

Herzlich willkommen
zum
Swiss Bakery Trophy Kurs

Gastro-Beck

«Wettbewerbsvermarktung Swiss Baker Trophy»

PISTOR



Gastro-Beck

Welche Erwartung haben Sie als Konsument?

PISTOR



Gastro-Beck

Hätten Sie das gedacht?

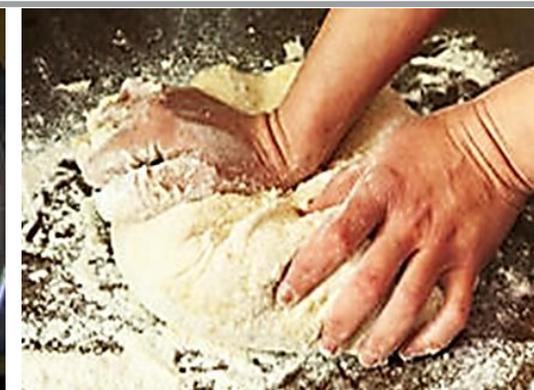
PISTOR



Auswertung Gastro-Beck

«Tue Gutes und sprich davon»

PISTOR



Gastro-Beck

«Durch die Brille der Jungen für junge Kunden»

Bedeutung Social Media:

- Moderne Art der Mund zu Mund-Propaganda

Verantwortlichkeit:

- Chef gibt Leitplanken vor, wie und was er erwartet, z.B. in den Jahreszeiten/verschiedenen Abteilungen

Kommunikation über Lehrlinge:

- Diese interessanten Beiträge verbreiten sie in der Familie, bei Freunden und Bekannten, da sie stolz sind, wenn der Chef ihr Foto oder Video ausgewählt hat

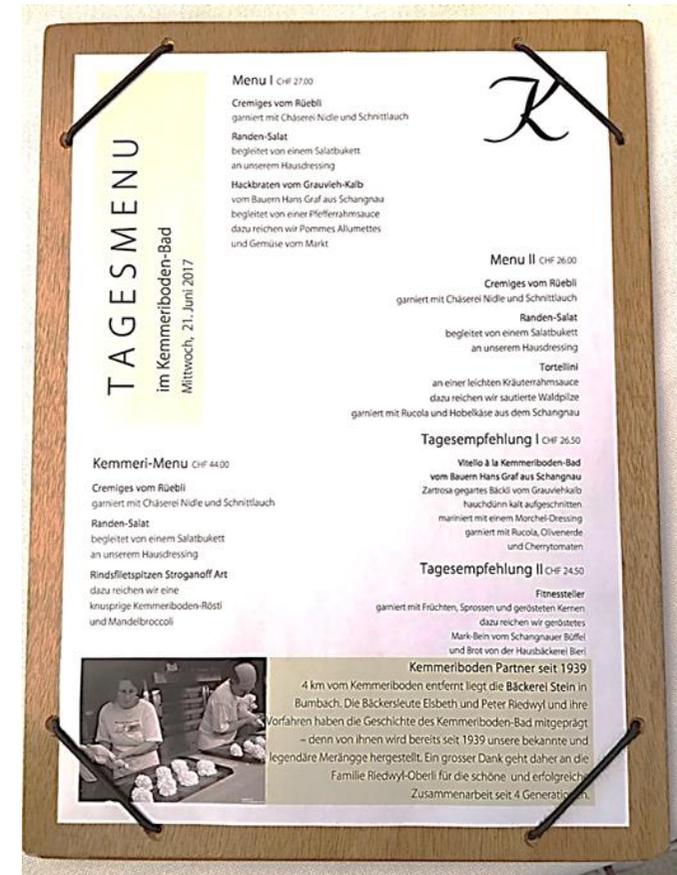


Gastro-Beck

Werbekanäle

PISTOR

- Nach ca. 8 - 10 Minuten beim Kunden **nachfragen**
- **Empfehlungen** durch **Verkauf-und Servicepersonal**
- Speisekarte/**Tageskarte**
- **Kaffeebeilage**
- **Brotteller oder Körbchen**
- **Cremeschnitte**
- Nicht alles auf einmal **dosieren Sie ihre Kampagnen**



PISTOR



Genau das.





pistor

**SWISS BAKERY
TROPHY
2018**



Ziele

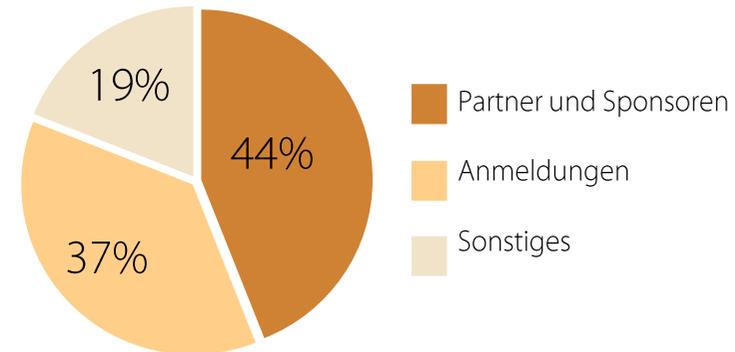
- **Förderung** der Arbeit des Handwerkers
- Den handwerklichen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien eine Plattform **anzubieten**
- Die Qualität **belohnen**
- **Bereitstellung** eines Verkaufsförderungsinstruments der Handwerker



Zahlenangaben

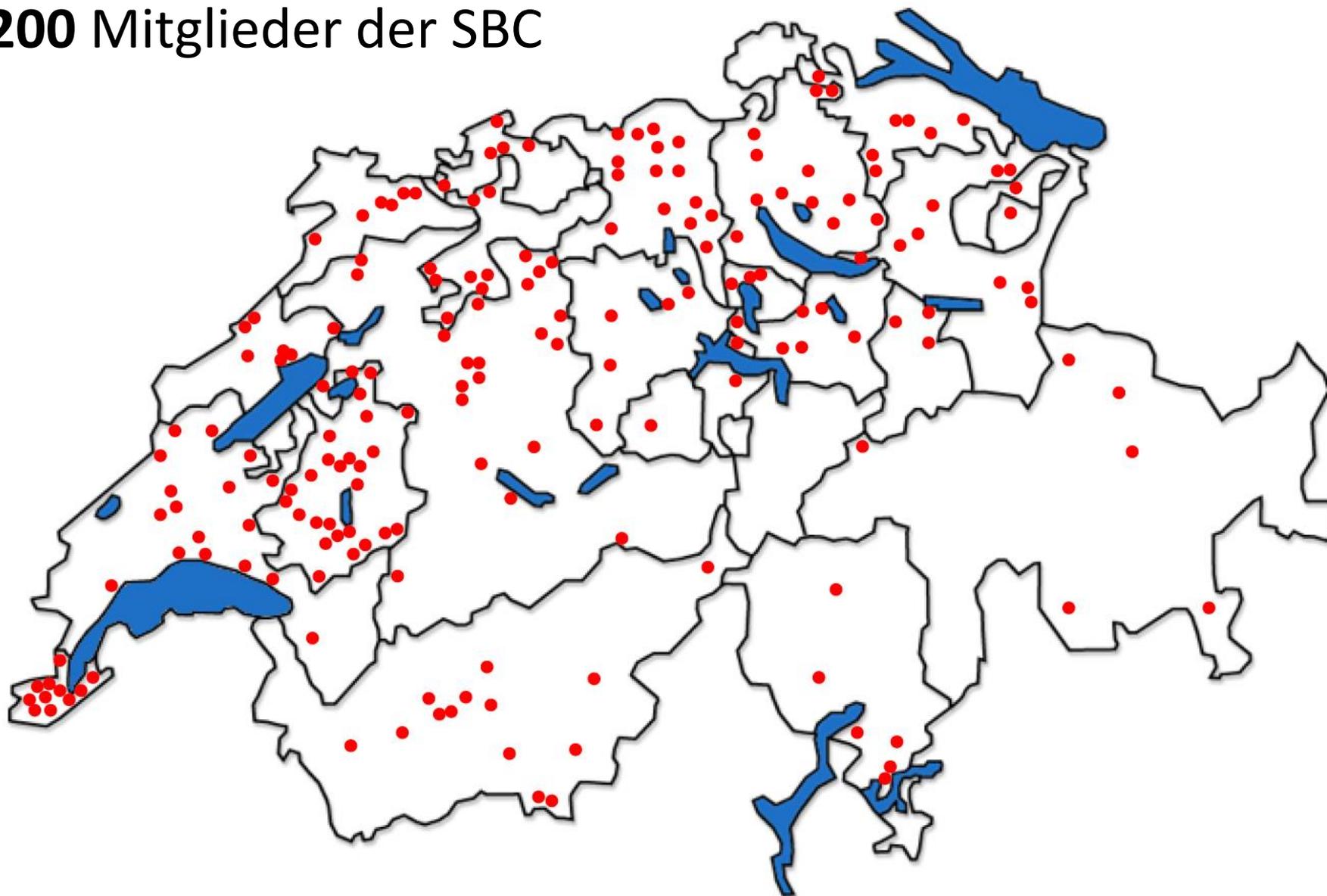
- 5 Tage
- Das Budget beträgt **CHF 330'000.-**
- **1'400** Produkte
- **45'000** Besucher

Einnahmen



Nationale Auswirkung

200 Mitglieder der SBC



Swiss Bakery Trophy 2018

Daten: 31.10 – 04.11 (Taxierung von Mittwoch bis Samstag)

Anmeldung Ihrer Produkte: www.swissbakerytrophy.ch

Anmeldeschluss: 30.09.18

Experten: Kursangebot in Zusammenarbeit mit Richemont (Sensorische Analyse und neue Taxierungsmethode):

- 01.10.18 in Luzern
- 11.10.18 in Luzern
- Anmeldungen: <https://www.richemont.online/>



Änderungen im Reglement:

- Der Bernhard Aebersold-Preis kann mit einem anderen Sonderpreis (National, Kantonal oder Kategorienpreis) kumuliert werden.
- Die Medallien werden entsprechend der Anzahl der Produkte nach Kategorien verteilt.



SBT 2018

STOR

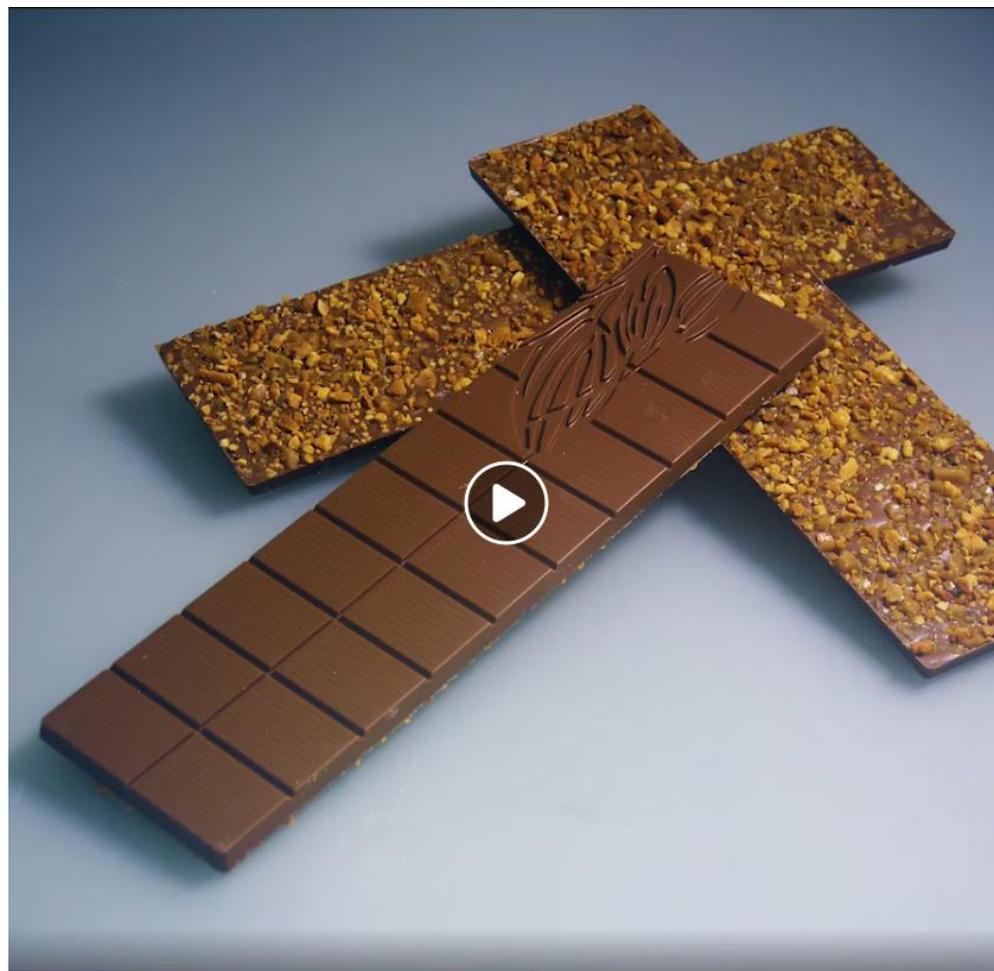
**Wir heissen Sie und Ihre Kunden in Bulle herzlich
willkommen.**

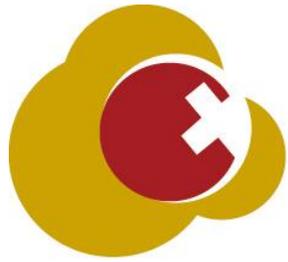


**Jedes registrierte Produkt = 1 Eintrittskarte zur Schweizer
Messe für heimische Genüsse „Goûts & Terroirs“**

FILM

STOR





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Mohn macht süchtig!

