

Schwytters Catering vom Feinsten





Mehle von uns.
Regional und hochwertig.

*Backkunst vom Schwyter.
Traditionell und innovativ.*

**BRUGGMÜHLE
GOLDACH**

Ein Unternehmen der Groupe Minoteries SA
www.bruggmuehle.ch



 **SCHEITLIN**
SCHEITLIN-PAPIER.CH

weil es passt!



IMPRESSUM

Magazin LEADER
MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
Postfach 1235
9001 St.Gallen
Telefon 071 272 80 50
Fax 071 272 80 51
leader@metrocomm.ch
www.leaderonline.ch

Verleger: Natal Schnetzer

Redaktion: Dr. Stephan Ziegler
sziegler@metrocomm.ch,
Urs Fitze

Fotografie: Bodo Rüedi

Geschäftsleitung: Natal Schnetzer
nschnetzer@metrocomm.ch

Marketingservice/
Aboverwaltung: Fabienne Schnetzer
info@metrocomm.ch

Abopreis: Fr. 60.– für 18 Ausgaben

Erscheinung: Der LEADER erscheint 9x
jährlich mit Ausgaben
Januar/Februar, März, April,
Mai, Juni, August, September,
Oktober, November/Dezember,
zusätzlich 20 Special-Ausgaben

Gestaltung/Satz: Béatrice Lang
blang@metrocomm.ch

Produktion: Ostschweiz Druck AG,
9300 Wittenbach

LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum
eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch
auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manu-
skripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

ISSN 1660-2757

Editorial

Catering als wichtiger Geschäftszweig

Liebe Leserinnen und Leser

Die Bäckerei Schwyter ist ein Pionier des Catering in St.Gallen. Eigentlicher Start war 1986: Sozusagen in Anlehnung an das umgebende Marktangebot schufen wir zum Einzug des Bäckers in der Marktrondelle das «Rondellenbrötli», das schon bald zur Legende werden sollte: Ein besonders geformtes Brötli mit Kräuterquark und marktfrischem Gemüse als Füllung. Und daraus entstand bald einmal die Anfrage, ob wir nicht die Rondellenbrötli-Idee zu einem etwas unkonventionellen Apéro erweitern könnten. Mutig sagten wir zu. Die Lieferung war ein Erfolg, neue Anfragen führten zu neuen Ideen, das eine kam zum anderen, und schon bald wurde Catering zum wichtigen neuen Geschäftszweig der Bäckerei.

Heute reicht unser Angebot weit über das Einklemmte hinaus. Vom einfachen Znüni über die kulinarisch angereicherte Geburtstagsfeier bis zum mehrgängigen Diner am Galaabend für 500 Personen reicht die Angebotspalette unserer Catering-Abteilung. Und wer's spontaner mag, greift zum Hauslieferangebot unseres St.Galler Velokuriers «Die Fliege» und lässt sich Schwyters Köstlichkeiten zu sich nach Hause oder direkt an den Arbeitsplatz liefern.

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Fotoreise von der Backstube über die Küche und Auslieferung und den Aufbau bis zum festlichen Event. Und wenn Sie selber einen Anlass planen: Wir beraten Sie gerne.

Ihre Familie Schwyter und die gesamte Belegschaft der Bäckerei Schwyter AG

Anzeige

DER BUSINESSATHLET.
DIE NEUE BMW 5er LIMOUSINE. JETZT BEI IHRER CHRISTIAN JAKOB AG.

