



2 Im Gespräch mit
Winzer Olivier Mounir
A conversation with
winemaker Olivier Mounir

6 Entdecke die neue
Website
Discover the new
website

8 Tradition trifft auf
Digitalisierung
Tradition meets
digitisation

11 Gutschein im Wert von
CHF 800.- zu gewinnen
Win a gift voucher
worth CHF 800.-

fuchs
ZERMATT SWITZERLAND

Tradition trifft Digitalisierung: ein moderner Weg des Hand- werks

Digitalisierung ist ein aktuelles und wichtiges Thema, auch für traditionelle Unternehmen. Sie bietet die Möglichkeit, mehr Zeit und Ressourcen für das Handwerk zu gewinnen und neue Produkte zu entwickeln. Olivier Mounir, Interviewpartner in dieser Ausgabe, teilt diese Meinung und zeigt auf, wie man die Digitalisierung und die Tradition erfolgreich miteinander verbinden kann. In einem exklusiven Interview berichtet er von seiner Arbeit und wie er die Chancen der Digitalisierung nutzt. Erfahren Sie zudem, wie die Bäckerei Fuchs die Möglichkeiten der Digitalisierung für sich nutzt, um mehr Zeit für ihre Kunden zu haben und innovative Produkte zu kreieren. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der traditionellen Handwerkskunst im digitalen Zeitalter.

Wir wünschen dir viel Lesevergnügen
Sandra und Philipp Fuchs

Tradition meets digitisation: A modern approach to crafts- manship

Digitisation is a current and important topic, even for traditional businesses. It offers the opportunity to gain more time and resources for craftsmanship and the development of new products. Olivier Mounir, who we interviewed for this edition of Brotzeitung, shares his opinion, and shows how digitisation and tradition can be combined successfully. In an exclusive interview, he talks about his work and how he uses digitisation to his advantage. Additionally, discover how the Fuchs Bakery implements digitisation to have more time for their customers and to create innovative new products. Dive into the fascinating world of traditional craftsmanship in the digital age with us.

Enjoy,
Sandra and Philipp Fuchs



Im Gespräch mit Winzer Olivier Mounir

Olivier Mounir vom Weingut Cave du Rhodan aus Salgesch wurde kürzlich mit seinem Team zum Schweizer Weingut des Jahres gekürt. Dabei begann seine berufliche Laufbahn in der IT-Branche und er stiess erst 2007 als Quereinsteiger wieder zurück ins Familienunternehmen. Olivier Mounir zeigt auf, wie sich der Winzerberuf in den letzten Jahrzehnten verändert hat, warum die Digitalisierung dabei eine wichtige Rolle spielt und weshalb er trotzdem die Zeit mit den Schafen in seinen Reben nie missen möchte.

Wie schwer war es damals, von der schnelllebigen IT-Branche in die traditionsreiche Winzerbranche zu wechseln?

Obwohl ich als Winzersohn geboren wurde und von Anfang an eine Affinität zum Beruf hatte, war der Wechsel dennoch eine Herausforderung. Die IT-Branche ist im Vergleich zum Weinbau sehr schnelllebig. Doch als ich 2007 zurückkam, hatte sich auch in der Weinbranche einiges verändert. Der Markt, das Marketing, die Hilfsmittel und die Landwirtschaft selbst haben sich weiterentwickelt. Daher gab es für mich als Quereinsteiger viele spannende neue Möglichkeiten, die ich mit meinem Wissen und meiner Erfahrung aus der IT-Branche einbringen konnte. Letztlich war es eine hervorragende Entscheidung, in das Familienunternehmen zurückzukehren und meine Leidenschaft für den Weinbau auszuleben.

Hat sich die Arbeit als Winzer im Vergleich zur Zeit deines Grossvaters stark verändert? Gab es durch die Digitalisierung und neue Werkzeuge Erleichterungen?

Die Arbeit als Winzer hat sich im Lauf der Zeit stark verändert und kann heute kaum noch mit der Arbeit meines Grossvaters verglichen werden. Die Professionalisierung und das Tempo in der Branche haben deutlich zugenommen. Die Kunden legen zudem heute ein viel grösseres Augenmerk auf Qualität und ihre Bedürfnisse haben sich stark verändert. Während mein Grossvater den Wein nach zwei bis drei Monaten auslieferte und die Kunden überrascht waren, dass der Wein schon da war, erhalten wir heute Bestellungen, die bereits Tage später benötigt werden.

