



panissimo

Schweizer Bäcker-Confiseurs, Branchenzeitung | Boulangers-Confiseurs suisses, journal sectoriel
Panettieri-Confettieri svizzeri, giornale settoriale | www.swissbaker.ch – panissimo@swissbaker.ch



BJ/ Friso Genitsch 2021

➤ **Marktkieker für Al Porto**
Eine grosse Ehre für Anton Froschauer (Direktor), Patrizia Roder (Verkaufsleiterin) und Paolo Loraschi (Stellvertretender Direktor) der Confiserie Al Porto in Tenero (TI): Sie durften in Osnabrück (D) den Marktkieker-Preis 2021/22 – der Innovationspreis der Bäckerei-Confiserie-Branche – entgegennehmen. 04

➤ **« Marktkieker » pour Al Porto**
Un grand honneur pour Anton Froschauer (directeur), Patrizia Roder (responsable des ventes) et Paolo Loraschi (directeur adjoint) de la Confiserie Al Porto à Tenero (TI): ils ont reçu à Osnabrück (D) le « Marktkieker » 2021–2022, le prix de l'innovation du secteur boulangerie-confiserie. 33

➤ **Marktkieker per Al Porto**
Un grande onore per Anton Froschauer (Direttore), Patrizia Roder (Responsabile della vendita) e Paolo Loraschi (Vicedirettore e Responsabile di produzione) della Confiserie Al Porto di Tenero (TI): sono stati premiati a Osnabrück (D) con il Marktkieker 2021/22 – il premio per l'innovazione nel settore della panetteria-confetteria. 45



THAT'S MY JOB – VIDEOS SELFMADE

JETZT MITMACHEN!

...INFOS AUF SEITE 3

PARTICIPEZ DÈS À PRÉSENT !

...INFOS EN PAGE 42

Marktkieker 2021/22

«Super Anerkennung für herausragende Teamleistung»

Als zehntes Schweizer Unternehmen gewann die renommierte Tessiner Confiserie Al Porto (Tenero) vergangenes Wochenende den Marktkieker-Preis.

Die Confiserie Al Porto wurde in Osnabrück (D) mit dem wichtigsten Unternehmerpreis der Bäckerei-Confiserie-Branche im deutschsprachigen Raum ausgezeichnet: dem Marktkieker 2021/22.

Qualität auf allen Ebenen

«Die Confiserie Al Porto überzeugte die Jury mit Qualität auf allen Ebenen, die selbst für die gehobenen Schweizer Verhältnisse Massstäbe setzt», heisst es in der Medienmitteilung des «Back Journals», welches diesen Preis verleiht. Direktor Anton Froschauer sei es als vorbildlichem Arbeitgeber gelungen, ausgezeichnete Fachleute – auch aus Frankreich und Italien – für sein Unternehmen zu gewinnen. Hinter dem perfekten Marketing stehe eine ausgefeilte Strategie. Die sozialen Medien beispiele Al Porto intensiv inklusive eines sehenswerten Instagram-Accounts, ins Konzept eingebunden seien sogar geo-lokalisierte Spots, heisst es weiter. Professor Michael Kleinert fasst als Mitglied der Jury zusammen: «Al Porto ist das Paradebeispiel für ein optimal den eigenen Markt verstehendes Unternehmen.»

Anerkennung für Teamleistung

«Es ist schon toll und auch emotional, diesen Innovationspreis entgegennehmen zu dürfen», freut sich Anton Froschauer auf Nachfrage



Von rechts: Anton Froschauer (Direktor), Patrizia Roder (Verkaufsleiterin) und Paolo Loraschi (stellvertretender Direktor) von der Confiserie Al Porto sowie die deutschen Marktkieker-Preisträger.

von «panissimo» und ergänzt: «Seit 34 Jahren sind wir nun der zehnte Betrieb in der Schweiz, der diese von einer Fachjury vergebene Auszeichnung erhält. Das macht auch ein wenig stolz.» Es sei zudem eine super Anerkennung für eine heraus-

ragenden Teamleistung, und dies genau zum 25-Jahr-Jubiläum der Geschäftsführung. Sein Dank gelte in erster Linie allen 133 Mitarbei-

tenden, die täglich mit Kreativität und Passion auf das Wohl der Kundinnen und Kunden bedacht seien: «Grazie mille!» com/gue

Zwölfköpfige Fachjury

Zur Marktkieker-Jury gehören ausser Michael Kleinert (ZHAW Wädenswil) Michael Wippler (Präsident des Zentralverbands des deutschen Bäckerhandwerks), Fridjof Olms (Marktkieker-Stifter), Jutta Armbruster-Oberdorfer (Bäckerei Armbruster, Preisträger 2012), Dr. Gerhard Bosselmann (Landbäckerei Bosselmann, Preisträger 2000), Jürgen Hinkelmann (Bäckermeister Grobe, Preisträger 2016, Vizepräsident des Zentralverbandes des deutschen Bäckerhandwerks), Stefan Soiné (Ireks GmbH), Reto Fries (Direktor der Richemont Fachschule), Rainer Pastätter (RPPV GmbH), Gerald Geier (Geier – die Weinvierteler Bäckerei, Österreich, Preisträger 2014), Trond Patzphal (Geschäftsführer Inger Verlag) und Dirk Waclawek (Chefredakteur Back Journal).

