



40 JAHRE SÜSSESTE VERSUCHUNGEN

40 Jahre



M. Suter
das süsse
Leben Seite 4-6



Suteria
in China-
town... Seite 10/11



100 Jahre
Solothurner
Torte Seite 8/9



«Znüni näh»
in der
Suteria Seite 20/21

40 Jahre süsseste Versuchungen

«THE DARK SIDE OF TASTE»



40 Jahre



Manfred Suter
das süsse Leben

Seite 4-6

DAS REZEPT HEISST QUALITÄT

Lang lebe die Leidenschaft für süsse Verlockungen

Wir möchten unser Jubiläumsjahr gemeinsam mit Ihnen feiern – an grösseren und kleineren Anlässen. Näheres dazu in diesem Jubiläumsmagazin. Vor allem aber wollen wir dieses Jahr und auch in Zukunft die Suteria «im Sinne des Erfinders» weiterführen: auf Qualität, Tradition und Kreativität setzen, Sorge tragen zu unseren Produkten und noch viel mehr zu unserer treuen Solothurner und Oltener Kundschaft. Denn ihr verdanken wir alles – auch wenn wir unsere Fühler mittlerweile bis nach China ausgestreckt haben.

Wir empfinden es als Privileg, Ihnen das Leben nach allen Regeln der Confiseur-Kunst versüssen zu dürfen. Im Namen unserer Mitarbeitenden danken wir Ihnen für 40 Jahre Vertrauen.

Michael Brüderli, CEO (rechts)
Lukas Koller, Stv. Geschäftsführer



Das kleine, feine
Schoggi-Quiz

Seite 7

100 Jahre Solothurner Torte

Seite 8/9



Galerie de praliné

Seite 12/13



20 Jahre Suteria Olten Znüni näh

Seite 20/21

MANFRED SUTER DAS SÜSSE LEBEN

EIN BERICHT VON ANFANG AN



Manfred «Mamfi» Suter
(mit Schnauz) und
Kollegen von der Zunft
der Confiseure.

40 Jahre Suteria – und der Mann, der dieses Jubiläum höchstpersönlich zu verantworten hat, ist, im allerbesten Sinne, kein bisschen leise geworden. Weise schon eher, vor allem aber noch immer mit der Leidenschaft und Begeisterung von anno dazumal befeuert.



32 Jahre jung war Manfred Suter, genannt Mamfi, als er vom mondänen Züribiet ins beschauliche Solothurn zog, die Confiserie Flückiger an der Schmiedengasse übernahm und sich Hals über Kopf ins Unternehmer-Dasein stürzte.



Ein simples Zeitungsinserat wars, das ihm die Schokolade durch den Mund zog und ihn, den Chef-Confiseur eines renommierten Betriebes, zur Selbstständigkeit verführte. Allen gut gemeinten Warnungen zum Trotz und ohne zu wissen, welches Pflaster ihn in der schönsten Barockstadt der Schweiz erwartete.

Der Name Suter aber war ein gutes Omen und mit ein Grund, warum gerade er, Manfred, den Zuschlag unter den zahlreichen Mitbewerbern erhielt. Werner Suter hiess bekanntlich auch ein – nicht verwandter – Vorgänger an der Schmiedengasse. Dieser war es, der die Solothurner Torte, die damals noch ein «Kuchen» war, marktrechtlich schützen liess und dem Original auf ewig den verdienten Ehrenplatz sicherte.



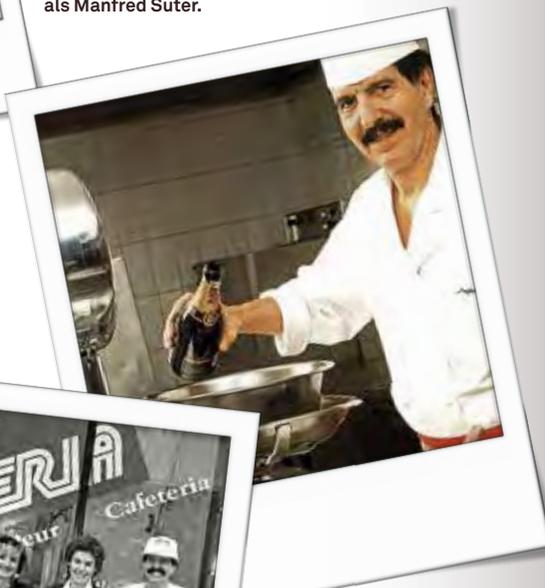
Manfred Suter erkannte das Potenzial dieser Confiserie. Und tatsächlich lief das Geschäft von Anfang an wie flüssige Schokolade, und die Pralinés des Maestro fanden reissenden Absatz. In schneller Folge entstanden innovative Neukreationen – und die unzähligen Auszeichnungen und Goldmedaillen spornten zu immer weiteren Höchstleistungen an. Bald musste die Produktion vergrössert und verlegt werden, bald kamen ein zweites und in Olten ein drittes Fachgeschäft hinzu. Zu Torten und Truffes gesellten sich feines Gebäck und Konfekt, später kamen auch Traiteurprodukte hinzu.



