

ALPHA

DER KADERMARKT DER SCHWEIZ

TEL. 044 248 40 30 / INSERATE@TAGES-ANZEIGER.CH / WEITERE KADERSTELLEN: WWW.ALPHA.CH

Ein Bäcker-Konditor startet auf Youtube durch

Er erhält pro Tag über 200 Kommentare und 150 Anfragen: Marcel Paa, der Bäcker-Konditor auf Youtube. Hinter dem Erfolg steht die Leidenschaft für Brote und die Konfiserie. Aber auch eine kluge Strategie. Mit seinem Zuckerersatz «Hello Sweety» erobert Paa gerade deutsche Grossanbieter.

Marcel Paa, Sie sind Bäcker-Konditor und auf mit 172'000 Followern auf Youtube fast schon ein Star. Wie kam es dazu?

Ich habe 2010 die Meisterprüfung als Bäcker-Konditor gemacht. Über Umwege entdeckte ich, dass ich mein Wissen über Youtube mit anderen teilen könnte. Mein erstes Video drehte ich 2015 – eine Torte, die aussah wie ein Zug, das war damals gross in Mode. Zuerst waren es Freunde, die meinen Kanal abonnierten, dann kamen immer mehr andere dazu. Heute wächst der Kanal um 4'000 Leute pro Monat.

Für die ersten Videos schämen Sie sich, habe ich gelesen. Was machen Sie heute besser?

Am Anfang filmte ich in meiner Konditorei, bis jemand sagte, dass er zuhause nur eine Küche habe. Ich benutzte auch nur eine Kamera mit Stativ; heute werden die Clips von Profis gemacht, mit perfektem Ton, Studiobeleuchtung und guten Schnitten. Und ich bin lockerer geworden. Mein Hochdeutsch ist nicht perfekt, aber das muss es auch nicht sein.

Sie präsentieren hervorragend. Besuchen Sie dafür Schulungen?

Nein. Ich lerne, indem ich mir selber und ande-

ren zuschaue. Ein Vorbild ist Jamie Oliver, der fürs Kochen förmlich brennt. Da wirken sogar Versprecher sympathisch. Wichtig ist mir, dass meine Videos ein hohes fachliches Niveau haben, aber kurz und knackig bleiben. Ich erzähle nichts Privates.

Einzelne Ihrer Videos zeigen Werbung, die meisten nicht. Wie finanzieren Sie Ihre Arbeit?

80 Prozent der über 1'000 Clips auf meinem Kanal sind werbefrei; die anderen 20 Prozent enthalten Werbung, damit mich Youtube nicht nach unten sortiert. Das ist das Geschäftsmodell des Kanals. Geld verdiene ich mit den Aktivitäten, die ich dank meines Erfolges auf Youtube aufbauen konnte: einem Shop für Backzubehör, Backkursen hier in Sins und der Academy im Netz. Die erlebte mit Corona einen Boom, in drei Jahren haben wir 12'000 Online-Kurse verkauft.

Da bleibt keine Zeit mehr für die Bäckerei der Familie Ihrer Frau.

Das stimmt. Ich bilde zwar noch Lernende aus und entwickle Rezepte, aber den Rest machen meine Frau und ihr Team. Auch die sozialen Medien mit Youtube, Facebook und Co, Shop



Sein Erfolg inspirierte Marcel Paa zu vielen weiteren Geschäftsideen. Ein Jahr vor Corona lancierte er eine Online-Academy für Backbegeisterte.

und Kurse schaffe ich nicht mehr alleine. Das Label Marcel Paa beschäftigt heute sechs Leute. Wir erhalten täglich über 200 Kommentare und 150 Anfragen zum Thema Backen.

Welche Kommentare freuen Sie am meisten?

Eine Frau sagte zum Beispiel, dass sie kein Brot mehr von den Grossverteilern gegessen habe, weil sie es nicht mehr vertrug; jetzt, wo sie es selber herstellt, mit mehr Zeit und Sorgfalt, gehe es wieder. Auch kritische Rückmeldungen gibt es. Die freuen mich zwar weniger, aber sie ermöglichen uns, noch besser zu werden.

Dann sind Sie dank Youtube der bessere Bäcker geworden?

Das kann man so sagen. Wir produzieren pro

Woche drei neue Videos; viele davon basieren auf neuen Rezepten, die ich selber entwickelt oder verfeinert habe. Wenn du als Bäcker-Konditor arbeitest, bewegst du dich in einem Standardsortiment, das du in hoher Zahl reproduzierst und nur selten veränderst. Ich wollte immer kreativ sein. Ich habe dadurch viel dazugelernt.

