

**Zeitschrift:** Curaviva : Fachzeitschrift  
**Herausgeber:** Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz  
**Band:** 77 (2006)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Firmennachrichten

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Pistor lanciert Image-Kampagne

## Brot vom Beck, weil's besser schmeckt!

**Brot und Backwaren sind wichtige Komponenten im Angebot in allen Teilen der Gastronomie. Der Gast erwartet frisches, knuspriges Brot, und das nicht nur am Mittag und Abend, sondern auch am Wochenende.**

### Der erste kulinarische Eindruck entscheidet

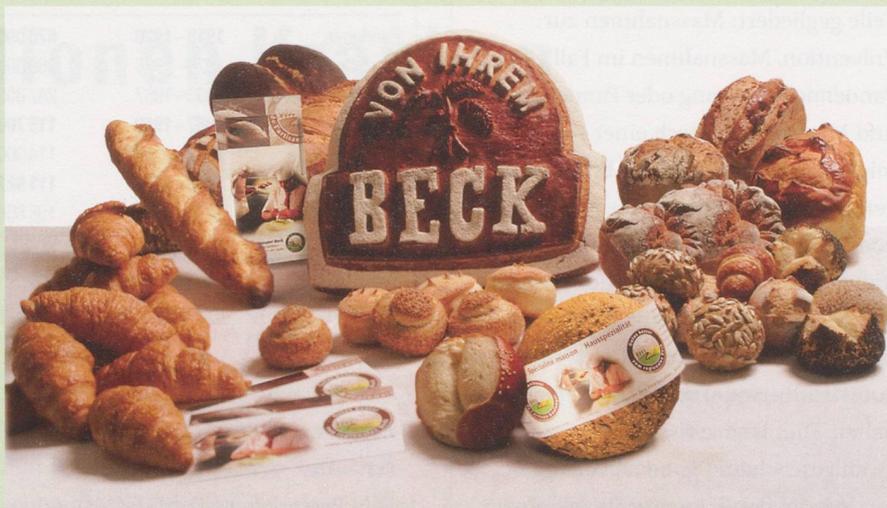
Beim fein duftenden, knusprigen Brot freut sich der Geniesser auf das bevorstehende Menü. Die Wertschätzung vom Brot gehört in die Pflege vom gastronomischen Angebot wie die sorgsame Auswahl der in der Küche zubereiteten Gerichte und Menükreationen.

### Beratung vom Bäcker

Der Bäcker kann sein Wissen aus Sicht seiner Brot- oder Backkompetenz in den Gastronomiebetrieb einfließen lassen. Der Bäcker bietet seinen Kunden fertig gebackene Brote und Backwaren rund um seine Öffnungszeiten an. Von dieser Erfahrung profitiert der Gastronom, indem er den Bäcker als Lieferant wie auch als Berater sieht. Aus der Zusammenarbeit entstehen neue Ideen und Belieferungsmodelle. Vielleicht wird die tägliche Belieferung überflüssig, indem halb gebackene Brote einmal in der Woche geliefert werden.

### Spezialitäten vom Beck

Die Abwechslung in der Gastronomie ist vielschichtig. Der Küchenchef findet seine Herausforderung, indem er neue Ideen oder



Spezialitäten-Wochen anbietet. Mit den Ideen vom Beck wird die kulinarische Reise abgerundet. Denn zur Wildspezialität wie auch zur spanischen Woche findet der Bäcker die Auswahl, die zum Betrieb wie auch zur Spezialität passt. Durch sein reichhaltiges Angebot in seiner Bäckerei weiss er genau, welche Brotmischungen dem Kunden aus der Region schmecken.

### Degustationen geben Einblick

Der letzte Schliff ist entscheidend. Schlussendlich kann nur der Koch aus der Brotauswahl entscheiden, welches nun wirklich passt. Lassen Sie sich als Koch oder Betriebsleiter bemustern. Gemeinsam mit dem Bäcker finden Sie die richtige Brotmischung. Aus diesem Austausch entstehen gar Brotsorten oder Formen, die der Koch wie auch

der Bäcker nie selber herausgefunden hätten. Wenn sich zwei Spezialisten aus ähnlichen Berufsrichtungen treffen, entsteht Kreatives.

### Es gewinnen beide

Die Herkunfts-Deklaration der Fleischprodukte auf der Speisekarte ist vor-

geschrieben. Stammt Ihr Fleisch vom Bauernhof aus der Region, setzt das beim Gast ein hohes Qualitätsdenken voraus. Nutzen Sie diesen Trend zur Authentizität auch bei Broten und Backwaren. Setzen Sie Akzente und zeigen Sie Ihrem Gast, dass Sie das regionale Handwerk unterstützen.

Bäcker wie Küchenchef sollten die Zusammenarbeit zeigen. Brotsorten und Backwaren gibt es viele. Aber vielleicht mit den gemeinsam entwickelten Spezialitäten können sich beide Betriebe profilieren.

Aus diesem Grund leistet der Bäcker einen aktiven Beitrag um das Gewerbe in der Region zu unterstützen, wenn er die Gastrobetriebe in seinem Laden ausschreibt. Pistor bietet beiden dazu die notwendigen Hilfsmittel. Ob Konsumentenbroschüre, Brotbänderole für die Auszeichnung der Brote oder Produktkleber «regionaler Beck». Oder der Eintrag auf unserer Homepage [www.regionalerbeck.ch](http://www.regionalerbeck.ch). Da können beide aufzeigen, welche Produkte entwickelt oder geliefert werden. Zudem finden Sie auf dieser Seite nützliche Brottipps.

### Weitere Informationen

Herr Erich Büchler

041 289 89 89

[info@pistor.ch](mailto:info@pistor.ch)

[www.regionalerbeck.ch](http://www.regionalerbeck.ch)

