

Der Gast kann wählen, ob er sein Essen selber aus der Theke nimmt oder ob er bedient werden will. Speziell ist weiter der Table-Tracker: Der Gast bestellt sein Menü und nimmt ein kleines, elektronisches Gerät (Foto unten) mit an den Tisch. Das Servicepersonal kann die Bestellung verfolgen und weiss, wo der Gast Platz genommen hat und wo das Essen serviert werden muss. «Unsere Idee war, dass der Kunde mit einmal bestellen alles kriegt und nicht mehr aufstehen muss», stellt Barbara Steinmann fest.

Nischen und Museumswand

Die Gesamtfläche misst 1600 m², das Café alleine 330 m², die Terrasse 130 m². Damit es in der Gastronomie nicht wie in einer Halle aussieht, wurden geschichtverschiedene Nischen geschaffen. Die Séparés eignen sich für Sitzungen oder sonstige private Gespräche. Es gibt zahlreiche kleine Details zu entdecken, wie beispielsweise alte Toaster, die zu Lampen umfunktioniert worden sind. Was für das Personal aber auch für Handy- und Laptop-User praktisch ist – es hat überall Steckdosen. Den Gästen steht zudem eine grosse Auswahl an Pressezeugnissen zur Verfügung.

Besonders dekorativ und informativ ist die in Steinmann-Grün gestrichene Museumswand bzw. -ecke, die zu einer spannenden Reise in die Branchenvergangenheit einlädt. Gisela Steinmann, die Mutter der beiden Geschwister, hat die darin ausgestellten antiken Maschinen, das Geschirr und die Geräte gesammelt. Mit viel Liebe zum Detail sind das Café und der Verkaufsbereich eingerichtet. Die antiken Möbel sind von Gisela Steinmann grün gestrichen worden. Dieser Stil wird bis in den Toilettenbereich durchgezogen. Das grosszügig gestaltete Café dient ebenfalls für Events wie Geburtstagsfeste oder Osterhasenjessen.

Gang zur Tankstelle verhindern

Beim Eingang hat es eine Kühlvitrine mit Grillprodukten, Bier, Getränken usw., und etwas versteckt steht ein Zigaretten-Automat. «So verhindern wir den Gang zur Tankstelle», unterstreicht Barbara Steinmann. Aus diesem Grund hat ihr

Bruder Marcel vor Kurzem einen Ständer mit «20Minuten»-Gratiszeitungen organisiert.

Angebot für die kleinen Gäste

Einladend wirkt auch die grosse, Schatten spendende Terrasse mit Launch-Ecke. Ein spezielles Augenmerk haben die beiden Eltern den kleinen Gästen gewidmet. Neben der Terrasse hat es einen Spielplatz sowie einen Tischfussball-Kasten – auch bei den grossen Gästen beliebt... – und im Café einen Spielraum, in welchem es einiges zu entdecken gibt.

Produktion mit spannenden Details

Die Produktionsräume haben alle Tageslicht – ebenfalls eine Voraussetzung. So musste über die gesamte Breite der Bäckerei die Wand rausgeschlagen und durch Fenster ersetzt werden. In der Produktion hat es verschiedene bemerkenswerte Details. Da ist die leicht abwaschbare Wand aus Metall und Polycarbonat – ein Tipp eines Branchenkollegen. Der Klimabereich kann

Die Tische und zum Teil auch die Apparate sind auf Rädern.

auch als Eventraum genutzt werden. Die Tische und zum Teil auch die Apparate sind auf Rädern, so dass flexibel gearbeitet werden kann. Die Steckdosen sind nicht auf Schienen, sondern hängen an orangen Kabeln herunter. Ebenso wurde einiges digitalisiert, so dass die Arbeitsprozesse vereinfacht werden konnten. Der Ab- und Zuladebereich kommt von der Druckerei übernommen werden.

Auf die Frage, ob es etwas gibt, das sie rückblickend anders machen würden, antworten die Steinmann-Geschwister einstimmig mit «Nichts». Nach kurzem Überlegen nennen sie die Stufe im Gastrobereich, der bei Unachtsamkeit zu Stürzen führen kann.

Claudia Vernoochi

Weitere Fotos:

www.swissbaker.ch/panisimo > Fotogalerien

Vierte Generation Steinmann

1920 übernimmt Friedrich Steinmann von seinem Arbeitgeber Fritz Neuschwander die 1889 gegründete Confiserie im Bälliz in Thun mit vier Angestellten. 1934 erfolgt der Neubau am heutigen Standort im Bälliz. 1949 führt Martha Steinmann-Bachmann nach dem Tod von Friedrich Steinmann den Betrieb weiter. 1954 übernimmt Sohn Fritz Steinmann gemeinsam mit seiner Ehefrau Annemarie Steinmann-Linder die Führung des Unternehmens. Die Confiserie wird mit einem Anbau erweitert und umfasst nun 16 Mitarbeitende. 1982 übernehmen in dritter Generation Gisela und Urs Steinmann-Schellenberg die Geschäftsleitung. 1987 erfolgt der Umbau des Verkaufsladens, des Produktionsbereichs und des Tearooms.

2003 tritt Tochter Barbara Steinmann und 2005 Sohn Marcel Steinmann in den Familienbetrieb ein. 2012 übernehmen die beiden Geschwister in vierter Generation das Unternehmen. 2019 werden die beiden Produktionsstandorte beim Bahnhof Thun und im Bälliz zusammengelegt. Die Bäckerei-Konditoreiprodukte werden seit diesem Frühling am neuen Ort in Utetendorf (siehe Hauptartikel) hergestellt. Die Produktion beim Bahnhof Thun wurde aufgehoben. Im Bälliz bleibt die Confiserie-Produktion.

Barbara Steinmann hat eine Lehre als Detailhandlungsangestellte bei der Confiserie Züger in Murten gemacht sowie die Weiterbildung als Branchenspezialistin erfolgreich abgeschlossen. Zudem ist sie diplomierte Geschäftsführerin und kantonale Expertin im Detailhandel. Barbara Steinmann ist verheiratet und Mutter von zwei Kindern. Ehemann Peter Steinmann ist als Facility Manager tätig, wirkt aber aktiv im Steinmann-Betrieb mit.

Marcel Steinmann ist gelernter Konditor-Confiseur. Er hat seine Lehre bei Volleweider Chocolatier-Confiseur in Winterthur absolviert. Anschliessend hat er noch das Wirtepatent erworben. Er nimmt im Kanton Qualifikationsverfahren der Bäcker-Konditoren ab. Marcel Steinmann ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. Seine Ehefrau Sarah Steinmann arbeitet im Verkauf mit.



Neu bei Steinmann, der Table-Tracker: Im Bild das Gerät für den Gast, das er mit zum Tisch nimmt.