

Eric's Confiserie Baumann, Zürich

Seit 25 Jahren auf der Suche nach Perfektion

Eric Baumann ist ein Genussmensch und Confiseur aus Leidenschaft. Er produziert seit 25 Jahren köstliche Confiserie- und Backwaren und sucht stets nach Perfektion. Gemeinsam mit seiner Frau Babette führt er Eric's Confiserie Baumann (www.confiserie-baumann.ch) in Zürich.



Eric Baumann ist Confiseur aus Leidenschaft.



Perfektion ist ein erklärtes Ziel des Betriebs.



Frauenpower bei den vier Abteilungsleiterinnen.

Vor 25 Jahren übernahmen Baumanns die Quartier Konditorei Weber und bauten Verkaufsraum, Gastronomie teil und Produktion vollständig um. «Babette und ich arbeiteten damals mit acht Mitarbeitenden und der Mithilfe meiner Eltern 14 bis 16 Stunden an sieben Tagen», erzählt Baumann. Kontinuierlich habe man das einst bescheidene Angebot erweitert und der steigenden Nachfrage angepasst. 1992 wurde Baumann in den Schweizer Confiseur-Ring und 1995 bei Relais Desserts International (siehe Kasten) aufgenommen. 98 % der Produkte werden mit frischen Rohstoffen und auserlesenen Halbfabrikaten von Grund auf selber hergestellt. Die Köstlichkeiten gelangen mehrmals am Tag frisch von der Backstube direkt in den Laden. Der Umgang mit natürlichen Produkten, die alle Sinne anregen, fasziniert Eric Baumann. Er hat hohe ästhetische Ansprü-

che. Es gefällt ihm, dass er kulinarische Freude verbreiten und Menschen Lebensfreude vermitteln kann. 2006 installierte die Confiserie Baumann das Quellwasser-System Elisa und konnte dank dem «belebten» Wasser die Qualität der Backwaren und die Aromen im Kaffee oder Tee nochmals steigern.

Förderung der Mitarbeitenden
Baumann obliegt zwar die Hauptverantwortung, die operative Leitung hat er aber 2005 abgegeben. Er arbeitet wie seine Mitarbeitenden in der Produktion mit. Genau so wichtig wie zufriedene Kunden ist ihm der Umgang mit Lieferanten und Mitarbeitenden auf Augenhöhe. «Unsere langjährigen Mitarbeitenden geniessen viel Eigenverantwortung und Mitbestimmung. Wir geben ihnen genug Freiräume, um sich an den Schlüsselstellen zu entfalten», so Baumann.

Nicht nur in der Produktion, auch im Team- und im Kundenbereich wollten Baumanns das Optimum erreichen und gestalteten diese nach Feng Shui um. «Es war uns ganz wichtig, dass sich unsere Gäste und Kunden wie auch unsere Mitarbeitenden wohl fühlen und ihr Potenzial ausschöpfen können.»

Modernisierter Brand

2012 änderte die Confiserie ihren «Brand» von Confiserie Baumann zu Eric's Confiserie Baumann mit neuem Logo und neuen, edlen Verpackungen. Der Schritt stiess bei Kunden, Gästen, Lieferanten und Mitarbeitenden auf viel positives Echo und zeigte auch äusserlich das hohe Niveau der Firma. Keine einfachen Jahre waren 2013 und 2014. Die umfassende Geleise- und Strassensanierung verunmöglichte den Kundenzugang zur Confiserie, was zu starken Umsatzeinbußen führte. «Wir waren

in dieser Situation ganz auf uns allein gestellt und konnten nur dank finanzieller Reserven durchhalten», sagt der Confiseur. Heute kann die Confiserie wieder an ihren alten Erfolg anknüpfen. Die Baumanns und ihr Team sind mit vollem Elan im Einsatz und können ihre Passion für ihren Beruf voll ausleben. Martina Gradmann

Relais Desserts Int.

Viele Schweizer Berufsleute haben den Gewinn des internationalen Austauschs erkannt. So auch Confiseur Eric Baumann, der als einziges Mitglied in der Deutschschweiz der renommierten Vereinigung Relais Desserts International angehört. Diese besteht aus 92 erfahrenen und versierten Confisuren aus 18 Ländern, die sich an grundlegende Prinzipien wie Tradition, Qualität, Kreativität und die Verwendung von erlesenen Zutaten halten.

Eigentlich seien das alles Spinner und Fanatiker auf ihrem Gebiet, lacht Eric Baumann. Doch nach vier gemeinsamen Tagen mit diesen Kollegen sei er total inspiriert. Zweimal im Jahr reist er an die Seminare der Vereinigung, wo er mit den Kollegen aus aller Welt tüftelt, Schaustücke und Desserts kreiert sowie ohne Geheimnisse voreinander offene Fachgespräche auf hohem Niveau führt.



Die Inhaber Babette und Eric Baumann.



Das Patisserie- und Tortensortiment wird liebevoll gepflegt.