

Tradition trifft Konzept: Beratungs-Sorgfalt für Bäckerei, Konditorei, Café und Restaurant Weber in Davos

Nachfolge virtuos gemeistert

Wenn ein Traditionsbetrieb mit 114-jähriger Geschichte ein neues Kapitel aufschlägt, sind auch seine Berater gefordert. Ganzheitliches Denken war das Fundament. Daraus sind Lösungen für die Zukunft entstanden. Familie Weber und Treuhand Marugg + Imsand gingen die Aufgabe systematisch an.

1903 kaufte der Urgrossvater der heutigen vierten Weber-Generation, Alfons Weber, die Bäckerei in Davos Dorf. Diesen Beruf erlernten auch seine beiden Söhne Alfons und Walter. Bald schon prägte der Familienbetrieb das Dorfbild. 1931 wurde mit dem Bau der gegenüberliegenden Parsenn-Bahn die Bäckerei-Konditorei um ein Café erweitert. 1954 konnten weitere Räume dazugekauft werden und 1985 übernahm die dritte Generation den Betrieb. So wie der Ferienort Davos an Bedeutung zunahm, gelang es auch Familie Weber, mit

ihren Spezialitäten Akzente zu setzen. Und 2014 war der richtige Zeitpunkt für die jüngste Nachfolgeregelung. Seither führen die drei Geschwister Rolf, Corina und Adrian das Unternehmen, tatkräftig begleitet von ihren Eltern, die ihren Kindern relativ früh die Verantwortung übertragen haben.

Backen mit Liebe zum Detail

Um 2 Uhr morgens geht es los. Bäcker Rolf, der seine Ausbildung in Luzern mit der Bäckerei-

Fachschule abgeschlossen hat, und sein Team stellen in der Backstube leckere Backwaren nach bester Tradition her. Natürliche und hochwertige Zutaten bestimmen die Qualität. Die Zutaten werden jeden Abend frisch vorbereitet, grobe Mehle und Samen in Wasser eingeweicht. Der Brotteig wird somit über eine lange Triebführung mit wenig Hefe hergestellt. Das ist das Geheimnis des besonders ausgeprägten Aromas, das Weber-Brote knusprig und frisch hält. Entsprechend heiss begehrt sind Frühstücksbrot, Ur-Dinkel oder Roggenbrot, Butterzöpfe,

Rolf Weber steckt viel Herzblut und Bäcker-Tradition in seine tägliche Arbeit, die um 2.00 Uhr morgens beginnt.



Gipfeli, Znünibrötli, Wähen, Kuchen und viele andere Köstlichkeiten mehr. Ein Grossteil der einheimischen Hotels, die teilweise mit ausgewählten Spezialbroten beliefert werden, wie die Menschen im Dorf und Feriengäste sind begeisterte Kunden.

Preisgekröntes aus der Konditorei

«Einer süssen Versuchung zu widerstehen, ist nicht leicht», freut sich Geschäftsführer Adrian Weber. Recht hat er, denn wer im Café sitzt, kann sich kaum sattsehen an den fein drappierten Auslagen mit all den feinen süssen Sachen. An der Swiss Bakery Trophy erhielten Webers Köstlichkeiten 2014 und 2016 total 16 Medaillen, darunter 8 goldene. Ausgezeichnet wurden die Kirchner Nusstorte, ebenso wie Webers Ruchbrot, Butterzopf, Urdinkel Zopf und hausgemachte Erdbeerkonfitüre. – Die legendäre Nusstorte wie viele andere Leckereien werden häufig auch online von Kunden aus der ganzen Schweiz und ausländischen Feriengästen bestellt, die sich gerne an ihren Aufenthalt in

Davos erinnern. Ebenso begehrt sind kreative Kuchenspezialitäten, das Zauberberg-Früchtebrot, das Weber-Birnenbrot und die Parsensteine. Auch in der Konditorei gilt «Natur pur»: Schweizer Butter, Eier, Zucker, Vollrahm, frische Früchte, Nüsse und feine Schokolade – allesamt mit ihrer besonderen Note, Fertigmischungen aus der Industrie sind tabu.