Dank der Digitalisierung und neuer Werkzeuge haben wir jedoch auch viele Erleichterungen erfahren. Wir können heute beispielsweise die Weinberge dank der Technologie genauer und einfacher überwachen. Auch bei der Weinproduktion helfen uns moderne

In conversation with winemaker Olivier Mounir

Olivier Mounir and his team from the Cave du Rhodan winery in Salgesch recently won the Swiss Winery of the Year award. He began his career in the IT industry, and only returned to the family business as a career changer in 2007. Olivier Mounir highlights how the winemaking profession has evolved over the past few decades and how digitisation has played a crucial role. He also tells us why he cherishes the time spent with his sheep or in the vineyards.

How challenging was it to switch from the fast-paced IT industry to the traditional winemaking industry?

Although I am the son of a winemaker and have had an affinity for the profession from the start, the switch was challenging. The IT industry is faster paced compared to winemaking. However, when I returned in 2007, the wine industry had also changed a lot. The market, marketing, the tools, and the agriculture itself had evolved. As a career changer I had many exciting opportunities to bring in my knowledge and expertise from the IT industry. In the end, returning to the family business and living my passion for winemaking was the best decision.

Has the work of a winemaker changed significantly since your grandfather ran the business? What improvements have digitisation and new tools brought with them?

The work of a winemaker has changed significantly over time and can hardly be compared to the work of my grandfather. Professionalisation and the pace of the industry have increased considerably. Customers today also place much greater emphasis on quality, and their needs have changed dramatically. While customers used to be pleasantly surprised that it took my grandfather only 2-3 months to deliver his wine, we now receive orders that are needed within days. Thanks to digitisation and new tools we have experienced many improvements. Today, for example, thanks to technology we can monitor the vineyards more accurately and easily. Modern technologies also help us improve the quality and taste of our wines. What has not changed in the last few decades is that wine is a product that conveys emotions and joy.

Since you joined the family business, Cave du Rhodan has undergone significant changes, such as the switch to biodynamic farming, self-sufficient energy supply, worm composting, and sustainability. Where does your conviction and energy come from to constantly try out new things and to keep pushing forward?

I think my past and having a different perspective thanks to my previous job in Bern probably contribute to this. I have a different way of approaching things and a different view on winemaking compared to someone who has been a winemaker for 40 years. I didn't return to the business for financial reasons, but because I believed that I could make a difference in the industry and add some spark to the region with my ideas. At the time I was 39 years old and convinced

that I could tackle exciting new projects without paying too much attention to others. I wanted to find a good mix between the dynamism of the IT sector without neglecting the tradition of winemaking.

Since 2019, you have been pursuing a completely new digital concept. The first digital wine tasting by Cave du Rhodan during the first lockdown in 2020 was a success throughout Switzerland. How much does digitisation help Cave du Rhodan?

Digitisation has a high priority at our winery, especially since the implementation of our new digital concept in 2019. It makes our daily work easier and unlocks new and exciting possibilities for us and our customers. Our customers can contact us seven days a week, 24 hours a day, and can place their orders at any time. Especially during the lockdowns due to the COVID-19 pandemic, we were able to sell our wine thanks to our digital platforms. Other businesses had to close. Digitisation is now essential for us as it supports us in our work and provides many benefits to our customers. We are glad that we had already strengthened and expanded our digital measures before the pandemic.

Can digital tools also be of help to other traditional businesses such as cheese bakeries or dairies? Or do you sometimes wish for the return of the good old days?

Digitisation can indeed be very helpful for other traditional businesses. And yes, of course, there are moments when we long for the good old days, but technological support allows us to work more efficiently and gives us flexibility. It also allows us to focus on new markets. At the same time, it is important not to lose touch with nature and the origins of our work as winemakers. We love spending time in the vineyards and with our sheep. Ultimately, it's about finding the right balance between tradition and progress.

“What has not changed in the last few decades is that wine is a product that conveys emotions and joy.”



Hör dir jetzt das Interview mit Olivier Mounir auf unserer neuen Website an.

Technologien, die Qualität und den Geschmack unserer Weine zu verbessern. Letztendlich bleibt der Wein aber ein Produkt, das Emotionen und Freude vermittelt und das hat sich in den letzten Jahrzehnten nicht geändert.

Seit deinem Einstieg in das Familienunternehmen hat sich einiges bei Cave du Rhodan getan, wie die Umstellung auf Biodynamik, autarke Energieversorgung, Wurmerdeanlage und die Enkeltauglichkeit. Woher kommen deine Überzeugung und Energie, ständig Neues auszuprobieren und voranzutreiben?