Kurzvorstellung Bäckerei-Confiserie Mohn

Seit 1894 existiert die Bäckerei Mohn = 2019 feiern wir das 125 Jahre Jubiläum

Heute:

- 8 Filialen (inkl. 3 kleineren und 3 grösseren Cafés)
- 162 Mitdenker/innen (d.h. 102 100% Stellen) sehr viel Teilzeitmitarbeiter/innen
- Bezug Neubau in Sulgen am 6. Oktober 2014 (inkl. Laden, Café und Drive-in)
- Umsatz in 18 Jahren mehr als vervierfacht, dreimal so viele MA
- Mehr unter: www.beckmohn.ch



Im Mittelpunkt unserer Unternehmung
steht immer der Mensch.

Unsere Philosophie

Begeisterte Kunden

3 X B



Begeisterte
Mitarbeiter

Begeisterte
Geschäftsleitung

Beck Mohn – Philosophie ^{*PISTOR*}

Beck Mohn - Leitsätze

- MOHN's oberstes Ziel ist die Begeisterung unserer Kunden
- MOHN legt Engagement an den Tag, um uns top-frische Qualität zu liefern
- MOHN will Gewinn erwirtschaften, um auch in Zukunft für Sie da zu sein
- MOHN zeigt Kreativität; wir alle profitieren von Ideenreichtum und Vielfalt
- MOHN optimiert laufend die Arbeitsbedingungen; die Begeisterung ist in jedem von uns offensichtlich
- MOHN ist Professionalität, das sehen wir schon im Image
- MOHN sorgt für Naturbelassenheit; von gesunden Produkten profitieren wir alle
- Mohn ist und bleibt 1A – weil ich 1A bin.

Führungs-Crew



Lorena Mohn
Inhaberin /
Verkaufsleitung



Nicole Schmid
Stv.
Lorena Mohn



Urs Zuberbühler
Stv.
Roger Mohn



Roger Mohn
Coach

Bewerbung SBT bei uns intern

Alle Abteilungen:

- Konditorei, unter der Leitung von Melanie Ruoss und Rahel Ulrich
- Bäckerei Tag, unter der Leitung von Roman Schweizer und Stefan Knaus
- Bäckerei Nacht, unter der Leitung von Christian Beeler und Bruno Bissegger
- Snack-Traiteur / Küche, unter der Leitung von Stefan Brauchli und Judith Weibel
- Confiserie, unter der Leitung von Lucia Röllin

Werden von uns motiviert mit ihrem Team, geeignete Produkte für die SBT zu kreieren.

Geeignet heisst; nicht nur ausgefallenes, sondern auch «altbewährtes» perfektionieren oder neu erfinden...?!

Bewerbung SBT bei uns intern

- Es wird ein Datum festgelegt. Bei uns war das in diesem Jahr der Donnerstag, 6. September 2018 um 19.00 Uhr
- Eine Jury wird bestimmt. Bei uns haben alle Mitarbeitenden die Möglichkeit an der Degustation teil zu nehmen.
- Alle Filialleiterin dürfen einen «Fan» aus ihrem Kundenstamm einladen. D.h. zum ersten Mal luden wir in diesem Jahr Kunden ein, d.h. Externe beteiligten sich an der Degustation

Ablauf:

19.00 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer und Gäste durch RM
19.15 Uhr	Erklärung der Spielregeln, Bewertungsblatt, Zeitbudget durch UZ
19.30 Uhr	Kurzpräsentation der Artikel durch die Abteilungsleiter oder Stv.
19.50 Uhr	Start der Bewertungen
21.50 Uhr	Schluss der Degu und der Bewertungen
21.55 Uhr	Feedbacks zu den Produkten, alle Teilnehmer
Folgetag	Auswertung, Rangliste erstellen durch UZ

Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Impressionen Ausscheidung / Degustationsanlass *PISTOR*



Bewertung SBT	Name/n: Team Wilerstrasse, Doris Tschäppeler und Paul Rotach																							
	Urgetreide-Pastram	Butterzopf	Moscato-Heidelbeer	Mostschuuumöpfeli	Focaccia	Öpfelmousse-torte	Smoky Bread	Goldzopf-Chips	Glühweinstengel	Limoncelli-Ingwerste	Quinoa-Brot	Cognac-Trauben	Fleischtörtli	Öpfel-Birnenbrot	Yuzu-Schoggi	Bäcker-Sushi	Linsen-Poulet-Ingwe	18	19	20	21	22	23	24
Kriterien																								
Gesamteindruck	8	10	8	9	6	7	7	7	8	6	10	6	8	10	9	8	9							
Form	8	10	10	10	6	7	7	7	8	8	9	8	9	10	10	8	10							
Oberfläche	10	10	10	8	6	8	8	8	8	6	10	6	7	10	8	8	10							
Struktur	10	10	6	8	8	10	6	9	8	6	10	9	8	10	10	8	10							
Kaueigenschaften, Biss	10	10	7	8	9	9	9	9	9	6	10	6	10	9	8	8	9							
Geruch, Geschmack	10	10	7	5	8	10	8	10	5	8	10	8	8	7	10	8	9							
Punkte	94	100	77	75	74	87	77	86	73	68	99	71	84	89	92	80	93	0	0	0	0	0	0	0

Bewertung SBT		Name/n: Werner Messerli (Fil.Sulgen)																						
	Urgetreide-Pastram	Butterzopf	Moscato-Heidelbee	Mostschuumpöpfeli	Focaccia	Öpfelmousse-torte	Smoky Bread	Goldzopf-Chips	Glühweinstengeli	Limoncelli-Ingwerst	Quinoa-Brot	Cognac-Trauben	Fleischtörtli	Öpfel-Birnenbrot	Yuzu-Schoggi	Bäcker-Sushi	Linsen-Poulet-Ingwe	18	19	20	21	22	23	24
Kriterien																								
Gesamteindruck	9	10	9	10	8	10	9	10	8	10	9	10	10	8	10	8	8							
Form	10	10	10	10	8	10	10	10	10	10	10	10	10	8	10	10	10							
Oberfläche	10	10	9	10	8	10	10	10	9	10	10	10	10	8	10	10	10							
Struktur	10	10	8	10	8	10	10	10	7	9	9	8	10	7	8	10	10							
Kaeigenschaften, Biss	10	10	8	8	10	10	10	10	10	10	9	7	9	10	9	10	10							
Geruck, Geschmack	8	10	9	10	10	10	10	10	10	10	7	7	10	7	9	6	9							
Punkte	92	100	88	96	90	100	98	100	92	99	86	83	98	80	93	84	93	0	0	0	0	0	0	0

Bewerbung SBT bei uns intern

- Auswertung / Rangliste der Bewerteten Produkte für die Teilnahme an der SBT.

Bewertung SBT

Werter	Urgetreide-Pastrami	Butterzopf	Moscato-Heidelbeers	Mostschuumpöfeli	Focaccia	Öpfelmousse-torte	Smoky Bread	Goldzopf-Chips	Glühweinstengel	Limoncelli-Ingwerste	Quinoa-Brot	Cognac-Trauben	Fleischtörtli	Öpfel-Birnenbrot	Yuzu-Schoggi	Bäcker-Sushi	Linsen-Poulet-Ingwe	Ø-Bewerter
1	100	100	100	96	85	96	88	96	100	100	95	100	99	94	93	99	100	96.5
2	94	90	94	84	91	90	87	90	86	83	73	78	82	67	84	65	71	82.9
3	100	95	99	98	97	86	97	91	90	89	90	65	63	64	80	64	77	85.0
4	100	97	99	98	97	86	96	91	89	91	90	62	61	68	79	75	77	85.6
5	99	91	96	97	91	87	81	86	90	99	90	94	88	87	84	90	78	89.9
6	95	100	90	97	94	88	93	85	85	85	87	88	82	77	83	60	55	84.9
7	100	100	93	98	100	100	68	80	73	67	61	78	63	79	71	81	81	81.9
8	74	98	91	82	85	76	82	81	80	76	72	70	69	65	63	67	69	76.5
9	100	100	86	100	98	100	92	78	100	90	94	84	84	93	70	90	78	90.4
10	100	100	86	93	100	98	98	92	93	84	92	80	90	99	83	96	88	92.5
11	100	85	100	100	94	98	99	87	76	87	64	93	93	83	76	72	76	87.2
12	100	100	100	89	100	98	99	92	79	79	99	76	99	99	93	91	90	93.1
13	100	87	99	92	86	84	77	94	93	80	73	89	74	68	71	75	77	83.5
ØArbeit	97.1	95.6	94.8	94.2	93.7	91.3	89	87.9	87.2	85.4	83.1	81.3	80.5	80.2	79.2	78.8	78.2	86.9

Welche Medien werden ausserhalb des Betriebes genutzt?

- Ev. berichten die Regionalzeitungen über Goldprodukte. Berichte müssen i.d.R. selber verfasst werden. Wir haben meistens keinen Einfluss, wo das Eingesandte schlussendlich veröffentlicht wird. U.U. sogar ohne Foto.
- Unsere grösste Regional-Zeitung, das Thurgauer Tagblatt bietet ein Unternehmens-Porträt an, das kostet. Die Kosten wurden jedoch von 12 Lieferanten von uns finanziert, das kommt für jeden Lieferanten auf ca. Fr. 300.00 zu stehen.
- Wenn nicht zu oft gebettelt wird, werden wir von unseren Lieferanten auch unterstützt.

Beck Mohn – Swiss Bakery Trophy 2012

Die goldenste Bäckerei der Schweiz - 6 Mal Gold an der Swiss Bakery Trophy 2012



Als einzige Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café der Schweiz haben wir im 2012 6 Goldmedaillen erkämpft

«Der Goldzopf bedeutet mir viel» 17.11.2012, 01:37 Uhr

An der «Swiss Bakery Trophy» hat die Bäckerei Mohn aus Altishausen zehn Medaillen gewonnen. Inhaber Roger Mohn freut sich über die Bäcker-Oscar



Roger Mohn Inhaber Bäckerei Mohn
Altishausen (Bild: Quelle)

Herr Mohn, an der «Swiss Bakery Trophy» in Bulle haben Ihre Produkte sechs Gold-, drei Silber- und eine Bronzemedaille gewonnen. Hat Sie dieser grosse Erfolg überrascht?

Roger Mohn: Dass es so viele sind: ja. Wir haben bereits mehrmals an diesem Wettbewerb teilgenommen und auch schon Medaillen gewonnen. Aber dass wir zehn Produkte einreichen und gleich alle ausgezeichnet werden, hat uns schon sehr überrascht. Vor allem haben wir von allen Teilnehmern am meisten Gold gewonnen. Wir sind dementsprechend glücklich und stolz.

Wer hat die Produkte prämiert?

Mohn: Sechs Personen waren in der Jury – vier vom Fach sowie zwei Konsumenten. Diese haben die Produkte blind degustiert und benotet. Von allen eingereichten Produkten wurden 45 Prozent mit einer Medaille ausgezeichnet. Nur acht Prozent mit Gold.

Wie haben Sie die zehn Produkte aus Ihrem Sortiment ausgewählt?

Mohn: Ich habe vier bestimmt. Die anderen Vorschläge sind von den verschiedenen Abteilungsleitern gemacht worden. Es hatte sich vor dem Wettbewerb eine tolle Dynamik im Team entwickelt. Alle waren motiviert.

Welche Medaille bedeutet Ihnen am meisten?

Mohn: Die goldene Auszeichnung für den Goldzopf. Dieser hatte bereits 2008 gewonnen und wurde von mir ausgewählt. Es ist der einzige Zopf, der in Bulle mit Gold prämiert wurde. Das Besondere an ihm ist, dass er einen hohen Butteranteil aufweist, gut ausgebacken ist, aber dennoch lange frisch und luftig bleibt. Die Butter wird in Illighausen hergestellt, also sehr nahe unserer Backstube.

Was für einen Stellenwert haben die «Swiss Bakery Trophy» und deren Auszeichnungen?

