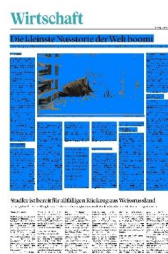


Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt
9001 St. Gallen
071 272 69 00
www.tagblatt.chMedienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 27'861
Erscheinungsweise: 5x wöchentlichSeite: 11
Fläche: 87'937 mm²Auftrag: 3005747
Themen-Nr.: 284.011Referenz: 83538030
Ausschnitt Seite: 1/3

Die kleinste Nusstorte der Welt boomt

In den Bergen produziert La Conditoria Spezialitäten für den internationalen Markt. Der Betrieb ist für den Prix SVC Ostschweiz nominiert.



Reto Schmid kontrolliert die Qualität der kleinsten Baumnusstorte der Welt.

Bild: Claudio Thoma/Freshfocus

Stefan Borkert

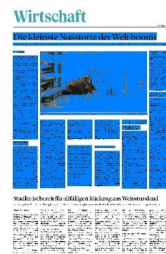
Der Chef läuft durch die Produktionshalle, schaut im Verkaufsladen vorbei und runzelt immer wieder die Stirn. Die Angestellten wissen, jetzt brütet er wieder etwas aus. Die Rede ist von Reto Schmid, Geschäftsführer und kreativer Kopf von La Conditoria, einem Betrieb auf 1400 Metern Höhe im Bündner Bergdorf Sedrun. Schmid's Ideen haben den Betrieb nicht nur gerettet, sondern ihn auch auf der ganzen Welt bekannt gemacht. Eben hat er einen Kaufmann aus Dubai verabschiedet, der ihn in den Bergen der Surselva besucht hat und sich nun in die Vielzahl der Kunden einreihet. Schmid

sagt von sich selbst, dass er nur so vor Ideen sprühe. Neben dem Auf- und Ausbau des Geschäfts denke er ständig über neue Produkte nach.

Tatsächlich hat er den Betrieb mit seiner Ideenfreudigkeit vor dem Ruin bewahrt. 2004 hat Vater Marcel Schmid die Bäckerei samt Café und 13 Mitarbeitenden an den Sohn Reto übergeben. Der damals 30-Jährige prophezeite seinem Vater, dass der Betrieb in einigen Jahren ein anderer sein werde. «Ich habe damals schon eine Vision gehabt. 2014 habe ich dann das Foodlabel La Conditoria Switzerland gegründet.»

Die Anfangsjahre waren schwierig

Und er hat recht behalten. Doch bevor sich der ganz grosse Erfolg einstellte, musste der Jungunternehmer ein tiefes Tal durchschreiten. Als Reto Schmid 2004 den elterlichen Betrieb in Sedrun übernahm, wusste er noch nicht, dass zehn Jahre später grosse Probleme vor der Haustüre stehen würden. Er hatte längst die Ausbildung zum Bäcker, Konditor und Confiseur abgeschlossen. Dann bildete er sich in Unternehmensführung weiter und stürzte sich mit Elan in die Arbeit. Der Umsatz stieg an. Die Kundschaft war zahl-



reich. Doch dann kam die Zäsur. Die Neat war fertig und einige hundert Arbeitende verliessen die Mammutbaustelle. Der Franken war stark. Das schadete dem Tourismus. Schliesslich wurde auch noch die Konkurrenz durch die Grossverteiler, die frisches billiges Brot anbieten, gross. Reto Schmid sagt: «Ich suchte nach einem Produkt, das man das ganze Jahr produzieren kann, das unabhängig vom Tourismus und Wetter oder von der Saison verkauft werden kann und das ganze Jahr gleichmässig viel Arbeit gibt.»

So kam Schmid auf die Idee, etwas mit Spezialitäten zu machen, etwas das aber ganz anders aufgeleitet ist. Er habe immer zugehört, was denn die Kunden so sagen. «Die haben gesagt: Reto, du machst die beste Nusstorte der Welt, aber sie hat schon viel Kalorien. Sie ist halt gross und wenn man die Hälfte gegessen hat, dann trocken sie aus. Dann muss man sie fortwerfen. Das ist schade.»

Das brachte Schmid schliesslich auf die Idee, die Nusstorte kleiner zu machen. Nach etlichen Versuchen war sie dann geboren, die kleinste Bündner Baumnusstorte der Welt mit vier Zentimetern im Durchmesser und knapp 20 Gramm Gewicht, jedes Stück einzeln verpackt. «Im September 2014 habe ich die Minitorte als Snackartikel unter dem neuen Label La Conditoria Switzerland präsentiert. Das Echo war riesig. Das war wie ein Sechser im Lotto.»

