

steinmann 

CONFISERIE STEINMANN

Süsse Träume die begeistern



Steinmann PIC an der Bahnhofstrasse. Für die Verpflegung im Büro, auf Reisen oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

Nahezu seit 80 Jahren versüssen Back- und Confiserieprodukte aus dem Hause Steinmann das Leben ihrer Kundschaft. Seit August sind die köstlichen Leckereien an 364 Tagen im Jahr erhältlich – der neue Verkaufsstandort -Steinmann PIC- an der Bahnhofstrasse bleibt lediglich am Weihnachtstag, dem 25. Dezember, geschlossen.

AN 364 TAGEN OFFEN

Wenn den Passanten frühmorgens der Kaffeeduft verführerisch in die Nase weht, sind die Verkäuferinnen von Steinmann bereits seit längerem an der Arbeit. Das vielseitige Angebot wird in aller Frühe aus dem Hauptgeschäft angeliefert. Einzelne Produkte werden direkt vor Ort gebacken und vorbereitet. So erwartet die Kunden jeden Tag der Woche – auch sonntags – eine grosse Auswahl an Gebäcken, Broten, Sandwiches, Salaten, Birchermüesli, Torten und Pralinen. Zusätzlich bringt eine Tasse frisch aufgebrihter, duftender Kaffee zum Mitnehmen auch den grössten Morgenmuffel auf Trab.

SONNTAGS IMMER FRISCH

Sämtliche Produkte werden auch an Sonn- und Feiertagen frisch zubereitet. Butterzopf, Gipfeli und Brot für den spontanen Brunch mit Familie und Freunden? Unange-



Die Fülle von Produkten im Hauptgeschäft Bällis erfüllt die süssesten Träume von Kundinnen und Kunden.

Neue 30-Minuten-Parkplätze am Bahnhofplatz

Mit der neuen Parkverordnung rund um den Bahnhof steht auch einem kurzen Stopp vor dem Steinmann-Kiosk nichts mehr im Weg.

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 06.00-19.00 Uhr
Sa 08.00-16.30 Uhr
So 08.00-17.30 Uhr



Harmonische Schoggifüllung mit einem Hauch Mandeln und Kirschen. Unvergleichlich köstlich.

DIE GESCHICHTE EINES ERFOLGES – AMARETTI

Spezialitätengeschäfte aller Art untermauern den Trend zur italienischen Ess- und Trinkkultur. Selbstverständlich gehört in diesem Fall zum aromatischen Espresso oder Ristretto auch das entsprechende Gebäck, vorzugsweise Amaretti.



Die Confiserie Steinmann hat das Geheimnis für die Herstellung dieses ungemein leckeren, bittersüßen Gebäckes für sich gelüftet und damit ein Bedürfnis der Kundschaft entdeckt. Die Vinothek am Mühleplatz war eine der ersten Kundinnen, welche mit viel Erfolg Amaretti als verlockendes Dessert in ihr Angebot aufgenommen haben. Mit der Zeit entstand der Wunsch, kleine und mundgerechte Gebäcke anbieten zu können. Einer Anregung der Vinothek-Besitzerin folgend,

entwickelte die Confiserie Steinmann das Mini-Amaretti.

Anfangliche Skepsis dem neuen Produkt gegenüber wurde mit dem durchschlagenden Erfolg bei Kundinnen und Kunden rasch aus dem Weg geräumt. Mittlerweile hat sich das Minigebäck zum Verkaufschlager entwickelt und übertrifft sämtliche Erwartungen. Der Wunsch nach den kleinen, runden Verführungen ist kurz nach der Lancierung des Produktes in dem Masse gestiegen, dass das Gebäck heute sogar tiefgekühlt angeboten wird. Damit können Kundinnen und Kunden die Amaretti zu jeder Zeit aus der Tiefkühltruhe nehmen. Auch dieses Produkt wird, wie alle Steinmann-Produkte, ohne jegliche chemischen Zusätze produziert. Es empfiehlt sich daher, frische Amaretti gekühlt aufzubewahren oder rasch zu konsumieren.

meldeter Besuch zum Kaffee und kein Gebäck im Haus? Ab sofort ist das alles kein Problem mehr: Steinmann PIC ist auch am Sonntag von 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet.

Der grüne Filter.



Fortsetzung auf Seite 13

BONNEN FÜR SONNTAGS-GIPFELI
AN WOCHENTAGEN GIBT ES FÜR BEZUG VON GIPFELI MIT KAFFEE
WICHTIG: BIS 21.12.99
www.steinmann.ch