

Region

Elegant in Grün

Uetendorf Das Steinmann Top Café, Lunch, Take-away präsentiert sich schon vor der Eröffnung in Grün mit Holz. Im Gebäude ist auch die Produktion aller Spezialitäten der Confiserie Steinmann zusammengefasst.

Margrit Kunz

Für das Thuner Traditionsunternehmen Confiserie Steinmann AG ist der Bau an der Industriestrasse 12 in Uetendorf ein Meilenstein. Hier wird produziert, verkauft und ein Restaurant geführt. Man kann Kaffee trinken oder Zmittag essen, während im Hintergrund feissig gekocht, gebacken und dekoriert wird. «Schon lange suchten wir nach einem Bauplatz oder Gebäude, an dem wir die Produktion an einem einzigen Standort zusammenfassen können», sagt Marcel Steinmann, der heute in vierter Generation mit seiner Schwester Barbara Steinmann das Unternehmen führt. «Wir haben verschiedene Standorte in Thun geprüft, aber es war nie das Richtige. Als die Druckerei Schläfli und Maurer Konkurs anmelden musste, erkannten wir, dass hier eine grosse Fläche auf einem Boden frei werden würde, was für uns optimal ist.» Es konnte ein langfristiger Vertrag abgeschlossen werden, und die Firma Steinmann baute im Verlauf eines Jahres auf einer Fläche von 1600 Quadrat-



Ein Blick in das neue Café der Confiserie Steinmann. Foto: Margrit Kunz

metern ihr jüngstes Kind, das Steinmann Top.

Alle Installationen der Druckerei mussten raus. Die strengen Vorschriften der Lebensmittelhygiene machten dies nötig. Auf dem Rohbau entstanden die Produktion und Platz für das Café Lunch, Take-away. Vor dem Eingang gibt es einen grossen Parkplatz. «Das ist ideal für ein Restaurant und einen Laden», preist Steinmann den Standort Ueten-

dorf an. Er rechnet damit, dass Leute, die im ehemaligen Selveareal arbeiten, Kunden werden, befindet sich doch das Geschäft am Eingang zur Industriezone.

Das ganze Personal zieht um

Alle bisherigen Mitarbeiter in der Produktion wie Bäcker und Konditor sind auch nach dem Umzug vom Bälliz und vom Malerweg in Thun nach Uetendorf noch dabei. «Sie freuten sich darauf, endlich

genügend Platz zu haben», sagt Marcel Steinmann. Jetzt kann man zirkulieren, alle Hilfsmittel glänzen. Es gibt fünf Prozesskammern, in denen zum Beispiel Torten gekühlt oder Teige gehen gelassen werden können, die grossen Backöfen stehen in Reih und Glied. Weil vieles programmiert werden kann, braucht es entsprechend weniger Überwachung. Durch grosse Fenster fällt Tageslicht ein, und in der Konditoreiabteilung herrscht eine angenehme Kühle. Die Confiserie Steinmann AG beschäftigt total gut 90 Personen. Die Produkte, Torten, Pralinen, Giffler und anderes, werden ausschliesslich in den Steinmann-Geschäften verkauft.

Grosszügiges Lokal

Das in den Farben Grün, Weiss, Anthrazit und Holz gehaltene Restaurant wirkt gemütlich und grosszügig. An den Wänden sind viele Gegenstände ausgestellt, die früher in der Confiserie Steinmann in der Produktion oder im Tea Room benutzt wurden. Gisela Steinmann, die Mutter der heutigen Geschäftsführer, hat alle

diese Dinge gesammelt. Da gibt es Gugelhupf- und andere Backformen, Wallhölzer, eine Kaffeemaschine und vieles andere.

Das Konzept des Steinmann Top ist eine Mischung aus Selbstbedienung und Bedienung. Der Gast bestellt sein Essen an der Theke und nimmt Salat und Getränke, eventuell auch das Essen, gleich mit zum Tisch. Das Tagesmenü wird ihm jedoch an den Tisch serviert. Damit das Personal weiss, wohin das Essen gebracht werden muss, erhält der Gast ein elektronisches Gerät mit einer Nummer. «Das gibt es praktisch noch nicht in der Schweiz», sagt Barbara Steinmann. «Wir haben es getestet, und es funktioniert.» In der letzten Woche wurde bereits jeden Tag gekocht, um die Abläufe in der Küche einzuüben. «Auch sonst werden wir alles noch gründlich testen. Trotzdem sind wir sicher am 7. März, wenn die ersten Kunden kommen, ein bisschen nervös. Man weiss ja vorher nie, wie viele Gäste kommen und was sie bestellen werden.» Das Restaurant ist ab dem 7. März täglich geöffnet.

Nachrichten

Zwei neue Gesichter im Wacker-Vorstand

Thun Der Vorstand von Wacker Thun ist komplett. Der Fachbereich Vermarktung wird neu von Markus Gugger (38) und Marco Schär (42) verantwortet, wie der Verein mitteilt. Beide haben ihre Arbeit im Vorstand am 1. März aufgenommen. Die formelle Wahl wird im August an der nächsten Hauptversammlung stattfinden. «Der Bereich Vermarktung, von dem die Existenz des Vereins ganz wesentlich abhängt, kann somit optimal abgedeckt werden», heisst es in der Medienmitteilung weiter. Schär und Gugger sind beides ehemalige NLA-Spieler von Wacker Thun. (pd)

Frühling im Spielzeugmuseum

Wattenwil Osterlamm, Osterei, Osterhase – alle gehören zum Frühlingsfest. Die Sonderausstellung im Spielzeugmuseum Wattenwil zeigt Objekte von 1860 bis circa 1960 zu Osterbräuchen: eine Sammlung alter Blechformen für die Herstellung von Schokoladehäsen, sakrale Ostereisymbole, Objekte aus Porzellan, Opalglas, Silber und Kupfer sowie eine Sammlung kunstvoll verzierter Osterleier. Der Lange Lulatsch, ein riesiger Plüschhase von Steiff, fehlt ebenso wenig wie Stoffhasen zum Spielen und Kinderbücher zum Anschauen