Meine Vergangenheit und mein etwas anderer Blickwinkel aus meinem früheren Job in Bern haben wahrscheinlich dazu beigetragen. Ich hatte eine andere Arbeitsweise und einen anderen Blick auf den Weinbau als jemand, der bereits seit 40 Jahren als Winzer tätig ist. Ich bin nicht aus finanziellen Gründen zurückgekommen, sondern aus der Überzeugung, dass ich in der Branche etwas bewirken und mit meinen Ideen in der Region etwas auslösen kann. Als damals 39-Jähriger war ich davon überzeugt, dass ich die neuen spannenden Projekte umsetzen konnte, ohne zu sehr auf andere zu achten. Ich wollte einen guten Mix zwischen dem Dynamischen aus der IT-Branche und der Tradition des Weinbaus erzielen.

Seit 2019 verfolgt ihr ein komplett neues digitales Konzept. Für grosses Aufsehen sorgte auch die schweizweit erste digitale Weindegustation von Cave du Rhodan während des ersten Lockdown. Wie stark hilft die Digitalisierung der Cave du Rhodan auf dem Weingut?

Die Digitalisierung hat bei uns im Weingut einen hohen Stellenwert, besonders seit der Umsetzung unseres neuen digitalen Konzepts im Jahr 2019. Sie erleichtert den Arbeitsalltag und eröffnet neue und spannende Möglichkeiten für uns und unsere Kunden. Wir sind nun sieben Tage die Woche rund um die Uhr erreichbar, und Kunden können zu jeder Zeit ihre Bestellungen aufgeben. Insbesondere während der Lockdowns aufgrund der Corona-Pandemie konnten wir über unsere digitalen Kanäle weiterverkaufen, während andere Betriebe schliessen mussten. Die Digitalisierung ist für uns mittlerweile unerlässlich, da sie uns bei der Arbeit unterstützt und auch unseren Kunden viele Vorteile bietet. Wir waren daher froh, dass wir bereits vor der Pandemie unsere digitalen Massnahmen verstärkt und ausgebaut haben.

Können digitale Umsetzungen und Massnahmen auch für andere traditionelle Unternehmen wie Bäckereien oder Käsereien von grosser Hilfe sein? Oder wünschst du dir manchmal die «guten alten Zeiten» zurück?

Genau, die Digitalisierung kann auch für traditionsreiche Unternehmen sehr hilfreich sein. Natürlich gibt es immer wieder Momente, in denen man sich nach den alten Zeiten zurücksehnt, doch die technische Unterstützung ermöglicht es uns, effizienter und flexibler zu arbeiten und uns auch auf neue Märkte zu konzentrieren. Gleichzeitig ist es aber auch wichtig, den Bezug zur Natur und zu den Ursprüngen unserer Arbeit als Winzer nicht zu verlieren. Wir lieben es, auch mal in den Reben und bei unseren Schafen sein zu können. Letztlich geht es um eine gute Balance zwischen Tradition und Fortschritt.

«Letztlich bleibt der Wein ein Produkt, das Emotionen und Freude vermittelt und das hat sich in den letzten Jahrzehnten nicht geändert.»

Welche Faktoren haben dazu beigetragen, dass Cave du Rhodan zum Schweizer Weingut des Jahres gekürt wurde? Ich nehme an, es geht nicht nur um den Wein, sondern auch um andere Faktoren?

Die Auszeichnung zum Schweizer Weingut des Jahres beim Grand Prix du Vin Suisse ist in erster Linie eine reine Qualitätsfrage. Es werden 2800 Weine von 450 Winzern blind verkostet und am Ende gewinnt das Weingut mit den meisten Kategoriensiegen. Allerdings haben wir auch bemerkt, dass viele Kunden, Winzerkollegen und Lieferanten uns nicht nur aufgrund unserer Weine gratuliert haben, sondern auch aufgrund unserer Philosophie. Es war interessant zu sehen, dass der Titel an sich nichts mit unserer Philosophie zu tun hatte, jedoch haben die verschiedenen Anspruchsgruppen den Gewinn trotzdem auf unsere Gesamtphilosophie zurückgeführt.

Ihr pflegt eine langjährige Freundschaft mit Philipp und Sandra von der Bäckerei Fuchs in Zermatt und ihr durftet in der Vergangenheit bereits kleinere Projekte zusammen realisieren. Was schätzt du an ihnen und der Bäckerei Fuchs?

Wir haben bereits viel zusammen erlebt und geteilt. Wir drei legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte und stehen jeden Tag dafür ein. Sowohl die Bäckerei Fuchs als auch unser Weingut sind typische KMUs, bei denen wir vor Ort sind und schnelle Entscheidungen treffen können. Philipp und Sandra haben auch einen ähnlichen Pioniergeist und sind sehr qualitätsorientiert. Aber wir teilen auch viele private Gemeinsamkeiten, was wahrscheinlich der Grund dafür ist, dass wir nach all den Jahren immer noch gute Freunde sind.

