

Besuch einer innovativen Bäckerei

Morgenstund hat Gold im Mund ! Trotz der Frühen Morgenstunde waren ausnahmslos alle 36 angemeldeten Personen pünktlich. Dementsprechend gross war das Interesse.



Die Produktion in einer Bäckerei hat sich gegenüber früher stark verändert. Wurden früher jede Menge Konditorei-Produkte hergestellt, löst heute mehr und mehr das Take-away-Angebot die Palette ab. Neue Produkte und Trends im Take-away-Bereich wie zum Beispiel Penne Salat mit Anti-Pasti (Zucchetti, Peperoni, Oliven, Tomaten, Basilikum) auf grünem Salatbett, ergänzen das Macchi-Sortiment laufend.





Die Firma Macchi Bäckerei-Konditorei- Take-away betreibt jetzt aktuell 6 Filialen. Fritz Mettler, Senior-Chef, legt weiterhin sehr viel Wert auf frische Grundprodukte zur Weiterverarbeitung. So werden zum Beispiel unter anderem in Sandwiches frische Eier anstelle von Stangeneiern verwendet.

Um die bekannten, schmackhaften und haltbaren Macchi-Brote herstellen zu können, ruht der jeweilige Teig bis 24 Stunden. Für die Weiterverarbeitung des Teiges ist die richtige Temperatur ausschlaggebend. Bei Macchi wird das Brot noch von Hand geformt. Bei vielen anderen Bäckereibetrieben läuft alles vollautomatisch.



Anschliessend an die interessante Führung offerierte die Firma Macchi ein „Bäcker-Zmorgen“. Die frisch gebackenen Gipfeli und verschiedenen anderen Gebäcke , wussten zu begeistern.

