins ein. Für die kleinen Gäste steht eine Hüpfburg bereit. Ballonwettbewerb, musikalische Unterhaltung und Besichtigung der Konditorei runden das Jubiläumsfest ab. Der Brunch kostet 20 Franken für Erwachsene und für Kinder bis 16 Jahre, 5 Franken. Der Erlös aus dem Anlass geht zu Gunsten des Demenztengarten der Stiftung Aettenbühl.

Beatrice Rüttimann-Hug



Tanja Küng, Lernende im 3. Lehrjahr, verziert mit viel Fingerspitzengefühl Vogelnestlis.



Frisch gebackene Mandolinos nimmt Bäcker-Konditor Elvir Hadzic aus dem Ofen.

ANZEIGER

OBERFREIAMT

IMPRESSUM

Erscheint jeden Freitag als amtliches Publikationsorgan in allen Haushaltungen der Gemeinden Abtwil, Auw, Beinwil (Freiamt), Dietwil, Mühlau, Oberrüti und Sins.

Auflagen:
5'690 Exemplare Normalauflage
13'430 Exemplare Grossauflage.

Administration, Druck und Verlag:
Villiger Druck AG, 5643 Sins
Telefon 041 789 70 70, Fax 041 789 70 80
E-Mail: info@villigerdruck.ch

Aussen-Redaktion: Rinaldo Cornacchini (rico)
Direktwahl: Tel. 041 787 33 00, 079 441 60 63
Redaktion Innendienst: Barbara Niederberger
Direktwahl: Tel. 041 789 70 83, Fax 041 789 70 85
E-Mail: redaktion@anzeigersins.ch
Redaktionelle Mitarbeiter/innen:
Heinz Abegglen (ab), Andreas Kaufmann (ak),
Martha Zurfluh (zum), Angela Suter (ans),
Bea Rüttimann (brh), Michaela Arnold (mia).