Die Erfolgsgeschichte nahm ihren Lauf. Ab 2015 landeten die Törtli schliesslich in den Regalen

des Schweizer Detailhandels. Schmid bot sie an internationalen Messen an. Das Interesse wuchs und so wurden die Minitörtli alsbald exportiert.

Erhältlich in 13 Auslandsmärkten

Grösster Kunde im Export ist Südkorea. Insgesamt werden bislang 13 Länder beliefert. Und in der Schweiz sind alle grossen Detailhändler Kunden von Schmid. Das Geschäft expandierte und die 13 Mitarbeitenden konnten die Arbeit bald nicht mehr bewältigen. In sieben Jahren wuchs ihre Zahl auf nun gut 44 an. Von den Nusstörtli werden jährlich mehrere Millionen produziert. Wenn alles gut läuft, dann seien es derzeit 18 000 Stück pro Stunde, erklärt Schmid. Und auch die grosse Baumnusstorte ist inzwischen gefragt. Immerhin eine Viertel Million werden pro Jahr in Sedrun gebacken.

Die Qualität darf unter der Menge nicht leiden. Man habe zwar automatisiert und rationalisiert, sagt Schmid, aber an der Qualität mache man keine Abstriche. Viele Zutaten wie Mehl, Eier oder Butter kämen aus der Region. Trotz modernster Maschinen arbeite man mit Herzblut und grosser Sorgfalt.

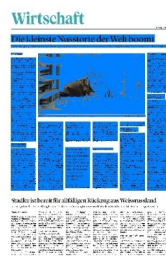
Angefangen hat die Produktion damals in der Bäckerei. Die Bäcker mussten morgens um sechs Uhr in der Backstube mit dem Brot und Gebäck fertig sein. Dann wurde umgestellt, aufgebaut und den Tag durch Nusstörtli produziert. Das seien zunächst natürlich andere Mengen gewesen als heute. Schmid sagt, dass man so im-

merhin 3000 Stück pro Stunde herstellen konnte. Auch habe er viel in Maschinen investiert.

Wegzug von Sedrun kam nicht in Frage

Doch rasch wurde es eng und so machte sich Schmid auf die Suche nach einer grösseren Produktionsstätte. Weg von Sedrun wollte er auf gar keinen Fall. Auch wenn das für die Logistik nicht immer ganz einfach ist. Im Winter liegt viel Schnee und da kann es schon mal vorkommen, dass ein Sattelschlepper vor grösseren Problemen steht und sich die Lieferung auch mal um einen Tag verzögert. Schmid sagt: «Es muss möglich sein, dass es auch Unternehmen im Berggebiet gibt, die kein Bahn-, Hotel- oder Gastrounternehmen sind, sondern ganzjährige Arbeitsplätze schaffen.»

Mit der ehemaligen Neat-Kantine ist Schmid schliesslich fündig geworden. Hier wurde verpackt, kommissioniert und die Ware versandfertig gemacht. Dann stand Schmid vor der Wahl, entweder den Status quo zu bewahren oder weiter zu wachsen. Also begann er nach einem Stück Land zu suchen. Nach mehreren vergeblichen Versuchen konnte Schmid schliesslich per Zufall vis-à-vis des Stammhauses eine Parzelle erwerben. Dort ist dann ein neues Gebäude für die Produktion erstellt worden. Insgesamt hat Schmid zwischen 8 und 9 Millionen Franken investiert. Und der Erfolg gibt ihm recht: Das Unternehmen wächst stark im zweistelligen Prozentbereich.



«Im September 2014 habe ich die Minitorte als Snackartikel unter dem neuen Label La Conditoria Switzerland präsentiert. Das Echo war riesig. Das war wie ein Sechser im Lotto.»

Reto Schmid
CEO La Conditoria in Sedrun

Prix SVC Ostschweiz

Der **Unternehmerpreis Prix SVC Ostschweiz** wird seit 2004 alle zwei Jahre vom **Swiss Venture Club (SVC)** vergeben. Für die zehnte Austragung 2022 sind nominiert: die Industriefirmen Högg in Wattwil, Mosmatic in Necker und Wild & Küpfer in Schmerikon, die Fotofirma Ifolor in Kreuzlingen und die Lebensmittelfirmen Appenzeller Alpenbitter in Appenzell und La Conditoria in Sedrun. Wir stellen die sechs Nominierten in loser Folge vor. Der Preis wird am **10. März vergeben.** (T. G.)