Gemütlich essen und trinken

Sei es im Winter direkt ab der Piste oder im Sommer nach einer Wanderung, die Café-Bar und das Restaurant laden zu einer genussvollen Pause und Erfrischung ein. Die Küche ist vielseitig, der Service persönlich und die Atmosphäre von Arven-Täfer geprägt. Freude am Verwöhnen liegt in der Luft. Und wer ein Bündnerplättli, eine urchige Gerstensuppe, Webers Haussalat, feine Pastetli, Äplermakkaronen, eine Röstipfanne oder weitere Tagesspezialitäten probiert hat, kommt gerne wieder zurück, aber nicht ohne vorher wegen eines schönen Desserts noch schwach geworden zu sein.

Preisgekrönt: Webers berühmte Bündner Nusstorte hat schon mehrfach Goldmedaillen an der Swiss Bakery Trophy gewonnen.



Hans Marugg
Dipl. Treuhandexperte
Betriebsökonom FH

Hans Marugg ist Mitinhaber der Treuhand Marugg + Imsand AG. Er verfügt über langjährige Treuhand Erfahrung und beschäftigt sich im Speziellen mit umfassender Unternehmens- und Steuerberatung.

hans.marugg@trmi.ch
www.trmi.ch

Treuhand Marugg + Imsand AG

Treuhand Marugg + Imsand AG ist in den Bereichen Revision, Treuhand, Steuern und Unternehmensberatung tätig. Bei allen Dienstleistungen steht die persönliche Note im Zentrum. Dies bewahrheitet sich besonders bei Firmengründungen, kann aber auch entscheidend sein für das Fortbestehen und die Nachfolge einer Unternehmung. Die Treuhand Marugg + Imsand AG ist in Brig-Glis, Baden, Susten / VS, Thun und Zug aktiv.

Gleiche Sorgfalt für die Firmenstruktur

Wer mit soviel Sorgfalt für tägliche Frische sorgt, tut das mit Vorteil auch bei der Wahl seiner Unternehmensstrategie. «Anlässlich der jüngsten Nachfolgeregelung haben wir das sehr ernst genommen. Es war ein geeigneter Zeitpunkt, um unsere Gesellschaftsform, Organisation und den sicheren Fortbestand unseres Familienbetriebs sicherzustellen», hält Adrian Weber, Kaufmann und Absolvent der Luzerner Hotelfachschule, fest. Das war 2013 und der erste Kontakt mit Hans Marugg. «Unser Vater kannte ihn bereits und ein Geschäftspartner bestätigte seine Kompetenz fürs Ausarbeiten wichtiger Weichenstellungen für KMU.»

Der erste Schritt bestand im Überführen der 1957 von den Eltern gegründeten Einzelfirma in eine AG. Dadurch wurde eine Reduktion der privaten Abgabenzahllast (Steuern und AHV) realisiert. Das Gründungskapital wurde mittels vorhandenem Eigenkapital liberiert.

Grünes Licht für eine Familien-Holding

Ein besonders wichtiger Entscheid bestand in der Gründung einer Familien-Holding, der Ruwaki Holding AG. Sie hält die beiden ebenfalls neu gegründeten Töchter, die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG und die Immo-Web AG, womit Betrieb und Liegenschaften voneinander getrennt wurden. In einem Erbvertrag regelten Eltern und Kinder, dass die ältere Generation die Anteile an der Holding schrittweise zu gleichen Teilen an die Kinder vererben kann und die Kinder Beteiligungen in gleicher Höhe halten. «Die Trennung vom operativen Betrieb und den Liegenschaften als Anlage-/Renditeobjekten eröffnet mehr Flexibilität und eine klare Aufgabenteilung. Im Anschluss wurde eine sich im Privatbesitz befindende Liegenschaft ebenfalls in die neu geschaffene Immobiliengesellschaft überführt; somit konnte die private Steuerzahllast weiter reduziert werden und die vorhandenen Renditeliegenschaften sind unter einem Gesell-

schaftsdach gebündelt», fasst Hans Marugg die getroffenen Entschlüsse zusammen.

