

Eröffnung der sechsten Verkaufsstelle

8580 RössliBeck

«Genuss – Qualität – Handwerk» lautet die Devise des RössliBeck mit Hauptsitz in Sulgen (TG), der Ende Februar in Amriswil eine neue Filiale mit Café und Gartenterrasse eröffnet hat.

Seit über 80 Jahren gehören eine hohe Qualität und damit der Genuss an einem hervorragenden Produkt zu den Grundwerten des heute in dritter Generation von Edgar Ehrbar geführten Familienbetriebs, der konsequent auf regionale und erstklassige Rohstoffe sowie saisonale Naturprodukte setzt.

Als sich die Chance bot, in Amriswil an einem attraktiven Standort an der Bahnhofstrasse eine Bäckerei-Konditorei mit Café zu übernehmen, hat Edgar Ehrbar die Liegenschaft in Rohbaumiete ausgebaut und seine dritte Filiale in Amriswil eröffnet. «Jede dieser Verkaufsstellen hat ihren eigenen Charme», bestätigt Maja Schmitt, Mitglied der Geschäftsleitung.



Eigene Glacé-Rezeptur.

Harmonielehre des Feng Shui

Der RössliBeck hat den bestehenden Betrieb komplett umgestaltet und ihm in Zusammenarbeit mit der Schweizer Ladenbau AG ein zeitgemässes Erscheinungsbild verliehen. «Die Firma hat unsere Ideen gut umgesetzt und bei der Neugestaltung optimal berücksichtigt», lobt Maja Schmitt, «das Konzept beruht auf der chinesischen Harmonielehre des Feng Shui. Die sich durch den Verkaufsladen und das Café durchziehenden geschwungenen Linien sorgen für eine Wohlfühlstimmung.»

Aussergewöhnlich ist auch die Farbwahl im Café, das eher einer Wohnzimmeratmosphäre entspricht. «Die Gäste sollen sich in unseren Lokalitäten wie zu Hause fühlen», fügt Maja Schmitt bei.

Bewusst wurde der Laden direkt ins Café integriert. Diese Kombination erlaubt rationelle Abläufe, beide Bereiche können von denselben Mitarbeitenden bewirtschaftet werden. Die Gäste wählen das passende Gebäck oder Dessert gleich an der Ladentheke aus.

Mit dem Einbezug der Postleitzahl wurde mit «8580 RössliBeck» ein nicht ganz alltäglicher Name für den neuen Standort gewählt.

Die neue Filiale und das Café sind von der Bevölkerung sehr gut aufgenommen worden. Die Gartenterrasse dürfte in der bevorstehenden



Übersichtliche Warenpräsentation in der neuen RössliBeck-Filiale.

warmen Jahreszeit zu einem beliebten Treffpunkt werden.

Eröffnung mit neuem Team

Eine Herausforderung war, dass für die Verkaufsstelle ein komplett neues Team zusammengestellt werden musste, da von den bisherigen Mitarbeitenden niemand einen Wechsel vornehmen wollte, wie Maja Schmitt betont: «Es musste zuerst das erforderliche Knowhow geschaffen werden. Wir haben intensive Schulungen durchgeführt und den RössliBeck-Geist persönlich vorgelebt, bis die neuen Leute eingearbeitet waren.»

Mehrwert für Kunden bieten

Natürlich braucht es in der heutigen Zeit mit dem starken Franken einen gewissen Mut, in einer Grenzregion eine neue Verkaufsstelle zu eröffnen. Maja Schmitt hegt jedoch keine Bedenken: «Wir ziehen unsere Qualitäts- und Swissness-Philosophie vom Rohstoff bis zum Endprodukt konsequent durch und verwenden dazu in der Her-

stellung Strom aus 100 % Schweizer Wasserkraft. Dies kommunizieren wir auch gegenüber unseren Kunden. Diese Werthaltung wird registriert und geschätzt und höher gewertet als der Preis. Die aktuelle Wirtschaftslage ist für uns auch ein Ansporn, um innovativ zu bleiben. So haben wir beispielsweise eigene Rezepturen für unsere Glacé entwickelt.»

Das Glacé-Konzept ist in der Tat speziell. Der Gast kann auf einem der auf den Tischen aufliegenden Bestellzetteln die gewünschten Sorten Glacé-Kugeln sowie die Beilagen ankreuzen, den Service-Mitarbeitenden übergeben und dann seine individuell zusammengestellte Eiskreation geniessen. Für den RössliBeck wertvoll war nebst dem Beizug von Fachleuten einen Einblick in andere Betriebe zu nehmen und sich davon inspirieren zu lassen. Mit ihrem Qualitätsstreben und ihrer Berufsfreude sind Edgar Ehrbar und das ganze Team für die Zukunft bestens gerüstet.

Markus Tscherrig



Blick in den eher dem eiligen Gast gewidmeten hinteren Caféteil.



Das stilvoll eingerichtete Café ist meist gut besetzt.