Mohn: Es gibt keinen vergleichbaren Event in unserer Branche und er findet nur alle zwei Jahre statt. Nur an der Trophy kann man seine Produkte mit denjenigen der anderen in einem Blindtest vergleichen lassen. Ein Kollege nannte die Preise die Oscars der Bäcker.

AdChoices

WERBUNG

[inRead invented by Teads](#)

Interview: Nicole D'Orazio

Medaillen Bäckerei Mohn



PISTOR

Gold Thurgauer Forelle im Baguette

Gold AachThurLand

Gold Butterzopf

Gold Öpfelwürmli

Gold Thurgauer Amaretti (mit Golden)

Silber Mousse au chocolat mit Himbeer-Herz

Silber Exotic-Torte allergenfrei

Bronze Smoky-Bread

Bronze Öpfel-Carré

In der Abteilung Snack-Traktor wurde eine der Swiss Bakery Trophy mit einer Goldmedaille ausgezeichnete Thurgauer Forale im Baguette in abrot, Soufflé Brauchl mit seinem aufgesetzten Team.



Uns Zuberbäcker, der Spezialmeister von Firmensort Roger Mohn (rechts), mit dem AachThurland-Brot und dem Goldtopf



Auch in der Konditorei-Abteilung von Mohn werden landesweit neue Kreationen geschaffen. Unter der Leitung von Meirke Rössli (nicht abgebildet) kreiert das Team die allgegenwärtige Exotic-Torte, welche mit Säften ausgetupft wurde und auf Basis von jederzeit erhältlich ist.



Goldene Weizenmehlschnecken der Bäckerei-Konditorei Mohn (mit Honig), das AachThurland-Brot, die Öpelmilch, der Buzerzopf der Thurgauer Apfel-Amaretto und die Thurgauer Forale im Baguette. Bild: M. Rössli



Der Schweizerische Firmenchef Uns Zuberbäcker (links) mit dem Team der Bäckerei-Abteilung und dem Buzerzopf und dem AachThurland-Brot, beide mit Gold ausgezeichnet. Bild: M. Rössli

Preisgekrönte Leckereien von Mohn

Bäckerei Mohn AG Fünffmal Gold, je zweimal Silber und Bronze, das ist die Ausbeute der Bäckerei an der Swiss Bakery Trophy. Der Wettbewerb ist für die Thurgauer Genuss-Spezialisten immer wieder Ansporn, Neues zu kreieren und Qualität zu bewahren.

Thomas Warner

Es braucht viel Geduld, um die Opfervollmüll hell aus ihrer Stärkeform zu bekommen. Dann erhalten sie ihre Schönheit, Schokoladenmengen und zuletzt noch Äpfeln aus wasser Covertura. Schon die Produktion ist Gold wert. Und spätestens nach dem Fröhren gibt es keine Zweifel mehr, diese Schokoladenleckeren, gefüllt mit dem Apfelmarmelade-Goldens von Mohn, haben eine Goldmedaille verdient. So haben es auch die Juroren der Swiss Bakery Trophy. Neben dem Opfervollmüll erhalten vier weitere Eingaben von Mohn goldene Auszeichnungen am grossen Jahrestreffen der Berufsleute der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche (siehe Kasten). Kein anderer Bäcker in der Schweiz gewann mehr Goldmedaillen. Und wie immer seit Einführung des Titels im Jahr 2012 wurde Mohn erneut Kantonsmeister.

Wettbewerb in der Deutschschweiz leidert noch zu wenig beachtete. An der Swiss Bakery Trophy beteiligen sich Bäcker aus allen Kantonen. Die 1400 eingereichten Produkte werden von 300 Juroren bewertet. Auf drei Experten kommen jeweils zwei Hobby-Taster, welche die Konsumenten ausserhalb der Kantonsmeisterschaft bewerten. Während der alle zwei Jahre durchgeführte Wettbewerb in der Romandie grosse Beachtung in der Öffentlichkeit

findet, nehmen in der Deutschschweiz nie jetzt vor allem Berufsleute aus der Branche Kenntnis vom Wettbewerb und den Resultaten. Zum Bedauern von Firmenchef Roger Mohn. Dann die Swiss Bakery Trophy ist nicht nur ein Insider-Klassiker, sondern Konsumenten und Genieser mit neuen Kreationen überraschen. Das wird im der Deutschschweiz verstanden. An der Messe-Café & Torten erhielten die Besucher in der Mitte November im Rahmen der Swiss Bakery Trophy wieder Einblick in die Arbeit von Mohn. In Workshops verteilten diese den Teilnehmern auch das eine oder andere ihrer Geheimnisse.



für die Mitarbeitenden der Bäckerei Mohn AG in Sulgen gilt diese Philosophie. Nicht ein vorläufiger Wettkampf, sondern die Chance, sich weiter zu entwickeln und Neues auszuprobieren, steht im Vordergrund. So beginnt der nationale Wettbewerb bei Mohn jeweils im Inneren «Kritikmassen». Die vier Abteilungen Bäckerei, Konditorei, Confiture und Snack-Traktor lassen ihre Kreativität freien Lauf und präsentieren einander dann ihre Ideen. An einem gemeinsamen Abend – einem freiwilligen Treffen –, so Roger Mohn mit einem Lächeln – werden dann die Resultate intern bewertet. Gegenseitige Kritik wird dabei nicht gemieden. Produkte werden verbessert und erst dann entschieden, was in den vier Kategorien

Prämiierte Produkte sind jetzt in den Mohn-Filialen erhältlich

Die preisgekrönten Produkte der Bäckerei Mohn dürfen nicht nur die Juroren der Swiss Bakery Trophy geniessen, sie sind jetzt fast alle auch schon im Verkauf. Während die Thurgauer Forale im Baguette erst ab Januar 2017 (jeweils am Freitag) ins Angebot kommen wird, gibt es die vier anderen Gold-Produkte ab sofort: Das AachThurland-Brot (in Sulgen) sowie den Buzerzopf, die Öpelmilch mit «Goldens» von Mohn und die Thurgauer Amaretto in allen Filialen. (19)

beim nationalen Wettbewerb eingereicht werden soll. Diese Vorgaben wirken sich nicht nur positiv auf die Qualität der Produkte aus, sondern auch auf den Umgang und damit aufs Arbeitsklima. Was 1994 in einem Bauernhaus in Burg-Sulgen, führte die Familie Mohn Schritt für Schritt in ein Unternehmen mit 152 Mitarbeitenden. Neben dem eigenen Sieb an Filialen werden von Sulgen aus gut 120 Runden wie Restaurants, Dorfmärkte, Volg, Spar, Kantinen, Spittler und Alters- und Pflegeheimen bedient. Gegen 22 Prozent des Gesamtumsatzes entfallen so ausserhalb.

Weitere Handarbeit

Ab von Grossküchen und Fleckhandarbeit ist in Sulgen keine Spur. Handarbeit wird weiter gross geschätzt. Und die Resultate der Swiss Bakery Trophy zeigen, dass diese bei Mohn von Kunden anerkannt wird. So entsteht etwa der Buzerzopf noch wie vor 122 Jahren. Ein Drittel des Teiges wird 18 Stunden liegen gelassen. Damit der sogenannte «Hohlseil» sein Aroma entwickeln kann. Für qualitativ hochwertige Produkte braucht es natürlich erstklassige Zutaten. Dabei spielt die Mohn-Industrie die Verwendung von biologisch erzeugten Produkten und der Verzicht auf jegliche Emulgatoren und chemische Mittel bei der Herstellung aller Backwaren eine zentrale Rolle. Auch die Berücksichtigung von gesunden Produkten ist für Roger Mohn und seinem Team wichtig. Wo es geht, werden lokale oder regionale

Lieferanten berücksichtigt. Für die Öpelmilch, Thurgauer Amaretto und Öpelmilch-Cake werden Zutaten von der Meiererei Mohn verwendet. Und Ausbacken auf Lorbeer geht es in Sulgen nicht, es wartet die Swiss Bakery Trophy 2018.

Wahre Bäckerei www.tagblatt.ch/Unternehmensportraet

Fakten

Mohn
Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche
Hauptszitz: Mohn AG, B Bökerei-Konditorei-Konfiture, Thurgauerstrasse 10, 8563 Sulgen
www.baeckerei-mohn.ch
Filialen:
Berg, 071636 1158 / Kreuzlingen
Balmsee, 07162 83 36 / Kreuzlingen
St. Gallen, 071622 15 31 /
Wartikon Marktplatz, 071622 85 05 /
Wartikon La Sciazona, 071620 23 37 /
Wartikon Wilkstrasse 10, 071622 85 05 /
Wartikon Dr. Wehr, 071622 85 05 / Sulgen, Dr. Wehr, 071622 85 05
Hier gibt es auch Mohn-Backwaren:
Dorfkirche Tobel, Spar Ermatingen,
Café Lounge Mörius, Quartierhaus
Wartikon, Dorfcafé Siegenhaus,
Dorfcafé Langwil, Dorfcafé Amikon,
Kesswil, Uster sowie in der Volg-Filiale
Schönen, Kesswil, Uster,
Zürich, Bern, Basel, Müll, Göttingen und Anwil

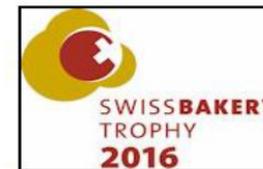


Beck Mohn – Swiss Bakery Trophy

- 3 x in Folge: „Kantonaler Champion“ (2012 / 2014 / 2016)
- 2016 sind wir zum zweiten Mal
Medaillenspiegel-Schweizermeister



Medaillenspiegel Swiss Bakery Trophy



Den Meaillenspiegel 2016 haben wir anhand der Resultate, resp. der Rangliste selber erstellt.

	Bäckerei	Kanton	Gold	Silber	Bronze	Total
1	Mohn	TG	5	2	2	9
2	Parrat Artisan	JU	5	2	1	8
3	Boulangerie des Bains	GE	5	1	1	7
4	Ackermann Artisan	VD	5		1	6
5	Saudan-Zurbuchen SA	FR	4	3	1	8
6	Zenhäusern Frères SA	VS	4	2	1	7
7	Les Arcades Sàrl	FR	3	4	2	9
8	Chocolaterie de Gruyères Sàrl	FR	3	4	1	8
9	Weber	GR	3	3	2	8
10	Taillens SA	VD	3	3	2	8

Welche weiteren Massnahmen wurden umgesetzt:

- Bei jedem E-Mail, welches wir beantworten ist das Kantonaler Champion-Logo und der Meillenspiegel 2016 im Absender. (eingrichtet in der Signatur)

The screenshot shows an email client window titled "Unbenannt - Nachricht (HTML)". The interface includes a menu bar with "DATEI", "NACHRICHT", "EINFÜGEN", "OPTIONEN", "TEXT FORMATIEREN", and "ÜBERPRÜFEN". Below the menu is a ribbon with various icons for editing and formatting. The main content area shows the email body with the following text:

CHnusprige Grüsse aus der Königsuchenmanufaktur
Roger Mohn

 KANTONALER CHAMPION 2016

 MEILLENSPIEGEL 2016

 Mohn

Mohn AG | Kreuzlingerstrasse 10 | CH-8583 Sulgen
T +41 71 699 13 45 | F +41 71 699 13 46
M +41 79 433 14 21

[webseite](#) | [map](#) | [mail](#)



Welche weiteren Massnahmen wurden umgesetzt:

- Degustationen der «Goldprodukte» in den Filialen, Lorena und ich waren präsent und konnten mit Kunden motivierende Gespräche führen.

Auszug aus unserem Protokoll:

Wir werden im neuen Jahr 7 Degustations-Samstage starten, an denen unsere Gold-Produkte vorgestellt und degustiert werden können.

Anwesend sind jeweils Lorena, Roger und jemand aus der Produktion

Wichtig: Es müssen an diesen Samstagen in den entsprechenden Filialen alle 6 Gold-Produkte ausreichend vorhanden sein! Zusätzlich wird Weisswein, Shorley und Mineralwasser ausgeschenkt.

Samstag, 12. Januar	Filiale Berg
Samstag, 19. Januar	Filiale Wilerstrasse
Samstag, 9. Februar	Filiale Bahnhof
Samstag, 16. Februar	Filiale Marktplatz
Samstag, 23. Februar	Filiale Schlemmer
Samstag, 2. März	Filiale La Stazione
Samstag, 9. März	Filiale Sulgen

Welche weiteren Massnahmen wurden umgesetzt:

Achtung, fertig, Los ziehen!

Jeden Sonntag von 8 – 12 Uhr geöffnet:
In Berg an der Hauptstrasse
In Kreuzlingen am Bahnhof
In Weinfelden am Marktplatz



Mohn's Goldzopf-Sommeraktion.

Bis 26. Juli erhalten Sie jeden Tag bei jedem Kauf eines Goldzopfs gratis ein Goldlos. Denn wir verlosen jede Woche ein Goldvreneli im Wert von 200 Franken!
Mohn macht süchtig. Jeden Ferientag!

