

## Zumbach Bäckerei Confiserie Generationenwechsel beim Unternehmen Zumbach «Brot & Genuss»

**Nach 35 Jahren Tätigkeit übergeben Dora und Markus Zumbach die Zumbach Bäckerei den Geschwistern Stephanie und Adrian Zumbach.**

von anfangs drei auf etwa 100 Mitarbeiter ausgebaut. Die sechste Generation mit Adrian und Stephanie Zumbach führt den Betrieb 2014 erfolgreich weiter. Adrian Zumbach hat nach der kaufmännischen Ausbildung eine Zweitausbildung als Bäcker-Konditor gemacht und als Produktionsleiter bei einem Berner Grossbetrieb gearbeitet. Während dieser Zeit hat Adrian die höhere Fachprüfung Chef Bäcker Konditor mit eidgenössischem Fachausweis als gesamtschweizerisch Bester abgeschlossen. Stephanie Zumbach hat sich nach

ihrer kaufmännischen Ausbildung berufsbegleitend während vier Jahren zur Betriebsökonomin FH ausgebildet. Die perfekte Mischung für eine erfolgreiche Zukunft.

### Die Tradition wird nun von den Geschwistern weitergeführt

Als neue Geschäftsleitung wollen Stephanie und Adrian Zumbach nicht alles auf den Kopf stellen. «Unsere Eltern übergeben uns ein gesundes Unternehmen, das durch Innovation und Tradition bestens im Markt etabliert ist»,

sagt Stephanie. Diese Philosophie will die sechste Generation weiterführen und legt auch in Zukunft Wert auf die Verwendung und Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Region. So konnte sich die Bäckerei Zumbach auch dank der Zusammenarbeit in den letzten Jahren in diesem Punkt weiterentwickeln. Der beliebte Dinkel-Butterzopf wie auch das einzigartige Höllgrottenbrot werden zu 100 Prozent mit Zuger Dinkel- respektive Weizemehl hergestellt. Weitere Ideen werden bereits ausgetüftelt. pd



Die fünfte und die sechste Generation: Adrian Zumbach (links), Stephanie Zumbach, Dora Zumbach und Markus Zumbach.  
pd