Ich sage jeweils: Um zu überleben, braucht es den Bäcker – nicht den Winzer. Aber um das Leben zu geniessen, braucht es uns und den Wein. Doch wer die Bäckerei Fuchs kennt, weiss, dass es bei ihnen auch um das Erleben geht, mit all den Emotionen, die sie in ihre Produkte stecken. Das schätzen wir sehr an Philipp, Sandra und der Bäckerei Fuchs.

Und abschliessend würde ich gerne von dir erfahren, welches Produkt der Bäckerei Fuchs dein persönlicher Favorit ist. Ich hatte das Glück, vor Ort bei der Bäckerei Fuchs meine eigenen Matterhörnli zu kreieren und dadurch eine besondere Verbindung zu dieser Spezialität zu entwickeln. Aber auch das Bergführerbrot begleitet mich gerne auf meinen Touren in den Bergen im Rucksack.

Danke, Oliver, für das spannende Interview. Wir wünschen dir und deinem Team weiterhin viel Erfolg.

What factors contributed to Cave du Rhodan being named Swiss Winery of the Year? I assume it's not just about the wine.

The award for Swiss Winery of the Year at the Grand Prix du Vin Suisse is primarily a question of quality. 2800 wines from 450 wine-makers are blind tasted. In the end, the winery which has won the most awards also wins the title of Swiss Winery of the year. However, we noticed that many customers, winemaker colleagues, and suppliers not only congratulated us on our wines but also on our philosophy. It was interesting to see that the title itself had nothing to do with our philosophy, but the various stakeholders still attributed the win to our overall philosophy.

You have a long-standing friendship with Philipp and Sandra from the Fuchs Bakery in Zermatt, and have tackled smaller projects together in the past. What do you appreciate about them and the Fuchs Bakery?

We have experienced a lot together. Both the Fuchs Bakery and our winery are typical SMEs. We are on-site and can make decisions quickly. Philipp and Sandra have a similar pioneering spirit and are very quality oriented. We also share many personal similarities, which is probably why we are still such good friends after all these years. I always say: to survive, you need the baker – not the winemaker. But to enjoy life, you need wine and thus, the winemaker. However, those of you who know the Fuchs Bakery know that for them it's also about the experience. They put their heart and soul into their products. We appreciate this a lot about Philipp, Sandra, and the Fuchs Bakery.

And finally, which product from the Fuchs Bakery is your personal favourite?

I have a special connection to the Matterhörnli, as I was lucky enough to create my own at the Fuchs Bakery. While on mountain tours, you will also regularly find a loaf of Bergführerbrot in my backpack.

Olivier, thank you for the thought-provoking interview. We wish you and your team at the Cave du Rhodan all the best.



Listen to our interview with Olivier Mounir (in German) on our new website.

Das Findler Brot

Das Findler Brot ist eine Neuheit und ein wahrer Schatz aus unserer Heimat, der auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde der Roggen von den Bergbauern in Findeln angebaut, und genau dort hat unser Findler Brot seinen Ursprung. Wir hegen und pflegen diese uralte Rezeptur, die bis heute nichts von ihrer Einzigartigkeit verloren hat.

Nice to know

Am Gornergrat bei der Station Rotenboden entsteht im Spätsommer 2023 Europas höchst gelegener Alpingarten. Die dort anzutreffende Flora gehört zu den artenreichsten Gebieten in den Schweizer Alpen. Einen Vorgeschmack auf den neuen Alpingarten findest du im Findler Brot oder in der Génépi Torte der Bäckerei Fuchs: Verschiedene Alpenkräuter, die im Alpingarten wachsen verleihen der Backware seinen einzigartigen Geschmack.

Wie es sich für ein traditionelles Brot gehört, verwenden wir für unseren Roggensauerteig ausschliesslich natürliche Zutaten und verzichten auf jegliche künstlichen Zusatzstoffe. Nur Wasser, Roggen, Weizen, Salz und Hefe werden von unseren erfahrenen Bäckern in den Teig gegeben. Dann folgen die Gewürze, die speziell auf das Findler Brot abgestimmt sind: Fenchel, Koriander, Kümmel und Anis. Die feinwürzigen Aromen schmecken köstlich zwischen Roggen, Weizen und Salz bis hin zum letzten Schnitt.



Nice to know

In late summer 2023, Europe's highest alpine garden will be created at the Rotenboden station on the Gornergrat. The flora found there is amongst the richest in the Swiss Alps. Have a taste of the new alpine garden when you purchase a Findler bread or a Génépi cake at the Fuchs Bakery: various herbs grown in the alpine garden lend their unique flavours to the baked goods.

