

TAGBLATT

abo+ UNTERNEHMERPREIS

Von Sedrun aus auf Siegeszug: Die kleinste Nusstorte der Welt boomt – und jetzt kommen die Minipralinés

Auf 1400 Metern mitten in den Bündner Bergen produziert La Conditoria Spezialitäten für die Schweiz und den internationalen Markt. Das Unternehmen ist für den Prix SVC Ostschweiz nominiert.

Stefan Borkert

28.02.2022, 18.00 Uhr

Jetzt kommentieren

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Bei La Conditoria in Sedrun hat die Automation in der Produktion Einzug gehalten.

Bild: Claudio Thoma/Freshfocus

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 Bergdorf Sedrun. Seine 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 einreicht. 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 hatte
schon damals
eine Vision.
2014 habe ich
dann das
Foodlabel La
Conditoria
Switzerland
gegründet.»**

Und er hat recht
behalten. Doch bevor

Reto Schmid, CEO und Spiritus
Rector von La Conditoria in Sedrun.
Bild: Claudio Thoma/Freshfocus

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 zahlreich.

Auf die Kundinnen und Kunden gehört

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 anboten, gross. 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 über für gleichmässig viel Arbeit sorgt.»

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 Kundinnen und 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 trocknet sie aus. Dann muss man sie fortwerfen. Das ist auch 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.»

Reto Schmid kontrolliert die Qualität der kleinsten Baumnusstorte der Welt.
Bild: Claudio Thoma/Freshfocus

Das Geschäft wächst und wächst

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. Grösster Kunde im Export ist Südkorea. Insgesamt werden bislang 13 verschiedene 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.

La Conditoria Sedrun wächst zweistellig und hat sich entsprechend vergrößert.

Bild: Claudio Thoma/Freshfocus

Start noch in der Bäckerei

Angefangen hat die Produktion damals in der Bäckerei. Die Bäcker mussten morgens um sechs Uhr mit dem Brot und Gebäck in der Backstube fertig sein. Dann wurde umgestellt, aufgebaut und den Tag durch Nusstörtli produziert. Das seien zunächst natürlich andere Mengen gewesen wie heute. Schmid sagt, dass man so immerhin 3000 Stück pro Stunde herstellen konnte. Auch habe er viel in Maschinen investiert.

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.
Er sagt aber:

«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. Schliesslich stand Schmid vor der Wahl, entweder den Status quo zu bewahren oder weiterzuwachsen. Also begann er nach einem Stück Land zu suchen. Nach mehreren vergeblichen Versuchen konnte er 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.

Neue Schoggilinie

Bei den Minitörtli ist es längst nicht geblieben. Schmid entwickelte verschiedene weitere Spezialitäten und brachte schliesslich im Juli 2020 auch eine Schoggilinie mit zum Beispiel Minipralinés auf den Markt. Schmid sagt:

«Im ersten Jahr haben wir 50 Tonnen Schoggi verarbeitet. Das gibt eine ganze Menge 5-Gramm- oder 12-Gramm-Pralinés.»

An Ideen für neue Produkte fehlt es jedenfalls nicht. Und immer wieder wird geprübelt. Er investiere viel in die Weiterentwicklung. Man müsse immer in Vorleistung gehen, wenn etwas Neues an den Start gebracht werden soll. Das sei schon eine grosse Herausforderung, aber davon lasse er sich nicht abschrecken: «So lange wir gesucht sind, müssen wir Gas geben.»

Eine Schoggilinie ist aufgegleist. Blick auf die Produktion von Choco-Cornflakes im Froster.

Bild: Claudio Thoma/Freshfocus

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.)

0 Kommentare

Alle Kommentare anzeigen

Mehr zum Thema:

[Backen](#)

[Bäckereien](#)

[Geschäft](#)

[Ostschweiz](#)

[Schweiz](#)

abo+ INTERVIEW

«Sie sehen ein halb volles Glas halb voll und nicht halb leer» - Andrea Fanzun, Jury-Präsident des Prix SVC Ostschweiz, über erfolgreiche Unternehmen

Thomas Griesser Kym · 23.01.2022

UNTERNEHMENSPREIS

Sechs Ostschweizer Unternehmen für Prix SVC nominiert - auch Appenzeller Alpenbitter ist im Rennen

KasparENZ · 17.12.2021

Für Sie empfohlen

Weitere Artikel >

abo+ GASPIPELINE-BREITENBAND-TICKER **abo+** UKRAINE-KRIEG • W

Nord Stream 2 wird nicht gebaut • **Die Gläubiger fordern bis zum März an: Eine Zuger Firma wird die Kreuzlinger Detailisten stehen»** • **innert 48 Stunden** • **Polizei rüht Führung des Kampfs** • **das Protokoll** • **+++ Nathalie Weidert bewegt seine Freizeitsportler** • **Thurgauerin des Tages mit** • **Auf** • **einer Hommage an Wien** • **Züb**

Gregory Remez · 01.03.2022
 Redaktion · vor 9 Minuten
 Marcel Elsener · 02.03.2022
 vor 3

Aktuelle Nachrichten

● UKRAINE-NEWSBLOG

**Kämpfe im Umkreis von Kiew ++ Fünf Tote bei
Angriff auf Fernsehturm in der Hauptstadt ++
USA sperren Luftraum für russische Flugzeuge**

Russland hat die Ukraine angegriffen. Alle Neuigkeiten und Reaktionen zum Ukraine-Krieg erfahren Sie in unserem Newsblog.

vor 1 Stunde

abo+ SANKTIONEN GEGEN RUSSLAND

Es droht der Totalverlust: AHV-Fonds und Pensionskassen müssen ihre russischen Anlagen wohl abschreiben

Florence Vuichard, Stefan Ehrbar, Niklaus Vontobel, Patrik Müller ·
02.03.2022

abo+ UKRAINE-KRIEG

«Wir werden bis zum letzten Atemzug stehen»: Wladimir Klitschkos Kampf in Kiew bewegt seine Freunde an der HSG

Marcel Elsener · 02.03.2022

▣ UKRAINE-KRIEG

«Er wird einen hohen Preis zahlen»: Biden warnt Putin – und zeigt sich erstaunt über die Schweiz

Renzo Ruf, Washington · 02.03.2022

PANDEMIE

Zwei Jahre Corona in der Ostschweiz – eine Chronologie der Ereignisse

Eva Wenaweser und Tim Naef · 02.03.2022

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.