

Gesundes Brot,
nachhaltig und naturnah produziert,
jeden Tag frisch von Deiner Bäckerei im Quartier...

«VDB-CH Tagung – Erfolg mit Backwaren»
17. März 2022
Martin Mayer – Geschäftsführer Vuillat AG



VUAILLAT
Bäckerei & Konditorei
Uster

- 1. Vorstellung Martin Mayer**
- 2. Vorstellung Vuillat AG**
- 3. Vision Vuillat AG**
- 4. Branchen Herausforderungen**
- 5. Handwerk**
- 6. Vuillats Erfahrungen**
- 7. Konklusion**
- 8. Fragerunde**

1. Einführung

Martin Mayer

2. Martin Mayer
Vuillat AG

- Geboren 19.09.79, aus Illnau

3. Vision

- Abschluss Bäckerlehre 1999 in Illnau

4. Herausforderungen

- Leistungssportler, Fitnesscoach & Weltenbummler

5. Handwerk

- Co Gründer Telekommfirma
15 Jahre Know-How / 40 Mitarbeiter

6. Vuillas
Erfahrungen

- Betriebswirtschaftliche Weiterbildung
Abschluss zum Technischen Kaufmann

7. Konklusion

8. Fragerunde

- 3 Jahre Neuseeland Aufenthalt
- Filialleitung Wild Wheat NZ (back to the roots)
- 2015 mit dem Sauerteig zurück in die Schweiz
- 2016 Übernahme der Bäckerei Vuillat



- | | Vuillat AG | |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Einführung | | |
| 2. Martin Mayer
Vuillat AG | • Gründung | 19.09.2016 |
| 3. Vision | • Umsatz | 4.5 Mio |
| 4. Herausforderungen | • Anzahl Mitarbeiter: | 52 (30 - 100% Stellen) |
| 5. Handwerk | • Filialgeschäfte: | 4 (Uster, Illnau, Zürich) |
| 6. Vuillas Erfahrungen | • Kundenfrequenz p.T.: | > 1'000 |
| 7. Konklusion | | |
| 8. Fragerunde | • Umsatzstruktur | - Filialen
- Liefergeschäft Gastro
- Bachatelier
- Sauerteig Crash Kurs
- Masterklassen
- Teamevents |

1. Einführung

Bachatelier

2. Martin Mayer
Vuillat AG

Ein Crashkurs für alle!

3. Vision

Sauerteig Grundkurs für Interessierte Hobbybäckerinnen
und Bäcker

4. Herausforderungen

5. Handwerk

6. Vuillas Erfahrungen

Vertiefe dein Wissen!

7. Konklusion

In diesem Fortgeschrittenen-Kurs geht es um die Arbeit mit
Sauerteig auf Profi- Niveau. Für erfahrene Hobbybäckerinnen
und Bäcker wie Berufsfachkräfte

8. Fragerunde

Firmenevents rund ums backen

1. Einführung

2. Martin Mayer
Vuillat AG

3. **Vision**

4. Herausforderungen

5. Handwerk

6. Vuillas Erfahrungen

7. Konklusion

8. Fragerunde

Vision Bäckerei Vuillat

- Hochqualitative, regionale & nachhaltige Produkte herstellen. Gesunde und unverfälschte Geschmackserlebnisse schaffen
- Dem Brot & Handwerk die nötige Anerkennung zurück zu geben! Bäcker Image aufpolieren
- Möglichst vielen Personen Zugang zu unseren Produkten zu verschaffen

1. Einführung
2. Martin Mayer
Vuailat AG
3. **Vision**
4. Herausforderungen
5. Handwerk
6. Vuailas Erfahrungen
7. Konklusion
8. Fragerunde

Schweizer Illustrierte, Januar 2021

SO MACHE ICH DAS...

Ein Hotel für Sauerteige führen

Der Moment, in dem das Sauerteigbrot aus dem Ofen kommt, wenn es knackt und mild-säuerlich riecht – dann denke ich immer: Verrückt, dass da nur Mehl, Wasser und Salz drinstecken!

Seit Corona ist das Sauerteigbrot der Star unter den Broten. Zum einen, weil es ohne Backhefe auskommt – diese war ja während des Lockdowns zeitweise ausverkauft. Andererseits ist die Herstellung eines Sauerteigs eine willkommene Beschäftigung, weil sie viel Zeit und Leidenschaft



In der Bäckerei Vuailat in Uster ZH beherbergt Martin Mayer, 41, Sauerteige von Privaten.