Mit dem Suteria-Label landete le Maître Chocolatier einen weiteren Coup, der dazu beigetragen hat, den guten Ruf des Hauses weit über die Stadt hinauszutragen. Bis nach Australien, um genau zu sein! Anno 2000 nämlich, just zu den Olympischen Spielen, startete Manfred Suter das Projekt Sidney.



Niemand macht bessere
Champagner-Truffes
als Manfred Suter.



Ein Meilenstein in der
Geschichte: die Firmierung
als SUTERIA – Confiserie,
Cafeteria und Schokolade-
manufaktur in einem.

Denkwürdiger Outdoor-
Auftritt an einer der ersten
HESO in Solothurn.



Sprich, er eröffnete in Down Under ein weiteres Geschäft. Mit allem Drum und Dran versteht sich, inklusive Solothurner Torte und Schwarzbuben-Kirschtorte. Das «Chriesiwasser» dafür schmuggelte Mamfi eigenhändig durch den Zoll. Pech nur, dass eine der Flaschen im Koffer auslief, was dem Spürhund am Flughafen zwar in die Nase, zum Glück aber nicht ins Bewusstsein stieg...



Unvergesslich bleibt ihm das Bild in Erinnerung, wie er in der Schmiedengasse 20 zu den Festtagszeiten (Weihnachten, Neujahr, Ostern) vor der Ladenöffnung aus dem oberen Backstubfenster auf eine riesig lange Kundenschlange blickte, die sich bis zum Bieltor erstreckte.

Geblichen ist ein Strauss schönster Erinnerungen, ein quicklebendiger Manfred Suter, der vorläufig weiterhin persönlich die legendäre Champagner-Truffes-Füllung herstellt, sich seinem liebsten Hobby, dem Banjo- und Gitarrenspielen, in diversen Oldtimer Jazzbands widmet – und eine vielversprechende Suteria-Zukunft, die noch viele süsse Überraschungen in der Hinterhand hat.

MANFRED SUTER, DAS SÜSSE LEBEN

EIN BERICHT VON ANFANG AN



«ICH BIN LEIDENSCHAFTLICHER
CHOCOLATIER UND
CONFISEUR.»



Manfred Suter, die Zeiten ändern sich.
Auch die Kunst der Chocolaterie?

Ja, schon. Früher war eine andere, aufwendigere Kreativität in der Produktion möglich. Heute sind andere, modernere Herstellungsmethoden wie z. B. Fotodruck auf Zucker und Marzipan etc. gefragt.

Aber die Leute sind immer noch bereit,
für Qualität zu zahlen?

Auf jeden Fall. Uns kommt entgegen, dass wir in einem Land leben, wo sich eine Mehrheit der Menschen immer mal wieder verwöhnt. Und natürlich sind und bleiben Süßigkeiten jederzeit ein Bedürfnis.

Was war und ist das Erfolgsrezept der Suteria?

In erster Linie gehören sicher das berufliche Fundament und qualifiziertes Personal dazu. Dazu kommen Qualitätsdenken, Durchhaltewillen, Kreativität und viel, viel, viel Arbeit.

Was muss ein guter Confiseur, ein Chocolatier, mitbringen?

Es braucht vor allem «Gschpüri», also einen ausgeprägten, sehr feinen Geschmacksinn. Wie ein guter Koch muss man seine Produktionen immer wieder probieren, ein bisschen von dem und diesem dazugeben. Man kann nicht stur nach Rezept vorgehen, denn das Rohmaterial schmeckt jedesmal etwas anders. Sicher muss man in diesem Beruf auch ein bisschen – oder mehr – ein «Tüpfelchisser» sein, einer, der Wert auf jedes Detail legt.

«Es braucht immer
auch Glück. Aber dann
muss man es packen.»

Ein gutes Praliné sollte ...

...frisch sein und Schmelz haben. Es sollte nach dem schmecken, wofür es steht. Ein Himbeerpraliné muss echt nach Himbeeren schmecken.

Was wünschen Sie Ihren Nachfolgern zum
Suteria-Geburtstag und darüber hinaus?

Kraft, Biss und Gesundheit. Es ist eine echte Aufgabe, ein so grosses Geschäft zu führen, auszubauen und immer wieder innovativ zu sein. Der Schritt nach China ist sicher sehr mutig, aber ich unterstütze diesen Weg voll und ganz.





INSPIRATION SCHOKOLADE

Schoggi begeistert Normalsterbliche genauso wie Promis aus Königshäusern und Künstlerkreisen. Joseph Beuys und Dieter Roth etwa haben Kunstwerke aus Schokolade geschaffen.

