



Rolf Weber, Produktionsleiter der Bäckerei-Konditorei zusammen mit Reto Zogg, Verkaufsleiter der Pitec AG.

Bäckerei, Konditorei, Café Weber **Eine Erfolgsgeschichte aus Davos**

4 Generationen lang gehört nunmehr der Name Weber zum Ortsbild von Davos Dorf. Seit 1903 entwickelte sich der vom Urgrossvater gegründete Betrieb Schritt für Schritt zum heutigen Unternehmen, das aus Bäckerei, Konditorei, Café-Bar und einem Restaurant besteht. Natürlich trug der Aufstieg von Davos zum weltbekannten Ferien-, Kur-, Sport- und Kongressort mit dazu bei, dass die Geschäfte florierten und immer mehr ausgebaut und erweitert werden konnte. Ohne das fachliche Können, das absolute Qualitätsdenken und dem 100-prozentigen Einsatz aller Generationen, wäre der Betrieb aber nie zu dem geworden, was er heute ist.

In der Bäckerei werden noch täglich nach alter Tradition köstliche Backwaren hergestellt. Der Brotteig wird über eine lange Triebführung mit wenig Hefe produziert. Die Kleinbrote, Buttergipfel, Ballons und Spezialbrötchen lagern in der PATT-Anlage über mehrere Stunden und können dadurch ebenfalls langsamer reifen für mehr Geschmack. Grundsätzlich finden nur natürliche Rohstoffe Verwendung, nach Möglichkeit aus der Region.

Auch in der Konditorei werden alle Produkte täglich frisch hergestellt. Dazu gehören unter anderem köstliche Torten, wie die Kirchner Nusstorte, eine weit über das Bündnerland hinaus bekannte Spezialität. In der angrenzenden Café-Bar kann man neben nationalen und internationalen Kaffeespezialitäten, gleich Torten, Kuchen und andere Konditoreiprodukte geniessen.

Kulinarische Köstlichkeiten bietet das Restaurant Weber. 110 Sitzplätze stehen Sommer wie Winter zur Verfügung. Wer keine Gelegenheit hat Bäckerei, Konditorei oder Café-Bar zu besuchen, findet im Online-Shop alles, was das Herz begehrt und kann sich seine Wünsche direkt nach Hause liefern lassen.



Ergonomisches, leichtes und schnelles Beschicken sowie Ausbacken mit den speziellen Kombiwagen von Heuft.



Vom veganen und glutenfreien Chi-a-Brot über viele andere fein schmeckende Brote, ausgezeichneten Bündner Nusstorten, originelle Feingebäcke sowie täglich frische Desserts und Snacks reicht das umfassende Angebot der Bäckerei Weber.

„Wir sehen uns als reinen Dienstleistungsbetrieb, bei dem Kundenwünsche an oberster Stelle stehen“, antwortete Rolf Weber auf die Frage nach dem besonderen Vorteil, den das Unternehmen bietet. „Sehr wichtig ist für uns auch die Zufriedenheit der Mitarbeiter. So arbeiten wir in der Produktion im 2-Schicht-Betrieb. Eine Schicht beginnt zwischen 1 und 3 Uhr in der Nacht, die zweite Schicht zu Mittag. Das spart dem Betrieb Kosten und erhöht die Mitarbeiter-Zufriedenheit, was sich in attraktiven Arbeitsplätzen niederschlägt“, fügte Rolf Werber noch hinzu.



Eine Kolb Kälte Anlage die alle Stücke spielt.

„Vor 5 Jahren war wieder einmal die Produktion zu eng. Wir planen einen Zubau und eine Optimierung unserer Arbeitsabläufe. Das betraf praktisch alle Bereiche, wie Kneterei, Teigverarbeitung, Kühlung, Mehlsilo mit Rezeptsteuerung usw. Schliesslich wurde noch der alte Etagenofen entsorgt und eine Heuft Thermoöl-Anlage – Stichwort Backen auf Stein – angeschafft. Wie schon seit vielen Jahren war Pitec der wichtigste Partner für uns. Vor allem Reto Zogg half uns mit seiner grossen Erfahrung und gab viele tolle Tipps, was wir alles noch besser machen können.“

Wir danken Rolf Weber für das Gespräch und wünschen ihm, seiner Familie und dem gesamten Team weiterhin viel Erfolg.



Bei der Optimierung der Produktionsabläufe durfte auch Pitec seinen Beitrag leisten.