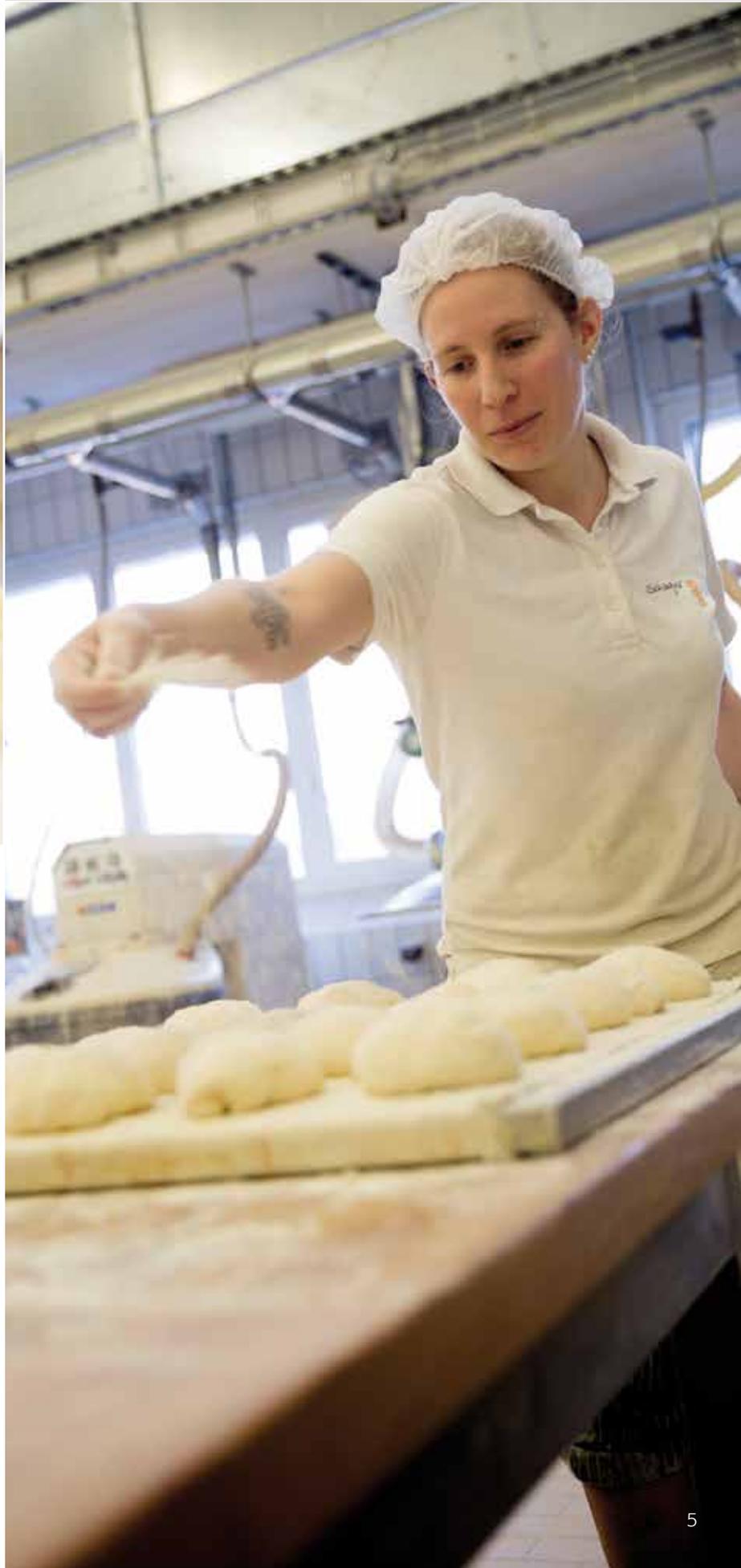
Christian Jakob AG
Schuppisstrasse 9
9016 St. Gallen
Tel. 071 282 49 69

Christian Jakob AG
Unterdorfstrasse 85
9443 Widnau
Tel. 071 727 20 40

christianjakob.ch

Schwytzer





Vom Bäcker-Handwerk

Backen ist ein uraltes Handwerk, und für viele Handgriffe beim Formen und Backen der Brote sind Maschinen ungeeignet. Wir bleiben überall dort beim Handwerk, wo es unsere Qualitätsansprüche erfordern. Und das gilt besonders für das St.Galler Bürli: Der gut und intensiv geknetete Teig wird nach mehrstündiger Entwicklungsgare von Hand aus der Bürli-Mulde ausgebrochen und mit sanfter Hand zum Bürli geformt. Nicht zu fest soll der Händedruck sein, sonst wird die luftige Teigstruktur zerstört und das besonders Knusprige am Bürli mit der von Kennern so heiss begehrten «Brosmete» fehlt als Höhepunkt von genüsslichem Bürli-Verzehr. Gare (die Gärzeit der Teiglinge), Schnitt und Ofentemperatur entscheiden massgeblich, ob aus Teig ein schmackhaftes, knuspriges Brot entsteht. Kleine Details sind oft entscheidend. Darauf achten wir täglich.

Schwytter



Bäckerei



Wir sagen **Danke**,
für über 15 Jahre
Zusammenarbeit!



VM-F

Versicherungen. Vorsorge. Vermögen.

VM-F | Frank insurance brokers GmbH
www.vmf.ch

Schwytzer



Produktion



Alles aus einer Hand

Catering heisst vor allem Produktion auf Kundenwunsch. Das kann eine Lieferung von Znüni in einen Handwerksbetrieb sein oder ein Galadiner für mehrere Hundert Personen. Flexibilität ist deshalb Trumpf in unserer Küche. Eine Chefköchin, mehrere Köche und Küchengehilfen, je nach Bedarf ergänzt durch weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, fertigen von klassischen Eingeklemmten über Canapées, Suppen, Vorspeisen, Hauptgänge bis zum Dessert alles, was das kulinarische Herz begehrt – im Haus. Übrigens: Wir verwenden vorwiegend Rohstoffe aus der Region, vom gartenfrischen Gemüse über das Mehl aus regionalem Weizen bis zu den gedörrten Birnen aus dem nahen Thurgau.

pacovis

food packaging



Unser Rezept heisst Begeisterung. Seit 1935.