SOLOTHURNER TORTEN-GESCHICHTE von Alex Capus

Als ich kürzlich im Strassencafé sass und Zeitung las, kam eine mir unbekanntene Dame mittleren Alters die Hauptgasse hinunter und stellte einen Kinderwagen neben mir ab.

«Herr Capus, könnten Sie kurz auf mein Enkelkind aufpassen? Ich muss rasch eine Solothurner Torte besorgen. Dauert nur eine Minute.»

«Selbstverständlich.»

«Für Sie ist das ja nichts Besonderes. Wo Sie doch so viele Kinder haben.»

«Ja.»

Die Dame war kaum ins Innere des Geschäfts verschwunden, als die Exfrau eines Freundes eines Freundes von mir die Gasse hinaufkam. «Schon wieder ein Kind!», rief sie aus. «Hast du eigentlich eine Fabrik zu Hause?»

«Das nun nicht gerade», sagte ich.

«Ich hatte gar nicht gemerkt, dass deine Frau schwanger war.»

«Es ist nicht von meiner Frau», sagte ich wahrheitsgemäss ...

Schoggi- Schnelltest



WISSEND GENIESSEN MACHT DOPPELT FREUDE

Wer sich in Sachen Schokolade auskennt, lässt sich nicht so leicht durch den Kakao ziehen. Tipp: Gönnen Sie sich für jede richtige Antwort (siehe unten) ein Häuschen feinste Suteria-Schokolade.



Urvölker im Gebiet des heutigen Mexiko genossen bereits ein Kakaogetränk. Den Namen «Xocolatl» gaben ihm

- A die Maya
- B die Mariachi
- C die Azteken

Welche drei Zutaten sind in jeder Schokolade enthalten?

- A Kakaomasse, Zucker, Nougat
- B Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker
- C Kakaobutter, Milch, Zucker

Dunkle Schokolade, massvoll genossen, soll gesundheitsfördernde Wirkung haben, indem sie

- A den Blutdruck senkt
- B das Immunsystem stärkt
- C die Sehschärfe erhöht

In der Schweiz ist Schokolade heiss begehrt. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei

- A 2 Kilogramm
- B 5 Kilogramm
- C 12 Kilogramm



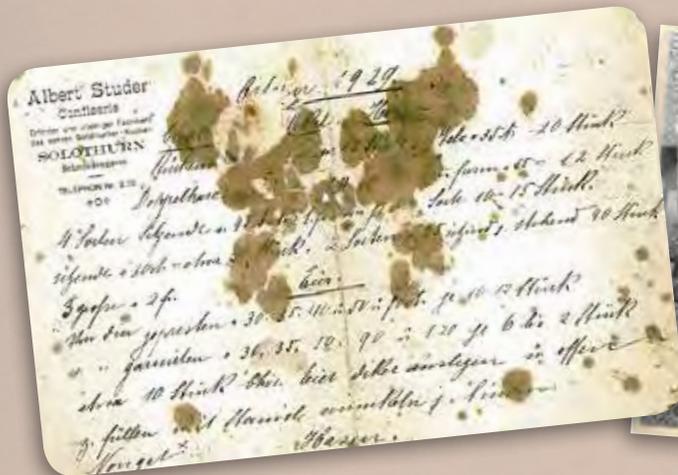


a star is born



100 Jahre Solothurner Torte

EINE SÜSSE CHRONIK



WIE UNSER AUSHÄNGESCHILD ZU EINEM SOLOTHURNER WAHRZEICHEN WURDE

Es geschah 1915 in exakt jenem Haus an der Schmiedengasse 20 in Solothurn, das auch heute noch ein Suteria-Verkaufsgeschäft beherbergt: Der Konditormeister Albert Studer kreierte die erste Solothurner Torte, die er allerdings damals «Solothurner Kuchen» nannte. 1928 liess Studers Nachfolger Werner Suter die inzwischen bereits heiss begehrte Spezialität beim Amt für geistiges Eigentum eintragen.

1975 übernahm Manfred Suter (nicht verwandt mit Werner Suter) die Confiserie an der Schmiedengasse. Er verfeinerte nicht nur das Rezept der Solothurner Torte, sondern erneuerte auch den Markenschutz derselben, diesmal unter dem heute noch gültigen Namen. Deshalb ist die Torte aus der Suteria die Original Solothurner Torte.

Ihr «Bauplan»: unten ein kreisrunder, schaumig-meringierter Japonais-Boden, darauf abwechselnd luftig-leichte Creme-füllung und Biskuitlage, und als oberer Abschluss ein geringer Deckel aus zartschmelzender Haselnuss-Meringuage. Zusätzlich bezeugt eine Banderole in den Kantonsfarben die solothurnische Herkunft. In der Mitte schliesslich strahlt das Logo mit dem Suter-Familienstern.