Findler Bread

The Findler bread is a novelty with a long-standing tradition and a true treasure from our region. Until the mid-20th century, rye was cultivated by the mountain farmers in the hamlet of Findeln, and that is exactly where our Findler bread originated. We cherish and maintain this ancient recipe, which to this day has lost none of its uniqueness. As befits a traditional bread, we only use natural ingredients for our rye sourdough and do not use any artificial additives. Our experienced bakers mix water, rye, wheat, salt, and yeast to create the dough. Then they add the spices. Fennel, coriander, caraway, and anise contribute to the bread's unique taste. The aromatic flavours come through in every bite.

Neue Website und Onlineshop

Nach der Umgestaltung der Brotzeitung im letzten Jahr wurde nun auch die Website überarbeitet und optimiert. Das Ziel der neuen Website ist es, nicht nur eine ansprechendere Optik zu bieten, sondern unseren Kunden auch das Einkaufen zu erleichtern. Dazu wurden zahlreiche neue Funktionen und eine verbesserte Navigation im Onlineshop implementiert. Die Website bietet nun eine schönere Übersicht und leicht zugängliche Informationen sowie neue Zahlungsmöglichkeiten.

Doch nicht nur unsere Kunden profitieren von den Änderungen. Auch die Mitarbeitenden der Bäckerei Fuchs werden von den neuen Automatisierungsfunktionen der Website profitieren. Viele Prozesse sind nun teils automatisiert und erleichtern somit die Arbeit im Hintergrund. Das spart wertvolle Zeit, die nun in die Entwicklung neuer Spezialitäten und Produktlinien gesteckt werden kann. So können wir unseren Kunden die bestmögliche Qualität und Auswahl bieten. Als Nächstes wird der Newsletter überarbeitet. In diesem Schreiben informieren wir unsere Kunden alle zwei Monate über Neuigkeiten, darunter Hintergrundinformationen, neue Produkte, Aktionen, Events und vieles mehr. Interessierte können sich direkt auf unserer Website für den Newsletter anmelden und bleiben somit immer auf dem neuesten Stand, was bei der Bäckerei Fuchs passiert.

Mit diesen Umsetzungen wollen wir ein klares Zeichen setzen für unseren Fokus auf Kundenzufriedenheit und kontinuierliche Verbesserung. Wir sind gespannt, was die Zukunft für die Bäckerei Fuchs bringen wird und halten unsere Leser stets auf dem Laufenden.



Erkunde unsere neue Website und bestelle bequem von zu Hause aus deine Lieblingsprodukte.

fuchs-zermatt.ch

Check out our new website and order your favourite products from the comfort of your home.