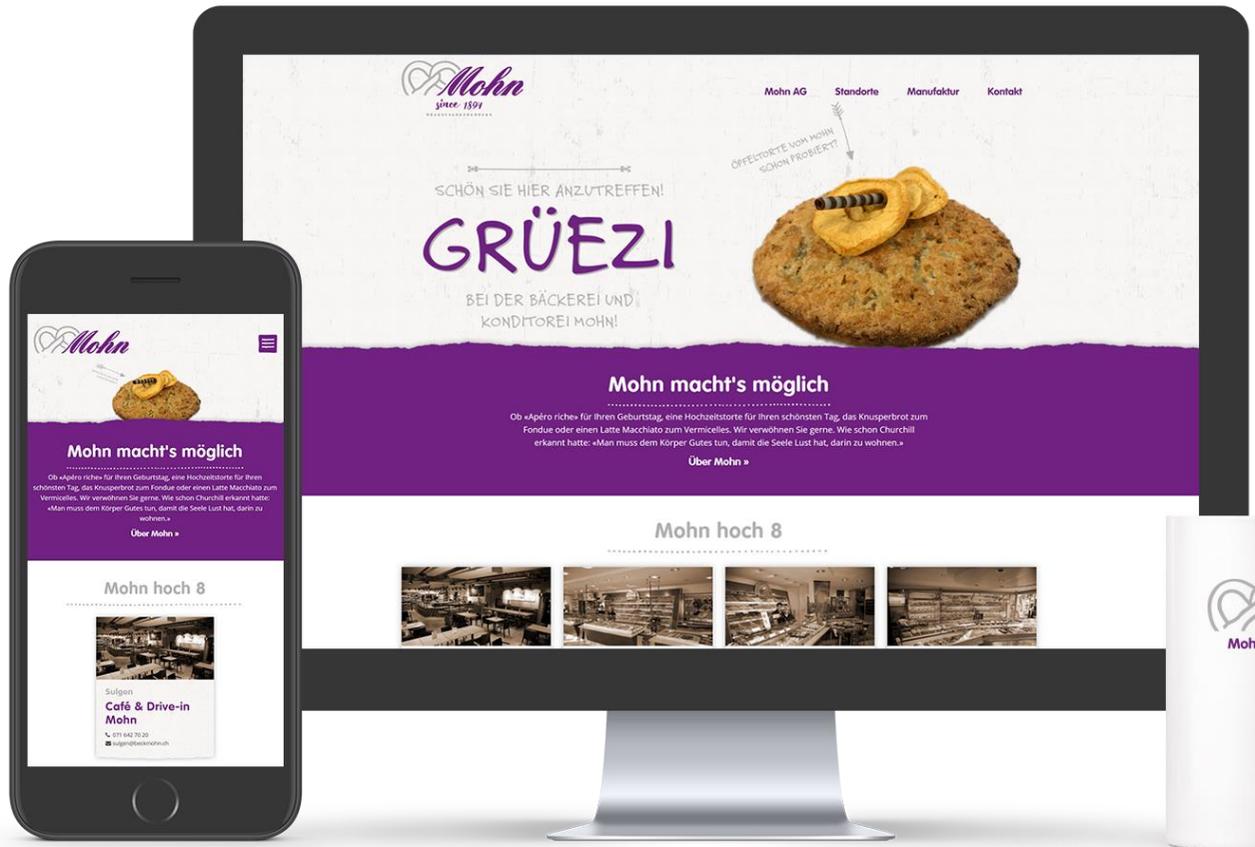
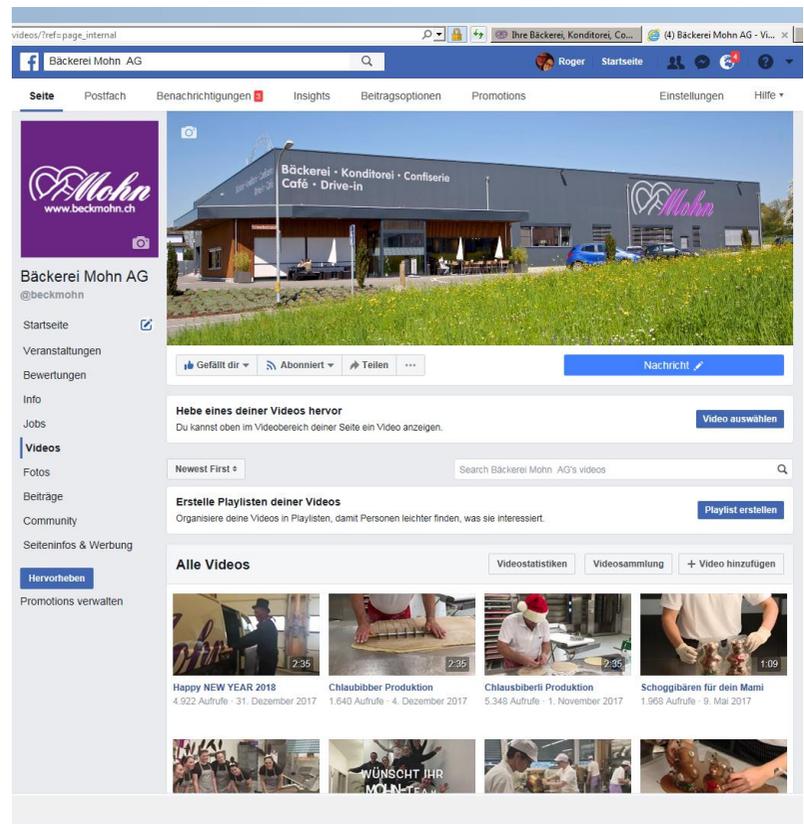
Altshausen
Berg
Kreuzlingen
Weinfelden
www.beckmohn.ch



Welche weiteren Massnahmen werden umgesetzt:



www.beckmohn.ch



Erfolgsgeschichte «Goldzopf»

- Wir hatten das Glück, dass wir seit 2008 lückenlos mit unserem Goldzopf die Goldauszeichnung an der Swiss Bakery Trophy gewonnen haben.
- Zahlreiche Goldzopfdegustationen helfen mit den Bekanntheitsgrad weit über unseren Wirkungskreis zu erweitern.
- Der Goldzopf, ein beliebter Tombolapreis, er wird ausschliesslich in unseren Goldzopfsäcken abgegeben. (Ein Goldzopfsack kostet gut 40 Rappen)
- Ein Print-Inserat in einem Hochglanzmagazin (wir konnten mit der Redaktion verhandeln und müssen das Inserat normal bezahlen, erhalten dafür im kommenden Jahr eine einseitige Gratisreportage)

Es wird behauptet, dass es keinen Besseren gibt...

5 x in Folge an der Swiss Bakery Trophy
mit Gold ausgezeichnet.



...unser „Goldzopf“, schon probiert?

www.beckmohn.ch

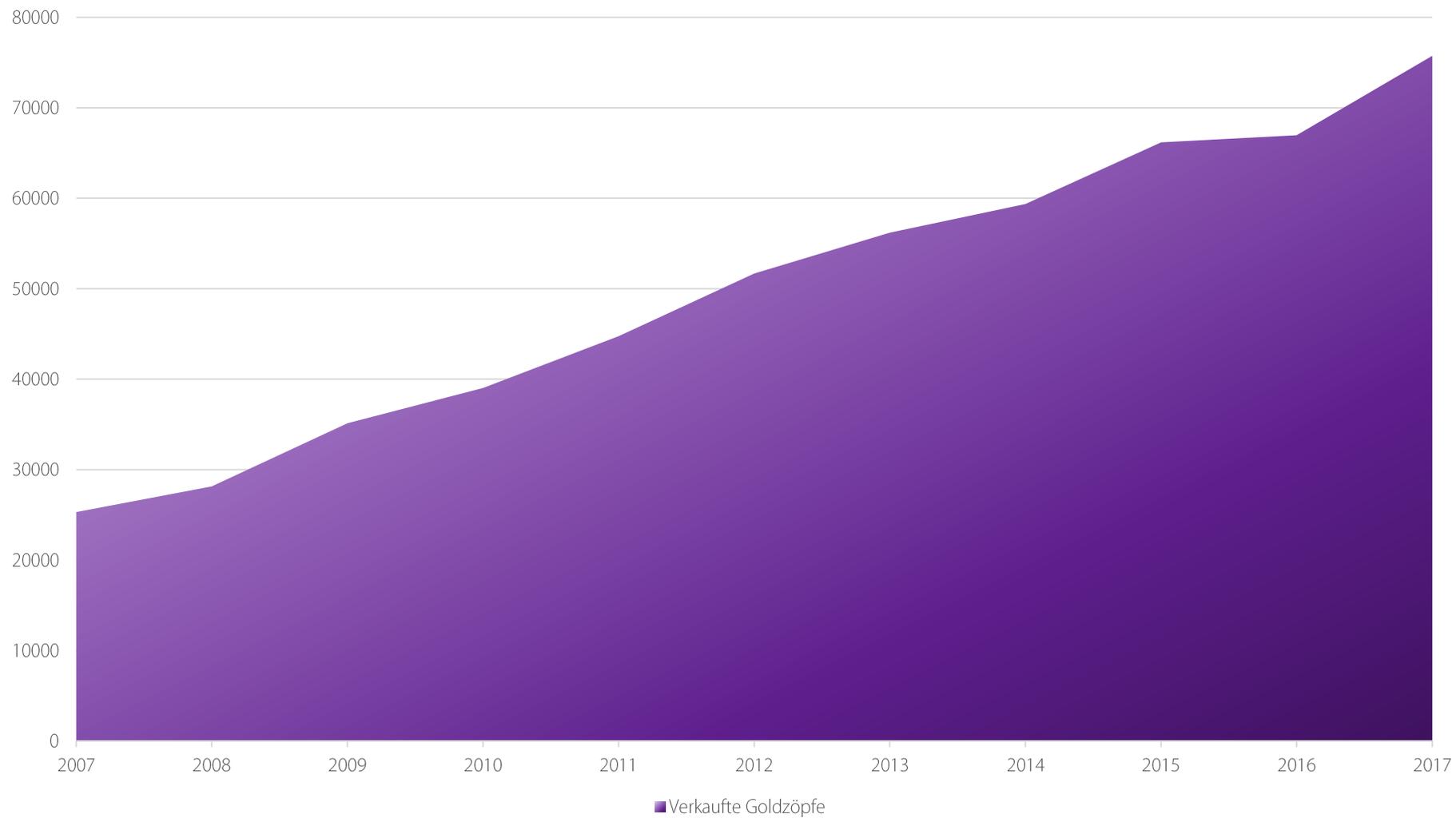
Beckmohn

Der Goldzopf in Zahlen

Verkaufte Goldzöpfe	
2007	25325
2008	28158
2009	35123
2010	39024
2011	44745
2012	51686
2013	56203
2014	59367
2015	66189
2016	66962
2017	75744

Der Goldzopf in Zahlen

Butterzopfabsatz



Weitere Erfolgsartikel:

- Kirschamaretti
- Thurgauer Apfelmaretti
- Thurgauer Apfeltorte
- Thurgauer Apfelwürmli (mit «Golden» vom Möhl)
- AachThurland-Brot
- Gold-Focaccia classic

Flops mit Auszeichnung:

- Thurgauer Forellensnack
- Exotic-Torte allergenfrei

Erfahrungen und Feedbacks von Kunden:

- Kunden erwarten eine konstant hohe Produktequalität
- Kunden lieben «ausgezeichnete» Produkte, ein mit Gold prämiertes Produkt erhöht den Wert des Geschenkes.
- Preisgekrönte Produkte erhöhen den Bekanntheitsgrad der jeweiligen Bäckerei
- Der Kunde ist bereit mehr zu bezahlen für «Goldprodukte» diese sollten dann aber so ausgelobt sein.
- Kunden hören gerne eine «Einsatzgeschichte», allgemein zu unseren Spezialitäten. Z.B. Wussten Sie, dass der Butter für unsere Goldzöpfe von der Käserei Oettli in Illighausen produziert wird?
- Kanton, Ort oder Region können helfen, den Spezialitäten einzigartige Namen zu gegeben. Kunden identifizieren sich gerne mit Lokalen Produkten.

Im Mittelpunkt steht immer der Mensch...



Erfolg über Jahre Dank einer sensationellen Teamleistung! *PISTOR*



DANKE!



Im Mittelpunkt unserer Unternehmung steht immer der Mensch... *PiSTOR*



Im Mittelpunkt unserer Unternehmung steht immer der Mensch...



Herzlichen Dank für ihre Aufmerksamkeit.

Ihre Familie Mohn mit dem einzigartigen Mohn-Team



Lorena, Fabienne, Mattia und Roger Moh



Fragen...?





Wie kommuniziere ich in sozialen Medien?