Die Solothurner Torte ist nur eines von zahllosen Beispielen für die kulinarische Kreativität der Suteria, aber vorerst das einzige, das die Menschen bereits ein ganzes Jahrhundert lang verzaubert.

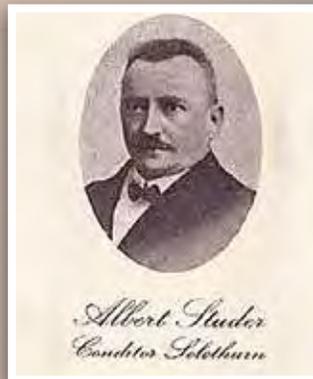
1 Ein streng gehütetes Geheimnis: Auszug aus dem Originalrezept für den «Solothurner Kuchen», niedergeschrieben von Erfinder Albert Studer.

2 «Souvenir de l'assemblée des confiseurs, section Bienne-Soleure-Jura. Moutier, 10. Mai 1921». Ganz links das Mitglied Albert Studer.

3 Albert Studer lebte von 1872 bis 1928. Sein Nachfolger Werner Suter lässt den «Solothurner Kuchen» erstmals urheberrechtlich schützen.

4 Das Original, hier noch ohne Solothurner Wappen und Banderole. Schön zu sehen der gerillte Japonais-Deckel.

5 Luftig-leicht muss sie innen sein, die Original Solothurner Torte. Hauptbestandteil sind übrigens gemahlene Haselnüsse.



Traditionell bei den Tischsitten, aber offen für kulinarische Entdeckungen – Chinesinnen und Chinesen greifen mit zunehmendem Appetit nach Truffles und weiteren süßen Spezialitäten made in Switzerland.



片片真美味
颗颗佳精选

Suteria in Chinatown



Freundschaft Schweiz–China: Die Suteria als Confiserie-Pionier in der Millionenstadt Harbin.

SÜSSE VERFÜHRUNG FÜR CHINESISCHE GAUMEN

Seit September 2014 sind Solothurner Bsetzsteine, Schokolade, Pralinés und Truffes in einem 40 Quadratmeter grossen Geschäft in der chinesischen Stadt Harbin zu haben. Kennen Sie Harbin? Nun, die Stadt zählt inklusive Agglomeration rund 10 Millionen Einwohner. Schon diese Dimension zeigt das Potenzial für unsere süssen Spezialitäten. Zuversichtlich stimmt auch der chinesische Nachholbedarf in Sachen Schokolade: Der durchschnittliche Jahreskonsum pro Kopf liegt in China bei 100 Gramm. Zum Vergleich: Die Schweizerinnen und Schweizer bringen es auf weltmeisterliche 12 Kilo!

Trotzdem ist China ein Wagnis, und die Suteria die erste Schweizer Confiserie, die es eingegangen ist. Dabei öffnete uns Prof. Dr. Ruedi Nützi, Direktor der Hochschule für Wirtschaft der Fachhochschule Nordwestschweiz, viele Türen. Das Hochschulprojekt Swiss SME Research Center China unterstützte uns mit Marktanalysen, Networking und Standortabklärungen.

Auf die Suteria hat in China niemand wirklich gewartet. Entsprechend klein waren unsere Bekanntheit und die Nachfrage anfänglich. Mittlerweile steigen die Kundenfrequenz, der Absatz sowie die Hoffnung auf ein gewinnbringendes erstes Jahr. Eine chinesische Weisheit besagt: «Wenn ein Drache steigen will, muss er gegen den Wind fliegen.»

Übersetzung
chinesische
Schriftzeichen:
Jedes präzise
ausgewählte
Stück schmeckt
fabelhaft.





Karin Herzig

Das Gianduja-Herz mit Knusperfüllung tut ihrer Seele gut.



Petro Pistazio

Hat die ganze Welt bereist – und kehrt immer wieder zum Pistazienmarzipan nach Hausrezept zurück.



Lucia Montélimar

Ihr Name ist wohlklingend, aber auch der ihrer Lieblingsünde: Nougat de Montélimar.



Sabine Zweifel

Tut sich schwer bei Entscheiden – und hat sich für Sabayon-Truffles mit zwei verschiedenen Füllungen entschieden.



Erhard Truffer

Bei Vanille-Truffles hebt er ab und schwebt auf Wolke sieben.



Dorothee Puidoux

Nascht fürs Leben gern Griottes aus eingelegten Sauerkirschen.



Belinda Buser

Sind Sauerkirschen-Truffles mit Fruchtgelée-Füllung in Griffnähe, ist es um sie geschehen.



Ueli Leibundgut

Genießt das Leben von morgens bis abends – inklusive eines Mocca-Truffles als Bettmüpfeli.



