

Innovation der Conditorei-Bäckerei Schulz in Reinach AG

Kindergeburtstag in der Backstube

Die Idee, eine Geburtstagsparty in der Backstube zu organisieren, stammt von Jeannette und Kurt Schulz Kindern.

«Als wir uns die Frage stellten, wo ausserhalb der eigenen vier Wände ein Geburtstag mit den Kleinen gefeiert werden könnte, fiel uns nur der Fastfood-Riese im Industriegebiet ein», betont Kurt Schulz, «doch weil ich meinen Nachwuchs nicht gerne bei HappyMeal und Chicken Nuggets feiern sehe, beschloss ich, selber eine Party zu organisieren.»

Dieser erste Kindergeburtstag in der Backstube wurde ein Riesenerfolg. «Wir erkannten, dass ein grosser Bedarf an solchen Veranstaltungen besteht», sagten sich Jeannette und Kurt Schulz. Sie schlossen die Lücke mit der Organisation von lehrreichen und lustigen Kinderpartys, bei denen auf die Eltern keine Arbeit zukommt als die vorgedruckten Einladungen zu verteilen.

Am eigenen Computer wurden Flyers, Einladungen sowie der Rahmen für das Erinnerungsbild an alle Kinder entworfen. Nach Publikation der Werbung im Regionalblatt und im Internet (www.schulz.ch) sowie der Mund-zu-Mund-Propaganda durch die ihre begeisterten Kinder nach der Party abholenden Mütter konnte sich

die Conditorei-Bäckerei vor Anfragen bald nicht mehr retten.

Es besteht ein echtes Bedürfnis an solcher Kinderunterhaltung.

90 spannende Minuten

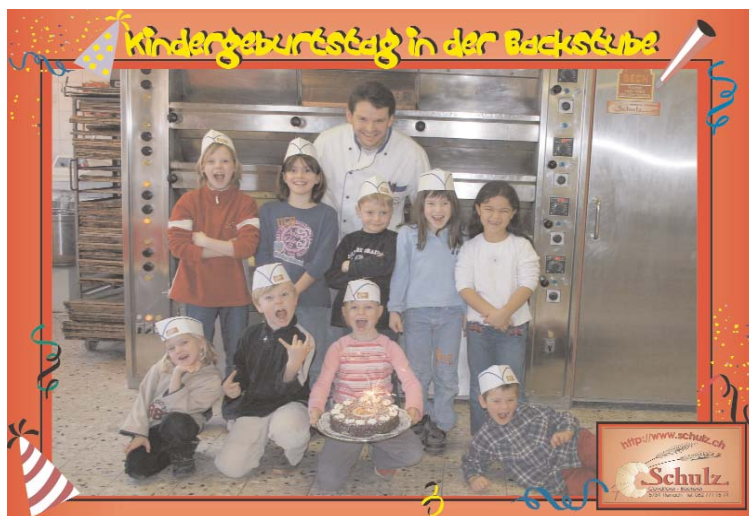
Mit Begeisterung verfolgen die Mädchen und Knaben die Herstellung verschiedener Tiere aus Teig, den Einsatz spezieller Maschinen und das Backen im Ofen. Das Leuchten in den Augen ist unbeschreiblich, wenn die selbstgemachten, wunderbar duftenden Fantasiefiguren aus dem Ofen geholt werden.

Die Backzeit wird überbrückt an einer geschmückten Festbank, wo das Geburtstagskind seine Torte bekommt. Auch für ein Spielchen ist immer Zeit vorhanden. Selbstverständlich dürfen die gebackenen Sachen mit nach Hause genommen werden.

Ein gerahmtes Gruppenbild für das Geburtstagskind wird während des Kuchenessens aus dem Farblaser gedruckt.



Das Hantieren am «riesigen» Backofen fasziniert die Kinder.



Gerahmtes Erinnerungsfoto als Andenken an die Backstubenparty.



Nach Belieben dürfen eigene Fantasieformen kreiert werden.

Ausnutzung der Backstube

Mit dem minutiös geplanten Partyablauf kann die Backstube auch in Randstunden ausgelastet werden. «Wir freuen uns an den lernbegierigen Kleinen und verdienen erst noch ein bisschen Geld. Doch am Schönsten ist, dass wir unseren Beruf unvergesslich und liebevoll vorstellen können. Solche Erlebnisse beeinflussen sicherlich die spätere Berufswahl», sind die Betriebsinhaber überzeugt.

Zum Pauschalpreis von Fr. 15.- pro Kind (mindestens 8 Kinder) sind die Eltern auf einen Schlag alle Sorgen wie Organisation, Kauf der Geburtstags-torte oder Aufräumen los. Ihre Liebsten sind für knapp zwei Stunden gut aufgehoben. Und wenn die Eltern am Ende des Festes ihre Kinder im Laden ab-

holen, gehen sie kaum ohne Einkauf aus dem Geschäft. «Weil das längst nicht alles Stammkunden sind, sehen wir den Mehrumsatz natürlich gerne. Auch in den Schulen, Kindergärten und Elternclubs sind wir ein Dauerthema», freut sich Kurt Schulz über die gelungene Innovation. Auch grosse Partys bis 25 Kinder sind möglich. Tg

Innovationspreis

Die Conditorei-Bäckerei Schulz erreichte beim von der Pistor gesponserten Innovationspreis 2006 für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe den zweiten Rang. «panissimo» wird erneut im Laufe des Jahres über die besten eingereichten Innovationen berichten.