Sie haben auch einen neuen Süsstoff entwickelt, «Hello Sweety». Erzählen Sie, wie es dazugekommen ist?

Vor einigen Jahren habe ich mir vorgenommen, drei Monate zuckerfrei zu leben. Damals arbeitete ich in der Konditorei, ausgerechnet dort, wo Zucker eine zentrale Zutat ist. Ich griff auf Alternativen zurück, Stevia, Eritrit, Birkenzucker, was es so gibt. Meine Familie nannte die Ergebnisse «Wurfgeschosse». Mir wurde klar: Zucker süsst nicht nur, sondern hat eine Reihe weiterer wichtiger Eigenschaften. Er konserviert, caramellisiert bei Hitze, stabilisiert, löst sich in Wasser auf und bindet Wasser. Ich las dann Fachbücher, bestellte 30 Zuckeralternativen und begann sie zu mischen. 300 Backversuche später war ich bei «Hello Sweety»: Es besitzt alle positiven Eigenschaften von Zucker und kann 1:1 verwendet werden, hat aber nur die Hälfte der Kalorien.

Und dann waren Sie damit in der «Höhle der Löwen».

Ich habe «Hello Sweety» patentiert, in meinen Clips verwendet und schliesslich eine Firma mit drei Teilhabern gegründet. Mit der «Höhle der Löwen» bekamen wir zusätzliche mediale Aufmerksamkeit und ein Investment. Heute

produzieren wir monatlich 2'000 Kilogramm, den Vertrieb lagerten wir aus. Wir sind in den Regalen von Coop, Spar, Aldi, Müller Drogerien, Jelmoli und diversen Online-Shops. Mit Aldi sind wir auch für Deutschland und Österreich im Gespräch.

Aber «Hello Sweety» ist noch zu teuer.

Im Feld der Zuckerersatzstoffe sind wir eher günstig, aber viel teurer als Zucker. Das hat auch damit zu tun, dass Zucker staatlich subventioniert wird. Im Direktverkauf ginge es etwas billiger. Aber Erfahrungen mit Aktionsangeboten zeigen auch, dass der Preis nicht ganz so wichtig für den Erfolg ist.

Sie sind Unternehmer geworden. Woher dieser Schwung?

Ich kann nicht anders. Ich gehe mit offenen Augen durchs Leben und lasse mich inspirieren. In den Ferien sehe ich lauter Dinge, die man ausprobieren könnte: Gebäcke, Gastro-Konzepte, Ausstattungen. Auch von meinen Mitarbeitern lerne ich laufend dazu.

Und jetzt entwickeln Sie auch eine Online-Lehre für Bäcker-Konditor.

Das ist eine vereinfachte Lehre mit Zertifikat für Leute aus der Gastronomie, die ihre Backkenntnisse vertiefen wollen, für Wiedereinsteigerinnen oder Backbegeisterte. Die Fachschule Richemond würde den Praxisteil übernehmen, ich schule online die Theorie. Die Schwierigkeit ist, dass der praktische Einsatz in einem Betrieb unumgänglich ist; Zeitdruck und Massenproduktion verändern die Arbeit erheblich. Mal schauen, wie wir das lösen.

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
HotellerieSuisse

Direktor/in

Reizt Sie die Kombination zwischen Bildung und Führung in der Hotellerie & Gastronomie und wollen Sie aktiv mithelfen, die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen der Branche zu bewältigen?

Hotel & Gastro formation Schweiz mit Sitz in Weggis und einer Filiale in Lonay (VD) beschäftigt rund 70 festangestellte Mitarbeitende sowie eine grosse Anzahl Lehrpersonen, Expertinnen und Experten als Teilzeitmitarbeitende. Sie betreibt mit den Trägerverbänden des Schweizer Gastgewerbes (GastroSuisse, HotellerieSuisse, Hotel & Gastro Union) gemeinsame, sozialpartnerschaftliche und koordinierte Aus- und Weiterbildungen. Der langjährige Stelleninhaber wird Ende 2022 pensioniert und wir dürfen nun die Nachfolge evaluieren. Als

Gesamtleiter/in

übernehmen Sie die operative Führung der Institution, erkennen die strategische Relevanz der Aus- und Weiterbildungsangebote, nehmen entsprechende Themen und Fragestellungen auf und bereiten die berufsbildungspolitischen Geschäfte zu Händen des Vorstands vor. Sie kümmern sich um die Kooperation und Unterstützung der regionalen und kantonalen Organisationen und stehen in Kontakt mit der verbundpartnerschaftlichen Berufsbildung auf nationaler Ebene. Abgerundet wird Ihr vielfältiges Aufgabengebiet durch die Gesamtverantwortung für das Qualitätsmanagement.