Dolores Hochhuth

Steht auf Klassiker wie Brecht, die Beatles, Chagall, USM und die Champagner-Truffles von der Suteria.



Heidi Hemmi

Wenn sie drei Wünsche offen hat, wünscht sie Trois Frères mit drei caramelisierten Haselnüssen.



Charles Kühne

Lässt sich das Leben gerne von unalltäglichen Kombinationen wie Himbeer-Passionsfrucht-Pralinés versüssen.



Amanda Burckhardt

So heilig wie Teatime für den Engländer ist ihr das Rocher mit caramelisierten Mandeln.



Galerie de pralinés

Bei unseren hausgemachten Pralinés wird Handarbeit grossgeschrieben und viel Sorgfalt auf die Auswahl sowie die Verarbeitung der Rohstoffe verwendet. Typisch für Sateria-Pralinés ist aber auch die Vielfalt.

Nun ja, Menschen lieben die Abwechslung. Und Menschen sind verschieden.

Auch wenn sie eines gemeinsam haben: Sie können allem widerstehen, nur nicht der Versuchung. Und, bei welchen Pralinés oder Truffles werden Sie schwach?



Bruno Negrini

Verzehrt sich nach einer sehr dunklen Schoggi-Kreation mit Wurzeln in Venezuela: **Maracaibo 88%**.



Melanie «Smily» Meili

66% Ecuador-Schokolade ist für sie ein hundertprozentiger Aufsteller.



Eugen Schmelzer

Sein Geheimtipp: Augen zu und **Quittenstängeli mit Zimt** abgeschmeckt auf der Zunge zergehen lassen.



Angelika Wohlgemuth

Tut fast alles für diese himmlisch-süsse Rosinenpickerei: **Rum-Truffles mit Rumrosinen**.



W. Nuss von Marzipan

Für sie ist das **Baumnuss-marzipan nach Hausrezept** das Höchste der «Ge-Nüsse».



Koni Freudiger

Erfreut sich an **Orangenstängeli** mit konfierten Orangen und **Krokant-Schokoüberzug**.



Amalia Amabile

Leistet kaum Widerstand beim **Zimt-Stern** mit zartschmelzender Pralinéfüllung.



Ernesto Barbieri

Schätzt raffiniertes Handwerk, etwa die aus drei Plättli gefertigten **Nougat-Truffles**.

Schoggi-Job

Confiseur, Chocolatière, ist zwar der spannendste Beruf der Welt, aber das pure Gegenteil eines Schoggi-Jobs! Dass so viele, immer wieder auch junge Leute, die Herausforderung annehmen, muss daher mit der Kreativität zu tun haben und mit den süßen Freuden, welche die Arbeit einem beschert. Oder, Barbara, Lea, Kazim?



NICOLE RAMEL 44

Sie hilft in Spitzenzeiten aus – aber wie! Alle Dekorationen der weihnachtlichen Lebkuchen und Biber etwa gehen auf ihr Konto. So was nennt man Engagement – und Treue. N. R. hat hier schon die Lehre gemacht!

LEA MISTELI 18

Sie steht im zweiten Lehrjahr – und hat ihren Traumberuf gefunden. Dass in der Suteria «recht hohe Ansprüche» gestellt werden, verbucht sie als Plus im Karriereplan.



BARBARA BURGER 24

Hat Bäckerin-Konditorin gelernt und bügelt seit sechs Monaten im Team der Suteria. Apropos Schoggi-Job sagt sie nur: «Stehen Sie mal mitten in der Nacht auf – und das ein Berufsleben lang...»



THOMAS STEINER 59

Einst mit eigenem Geschäft und 80- bis 90-Stunden-Woche voll engagiert, tritt Thomas Steiner heute kürzer, kommt aber doch nicht los vom Backstuben-Dasein. Als Teilzeit-Beck bleibt er in Suteria-Diensten dran.



KAZIM AKKILINC 46

Kazim gehört schon fast zum Inventar; er hat in den letzten 11 Jahren von Null bis alles schon gemacht. Und kein Ende in Sicht...



ALI BULUT 50

Ali ist Alewit, türkischer Herkunft, Schweizer Bürger mit Doppelpass – und ein bisschen Weihnachtsmann fürs ganze Jahr: Als Chauffeur liefert er all die feinen Sachen aus.



JEGANATHAN PANJALINGAM 44

Auch er ist eine Legende und feiert heuer seinen 20. Suteria-Geburtstag. Eine Karriere vom Pfannenwäscher zum Praliné-fabrikant, herzliche Gratulation!

