

Voller Einsatz für handgemachte Backwaren

Handgefertigte Backwaren und Patisserie aus natürlichen Rohstoffen, zwei Verkaufstandorte und der sonntägliche «Bäckerzorg» gehören zum Erfolgsrezept der Bäckerei am Bodensee. Das 30-jährige Unternehmen aus Thal SG hat sich mit seinen 26 Angestellten im lokalen Markt gut positioniert und behauptet sich so gegenüber Grossbetrieben.



1



2



3

1 Berufsstolz und Freude an der Arbeit: Der Unternehmer Johannes Motzer ist täglich in der Backstube im Einsatz.
2 Dürfen auf 30 Jahre gemeinsames Engagement als Unternehmerpaar zurückblicken: Irene und Johannes Motzer
3 Die Ladenverkäufe sind der Hauptumsatzträger der Bäckerei am Bodensee. Hier ein Blick in die Filiale in Rorschacherberg.

Meilensteine

1992 Johannes Motzer übernimmt eine bestehende Bäckerei an der Buechbergstrasse 25 in Thal zur Miete.

1995 Kauf der Liegenschaft

1996 Anbau einer neuen Backstube und Totalumbau des Ladens, Anstellung von Personal und Einführung des sonntäglichen «Bäckerzorg».

1999 Anbau der Konditorei, Eröffnung der Filiale in Rorschacherberg.

2000 Ausbau des Saals am Hauptstandort in Thal auf 100 Sitzplätze. Konditorei und Backstube werden erweitert, der Personalbestand erhöht.

2009 Die Filiale in Rorschacherberg wird umgebaut und um ein 25-plätziges Café ergänzt.

2010 Das Unternehmen wird zu einer Aktiengesellschaft und beschäftigt zwischen 25 und 28 Personen (umgerechnet 15 Vollzeitstellen).

2020 Der Laden am Standort Thal wird vergrössert.

2022 Das Unternehmen feiert sein 30-jähriges Bestehen.

Von Hand gerollte Gipfeli, selbst gegossene Osterhasen oder Pralinés in vielfältigen Variationen: Die Bäckerei am Bodensee setzt hohe Qualitätsansprüche. «Unsere Produkte werden täglich mit natürlichen Rohstoffen hergestellt. Diese beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region», lautet das Versprechen, das die mittelständische Unternehmung täglich einlöst.

Viel Sorgfalt und Zeit wendet das Unternehmen insbesondere für Backprodukte auf und gibt dem Teig die Möglichkeit, sein Aroma selbst zu entwickeln. Ob unterschiedliche Brote, süsse Gebäcke, Patisserie oder innovative Geschenkideen, das Sortiment soll für alle etwas Passendes bieten und die Kundschaft verwöhnen.

Von Houston nach Thal

Für diese Qualität der Produkte ist der Unternehmensgründer Johannes Motzer selbst täglich in der Backstube im Einsatz. «Ich bin sieben Tage pro Woche engagiert, und ich arbeite gerne», erklärt der 58-Jährige. Sein Berufsstolz ist spürbar, und die Liebe zum Bäckerberuf liegt offensichtlich in der Familie, denn schon sein Urgrossvater, Grossvater und auch sein Vater hatten dieses Metier gewählt. Aufgewachsen in Appenzell, direkt am Landsgemeindeplatz, begann Johannes Motzer mit 16 Jahren seine Bäckerlehre in Rorschach. Danach arbeitete er ein Jahr in Appenzell und absolvierte anschliessend die Rekruten- sowie die Unteroffizierschule, um sich erneut nach einer Stelle umzusehen. Die Suche führte den jungen Bäcker von heute auf morgen nach Houston, Texas, in ein Luxushotel, und zwar für ein kurzes, aber intensives zehnmonatiges Engagement. Die hohen Ansprüche in diesem Grossbetrieb sollten sich für seine spätere unternehmerische Tätigkeit als wertvoll

erweisen, ebenso die Ausbildung zum Feldweibel in der Schweizer Armee.

Bald kehrte Johannes Motzer zu seinem früheren Lehrmeister nach Rorschach zurück und nahm die Meisterprüfung in Angriff, um diese im Jahr 1990 abzulegen. Der Wunsch, einen eigenen Betrieb zu führen, konnte der junge Berufsmann schliesslich am Buechberg in Thal realisieren, wo er 1992 einen Kleinbetrieb übernahm.

Backwaren und Patisserie

Zusammen mit seiner Frau Irene hat Johannes Motzer den Betrieb seither kontinuierlich ausgebaut, von zwei Beschäftigten auf mittlerweile 26 Angestellte mit umgerechnet 15 Vollzeit-Stellenprozenten. Die 1999 in Rorschacherberg eröffnete Filiale und der Hauptstandort in Thal decken ein Marktgebiet von Tübach und Rorschach bis Altenrhein und Rheineck ab. Wurden zu Beginn jährlich sieben Tonnen Mehl verarbeitet, so sind es inzwischen 70 bis 80 Tonnen geworden, die am Hauptstandort in Thal verarbeitet werden. Neben herkömmlichen Backwaren wurde auch die Patisserie-Sparte laufend ausgebaut, ein Bereich, den die Unternehmerrgattin als gelernte Konditor-Confiseurin verantwortet. Sie stellt alle Pralinés selbst her.