Die weiteren Preisträger

Neben der Confiserie Al Porto wurden vier deutsche Betriebe ausgezeichnet: Max Kugel wagte als junger Bäckermeister einen radikalen Schritt und eröffnete in Bonn eine Bäckerei, in der es nur zehn Sorten Brot gibt. Tanja und Ingmar Krimmer beweisen in Untermünkheim, dass Bäckerhandwerk auf Premiumniveau nicht nur in Grossstädten eine Zukunft hat. Der gute Bäcker Krimphove ist auf dem Münsteraner Markt eine Institution. In ihren «Pain et Gateau»-Filialen beeindruckten Georg und Christopher Krimphove zudem mit französischer Backkunst. Eva-Maria und Axel Schmitt überzeugten mit drei Konzepten: traditionelle Familienbäckerei in Frankenwinheim mit ausgezeichneter Qualität, Brotsommelier mit einem innovativen Vermarktungskonzept und Axel Schmitt, der als Wackebäcker glaubhaft die unkonventionelle Seite des Bäckerhandwerks verkörpert und damit auch das Image der gesamten Branche verbessert.

Marktkieker 2021 / 22

Premiata la Confiserie Al Porto

Il Marktkieker di quest'anno è andato alla Confiserie Al Porto di Tenero, la decima azienda svizzera che ha ricevuto il più importante premio imprenditoriale.



I vincitori del premio Marktkieker. Da destra: Anton Froschauer (Direttore), Patrizia Roder (Responsabile della vendita) e Paolo Loraschi (Vicedirettore e Responsabile di produzione) della Confiserie Al Porto con gli altri vincitori.

La Confiserie Al Porto è stata premiata a Berlino con il più importante premio imprenditoriale nel settore della panetteria-confetteria nell'area germanofona: il premio è assegnato dal «Back Journal».

Qualità a tutti i livelli

«La Confiserie Al Porto ha conquistato la giuria con la qualità a tutti i livelli, che costituisce un parametro di riferimento anche per gli elevati standard svizzeri», si legge nel comunicato stampa del «Back Journal». In qualità di datore di lavoro esemplare, l'Amministratore delegato Anton Froschauer è riuscito ad ottenere eccellenti professionisti – anche francesi e italiani – per la sua azienda. Dietro un marketing perfetto c'è una strategia sofisticata. La Confiserie Al Porto utilizza intensamente i Social media tra cui un account Instagram che vale la pena vedere.

Nel concetto sono inclusi anche gli spot geolocalizzati. Il professor Michael Kleinert, membro della giuria, riassume: «La Confiserie Al Porto è l'esempio perfetto di un'azienda che conosce al meglio il proprio mercato».

Eccellente lavoro di squadra

«È fantastico e anche emozionante poter ricevere questo premio per l'innovazione», dice Anton Froschauer interpellato da «panissimo» e aggiunge: «Siamo la decima azienda in Svizzera a ricevere questo pre-

mio creato 34 anni fa e conferito da una giuria specializzata. Anche questo ci rende un po' orgogliosi». È anche un grande riconoscimento per l'eccellente lavoro di squadra proprio in occasione del 25° anniversario della direzione. Il suo ringraziamento va in primo luogo a tutti i 133 collaboratori che lavorano quotidianamente con creatività e passione per soddisfare i clienti: «Grazie mille!»

Gli altri vincitori

Oltre all'Al Porto, sono state premiate altre quattro imprese tedesche: Max Kugel che ha osato fare un passo radicale come giovane mastro fornaio e ha aperto una panetteria a Bonn dove ci sono solo dieci tipi di pane. Tanja e Ingmar Krimmer dimostrano che la pasticceria artigianale di alto livello ha un futuro non solo nelle grandi città. Il fornaio Krimphove è un'istituzione sul mercato di Münster. Georg e Christopher Krimphove impressionano con l'arte pasticceria francese. Eva-Maria e Axel Schmitt con i loro tre concetti: panificio familiare tradizionale con eccellente qualità, sommelier del pane con un concetto di marketing innovativo e Axel Schmitt che incarna il lato non convenzionale del commercio della panetteria e migliora così anche l'immagine dell'intero settore. com/gue/sf