Das muss man sich auf der Zunge zergehen lassen

360 000
5000 kg
15 t

8500 km
40 000
10,5 t

Suteria in Zahlen

3 TONNEN HASELNÜSSE
3 TONNEN MANDELN
15 TONNEN ZUCKER
20 TONNEN MEHL

Diese Zutaten (unter anderen) verarbeiten
wir jährlich zu insgesamt rund 40 000
Solothurner Torten

360 000

Ungefähr so viele Kunden bedienen wir jährlich

5 TONNEN
CHAMPAGNER-TRUFFES
2 TONNEN
KAFFEEBOHNEN
10,5 TONNEN RAHM
UND KAFFEERAHM
3,7 TONNEN ORANGEN
2 TONNEN ÄPFEL

Das (und noch viel anderes) geht pro Jahr über
den Laden- bzw. Bistrottsch



80 MITARBEITENDE
10 NATIONEN

Wir sind ein bunter Haufen leidenschaftlicher
Verwöhnprofis

8500 km

Ungefähr so weit entfernt von Solothurn
liegt – Luftlinie – unsere im Herbst 2014
eröffnete Filiale, nämlich die von Harbin
im Norden von China

4500

Ist die Postleitzahl von Solothurn, unserer
Lieblingsstadt (dicht gefolgt von Olten und Harbin)

40 000 km

So weit fahren unsere Lieferwagen jedes Jahr.
Übrigens ging die weiteste Einzillieferung –
Champagner-Truffes – nach Chicago
(natürlich nicht per Auto)



Der Osterhase meint...

Dieses
Jahr ist
Ostern
am 5. und
6. April

Mein Name ist Hase, und ich weiss
nur, dass die Schoggi-Hasen
bei der Suteria aus allerbesten
Rohstoffen und in sehr viel
Pfoten – ääh – Handarbeit her-
gestellt werden. Wer etwas
anderes behauptet, kriegt von mir
persönlich eins hinter die Löffel.





**Reina Gehrig, Geschäfts-
leiterin Solothurner
Literaturtage**
«Der Osterhase hoppelt
für meine Familie jedes Jahr
bei der Suteria vorbei.»

Kurt Fluri, Stadtpräsident
«Mit Truffes aus der Suteria
schenkt man Lebensqualität.»

Eliana Burki, Alphornistin
«Ich bringe bei Auftritten
im Ausland oft eine
Solothurner Torte als
Geschenk mit.»

**Jürgen Hofer, Tourismus-
direktor Solothurn**
«Die Solothurner Torte ist
ein Teil der Identität unserer
Stadt.»

**Daniel Probst,
Direktor Solothurner
Handelskammer**
«Suteria ist: Auf dem
Ildefonsplatz im Herzen
von Olten mit Familie
und Freunden ein Stück
Oltner Torte geniessen.»

café complet

Stelldichein in der Suteria

Andy Zaugg, Gastgeber
Restaurant Alter Stephan,
Solothurn

«Die Suteria und uns
verbinden Freundschaft
und eine gemeinsame
Philosophie: Besser
sein und immer besser
werden.»

Pipo Kofmehl, Kulturfabrik
«Immer, wenn wichtige Leute
ins Haus kommen, holen
wir eine Solothurner Torte.
Das kommt gut an...»



Reto Stampfli, Kaffeehausgänger und Stadtpoet

«Ich bin oft Gast im Kaffee der Suteria. Zeitung lesen, Leute beobachten, Geschichten ausdenken, ein Mandelgipfel dazu: C'est la belle vie!»

Ernst Zingg, Solothurner Kantonsratspräsident

«Ich bin stolzer Pate der Oltner Torte, seit Jahr und Tag treuer Kunde der Suteria und Fan der Dixieland-Band, in der Mamfi Suter Banjo spielt.»

Pia Lydia Studer wohnte über 10 Jahre im familieneigenen Haus oberhalb der Suteria

«Ich schicke meiner Cousine in Herrliberg zum Geburtstag regelmässig eine grosse Schachtel Suteria-Pralinés. Dieses Jahr wurde sie 93.»

Pirmin Bischof, Ständerat SO

«Ich wohne direkt oben an der Suteria und kann wenn nötig in den Pantoffeln ins Café und dort mein geliebtes Birchermüesli geniessen.»

Von Gipfeli bis Bettmümpfeli Ein Tag in der Backstube

24^{Uhr}



3^{Uhr}



7^{Uhr}



Ein Gipfeli zum Frühstück und ein Lächeln geschenkt:

Im Laden der Filiale Olten verkauft die stellvertretende Leiterin Melissa Sgier die soeben eingetroffene, frische Ware aus der Suteria-Backstube. **Ein guter Morgen beginnt!**



1⁰⁰ Uhr



Er ist der Erste am Morgen – und das bleibt eine Zeitlang so: Der Suteria-Beck knetet mit geballter Kraft und ebenso viel Feingefühl kiloweise Teig für Schoggi-Gipfeli, Laugenbrötli, Fastenwähen, das hauseigene Brot...