Servieren. Präsentieren. Verpacken.

Für Ihre Kreationen suchen wir gemeinsam mit Ihnen die beste Verpackungslösung.

Kontaktieren Sie unsere Fachberaterin Alexandra Surber unter Telefon +41 79 740 69 81 oder per E-Mail an alexandra.surber@pacovis.ch.

Wir beraten Sie mit Leidenschaft für Qualität.

Pacovis AG, 5608 Stetten AG
www.pacovis.ch

POLLUX

... wir bringen's ins Reine!



- » Unterhaltsreinigung
- » Hauswartung
- » Spezialreinigung

Pollux Reinigungsservice AG • CH-9404 Rorschacherberg
Telefon 071 844 78 00 • www.pollux-ag.ch

Pollux Facility Services Anstalt • FL-9495 Triesen
Telefon 00423 392 68 00 • www.pollux-fs.li



*Auf dass auch in
Zukunft alles aufgehe.*

hefeschweiz

Wir gratulieren der Bäckerei Schwyter zum Jubiläum und danken für die langjährige Zusammenarbeit und das Vertrauen in unsere Produkte.



www.hefe.ch



GRÜNINGER MÜHLEN

Mehl in bester Qualität

Tel. +41 81 720 19 19 Fax +41 81 720 19 10
info@grueningermuehlen.ch www.grueningermuehlen.ch

Produktion



Schwytter



Auslieferung & Aufbau



Vom Znüni bis zum Galadiner

Drei Kleinbusse und zwei Transporter mit Hebebühne sorgen dafür, dass alles rechtzeitig vor Ort eintrifft. Und das ist oft nicht wenig: Es sind ja nicht nur die Getränke und das Menu. Selten sind Stühle, Tische, Gläser, Besteck und Geschirr schon vor Ort. Und Museumsbesucher haben als Eröffnungsgäste beispielsweise andere Erwartungen und Bedürfnisse als die kleinen Kinderkrippen-Gäste, die auf ihr Mittagessen warten. Dafür sorgen wir mit unserem Team.

Zunächst wird eingerichtet, werden Tische mit Tischtüchern bestückt und festlich eingedeckt, und schon bald kommen erste Gäste und möchten verwöhnt werden. Und wenn Reden länger dauern als gedacht, soll das Menu darob nicht leiden. Moderne Gastro-Geräte, speziell für den einmaligen Anlass zugeführt und vor Ort im Einsatz, sorgen für Professionalität auch ausserhalb gewohnter Umgebung. Und wenn das letzte Bier getrunken ist und alle Gäste sich verabschiedet haben, wird aufgeräumt, wieder verladen und nach Hause gefahren. Denn am nächsten Morgen sollen Busse und Transporter wieder zeitig für den Transport von frischen Brötchen zu den Filialen bereit sein. Leer und gereinigt. Dafür sorgt ein motiviertes Catering-Team, das sich trotz fühlbarer Müdigkeit bereits auf den nächsten Einsatz freut.



AUTO ZOLLIKOFR AG

www.autozollikofer.ch



INFINITI CENTER



KONZESSIONÄR PEUGEOT

9016 St. Gallen Rorschacher Strasse 284 Tel 071 282 10 20 info@autozollikofer.ch

9532 Rickenbach bei Wil Sonnmattstrasse 10 Tel 071 929 70 30 info@autozollikofer.ch

baldoni.ch

die textile Art

Textile Ideen • Berufsbekleidung • Logostickerei



Gastroblitz

Carna Center St. Gallen

Sittertalstrasse 34 • 9014 St. Gallen

Tel. 071 274 55 00 • info@carnacenterstgallen.ch

Ihr Fleischlieferant für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

www.carnacenter.ch



Erich Berner AG

Früchte • Gemüse • Tiefkühlprodukte



Walenbüchelstrasse 21, CH-9000 St. Gallen

Fon 071 278 68 61, Fax 071 277 52 74

E-Mail: erich.berner.ag@bluewin.ch

www.erichberner-ag.ch

Auslieferung & Aufbau



Schwytter



Auslieferung & Aufbau





Ostschweiz
zertifiziert (ProCert)



Choge guet...