Social Media

Etwas reduziert und gruppiert

Netzwerke



facebook

Google+



Instagram



Messenger



Media

You Tube

flickr® von YAHOO!



Business Netzwerke

XING
POWERING RELATIONSHIPS

Linked in

Bewertungen



Lokalitätsbezogen



Neues Informationsverhalten

Unbegrenzte Möglichkeiten

Menschen sind die neuen Medien

- Sie wollen gehört werden
- Sie wollen ernstgenommen werden
- Sie publizieren, teilen und ergänzen
- Sie wollen mit Menschen sprechen
- Sie wählen die passende Plattform
- Sie tun es immer und überall

«In sozialen Netzwerken will man kommunizieren, nicht Kühlschränke kaufen.»

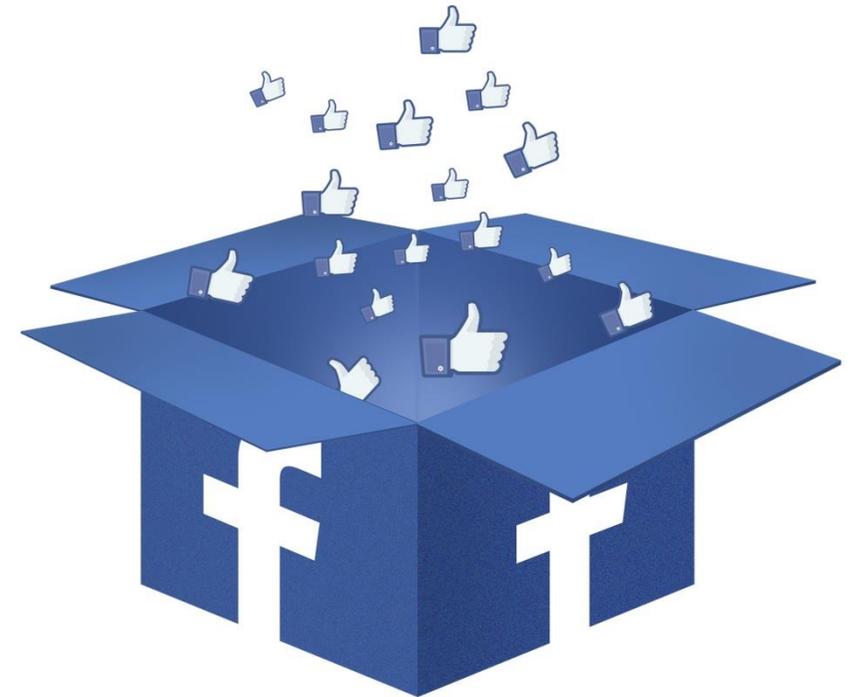
Eric Schmidt



Facebook Unternehmensseite

Vorteile

- Bekanntheit schaffen und/oder steigern
- Kundenbindung steigern
- Direkte Kommunikation möglich
- Bild und Text
- Einfach zu bedienen



Facebook Unternehmensseite

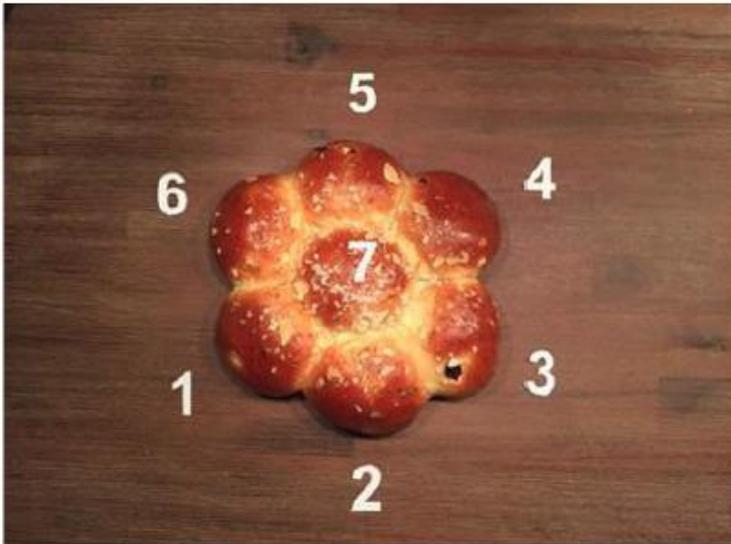


Best Practice

Manchmal kann es ganz «einfach» sein

Ex Libris AG
6. Januar um 08:36

Wo sich wohl der König versteckt? Unter den richtigen Antworten ziehen wir 3 Gewinner – eine kleine Überraschung ist garantiert. Gib deinen Tipp bis heute Abend, 23.59 Uhr, ab. Viel Glück!



siroop
19. März

Jetzt sind die Hasen dran! Zähle wie viele supercoole, Sonnenbrille tragende Osterhäsli auf unserer Osterseite zu finden sind und schreibe es unten ins Kommentarfeld. Der Gewinner wird am 29.03. unter allen richtigen Antworten ausgelost und erhält einen Gutschein im Wert von CHF 100.-. Viel Glück!  <https://siroop.ch/inspiration/ostern>



SIROOP.CH
Jetzt CHF 100.- gewinnen! Mehr dazu

  165 268 Kommentare 29 Mal geteilt
18.814 Aufrufe

Pistor AG  aufgeregt.
Gepostet von Latifa Pichler · 12. Juni

Endlich für uns unterwegs: der weltweit erste 40-Tonnen-Elektro-Lkw war gestern das erste Mal auf Kundentour in Zürich.  Mit dabei war auch unser Wettbewerbsgewinner, Franz Marty.



Insights anzeigen Boost Again

Letzte Aktivität

Beworben am 12. Juni
Zielgruppe: Schweiz, Personen, denen Pistor AG gef...
Von Latifa Pichler · Abgeschlossen

Ergebnisse anzeigen

  89 3 Kommentare 12 Mal geteilt

 Gefällt mir  Kommentieren  Teilen  Buffer 

Facebook Unternehmensseite

Best Practice

Pâtisserie Pierre et Jean 28. August um 17:52 · 🌐

Nouvelle récolte 2018 !! Les "Confitures Cerises" de JEAN sont en Boutiques 🍷🏆🍒
#pierreetjean #championsuisse
Übersetzung anzeigen



👍❤️ 196 9 Kommentare 8 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 💬 Kommentieren ➦ Teilen 📄 Buffer 🌐

Bäckerforum Aeschlimann AG 🍞 fantastisch. 22. August um 13:26 · 🌐

Wow! Das erste Holzofenbrot in unserem neuen Laden in Oberdiessbach ist gebacken. Fantastisch im Geschmack. Wir üben nun noch weiter, damit wir ab dem 1. September das perfekte Brot backen können.



👍🍞❤️ 48 1 Kommentar 4 Mal geteilt

Fuchs Zermatt 29. August um 15:13 · 🌐

Die Kaffeebohnen-Wettbewerbssiegerin Gabi Z. beim Schokolade Workshop mit Philipp



👍❤️ 62 1 Kommentar 2 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 💬 Kommentieren ➦ Teilen 📄 Buffer 🌐

Relevanteste zuerst ▾

Facebook Unternehmensseite Best Practice

Bevorstehende Veranstaltungen



- Sep 8** Kurs "UrDinkel-Zöpfele"
Sa 14:00 · Bäckerei "gsund" · Schindellegi, Zug, Switze...
Jeannine und Claudine-Sachi gefällt dieser Ort ★ Interessiert
- Sep 27** Kurs "UrDinkel-Zöpfele"
Do 18:00 · Bäckerei "gsund" · Schindellegi, Zug, Switze...
Jeannine und Claudine-Sachi gefällt dieser Ort ★ Interessiert
- Okt 18** Kurs "UrDinkel-Zöpfele"
Do 18:00 · Bäckerei "gsund" · Schindellegi, Zug, Switze...
Jeannine und Claudine-Sachi gefällt dieser Ort ★ Interessiert

Bäckerei- Konditorei- Confiserie Leutwyler
6. Juli · 🌐

Wir haben die ganze Nacht durchgearbeitet und sind nun bereit für den Grossansturm. #kinderfest #zofingen

109 👍👎🗨️ 7 Kommentare 3 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 🗨️ Kommentieren ➦ Teilen 📁 Buffer

Bäckerei KULT ist hier: Bäckerei KULT (Elsässerstrasse 43, Basel).
2. August · 🌐

Ice Cream?! In der KULT?! Mais bien sûr! @eisurugelato und @mypaletas
Willkommen an Bord! Let the delicious cool down begin 🍷🍓🍓

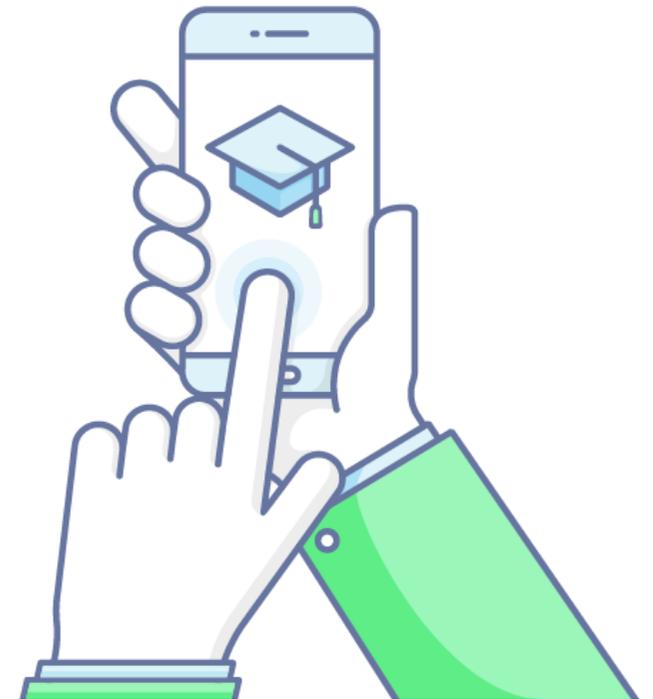
39 👍👎🗨️ 1 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 🗨️ Kommentieren ➦ Teilen 📁 Buffer

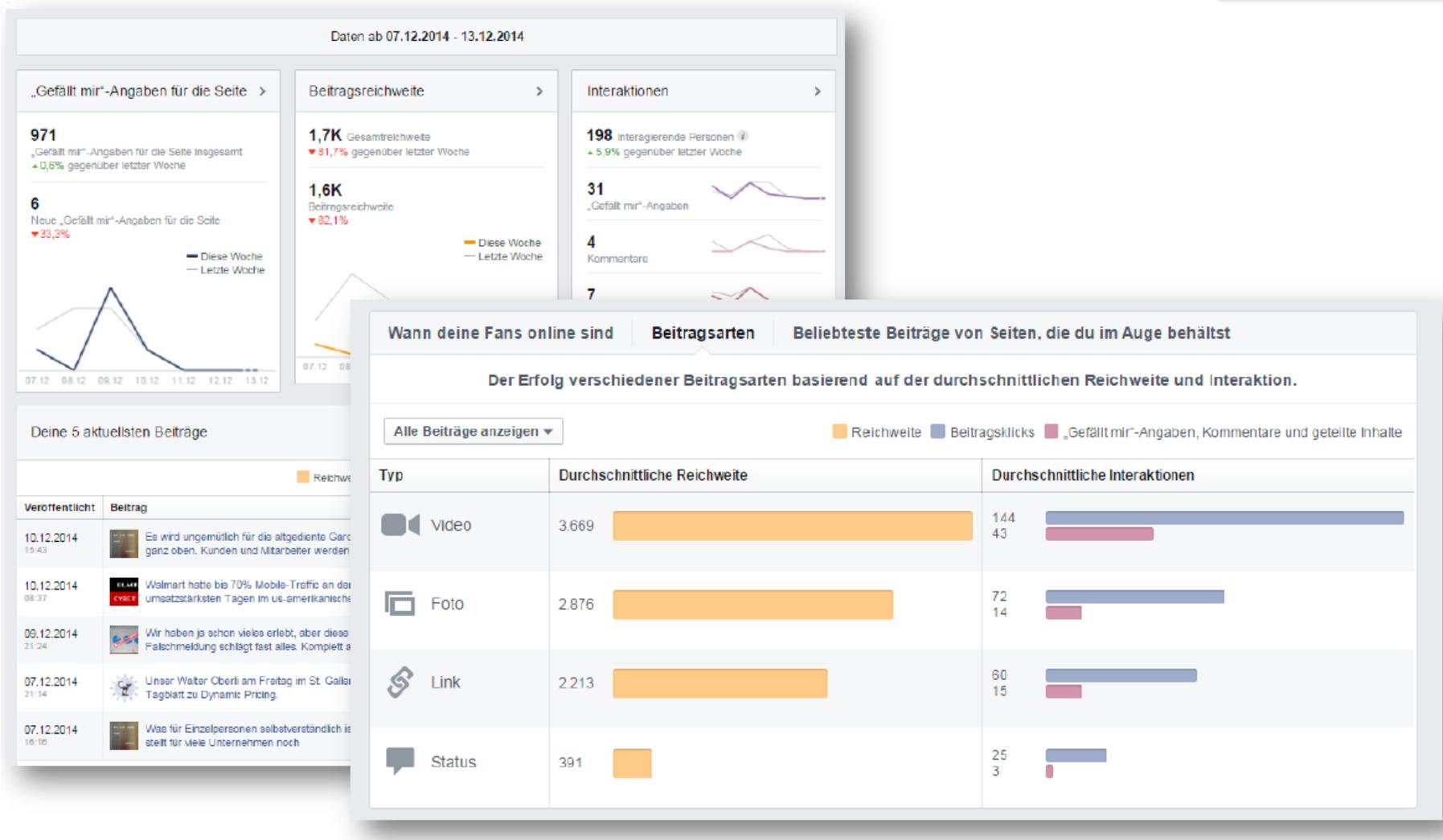
Facebook Unternehmensseite

Einrichten

1. Seitennamen wählen
2. Profilbild und Titelbild hochladen
3. Infos bearbeiten
4. Verantwortlichkeiten Team definieren
5. Mitarbeiter zum Mitmachen / Mitdenken animieren
6. Planen, erstellen, terminieren, posten
7. Überwachen und antworten