fuchs-zermatt.ch



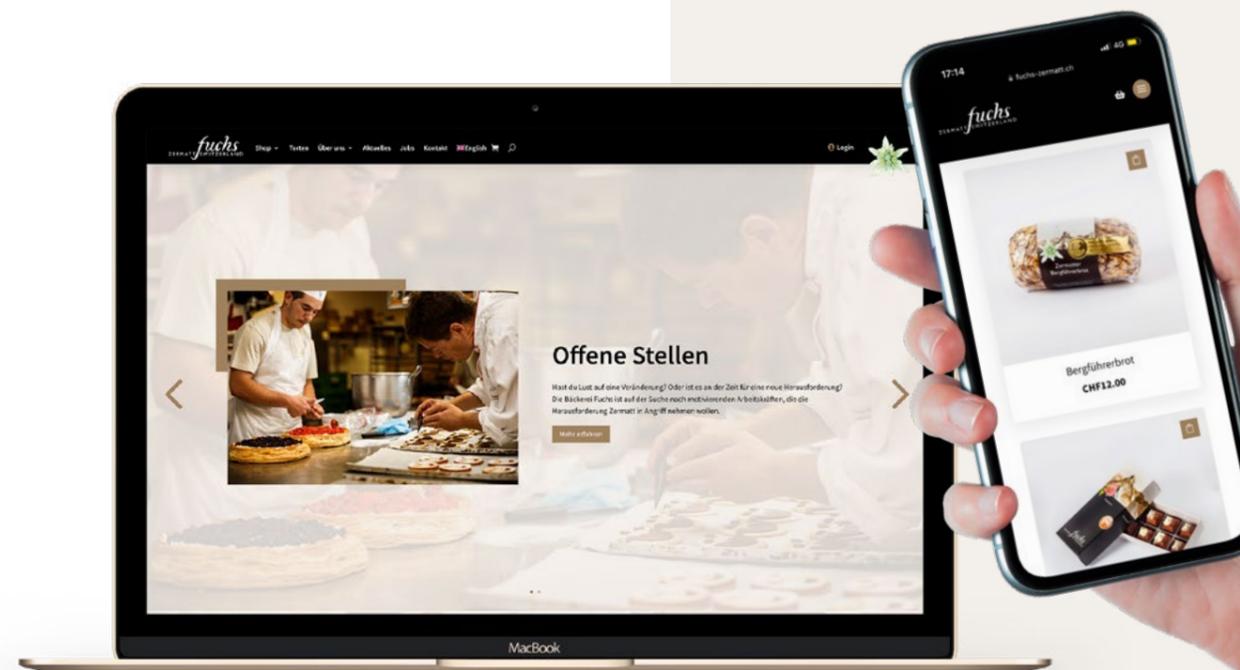
New website and online shop

After revamping the Brotzeitung last year, we have updated and improved our website to offer a more attractive overview, easily accessible information, and new payment options. The online shop is now easier to use with new features and improved navigation.

Our employees will also profit from the website's new automation features, making the work behind the scenes easier. This frees up valuable time, which we can invest in the development of new specialties and product lines, so that we can continue to offer the best possible quality and selection.

The next step will be to revise our newsletter. Every two months we update our customers about the goings-on at the bakery, including background information, new products, promotions, events and much more. Interested customers can sign up for the newsletter and stay up to date.

Our updates underline our focus on customer satisfaction and continuous improvement. We are excited for whatever the future holds for the Fuchs Bakery and will keep our readers up to date throughout.



Tradition und Handwerk treffen auf Digitalisierung

Wie die Bäckerei Fuchs das Beste aus beiden Welten vereint

Als Bäckerei haben wir uns den Herausforderungen der Digitalisierung gestellt und in moderne Technologien investiert. Dadurch haben wir mehr Ressourcen frei, um uns auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Mit der gewonnenen Zeit können wir uns verstärkt auf die Produktentwicklung konzentrieren und noch spannendere neue Produkte kreieren. Von raffinierten Gebäckvariationen über innovative Brotkreationen bis hin zu saisonalen Spezialitäten – unsere Kunden dürfen sich auf frische Ideen und inspirierende Geschmackserlebnisse freuen.

Auch im Kundenservice profitieren unsere Kunden von der Digitalisierung. Unsere Mitarbeitenden haben mehr Zeit für eine individuelle Beratung und persönliche Betreuung, sei es beim Einkauf in der Filiale oder bei Bestellungen im Onlineshop.

Trotz moderner Technologien setzen wir nach wie vor auf Handarbeit und die kleinen Details, die unsere Spezialitäten zu etwas Besonderem machen. Mit mehr Zeit für die Handarbeit können unsere Bäcker ihr handwerkliches Können voll entfalten und hochwertige Backwaren von höchster Qualität produzieren – eine Kunst, die in der schnelllebigen digitalen Welt besonders geschätzt wird.

Dadurch beweisen wir, dass die Verbindung von Tradition und Handwerk mit der Digitalisierung erfolgreich sein kann. Die Digitalisierung hat uns mehr Zeit für die schönen Dinge im Tagesgeschäft ermöglicht, wie Produktentwicklung, Kundenbetreuung und handwerkliche Produktion. Die Kunst des Backens lebt bei uns weiter. Wir sind stolz darauf, unsere Kunden mit erstklassigen Backwaren und persönlichem Service zu begeistern.

«Mit mehr Zeit für die Handarbeit können unsere Bäcker ihr handwerkliches Können voll entfalten und hochwertige Backwaren von höchster Qualität produzieren – eine Kunst, die in der schnelllebigen digitalen Welt besonders geschätzt wird.»



Tradition and craftsmanship meet digitisation How the Fuchs Bakery combines the best of both worlds

As a bakery, we have embraced the challenges of digitisation and invested in modern technologies. Consequently, we have more resources available to focus on what matters most.

With the time gained, we can create even more exciting new products. From refined pastries to innovative breads and seasonal specialties – our customers can look forward to fresh ideas and inspiring taste experiences.

Whether they are shopping in store or online, our customers benefit from our digitisation, as our employees now have even more time for our customers.

Despite modern technologies, we still rely on craftsmanship and the small details that make our specialties unique. With the time won, our bakers can fully showcase their skills and produce baked goods of the highest quality – an art that is particularly appreciated in the fast-paced digital world.

“With the time won, our bakers can fully showcase their skills and produce baked goods of the highest quality – an art that is particularly appreciated in the fast-paced digital world.”