MANSER MOLKI

St. Gallerstrasse 15, 9402 Mörschwil, 071 868 79 19



Wenn's um Präzision geht*

STAMPFL

Stampfl & Co. AG, St.Gallen, Elektrotechnische Unternehmung
www.elektro-stampfl.ch, Telefon 071 222 75 70

Wie warme Weggli...



**...gehen auch unsere Produkte weg.
Und das aus gutem Grund.**

**Schauen Sie bei uns vorbei und lassen Sie sich Ihre
persönliche Mobilitätslösung mit Stern präsentieren.**

 **stern-garage**
SternGarage.ch AG, 9435 Heerbrugg

von 1 bis 100 t. . .

Auslieferung & Aufbau





Metzgerei Schmid AG

«Die St.Galler Bratwurst
Kein Mythos –
schmeckbare Realität»

Sankt Jakob-Strasse 48
9000 St.Gallen
Tel. 071 244 81 32
www.metzgereischmid.ch

Filialen:
St.Gallen, Zürcherstr. 36
Tel. 071 278 24 86
Wil, Toggenburgerstr. 55
Tel. 071 912 29 2
Wil, obere Bahnhofstr. 43
Tel. 071 911 32 50

«Unsere Qualität
hat Tradition»



Metzgerei Schmid

Wir danken der Bäckerei Schwyter für den geschätzten Auftrag und wünschen für die Zukunft viel Erfolg.

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet
info@pitec.ch, www.pitec.ch



RLC

Architektur,
Projektentwicklung

Rheineck, Winterthur
www.rlc.ch

SENKT DEN CHOLESTERINSPIEGEL



Freixy®
since 1892

www.vitaglukan.ch

Auslieferung & Aufbau



Auslieferung & Aufbau



**NÖD JUFLE
IST DAS
RICHTIGE REZEPT
FÜR DEN
SCHNELLEN
ERFOLG.**



Ein gutes Bier braucht Zeit. Deshalb nehmen wir uns beim Brauen besonders viel davon. Und das seit bald 240 Jahren. Damit Sie jeden Schluck geniessen können.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.



Schützengarten

Unverwechselbar, original und
Biss für Biss ein Genuss!
Natürlich aus St. Gallen...



**ST. GALLER
BRATWURST**



Gemperli
ORIGINAL
ST. GALLER WURST-SPEZIALITÄTEN



Metzgerei Gemperli AG
Schmiedgasse 34, 9000 St. Gallen
Tel. 071 222 37 23
metzg-gemperli@bluewin.ch

*«Seit über 110 Jahren
da. Und noch lange
kein alter Zopf.»*

Swiss Life gratuliert der Bäckerei Schwyter zum 113-jährigen Jubiläum.
www.swisslife.ch



SwissLife
So fängt Zukunft an.

HAUPTGESCHÄFT

Bäckerei Schwyter
Neugasse 16
9004 St.Gallen
Fon 071 228 50 50
Fax 071 220 19 38
E-Mail: info@schwyter.com
Web: www.schwyter.com

SCHWYTERS CATERING

Schuppistrasse 17
9016 St.Gallen
Fon 071 228 50 70
Fax 071 228 50 75
E-Mail: catering@schwyter.com

DIE BACKSTUBE / FILIALE SCHUPPIS

Schuppisstrasse 17
9016 St.Gallen
Fon 071 228 50 60

FILIALE SHOPPING-ARENA

Zürcherstrasse 460
9015 St.Gallen
Fon 071 311 32 33

UNI-FILIALE

Dufourstrasse 36
9000 St.Gallen
Fon 071 244 24 50

FILIALE SCHOREN

Schorenstrasse 42
9000 St.Gallen
Fon 071 278 46 84

FILIALE ST. JAKOB

St. Jakob-Strasse 38
9000 St.Gallen
Fon 071 244 81 13

FILIALE RONDELLE

Marktplatz / Marktrondelle
9004 St.Gallen
Fon 071 230 36 80

FILIALE ST. FIDEN

Rorschacher Strasse 125
9000 St.Gallen
Fon 071 244 02 21

FILIALE NEUDORF

Martinsbruggstrasse 5
9016 St.Gallen
Fon 071 288 22 40

FILIALE RIETHÜSLI

Teufener Strasse 143
9012 St.Gallen
Fon 071 277 96 72

FILIALE EGGERSRIET

Heidener Strasse 2 / bei Kirche
9034 Eggersriet
Fon 071 877 10 66

FILIALE AU

Hauptstrasse 47
9434 Au
Fon 071 744 43 90

FILIALE WIDNAU

Rheinstrasse 38
9443 Widnau
Fon 071 722 02 26

FILIALE HEIDEN

Rosentalstrasse 14
9410 Heiden
Fon 071 891 17 26