Ein gutes Stück Brot bekommen

Die Bäckerei am Bodensee, die als Bäckerei Motzer AG firmiert, betont mit ihrem Namen die Nähe zum Bodensee. Diese Nähe ist seit 1996 jeden Sonntag beim «Bäckerzorg» erlebbar, der zum festen Bestandteil des gastronomischen Angebots geworden ist. Der vor 22 Jahren ausgebaute Saal in Thal erlaubt einen Panoramablick auf den See. Die steigende Nachfrage bestätigt die Beliebtheit dieser Dienstleistung. «An manchen Sonntagen dürfen wir bereits bis zu

130 Gäste bedienen», freut sich der Bäckereiunternehmer. Ladenverkäufe und Lieferungen machen 90 Prozent des Geschäfts aus. «Die Leute fahren zu uns, um ein gutes Stück Brot zu bekommen», freut sich Johannes Motzer über die breite und treue Stammkundschaft aus der Region. «Es ist ein persönliches Geschäft», unterstreicht der Unternehmer, und darum zeigt er sich am sonntäglichen «Bäckerzorg» meistens zwei- oder dreimal, um Grüezi zu sagen, während seine Frau Irene den Laden betreut.

Auf Mitarbeitende zählen dürfen

Seit die Bäckerei am Bodensee neben dem Hauptstandort eine Filiale betreibt, sind die Anforderungen an die Produktion gestiegen. Morgens um fünf vor sechs Uhr muss die frische Backware parat sein, damit in Rorschacherberg Laden und Café zeitgerecht beliefert werden können. Der Produktionsdruck in der Backstube hat zugenommen, das Zeitmanagement ist wichtiger geworden, weiss der Unternehmer. Dass er als Chef täglich in der Backstube arbeitet, ist aus Führungssicht von Vorteil und aufgrund des Fachkräftemangels eine Notwendigkeit. Bäcker seien schwer zu finden. Darum bemüht sich der Betrieb darum, gute Arbeitsbedingungen zu gewähren, und der GAV wird strikte eingehalten. Johannes Motzer ist sich bewusst, dass der Betrieb nur deshalb funktioniert, weil er auf seine Frau und auf seine 26 Angestellten zählen darf. Sie hätten wiederum an der jüngsten Feier zum 30-jährigen Bestehen des Unternehmens zum Ausdruck gebracht, dass sie hinter dem Geschäft stehen.

Nachfolge vorbereitet

Einen Beitrag zum Gedeihen der Bäckerei am Bodensee leistet seit Jahrzehnten auch die Provida Treuhand AG, notabene

mit der immer gleichen Ansprechperson, die für klassische Treuhanddienste wie die Buchführung, Quartals-, Jahres- und Mehrwertsteuerabschlüsse zuständig ist. Zudem lässt sich das Unternehmen in steuerlichen Belangen von Provida-Steuerexperten begleiten. So gelang es, ohne Steuerfolgen eine Betriebs-Aktiengesellschaft zu schaffen und die Geschäftsliegenschaft in eine Immobiliengesellschaft auszugliedern.

Damit konnten die Hürden für eine Nachfolgeregelung gesenkt werden. «Wir sind mit der Provida sehr gut beraten und betreut», beschreibt Johannes Motzer diese Zusammenarbeit. Er will so die Weichen stellen für die nächste Generation. Einem seiner Söhne, der als Bäcker Erfahrungen in Gross- und Kleinbetrieben gesammelt hat, will er noch eineinhalb Jahre Zeit geben, um sich für eine Nachfolge zu entscheiden. In vier Jahren könnte es dann zur Übergabe kommen.

«Eigenen Weg gehen»

Bis es so weit ist, hat Johannes Motzer noch einige Projekte und Ziele. Vorab soll in einem Mehrfamilienhausneubau, der vis-à-vis der Betriebsliegenschaft entsteht, ein Schoggiraum eingerichtet werden, der genügend Platz für die Praliné- und Osterhasen-Produktion bietet. Vor allem will der Bäckereiunternehmer das Geschäft top halten und dabei, wenn nötig, seine Autorität einbringen und als Chef klare Vorgaben machen.

Weiterhin will sich Motzer mit den Produkten auseinandersetzen und das Beste herausholen. Die Ausrichtung auf natürliche Rohstoffe und handgefertigte Backwaren sowie Patisserie sieht er als Chance, um Grossbetrieben Paroli zu bieten. «Ich will mit gesundem Menschenverstand meinen eigenen Weg gehen», betont der Bäckereiunternehmer.



Johannes Motzer
Geschäftsführer/Inhaber

Bäckerei Motzer AG
Buechbergstr. 25
9425 Thal

T +41 71 888 12 42
www.baecerei-motzer.ch