This proves that the combination of tradition, craftsmanship and digitisation can be a recipe for success. Digitisation has given us more time for the finer aspects of our day-to-day business, such as product development, customer service and artisanal production. In our bakery the art of baking continues to thrive, and we are proud to delight our customers with first-class baked goods and personalised service.



Teile deine schönsten Momente am Gornergrat
#125YearsGornergratRailway
Share your best moments from the Gornergrat

Gornergrat Bahn – Faszination seit 125 Jahren

Die Gornergrat Bahn feiert dieses Jahr ihren 125. Geburtstag. Gemeinsam mit dir wollen wir dieses Jubiläum feiern und deine Glücksmomente aufgleisen.

Ob auf einer gemütlichen Wanderung, bei einer Begegnung mit den unverwechselbaren Schwarznasenschafen oder beim atemberaubenden Ausblick auf die Gletscher sowie die 29 Viertausender: Bereits auf der Fahrt von Zermatt bis auf den Gornergrat wirst du vom steten Blick auf das Matterhorn wohl nicht genug bekommen.
Jetzt heisst es: Rucksack packen, Freund:innen schnappen und los gehts! Ab ins Vergnügen nach Zermatt! Wir freuen uns auf deinen Besuch.

Ergreife deine Chance und mach am Wettbewerb mit. Dabei kannst du eine Übernachtung für zwei Personen im 3100 Kulmhotel, im höchstgelegenen Hotel der Schweizer Alpen, inklusive Retourtickets Zermatt-Gornergrat mit der Gornergrat Bahn gewinnen.



Gornergrat Railway - 125 years of fascination

This year, the Gornergrat Railway is celebrating its 125th anniversary. We want to celebrate this milestone and help you create unforgettable memories.

Whether on a leisurely hike, while meeting the distinctive Valais Blacknose sheep or taking in the breathtaking view of the glaciers and the 29 four-thousand-meter peaks: you will never get tired of the uninterrupted view of the Matterhorn on your way from Zermatt to the Gornergrat.
Now it's time to pack your bag, grab your friends, and off you go! Head to Zermatt for some fun! We look forward to welcoming you.

Seize your chance to win an overnight stay for two people at the 3100 Kulmhotel, the highest hotel in the Swiss Alps, including two Zermatt-Gornergrat round-trip tickets with the Gornergrat Railway.



gornergrat.ch/125



Antonia Gerlach

Wohnort: Zermatt
Alter: 33 Jahre
Bei Fuchs seit September 2022
Motto: Es gibt keine Probleme, es gibt nur Herausforderungen, mit denen man wachsen kann.

Dürfen wir vorstellen?

Ich bin Antonia Gerlach und lebe seit letztem Sommer in Zermatt. Als Marketingmanagerin unterstütze ich die Bäckerei Fuchs dabei, ihre Marke online und offline zu optimieren und bekannter zu machen.

Welche speziellen Aufgaben führst du in der Bäckerei aus?

Meine vielfältigen Aufgaben umfassen die Entwicklung von Marketingstrategien, Planung und Umsetzung von Kampagnen, inklusive Social Media, Aussenwerbung, Digitalisierung und Employer Branding.

Was gefällt dir an deiner Arbeit in der Bäckerei Fuchs am besten?

Die Vielfältigkeit meiner Aufgaben als Generalistin. Ich kümmere mich unter anderem um Fotografie, Grafikdesign, Text und Konzeption. Die Offenheit der Bäckerei Fuchs für neue Ideen und das Vertrauen in meine Umsetzungen begeistern mich. Es macht mir Spass, Teil des Digitalisierungsprozesses von Projekten wie der neuen Website zu sein.

Du bist von Deutschland nach Zermatt gekommen. Wie wurdest du auf die Stelle der Bäckerei Fuchs aufmerksam?

Nach meiner Ankunft in Zermatt war ich auf der Suche nach einer langfristigen Arbeitsstelle. Die Jobanzeige als Marketingmanagerin fand ich direkt auf der Website der Bäckerei Fuchs.

Was gefällt dir am Arbeits- und Ferienort Zermatt so gut?

Besonders gut gefällt mir in Zermatt die Nähe zu allem, was ich brauche und die Möglichkeit, alles mit dem Fahrrad zu erreichen.

Welches Produkt der Bäckerei Fuchs hat es dir besonders angetan?

Mein Lieblingsprodukt der Bäckerei Fuchs sind die Matterhörnl und die Caramel Schokolade.