3³⁰ Uhr



Hochbetrieb am «Fettposten», ein nicht ganz ungefährlicher Arbeitsplatz, ist das Öl in der Fritteuse doch gut 175 Grad heiss. Die Hitze bekommen die Vanille-Berliner am eigenen Teig zu spüren. Was ihnen recht ist und uns zugutekommt.

5⁴⁵ Uhr

Der Chauffeur bringt frische Früchte, Salate und Gemüse.

6⁰⁰ Uhr



Produktionsbeginn in der Confiserie, dem «Künstleratelier». Hier entstehen die begehrten Schokoladekreationen, vom Schneemann mit Rüebli-nase (aus Marzipan) bis zu den Champagner-Truffles.

6⁴⁵ Uhr



Produktion der Bouchées, der feinen Zuckerwerke mit Schokoladenüberzug und Pistache-, Zitronen- und Himbeeraroma.

8⁰⁰ Uhr



Eine extravagante Kundenbestellung erhält soeben ihren dekorativen Feinschliff.

9⁰⁰ Uhr



Modernste Technik ist – bei allem Handwerk – unabdingbar und für das Personal ein Segen. Sie hilft uns, repetitive Arbeit zu delegieren und schafft Freiraum für Fantasie und Kreativität bei anderen Arbeitsprozessen.

9⁴⁵ Uhr



Die Mitarbeitenden im Bereich Verpackung haben weiterhin alle Hände voll zu tun. Sie bilden das vorletzte, eminent wichtige Glied in der Produktionskette: Auf dass die edle Torte auch sicher bei den Kunden ankommt.

10³⁰ Uhr



Während die Serviceproduktion, die Arbeit für die heutige Auslieferung, seit gut drei Stunden beendet ist und die frische Ware in den Läden der Suteria auf süsshungrige Kunden wartet, laufen die Vorarbeiten für den nächsten Tag auf Hochtouren.

«Einmal Suteria, immer Suteria; als ehemalige Mitarbeiterin gilt das für mich sowieso. Jedenfalls kehre ich regelmässig in meine Stube und zu meinen Mädels zurück.»

NOEMI GRABER 27



«Znüni näh»

ENTSCHULDIGUNG, WAS IST IHRE SCHOKOLADENSEITE?



Auch in Olten hat die Suteria Grund zum Feiern: 2015 begeht man den 20. Geburtstag! Dabei geht es der Cafeteria mit Confiserie nicht anders als der Solothurner Schwester: Der Laden brummt, die Gäste kommen in Scharen und ganz Olten schätzt sich glücklich über diese Altstadt-oase der Entspannung und des Genusses.



IRINA BADER | 39 kommt immer wieder gerne auf einen Kaffee. Logisch, ihre Schokoladenseite ist ihr freundliches Wesen, das hier bestens aufgehoben ist.



RAYMOND BADER | 47 steht seiner Gattin in nichts nach. Seine Schoggj-Seite definiert er so: «Ich bin ein aufgestellter Typ!»



RENÉ ZELTNER | 61 macht in der Suteria «kurz-spitz» Pause: Er hat draussen vor der Tür soeben die Weihnachtsbeleuchtung demontiert.



ADRIAN KESSLER | ANDI BORER | DANIEL ANDREJEWSKI UND MARC RÖTHLISBERGER (v.l.) sind ein eingeschworenes Elektrikerteam. In dieser Funktion haben sie auch beim Umbau der Suteria mitgewirkt.



MONIKA FILIPPI | 47 ist «fast» das erste Mal hier. Das dürfte sich ändern; ihre Schokoladenseite nämlich ist ihr Schokoladenhunger.



STEFAN BLASER | 42 arbeitet als Versicherungsberater. Dabei hilft ihm seine Schokoladenseite: «Ich suche immer eine Lösung und meistens find ich sie auch...»



MARCEL DESSIBOURG | 61 kommt mindestens einmal pro Woche in die Suteria: «Weil ich ein Lebensgeniesser bin.»



GADI SPIELMANN | 74 kommt aus Saarbrücken und seit 20 Jahren fast täglich hierher: «Wegen der guten Ware, der Qualität und der freundlichen Bedienung.»

Lieferanten und Partner

PRISMA WERBUNG Damit wir auch an Ausstellungen und Messen eine gute Figur machen.

TRACHSEL FRUCHTIMPORTE AG Beliefert uns jeden Morgen pünktlich mit frischen Salaten, Gemüse und Früchten.

A+E BÄCKEREIKÄLTE Sorgt dafür, dass unsere Qualitätsprodukte immer das richtige Klima haben.

ZÜRICH VERSICHERUNG Damit unsere Angestellten auch im Krankheitsfall gut abgesichert sind.

DIE MOBILIAR Wo gearbeitet wird, gibt es ab und zu auch Scherben, da braucht es einen starken Partner im Rücken.