Planen, überwachen und lernen



Neues Informationsverhalten

Herausforderungen für Unternehmen: negative Kommentare



Corinna Justus ▶ Vodafone Deutschland ✓
25. Juli 2012 · 🌐

Sobald meine Verträge auslaufen, wird alles gekündigt!!!
War jahrelang mit vodafone zufrieden, bis ich mich dazu entschlossen habe zwei Smartphoneverträge bei euch abzuschließen! Seitdem hab ich nichts als Ärger!! Das eine Smartphone war als Geschenk für meine Mum gedacht. Gleich nach dem ersten Monat hat man mir rund 165€ statt 29,90€ von meinem Konto abgezogen. Nachdem das passiert ist, hat sie natürlich schiss gekriegt dass das nochmal passiert und es mir wiedergegeben. Daraufhin hab ichs ausgeschaltet und bei mir liegen lassen. Im zweiten Monat kam dann wieder eine Überraschung. Man zieht mir 275€ ab!! Und das obwohl das Smartphone ausgeschaltet war!! Ich rufe ständig beim Kundenservice an und niemand kann mir helfen. Hatte dann ein Einschreiben mit Rückschein abgeschickt, in dem ich eine genaue Aufstellung über Einzelverbindungen haben wollte. Von wo aus telefoniert wurde, um welche Nummern es sich handelt etc.! Bis heute habe ich diese Aufstellung nicht bekommen. Selbst der Rückschein ist bis jetzt noch nicht da. Stattdessen schreibt mir VF eine Mail in der man mir "entgegen kommen will" mit einer Gutschrift von 250€. Den Rest soll ich dann bezahlen! HALLO?! Gehts noch? Ich zahl doch keinen Restbetrag für etwas, dass noch nicht mal auf meinem Mist gewachsen ist!!! Im übrigen finde ich, dass es allgemein eine Sauerei ist, wie VF mit seinen Kunden umgeht.

👍 131.507 13.810 Kommentare 7 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 💬 Kommentieren ➦ Teilen 📁 Buffer 👤

Neues Informationsverhalten

Herausforderungen für Unternehmen

PISTOR

 **Kevin Kyburz**
@swissky Folgen

Ich habe grade gesehen das der IKEA Schreibtisch nur 50 kg tragen kann, wo sollen die anderen ca. 20 kg beim Vögeln hin?

18:33 - 21 Apr 2013

196 RETWEETS 85 FAVORITEN ↩ ↻ ★

 **IKEA CH**
@IKEA_CH Folgen

@swissky Wir kennen deine Partnerin ja nicht. Hätten im Bedarfsfall aber schon Modelle bis 80 kg. ;-) ow.ly/1VuJlm

21:58 - 21 Apr 2013

132 RETWEETS 215 FAVORITEN ↩ ↻ ★

Zuhören, beurteilen, handeln

Instagram Unternehmensseite

Vorteile

- Ein Bild sagt mehr als tausend Worte.
- Viel Bild oder Kurzvideo – wenig Text
- Themenbezogene Suchfunktion
- Perfekt für Geschichten, Emotionen, Inspirationen (rund um Essen)



Instagram Unternehmensseite

Q bäckerei Abbrechen



#bäckerei
60'315 Beiträge



haenggi_minbeck
Bäckerei Hänggi – min Beck! • Von richem...



baeckereikult
Bäckerei KULT • Von farmy_ch+2 abonniert



theresemoelk
BÄCKEREI THERESE MÖLK • Von barbieth...



baeckereirichner
Bäckerei Richner • Von walterachermann+...



signer.echta.gnuss
Signer Bäckerei Konditorei • Von richemon...



backereihodel
bäckerei hodel 6170 Schüpfheim • Von mo...



baeckereikonditorei_christener
Bäckerei-Konditorei Christener • Von fraen...



baeckereimoos

< zumbach_baeckerei ...



35 Beiträge 195 Abonnenten 29 abonniert

Folgen

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG

Konditorei

Bäckerei / Konditorei / Confiserie / Café / Bistro
Brot & Genuss seit 1851

#zumbibeck #zumbach_baeckerei #brotundgenuss
#zugergubelhoepfli

www.zumbibeck.ch/

Seestrasse 6, Unterägeri, Switzerland

Von brauereibaar abonniert

Anrufen

E-Mail

Wegbeschreibung



< haenggi_minbeck ...



45 Beiträge 561 Abonnenten 156 abonniert

Folgen

Bäckerei Hänggi – min Beck!

Marke

Feines aus Bäckerei, Konditorei & Confiserie – seit
1949. #haenggi_minbeck

🍞 Bäckerei 🍰 Konditorei

🍪 Snacks 🍷 Confiserie

👉 Hier erfährst du mehr:

www.bkh.ch/

Von luzern_isst, walterachermann und
richemont_fachschule abonniert



Promo...!



Wiedereröff...



Coffee to go



Relaxing



Hopp S

E-Mail



Instagram Unternehmensseite

Best Practice

 zumbach_baeckerei



♥ 🗨 📍

Gefällt 21 Mal

zumbach_baeckerei Der WM Sieger wurde gekürt 🏆 und auch wir haben unsere letzten Champions mit einem WM 🏆 beschenkt!
#zumbibeck #zumbach_baeckerei #brotundgenuss



♥ 🗨 📍

Gefällt 16 Mal

baeckereirichner TOLLE GRILLBROTE für das Grillwochenende: Rosmarin-, Tomaten-, Feigenbrot etc. 🍌🍌🍌🍌 #grillieren #grillbrot #brot #bbq #rosmarin #tomaten

🏠 🔍 + ❤️ 👤

 baeckereikult
Bäckerei KULT



♥ 🗨 📍

Gefällt 172 Mal

baeckereikult „Wir sind flexibler, schneller, können auch mal aufs Auto verzichten und es ist super, um Gebäck und Zutaten zwischen unseren Filialen hin und her zu transportieren.“ @basel_unterwegs hat

Instagram Unternehmensseite

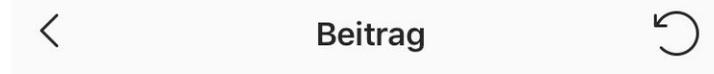
Best Practice



Gefällt 114 Mal

theresemoelk Mhhh... unsere Wachauer sind super für gemeinsame Fußball-Abende 🏆 Wer mag sie auch so gern? #football #soccer #theresemoelk #baecker #bread #wm #bakery #cleanlabel #fußball #yummy #lecker #leckerschmecker #sogut #brot

3. JULI



sonntags_baecker
Bern



Gefällt 38 Mal

sonntags_baecker Swiss Skills mit Laura Meister

VOR 6 TAGEN



zumbach_baeckerei



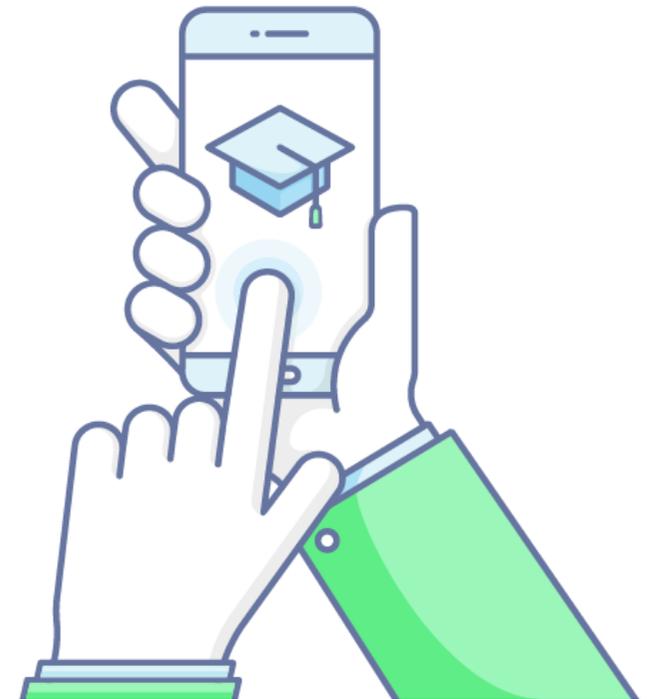
Gefällt 17 Mal

zumbach_baeckerei Sieht nicht nur süß aus - schmeckt auch unglaublich gut! 😊
#zumbibeck #zumbach_baeckerei #brotundgenuss #maikaefer #instafood #chocolate #swissbakery

Instagram Unternehmensseite

Einrichten

1. App herunterladen und auf Smartphone installieren
2. Angaben zum Profil eintragen
3. Unter Einstellungen «in Business-Profil umwandeln» wählen
4. Loslegen mit ersten Fotos
5. Laufend Bilder aufnehmen oder bestehende Bilder nehmen, publizieren



Youtube Kanal für Unternehmen

Vorteile

- «Video ist King»
- Firmenvorstellung
- Einblicke in die Produktion
- Aktionen & Gewinnspiele
- Aktuelles & Neuheiten



Strategie

5 Fragen beantworten

1. **Was** wollen wir erreichen?
2. **Wen** wollen wir erreichen?
3. **Was** sagen und tun wir wo?
4. **Wie** messen wir den Erfolg?
5. **Wer** macht's?



«Stories»

In Geschichten denken

PISTOR



Bildquelle: mediabuzz

Falsche Ratschläge

PISTOR



Falsche Ratschläge

Tipps, die so nicht stimmen.

- Du musst auf jeder Plattform sein.
- Fokussiere dich nur auf Facebook.
- Je mehr du publizierst, desto besser.
- Antworte nicht auf negative Kommentare.
- Kommentarfunktionen sollten deaktiviert bleiben.
- Negative Kommentare schnell löschen.



Falsche Ratschläge

Tipps, die so nicht stimmen.

PISTOR

- Mache nur noch Social Media.
- Social Media kann man nicht messen.
- Das Wachstum der Fans ist die wichtigste Kennzahl.
- Sind die Accounts mal eingerichtet, ist doch alles ganz einfach.





Kunden und Mitarbeiter informieren

Inhaltsfokus Swiss Bakery Trophy

PISTOR

Hintergründe zum Gewinnerprodukt



Leidenschaft für Handwerk spürbar machen. Seien Sie stolz!

PISTOR



Genau das.