Brotzeitung Nr. 22
Gewinnerin Wettbewerb | Issue 22 winner:
Katharina S., Binningen



Löse unser Zahlenrätsel und habe die Chance auf unseren Hauptgewinn:

GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 800.- DER GORNERGRAT BAHN UND DES 3100 KULMHOTELS

- Übernachtung für zwei Personen im 3100 Kulmhotel – im höchstgelegenen Hotel der Schweizer Alpen
- 2 Retourtickets Zermatt-Gornergrat mit der Gornergrat Bahn inklusive freier Eintritt ins «ZOOM the Matterhorn»

$$\text{Brot} + \text{Brot} \times \text{Blume} = 12$$

$$\text{Blume} \times \text{Blume} - \text{Brot} = 18$$

$$\text{Brot} + \text{Blatt} + \text{Blatt} = 13$$

$$\text{Brot} \times \text{Blatt} \times \text{Blume} = ?$$

Name/Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Telefon _____

Fülle den Talon aus und gib diesen in einer unserer Filialen ab oder mach online via QR-Code mit.
Gib unbedingt deinen Namen, deine Post- und E-Mail-Adresse an.
Einsendeschluss: 31. Oktober 2023



Teilnahmeberechtigt sind alle Personen mit Ausnahme der Mitarbeitenden der Bäckerei Fuchs Zermatt. Die Gewinnerin bzw. der Gewinner wird persönlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Preises ist nicht möglich. Es wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Unser Gewinnspiel ist jetzt auch online verfügbar.



Solve the number puzzle for the chance to win our main prize:

A VOUCHER WORTH CHF 800.– FROM THE GORNERGRAT RAILWAY AND THE 3100 KULMHOTEL

- Overnight stay for two people in the 3100 Kulmhotel – the highest hotel of the Swiss Alps
- Two Zermatt-Gornergrat round-trip tickets with the Gornergrat Railway incl. free entrance to “ZOOM the Matterhorn”

$$\text{Bread} + \text{Bread} \times \text{Flower} = 12$$

$$\text{Flower} \times \text{Flower} - \text{Caramel} = 18$$

$$\text{Caramel} + \text{Leaf} + \text{Leaf} = 13$$

$$\text{Bread} \times \text{Leaf} \times \text{Flower} = \underline{\quad ? \quad}$$

Name

Street

Postal Code/City

E-Mail

Telephone No

Fill out the form and hand it in at one of our branches or participate online via QR code. Be sure to include your name, postal and e-mail address.

Closing date: 31. October 2023



The competition is also available online.

All persons are eligible to enter, with exception of employees of the Fuchs Bakery. The winner will be notified in person. Prize is as offered, no cash alternative will apply. No correspondence will be entered into. There is no right to appeal.

Antonia Gerlach

Residence: Zermatt

Age: 33 years

Employed since September 2022

Motto: There are no problems, only challenges to grow from.

Please introduce yourself:

I'm Antonia Gerlach and I've been living in Zermatt since last summer. As the marketing manager, I help the Fuchs Bakery build and promote their brand both online and offline.

What specific tasks do you perform at the bakery?

I develop marketing strategies, plan and implement campaigns, social media, outdoor advertising, digitisation and employer branding.

What do you like most about working at the Fuchs Bakery?

The mix of things that I do. Amongst other things, I am responsible for photography, graphic design, text, and concept. I am also excited to be part of the digitisation process of projects like the new website. The Fuchs Bakery's openness to new ideas and their confidence in me is a great motivation.

You moved from Germany to Zermatt. How did you become aware of the position at the Fuchs Bakery?

While looking for a job after arriving in Zermatt, I saw the job advertised online on the Fuchs Bakery's website.

What do you like so much about Zermatt as a place to work and vacation?

Everything I need is close by and I can reach everything by bike.

Which is your favourite the Fuchs Bakery product?

I love the Matterhörnli and the caramel chocolate.



IMPRESSUM | PUBLISHING INFORMATION

Die Brotzeitung ist die Kundenzeitung der Bäckerei-Konditorei Fuchs in Zermatt. "Brotzeitung" is the customer magazine of Bäckerei-Konditorei Fuchs in Zermatt.

Herausgeber | Publisher: Bäckerei-Konditorei Fuchs
Getwingstrasse 24, CH-3920 Zermatt, Tel.: +41(0)27 967 20 63,
info@fuchs-zermatt.ch, www.fuchs-zermatt.ch

Konzept, Inhalt und Gestaltung | Concept, content and design:
AB3 creative collective, Visp, ab3.ch

Druck | Printing: Valmedia AG, Visp, valmedia.ch



Mehr über die Bäckerei Fuchs
More about the Fuchs Bakery

www.fuchs-zermatt.ch

Follow us

