

Schneiders Quer AG in Pfäffikon (ZH) eröffnet

## Querbeetes Back- und Gastroerlebnis

**Confiserie – Bäckerei – Holzofen – Backbeiz – Kafi – Lounge:  
die Eckpfeiler der queren Erlebniswelt von Schneiders Quer.**

Roland Schneider führt seit fünf Jahren in Pfäffikon eine Bäckerei-Konditorei mit ziemlich veralteter Infrastruktur. Mit der Entwicklung eines in der Schweiz einmaligen innovativen Konzepts stösst er nun in völlig neue Dimensionen vor. Er beweist damit viel Mut und Idealismus, zumal der Standort alles andere als optimal gelegen ist. Der Betrieb liegt nämlich nicht an einer Durchgangsstrasse, sondern mitten in einem Wohnquartier. «Die Kundschaft muss man sich mit Top-Qualität erarbeiten», lautet seine Devise.

### Schauproduktion

Konzipiert, entworfen, geplant und realisiert wurde die Erlebniswelt von der Gysi Creativ AG, Ladenbau/Innenausbau, Hägendorf. Thomas Gysi sieht in dieser Kombination den innovativen Weg, den das Bäcker-Konditor-Gewerbe gehen muss: «Der offen gestaltete Betrieb bietet der Kundschaft Einblick in die Backstube und Konditorei-Confiserie wie in die Küche. Der Pizzaofen steht als grösster direkt beheizter Holzofen Europas mittendrin. Das Gastro- und Cafékonzept beinhaltet eine enorme Vielfalt an Finessen.»

Vom Auftritt wie von der Gestaltung her ist die ganze Einrichtung völlig neuartig. Tradition und Moderne werden geschickt vermischt. Es wurde viel Naturholz, aber auch zahlreiche Eisenelemente verwendet. Mit authentischen Materialien wird die Frische übergebracht und eine Atmosphäre des Wohlbefindens geschaffen.

Der Betrieb ist jeden Tag von 6 bis 23 Uhr geöffnet. Er verfügt über eine Lounge wie eine Ausenterrasse. Geraucht werden darf nur in einer abgetrennten, gemütlichen Stube mit Cheminée. Am Sonntagmorgen wird ein exklusiver Brunch geboten.

Roland Schneider und seine Partnerin Monika Kläui dürfen auf ein voll motiviertes Team zählen: «Wir haben wahnsinnig gute Mitarbeitende, denen wir unser volles Vertrauen schenken. Das Konzept kann auch nur funktionieren, wenn alle Top-Arbeit leisten, ihre Begeisterung auf die Kundschaft übertragen und mit Kompetenz auf deren Wünsche eingehen. Wir wollen jedem Kunden das bieten, wozu er gerade Lust hat.»

Mit einem zeitgemässen Marketingkonzept soll die potenzielle Kundschaft angesprochen



*Raffiniert konzipiertes Bäckereigestell direkt beim Eingang.*



*Rustikal eingerichtete Konditorei-Confiserie-Theke.*

und die Qualität voll übergebracht werden.

Schneiders Quer zeigt dem Bäcker-Konditorei-Confiserie-Gewerbe eine mögliche Zukunft auf. Voraussetzung für das Gelingen sind Fachleute, die mit

viel Herzblut dahinter stehen, wie dies bei Roland Schneider und Monika Kläui mit dem ganzen Quer-Team ausgeprägt der Fall ist: «Wir sind stolz und überzeugt, das Richtige getan zu haben!» *Markus Tscherrig*



*Der Kunde hat direkten Einblick in die Küche.*



*Der Pizzaiolo-Weltmeister in voller Aktion.*



*Köstlichkeiten in Hülle und Fülle.*



*Roland Schneider bei schweisstreibender Arbeit am Holzofen.*



*Das gut gelaunte Bäckerei-Team zeigt vollen Elan beim Aufarbeiten.*



*Auffälliger knallroter Boden in der Konditorei-Confiserie.*



*Selbstbedienung am Buffet durch die Gäste der Eröffnungsfeier.*