



Mit Feng-Shui zu feinen Torten und Pralinés

ZÜRICH. Einzelbäckereien sind am Aussterben. Doch es gibt Ausnahmen - so wie Eric Baumanns Confiserie im Kreis 7.

Von Laugengipfeli über Torten bis zu Grand-Cru-Pralinés: In Eric Baumanns Confiserie an der Balgriststrasse 2 wird seit 25 Jahren gebacken und verziert. «Wir stellen 98 Prozent unserer Produkte selbst her», sagt Baumann, der als einziger Deutschschweizer Confiseur der internationalen Vereinigung Relais Desserts angehört. «Nur was wir nicht in bester Qualität produzieren können, wird eingekauft.»

Deshalb habe er nie Filialen eröffnet. «Solche kann man nur ein- bis zweimal am Tag beliefern», so Baumann. «Wir produzieren jedoch während zwölf Stunden ohne Unterbruch und liefern laufend direkt in den Laden.» Auffällig ist auch die Frauen-Power: Neben Baumann findet sich nur noch ein weiterer Mann im 40-köpfigen Team. «Das war nicht geplant, es ist einfach so passiert», sagt er. Wichtig ist dem 53-Jährigen zudem ein «ganzheitlicher Ansatz» am Arbeitsplatz. So ist etwa der Verkaufsraum mit Café nach Feng-Shui-Regeln eingerichtet.

Dass ein Einzelbetrieb wie jener von Baumann immer mehr zu einer Rarität wird, bestätigt Peter Lyner, Präsident des Zürcher Bäcker-Confiseur-Meister-Verbands: «Die Anzahl

Bäckereien im Kanton sank in den letzten 15 Jahren von 200 auf etwa 125. Die Zahl der Filialen steigt aber stetig.» Das bedeutet: Grosse Ketten vermehren sich, Einzelbackstuben werden rarer. Dass Letztere ganz verschwinden, glaubt Lyner jedoch nicht. Nur die Mieten seien ein Problem. Kleine Bäckereien können sich attraktive Orte nicht mehr leisten. Lyner: «Als Folge werden sie von grösseren Betrieben aufgekauft.» ZED

Umfrage

Wo kaufen Sie Gipfeli und Pralinés ein? Stimmen Sie ab auf **Baecker.20min.ch**



die Wirtschaftswissenschaften

gestern für eine vorgezogene Teilrevision des Richtplans sowie für einen Objektkredit über 13 Millionen Franken ausgesprochen hat. Wegen des grossen Wachstums der Studieren-

denzahlen dränge die Zeit. Mit dem Erweiterungsbau soll genügend Fläche geschaffen werden für Büros, Sitzungszimmer und Arbeitsplätze sowie für eine Bibliothek. SDA

Baustart für Stadion ist am Freitag

SCHAFFHAUSEN. Die Bauarbeiten am Lipo Park, dem neuen Fussballstadion des FC Schaffhausen, starten am Freitag. Das multifunktionale Stadion im Herblingertal soll schon im Februar 2017 eröffnet werden. Die Bauzeit ist knapp bemessen. Bereits im November 2016 sollen die Fachmärkte und

Dienstleister ihre Türen öffnen. In den Bau investieren Fontana Invest und Methabau 60 Millionen Franken, wie die Verantwortlichen ausführten. Ankermieter und Namenssponsor ist der Möbelhändler Lipo. Das Stadion umfasst vier Sektoren mit insgesamt gut 8000 Zuschauerplätzen. SDA



Das neue Stadion des FC Schaffhausen soll 2017 fertig sein. FCS

ANZEIGE

- Dipl. Betriebswirt/in HF**
- Dipl. Marketingmanager/in HF**
- Neu! Dipl. Betriebsökonom/in NDS HF**
- Dipl. Controller/in NDS HF**
- Dipl. Leiter/in Finanzen & Services NDS HF**
- Neu! Dipl. Steuerberater/in NDS HF**
- Dipl. Personalleiter/in NDS HF**
- Neu! Dipl. Finanzplanungsexperte/in NDS HF**
- Neu! Cert. Big Data Analyst SIB**
- Neu! Cert. Business Development Manager SIB**
- Cert. Dialog-Experte/in SIB**
- Cert. Employer Branding Expert SIB**

SIB SCHWEIZERISCHES
INSTITUT FÜR
BETRIEBSÖKONOMIE

DIE SCHWEIZER
KADERSCHMIEDE
SEIT 1963

Erstklassige Bildung direkt
beim HB Zürich. **Die grösste
HFW der Schweiz!**

ZÜRICH/CITY
WWW.SIB.CH
043 322 26 66