Für diese anspruchsvolle Position verfügen Sie über Kenntnisse des Schweizer Berufs- und Bildungs-

systems gepaart mit einer abgeschlossenen betriebswirtschaftlichen und/oder pädagogischen Ausbildung auf Stufe Universität/Fachhochschule. Mehrjährige erfolgreiche Führungserfahrung setzen wir voraus, eine Affinität zur Hotellerie und Gastronomie ist von Vorteil. Die Leitung anspruchsvoller Projekte in einem sich verändernden Umfeld und die Moderation von Arbeitsgruppen in Zusammenhang mit der Weiterentwicklung der gastgewerblichen Aus- und Weiterbildung bereitet Ihnen spürbare Freude und Sie können sich dabei auf Ihr ausgeprägtes diplomatisches Gespür verlassen. Dieses kommt Ihnen auch bei der Führung dieser vielschichtigen Institution zu Gute, um die verschiedenen Interessengruppen auf einen Nenner zu bringen und sinnvolle, durchsetzbare Lösungen zu finden.

Sind Sie eine extrovertierte, unternehmerisch denkende und innovative Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und hervorragenden kommunikativen Fähigkeiten in Deutsch und können sich zudem mündlich in Französisch sehr gut ausdrücken? Dann erwarten wir mit Freude Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (als PDF-Datei).

Kontakt: Tobias Lienert
Remo Burkart

JÖRG LIENERT AG LUZERN
Hirschmattstrasse 15, Postfach
6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Aarau, Basel,
Bern, Zug, Zürich



Im → Quervergleich
→ am Markt

Leitung Finanz- und Rechnungswesen

Eine starke Schweizer KMU mit 25 Jahren Erfolgsgeschichte – hier können Sie einiges bewegen.

Unsere Auftraggeberin ist ein eigenständiges, unabhängiges Unternehmen, welches sich mit der Projektierung, Planung und Realisierung von äusserst attraktiven Hochbau-Objekten ein beeindruckendes Renommee mit besten Referenzen erarbeitet hat. Hinter diesem Erfolg steht ein motiviertes, dynamisches und engagiertes Team, das im Zusammenspiel zu Höchstleistungen aufläuft und dafür sorgt, dass die Ideen und Pläne der Bauherrschaft in jedem Schritt kompetent und individuell begleitet und umgesetzt werden. Wir sind nun beauftragt, eine:n

Leiter:in Finanz- und Rechnungswesen

zu finden. Direkt der Geschäftsleitung unterstellt, sind Sie für die operative finanzielle Führung der Unternehmung verantwortlich. Sie sind Ansprechperson für das Management und unterstützen dieses in betriebswirtschaftlichen Fragestellungen wie auch in anderen Themen, bspw. Strategie, ICT und QM. Sie überwachen/steuern die unternehmerischen Risiken, verantworten das Controlling, erstellen Abschlüsse, Budgets, Führungskennzahlen sowie diverse Berichte und führen die Lohnbuchhaltung. Darüber hinaus bereiten Sie VR-Sitzungen vor und sind Bindeglied zu Banken, Treuhand wie auch Revisionsstellen.

Wir wenden uns an eine gewinnende, verantwortungsbewusste und erfolgsorientierte Persönlichkeit mit einer Ausbildung im Finanzmanagement (Master, Bachelor oder auf Stufe eidg. Fachausweis/Experte:in). Zudem bringen Sie fundierte, mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion im KMU-Umfeld mit. Sie verfügen über ein unternehmerisches sowie analytisches Denken- und Handlungsvermögen und Ihre ICT-Affinität – idealerweise Abacus-Erfahrung – ist ein weiterer «Asset».

Es erwarten Sie ein moderner Arbeitsplatz, abwechslungsreiche und spannende Aufgaben, Homeoffice Möglichkeit, Freiraum für Eigeninitiative, sowie eine leistungsgerechte Entlohnung und eine angenehme, wertschätzende Arbeitsatmosphäre. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (PDF-Format).

Kontakt: Markus Theiler
Tobias Lienert

JÖRG LIENERT AG LUZERN
Hirschmattstrasse 15
6003 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Aarau, Basel,
Bern, Zug, Zürich