A Brot-Chef il più giovane finalista ticinese

I tre finalisti del nuovo concorso professionale Brot-Chef sono noti. Si tratta di Glenda Müller (LU), Ameya Martinelli (ZH) e Lorenzo Gabaglio (TI). Più di 20 apprendisti hanno fatto domanda per questo concorso. Lorenzo Gabaglio ha 17 anni ed è il più giovane finalista. Lavora presso la Pasticceria Marnin a Locarno. Quando gli si chiede perché dovrebbe vincere il concorso, ri-

sponde senza pensarci troppo: «Perché il mio programma è in parte straordinario. Aggiungendo ingredienti esotici e facendo in modo che sia ancora molto gustoso». È già il terzo finalista ticinese e ora desidera portare per la prima volta la vittoria nella Svizzera meridionale. La finale si terrà il 13 novembre 2021 presso la Scuola Professionale di Aarau.

com/cv/sf



Lorenzo Gabaglio

Marktkieker 2021 – 2022

« Une super reconnaissance pour les performances exceptionnelles de l'équipe »

Cette année, le prix « Marktkieker » a été décerné à la Confiserie Al Porto, basée au Tessin, à Tenero. Elle est la dixième exploitation suisse à recevoir ce prix.

A Osnabrück (D), la Confiserie Al Porto a reçu le prix d'exploitation le plus important dans la branche de la boulangerie-confiserie dans les pays germanophones: le « Marktkieker » 2021-2022.

« La Confiserie Al Porto a convaincu le jury avec une qualité à tous les niveaux, qui établit des normes même pour les conditions suisses haut de gamme », relate le communiqué de presse du « Back Journal ». Le directeur Anton Froschauer a réussi, en tant qu'employeur exemplaire, à attirer d'excellents spécialistes, également de France et d'Italie, dans son exploitation. Derrière ce marketing se cache une stratégie sophistiquée. Al Porto utilise les réseaux sociaux de manière intensive, avec notamment un compte Instagram remarquable, et même des spots géo localisés intégrés au concept. Membre du jury, le professeur Michael Kleinert résume: « Al Porto est l'exemple parfait d'une entreprise qui comprend de manière optimale son propre marché. »

Reconnaissance des performances de l'équipe

« C'est formidable et aussi très émouvant de pouvoir accepter ce



Depuis la droite : Anton Froschauer, directeur, Patrizia Roder, responsable des ventes, et Paolo Loraschi, directeur adjoint, de la Confiserie Al Porto, ainsi que les lauréats allemands du prix « Marktkieker ».

prix de l'innovation », déclare M. Froschauer interrogé par « panissimo ». Il ajoute: « Depuis 34 ans, nous sommes la dixième entreprise de Suisse à recevoir ce prix décerné par un jury d'experts. Cela nous emplit de fierté. C'est aussi une su-

per reconnaissance pour une performance exceptionnelle de l'équipe et ce, précisément à l'occasion du 25^e anniversaire de la gestion. » Ses remerciements s'adressent en pre-

mier lieu à l'ensemble des 133 collaborateurs, qui travaillent quotidiennement avec créativité et passion: « Grazie mille! »

com/gue

Jury d'experts de douze membres

Outre Michael Kleinert (ZHAW Wädenswil), les membres du jury Marktkieker sont Michael Wippler (président de l'Association centrale de la boulangerie allemande), Fridjof Olms (fondateur de Marktkieker), Jutta Armbruster-Oberdorfer (Bäckerei Armbruster, lauréate 2012), Dr Gerhard Bosselmann (Landbäckerei Bosselmann, lauréat 2000), Jürgen Hinkelmann (Maître boulanger Grobe, lauréat 2016, vice-président de l'Association centrale de la boulangerie allemande), Stefan Soiné (Ireks GmbH), Reto Fries (directeur de l'école professionnelle Richemont), Rainer Pastätter (RPPV GmbH), Gerald Geier (Geier – die Weinvierteler Bäckerei, Autriche, lauréat 2014), Trond Patzphal (directeur d'Inger Verlag) et Dirk Waclawek (rédacteur en chef de Back Journal).

Les autres lauréats

En plus de la Confiserie Al Porto, quatre exploitations allemandes ont été récompensées: Max Kugel a osé une mesure radicale en tant que jeune maître boulanger et ouvert une boulangerie à Bonn qui ne propose que dix variétés de pain. Tanja et Ingmar Krimmer prouvent à Untermünkeim que la boulangerie artisanale haut de gamme n'a pas seulement un avenir dans les grandes villes. La boulangerie Krimphove est une institution sur le marché de Münster. Dans leurs succursales Pain et Gâteau, Georg et Christopher Krimphove impressionnent également avec l'art de la pâtisserie française. Eva-Maria et Axel Schmitt ont convaincu avec trois concepts: une boulangerie familiale traditionnelle de qualité, un sommelier du pain avec un concept marketing innovant et Axel Schmitt qui, en tant que boulanger de Wacken, incarne de manière crédible le côté non conventionnel de la boulangerie et améliore ainsi l'image de la branche.