Klassische Steuervorteile nutzen

Das Einbringen der beiden neuen Gesellschaften in die Familien-Holding bringt Familie Weber die klassischen Steuervorteile: Die Holding kann als private Bank funktionieren und die erwirtschafteten Gelder der Tochtergesellschaften weitgehend steuerfrei vereinnahmen und als verzinsliche Darlehen an die Tochtergesellschaften zur Verfügung stellen. Die Aktien der Holding stellen letztlich auch, neben dem vorhandenen Privatvermögen, das Erbsubstrat dar und können entsprechend an die Kinder verteilt werden.

«Eine derartige Nachfolgeregelung verlangt einen umfassenden Aktionärsbindungsvertrag, welcher parallel dazu aufbereitet und in die Lösung integriert wurde», betont Hans Marugg. «Bei der Nachfolgeregelung ist für die abtretende Generation eine optimale Vorsorgeplanung

Gemütlich, persönlich und freundlich: Deshalb schmecken Webers leckere Kreationen im Café-Restaurant besonders gut.



zentral, sie genoss dementsprechend Priorität in den gesamten Überlegungen.»

Während Hans Marugg die Strategie und neue Unternehmensstruktur ausgearbeitet hat, nahm sein Team unter Leitung von Patrick Christen die Umsetzung auf und ist seitdem für die regelmässige Begleitung im Tagesgeschäft zuständig.

Bestens gerüstet für die Zukunft

«Wir sind unseren Eltern dankbar, dass sie frühzeitig Hand geboten haben für die getroffene Lösung», freut sich Adrian Weber. «Die zeitgemässe Struktur motiviert uns Geschwister ausserordentlich in der täglichen Arbeit. So freuen wir uns nun erst recht, täglich bis zu 80 Lieferungen an Hotels, Gastwirtschaftsbetriebe und Berghütten auszuführen und unsere Kunden und Gäste sieben Tage die Woche mit Spezialitäten aus der Backstube und Restaurantküche zu verwöhnen.»

Die vierte Generation Weber ist auch für die Zukunft bestens gerüstet. Nachdem bereits die

Eltern regelmässig investiert und 2010 mit der Optimierung der Wärmerückgewinnung 85 % des früheren Heizölbedarfs eingespart haben, sind auch Rolf, Corina und Adrian für neue Taten bereit. Noch in diesem Jahr – im Sommer, wenn es ein wenig ruhiger ist und 30 statt der im Winter tätigen 40 Mitarbeitenden im Hause sind – geht es um die Erweiterung der Produktion um rund 300m². «Damit», so Adrian Weber, «gewinnen wir den nötigen Platz für unseren weiter gewachsenen Absatz, erreichen effizientere Abläufe und schaffen attraktivere Arbeitsplätze.»

Facebook und die tägliche Lust auf Qualität

Bereits realisiert haben die Geschwister Weber einen regen Online-Service, die Kundenkarte und den Einsatz sozialer Medien. «Facebook und Tripadvisor, wo wir unter den Top 5 von Davos rangieren, sind prima», betont unser Interviewpartner. «Wir wollen dabei aber nie vergessen, dass unser tägliches Engagement für Qualität das Entscheidende bleibt.» Wer schon

in der gemütlichen Gaststube Platz genommen hat, kann das nur bestätigen.

Und wenn es darum geht, einmal auszuspannen, um wieder Anlauf zu holen? – Dann steigt Adrian aufs Mountainbike, spielt Eishockey oder nimmt die Skis hervor. Rolf hingegen mag es ruhiger. Ihn zieht es zur Jagd oder zum Fischen. Die beiden ergänzen sich ideal, und seit Schwester Corina nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau dazu gestossen ist, ist die Harmonie perfekt. Das zweite Jahrhundert Weber verspricht spannend zu werden.

Lust auf Leckeres?

Haben wir Sie «gluschtig» gemacht? – Eine Reise nach Davos lohnt sich alleweil. Aber es geht noch einfacher: zum Einen auf der Online-Plattform www.cafe-weber.ch/shop/ und zum Andern auf www.swissconsultants.ch, wo die Geschwister Weber gerade ein spezielles Sonderangebot für LeserInnen der «Business News» platziert haben. Lassen Sie sich überraschen!

Viel Liebe zum Detail – in Davos wird das Konditorei-Handwerk erfolgreich gepflegt.