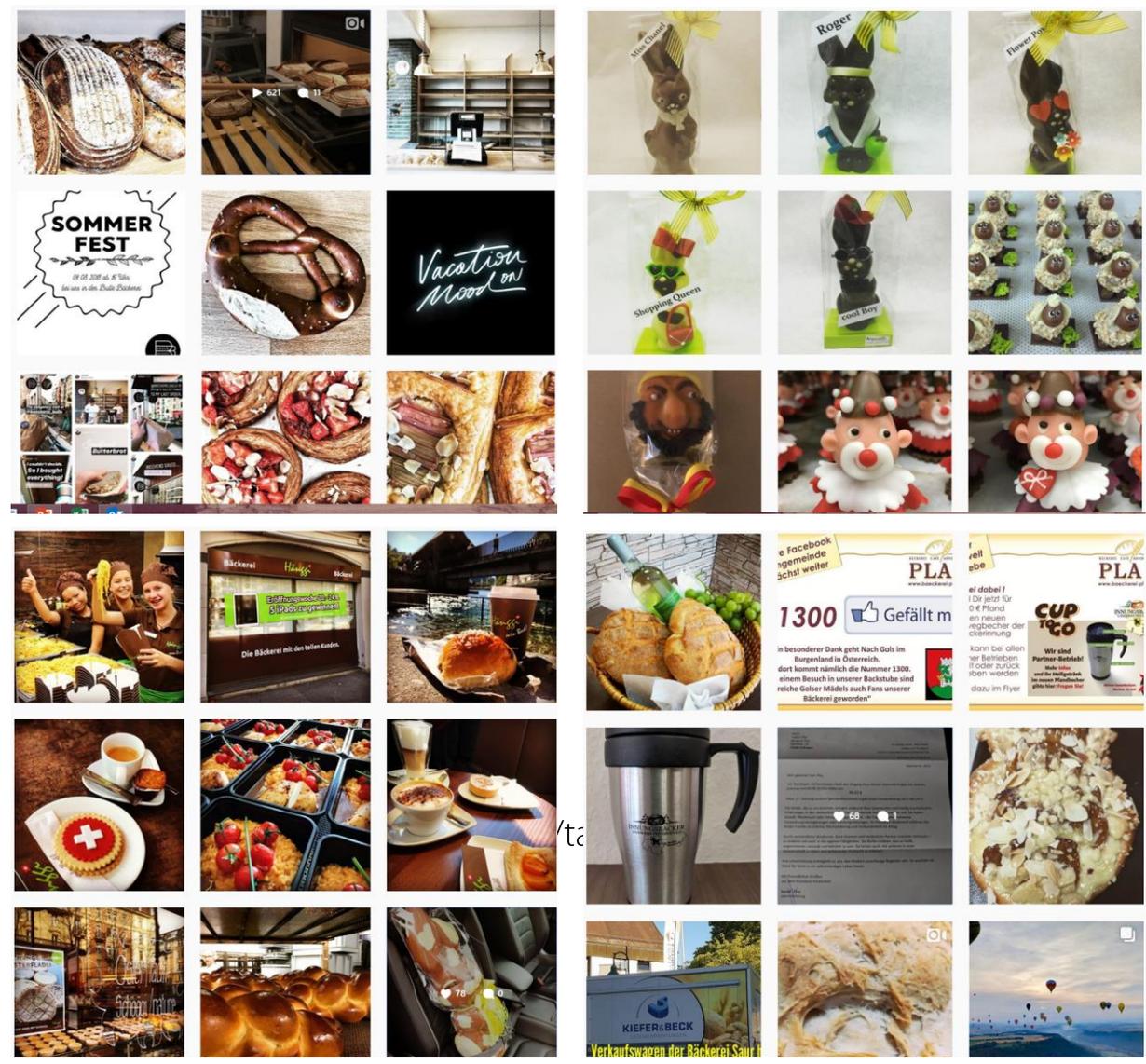
premotion

Storytelling

Sacha Johann, Managing Partner Premotion

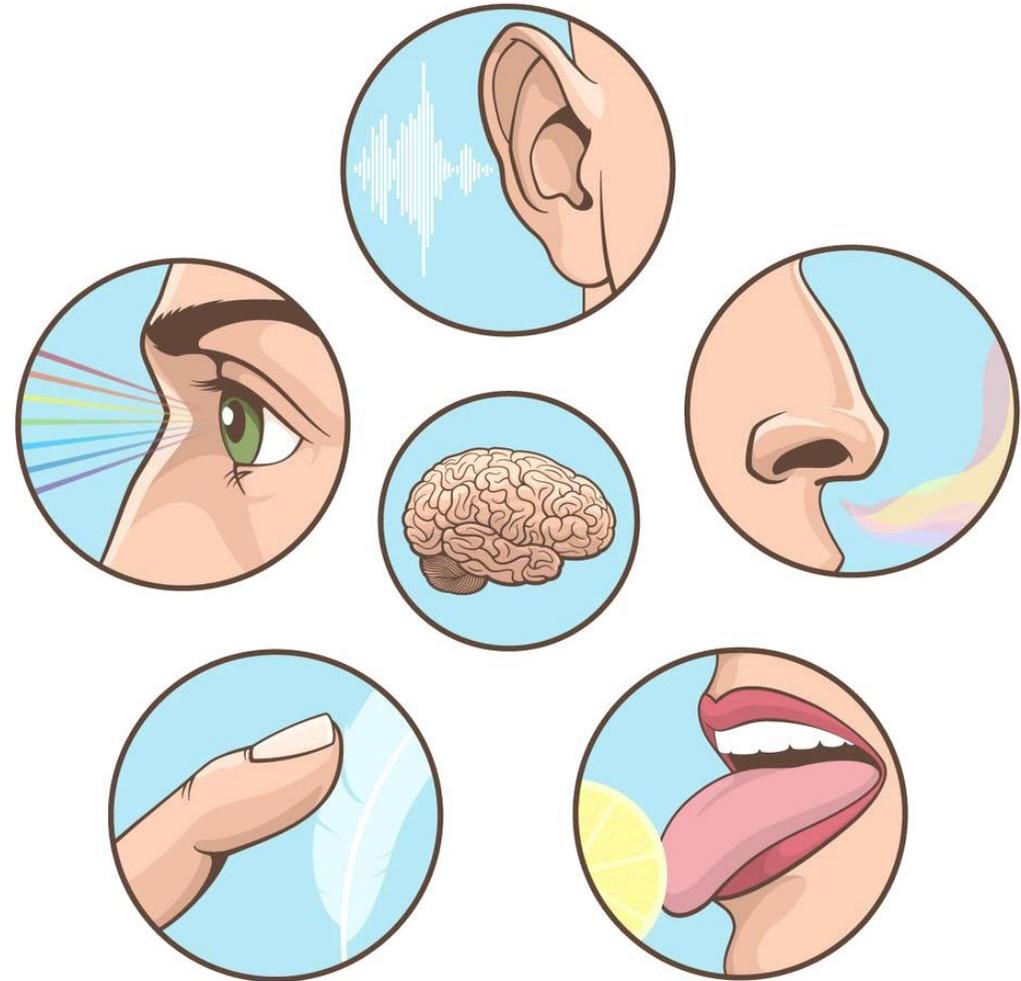
Dienstag, 18. September 2018

#BÄCKEREI



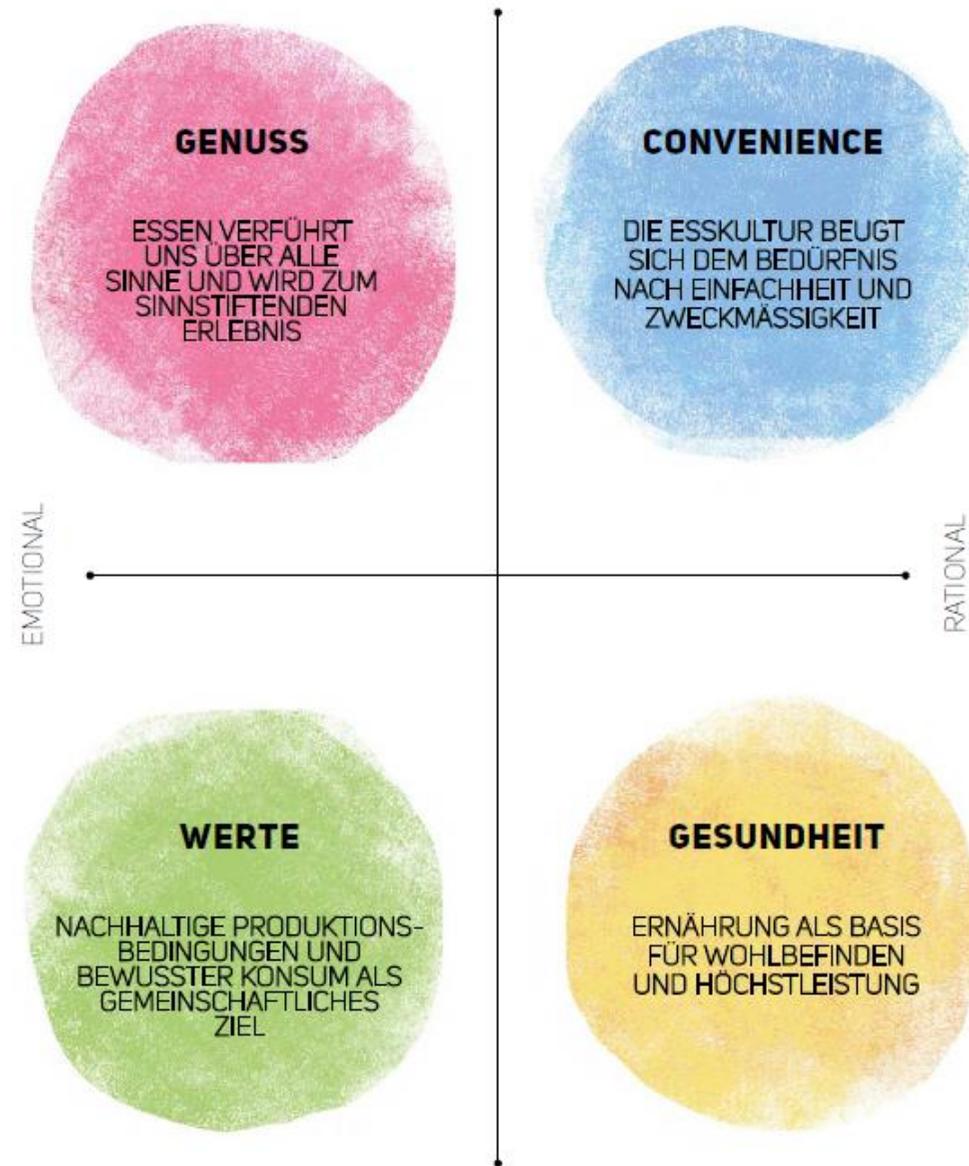


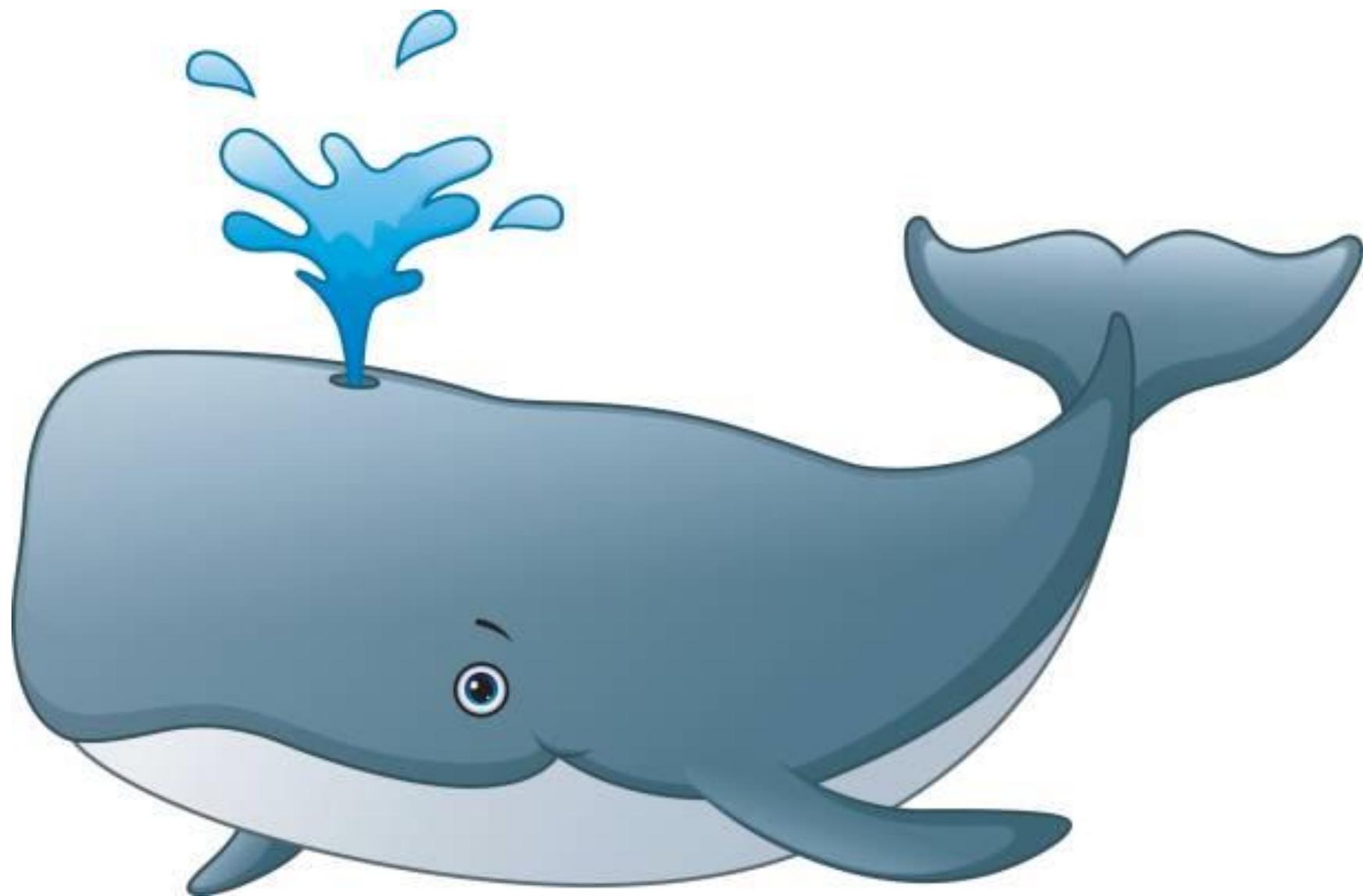
Emotionen

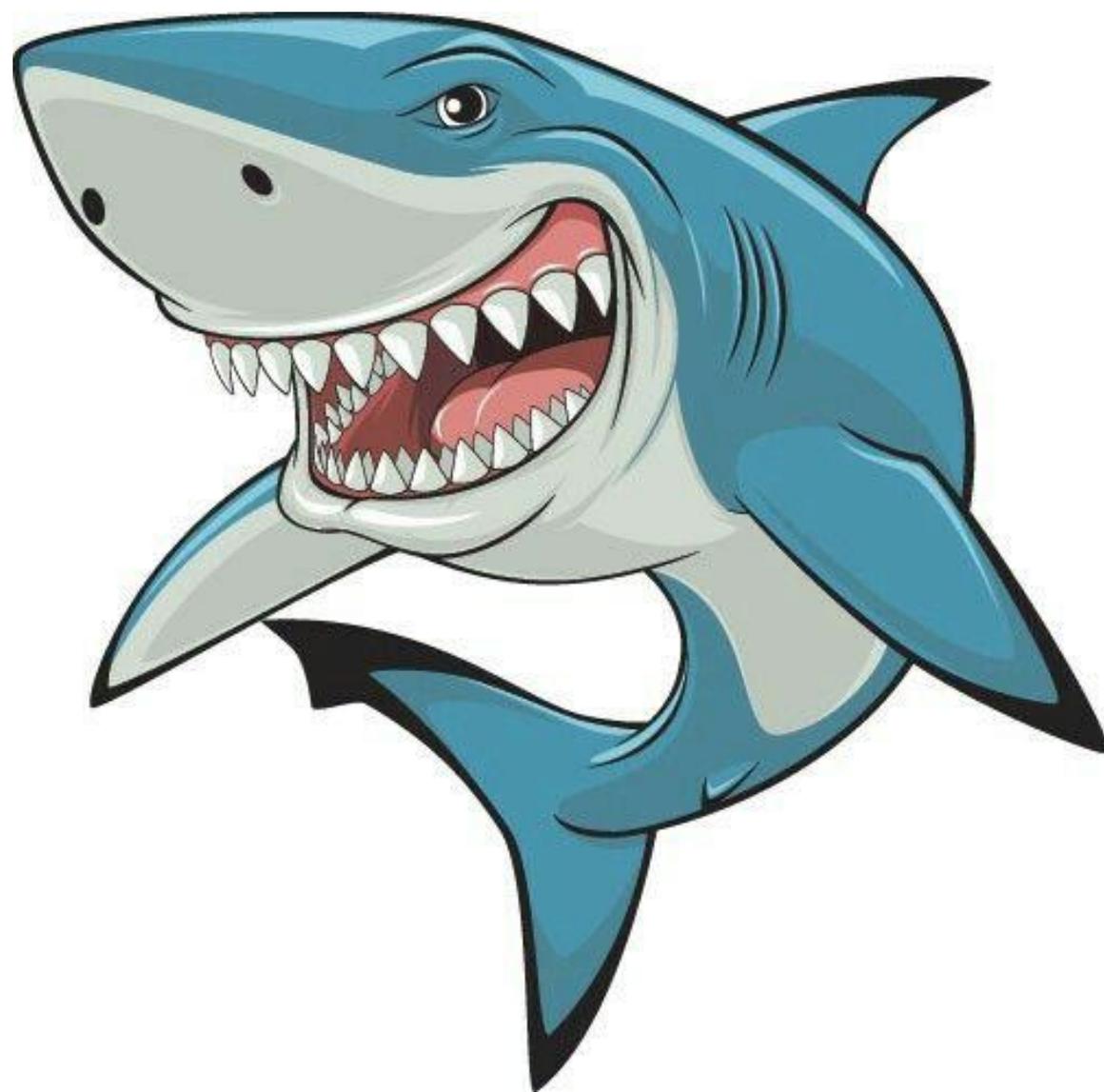


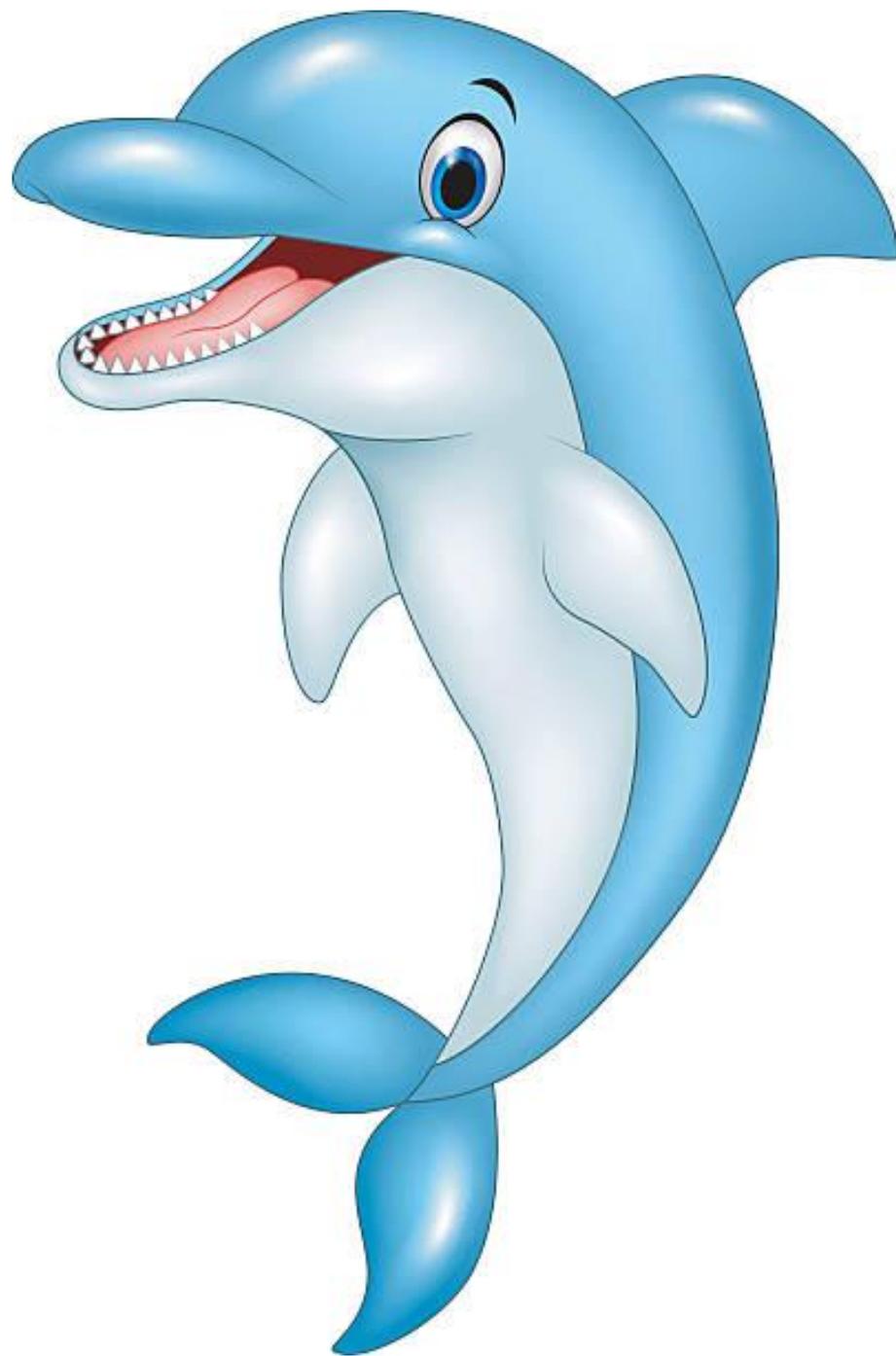
DIE ZUKUNFT DER SCHWEIZER BÄCKEREI- CONFISERIE- BRANCHE

EINE TRENDSTUDIE

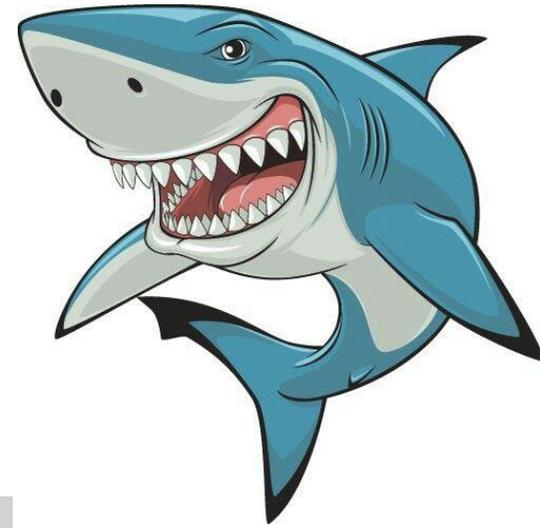
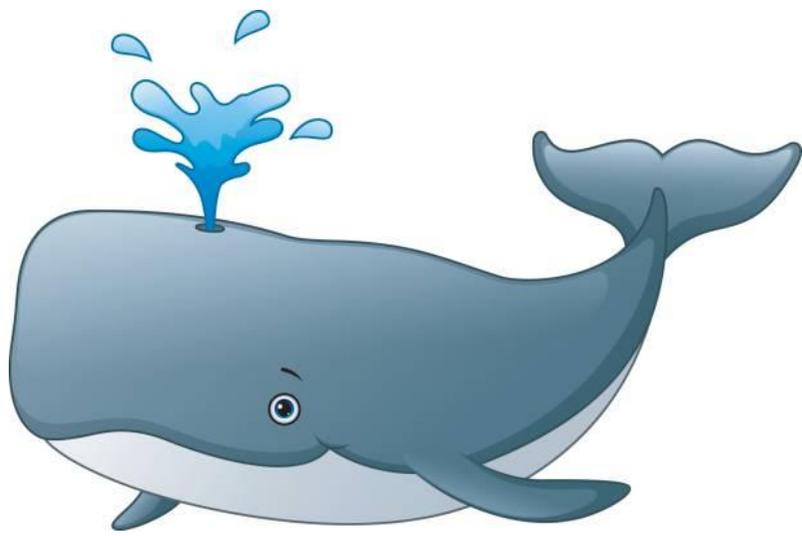




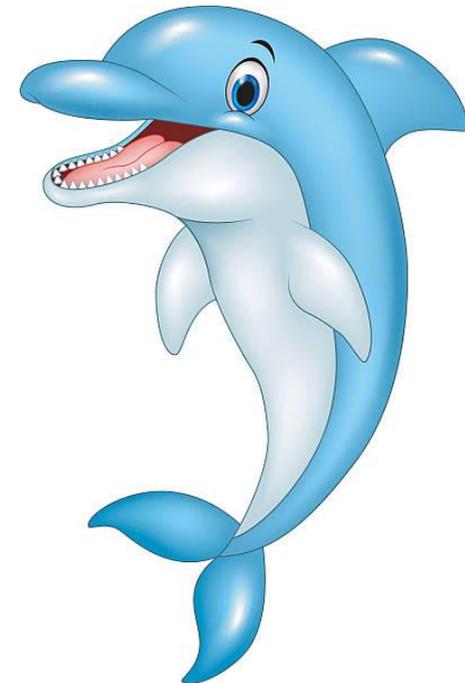








PISTOR



AHA MOMENTE

ERKENNTNISSE, LEARNINGS



GESCHICHTEN ÜBER ANDERE

PERSÖNLICHKEITEN, KÜNSTLER, SPORTLER, SCHAUSPIELER, INSPIRATOREN



EIGENE GESCHICHTEN

DAS WARUM UND DAS WIE, HINDERNISSE, ERFOLGE, RÜCKSCHLÄGE, LEARNINGS



GESCHICHTEN ÜBER KUNDEN

WÜNSCHE, ERLEBNISSE, GESCHICHTEN



premotion

MEDIEN



DIE PRESSEMITTEILUNG



INTERNET/SOCIAL MEDIA



PERSÖNLICHE BEZIEHUNGEN



Die Pressemitteilung

Nachrichtenwert

Aussagekräftige Überschrift

W-Fragen beantworten

Kurz und bündig

Infos zur Firma

EINFACH schreiben

Fact-Sheet-Charakter

Der Pressekontakt muss erreichbar sein