ZUM ALTEN STEPHAN Zusammenarbeit auf Augenhöhe: Andy Zaugg serviert seinen Gästen auch Suteria-Leckereien.

REGIOBANK Berät die Suteria seit vielen Jahren in Finanzfragen und hat aktuell die Nachfolgeregelung begleitet.

AMAG Die Zuverlässigkeit der Amag- Fahrzeuge hilft uns, zur rechten Zeit, am rechten Ort zu sein.

SHELLER Klebt unser Logo auf Fahrzeuge, Fenster etc.

EICHHOF Hilft den Suteria-Kunden, den Durst zu löschen.

REGIO ENERGIE Bringt den nötigen Power in die Suteria.

PATISWISS Nüsse von Patiswiss geben der «Original Solothurner Torte» den besonderen Geschmack!

OETTERLI Die Suteria setzt auf die Röstkunst von Oetterli Kaffee Solothurn.

IBL UND PARTNER AG Die Solothurner Werbeagentur hat das Suteria-Jubiläumsmagazin geknetet, geformt und bei Puls 140 ausgebacken.

DIVIS setzt den gestalterischen i-Punkt rund um die süßen Leckereien.

OMNIAPAC Schützt die Suteria-Pralinen in edler Verpackung.

KARLI METZG Die Suteria setzt auf Frische und Qualität, Karli beliefert uns jeden Tag mit Frischfleisch.

PAWI VERPACKUNGEN Gibt unseren Pralinen den nötigen Halt in der Verpackung.

KMU PARTNER GROUP AG Seit Jahren ein treuer Partner der Suteria in Administration und Beratung.

BASLER VERSICHERUNG Damit wir auch im Alter gut abgestützt sind.

MISTER PRINT GMBH Mister Print ist der James Bond der Drucksachenlösungen. Auch für dieses Magazin gab er den Agenten.

PROTECDATA Mit ihrer Software arbeiten wir in der Administration, in Buchhaltung, Verkauf etc. Und das kommt immer gut gebacken.





11 Geburtstags- freuden für Sie

11. FEBRUAR 2015 Zu jedem Mittagmenü im Café ein «Solothurnerli» mit Kerzli

11. MÄRZ 2015 Eine Geburtstagstorte für alle, die am 11.3.2015 40 Jahre jung werden

11. APRIL 2015 Hereinspaziert zum Tag der offenen Tür in den Produktionsräumen der Suteria

11. MAI 2015 Jedes Solothurner Törtchen (4,5 cm) für CHF 2.50 statt CHF 3.20

21. JUNI 2015 Willkommen zum Suteria-Sommerbrunch auf dem Kronenplatz. Mit der Longvalley Jazzband, featuring Mamfi Suter

11. JULI 2015 Jede Glacekugel beim Glacestand in der Altstadt Solothurn und Olten für CHF 2.–

11. AUGUST 2015 Jeder Coupe in der Suteria für nur CHF 7.–

11. SEPTEMBER 2015 Beim Kauf einer Solothurner Torte Gutschein für ein «Kaffee mit Truffles» an der HESO

11. OKTOBER 2015 Jedes Solothurner Törtchen (4,5 cm) für CHF 2.50 statt CHF 3.20

11. NOVEMBER 2015 11 Prozent Gutschrift auf Ihre Kundenkarte

11. DEZEMBER 2015 Bei einem Einkauf ab CHF 20.– verschenken wir ein Säckchen Weihnachtskonfekt

**5% GUTSCHRIFT DAS GANZE JAHR
BEIM AUFLADEN DER KUNDENKARTE**



Solothurner Unternehmerpreis 2015 für die Suteria



V. l.: Prof. Anton Gunzinger, Manfred Suter, Michael Brüderli, Lukas Koller, Esther Gassler

Mit grosser Freude und auch ein bisschen Stolz durften wir die grosse Auszeichnung aus den Händen von Regierungsrätin Esther Gassler in Empfang nehmen.

Diese Ehre versüsst das Suteria-Jubiläum zusätzlich und ist ein Ansporn für uns alle, innovativ zu bleiben und dabei doch unsere Geschichte und Tradition wachsam im Auge zu behalten. Den Preis möchten wir auch und vor allem unseren Mitarbeitenden widmen. Mit ihrem täglichen harten Einsatz und Engagement sorgen sie seit 40 Jahren dafür, dass unser Unternehmen Geschichte schreiben und «zu einem Leuchtturm im Kanton Solothurn» werden konnte.



Impressum

Erscheint in einer Auflage von 5000 Ex.

Konzept, Gestaltung, Text: ibl und partner ag

Fotografie: Andris Linz

Models: Andrea Beyeler, Senlly Kwan

Druck: Druckerei Ebikon, i. A. Mister Print



Süsseste
Versuchungen
seit 40 Jahren

SUTERIA SOLOTHURN