

Bäckerei Konditorei Wälchli Rothrist Wertvolles Korn für Brotliebhaber

Die Bäckerei Wälchli in Rothrist verwöhnt anspruchsvolle Brotliebhaber mit chüschtigen Kreationen aus wertvollem Korn. Neu verwenden die Wälchli-Bäcker das Alipro-Produkt «Mr. Korn»: saftige Körner, schonend unter Überdruck gekocht. Sie backen damit ein Mehrkornbrot mit hohem Nährstoffgehalt. Dank des vollen Geschmacks und der langanhaltenden Frische findet es grossen Anklang bei den Kunden,

[Bild Auslage Mehrkornbrot z.B. SAM_1152].



Die rund 8500 Einwohner der Aargauer Gemeinde Rothrist haben 17 Möglichkeiten, um frisches Brot einzukaufen. Das ist keine einfache Ausgangslage für das Bäckereigewerbe. Wer sich langfristig behaupten will, muss mehr als nur Brötchen backen. Davon ist auch Ruth Haab, Mitinhaberin der Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH, überzeugt: «Neben dem konstant hohen Qualitätsstandard unserer Produkte und dem zuvorkommenden Service am Verkaufspunkt ist es für uns entscheidend, Ernährungstrends frühzeitig zu erkennen und unser Sortiment darauf auszurichten. Unsere Kunden sind zunehmend auf Ernährung und Gesundheit sensibilisiert und verlangen nach schmackhaften Produkten aus naturbelassenen Zutaten.»

Auf der Suche nach ebensolchen Neuheiten, ist die Bäckerei Wälchli auf das neue Alipro-Produkt «Mr. Korn» gestossen. Dabei handelt es sich um eine Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Getreidekörner und Saaten. Verarbeitet in Backwaren sorgen sie für Ballaststoffe, Saftigkeit und Frische. Wälchlis erste Brotspezialität, die «Mr. Korn» enthält, ist ein Ruchbrot, das dank der Zugabe der Kornmischung ganz einfach zu einem Mehrkornbrot wird. Es überzeugt durch seine Geschmacksintensität und extra lange Frische. Ruth Haab hat sich für «Mr. Korn» entschieden, weil sie keine Mehlmischung kaufen muss, sondern die bewährten, qualitativ hochstehenden Teigrezepte verwenden und diese mit der Kornmischung anreichern kann. So wundert es nicht, dass die Bäckerei Wälchli bald weitere Produkte mit «Mr. Korn» lancieren will, zum Beispiel Brötli und Snacks.

[Bild Backstube, Verarbeitung von Teig z.B. SAM_1161]



Betriebsspiegel (oder Steckbrief)

Produktionssparten:

Bäckerei, Konditorei, Confiserie

Spezialitäten:

Chüschtiges Brot, vielfältige Snacks, verführerisches Konfekt, feine Konditorei-Auswahl

Betriebsgrösse:

85 Mitarbeitende (inkl. Teilzeit-Beschäftigte)

Standorte:

1 Hauptgeschäft in Rothrist, 6 Filialen und Cafés in Aarau, Aarburg, Rothrist und Zofingen, 4 Produktions-Standorte, 3 mobile Znüni-Wagen

Sortimentsbreite:

über 300 Frisch-Artikel

Weitere Serviceleistungen:

Voll-Anbieter für Catering

www.baeckerei-waelchli.ch/

www.alipro.ch