«Ein Sauerteig ist wie ein Baby: Er braucht Essen und Zuwendung»

1. Einführung

Falstaff – Oktober 2023

2. Martin Mayer
Vuillat AG

3. Vision

4. Herausforderungen

5. Handwerk

6. Vuillas Erfahrungen

7. Konklusion

8. Fragerunde

ZÜRI HÄT
EUS GÄRN!

Ihr habt uns auch dieses
Jahr zur beliebtesten
Bäckerei in Zürich gewählt.
Wir fühlen uns geehrt
und danken euch herzlich.



1. Einführung

2. Martin Mayer
Vuillat AG

3. Vision

4. Herausforderungen

5. Handwerk

6. Vuillas Erfahrungen

7. Konklusion

8. Fragerunde

Branchen Herausforderungen

- Krieg / Lieferengpässe
- Personalengpässe
- Verteuerung Rohstoffe
- Inflation
- Energiekrise
- Kompetitiver Markt
- Etc.

= immer kleinere Margen

1. Einführung

Schönstes Handwerk der Welt

2. Martin Mayer
Vuillat AG

Grundvoraussetzungen einer Bäckerei

3. Vision

- Regionale Produkte / Lieferanten

4. Herausforderungen

- Nachhaltige Rohstoffe / Produkte

5. Handwerk

- Faire Preispolitik

6. Vuillas Erfahrungen

- Gute Produkte

7. Konklusion

- Angemessene Entlohnung der Mitarbeiter

8. Fragerunde

= Berechtigung am Markt

Vuillats Erfahrungen / Keypoints

1. Einführung
 2. Martin Mayer
Vuillat AG
 3. Vision
 4. Herausforderungen
 5. Handwerk
 6. Vuillas Erfahrungen
 7. Konklusion
 8. Fragerunde
- Mitarbeitermarketing
(Lohnmodelle, Tagesschicht, Mitarbeitererevents)
 - Benefit Modell
 - Fitness-Abos zum Spezialpreis
 - Geburtstagsessen bei Kunden offeriert
 - Gesundheits-Spezialangebot
 - Tue Gutes und sprich darüber – Medien
 - Gute Rahmenbedingungen schaffen
 - Betriebswirtschaftliches Handeln
 - Verantwortung abgeben
 - Starke Partner finden

1. Einführung
2. Martin Mayer
Vuailat AG
3. Vision
4. Geschichte
5. Zutaten
6. Warum Sauerteig
7. Fragen

SlowGrow Getreide

Bei SlowGrow steht der **Anbau** von gesunden, schmackhaften Lebensmitteln und die **Entwicklung** zukunftsweisender Anbaumethoden im Zentrum.

Sie verfolgen die Ziele der **regenerativen Landwirtschaft**. Diese gehen weit über jegliche Bio- und Demeter- Richtlinien Hinaus.



1. Einführung

2. Martin Mayer
Vuillat AG

3. Vision

4. Herausforderungen

5. Handwerk

6. Konklusion

7. Fragerunde

Konklusion

- Ein guter Handwerker \neq guter Unternehmer
- Kommunikation ist von grösster Wichtigkeit (nach innen & aussen)
- Starke Partner (Marketing, Treuhänder, Lieferanten, Produzenten)

1. Einführung

2. Martin Mayer
Vuillat AG

3. Vision

4. Herausforderungen

5. Handwerk

6. Konklusion

7. Fragerunde

Konklusion

- Ein guter Handwerker \neq guter Unternehmer
- Kommunikation ist von grösster Wichtigkeit (nach innen & aussen)
- Starke Partner (Marketing, Treuhänder, Lieferanten, Produzenten)

1. Einführung
2. Martin Mayer
Vuailat AG
3. Vision
4. Herausforderungen
5. Handwerk
6. Konklusion
7. Fragerunde

Warum?



Weil wir uns den aktuellen Gegebenheiten anpassen, verstaubte Muster neu denken, Klischees abschütteln und mutig in die Zukunft gehen!

1. Einführung
2. Martin Mayer
Vuillat AG
3. Vision
4. Geschichte
5. Warum Sauerteig
6. Fragen

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit...

Fragen?

«Mit allen Sinnen zurück zum
ursprünglichen, natürlichen,
gesunden Genuss»

