

Neue Backstube im Göbli eröffnet

Das Familienunternehmen Speck Genuss AG hat sich an der Industriestrasse einen neuen Produktionsstandort mit Café und Verkaufsgeschäft eingerichtet. Im Gebäude werden zudem 13 Studios und zwei Büros an Dritte vermietet.

Cornelia Bisch

Wenn man das neue Gebäude im Zuger Göbli an der Industriestrasse 70 betritt, empfängt einen dieselbe behaglich gepflegte Atmosphäre wie in den bestehenden fünf Cafés und Verkaufsstellen der Speck Genuss AG. An die moderne, reich dekorierte Verkaufstheke schliesst sich auf zwei Halbstockwerken ein grosszügiger, bedienter Cafébereich an. Was aber das neue Lokal von den bisherigen unterscheidet, ist die direkte Sicht über dreiseitige Verglasungen in die Werkstatt der Konditorei und Confiserie.

«Wir möchten den Gästen und Passanten unsere handwerkliche Produktion zeigen. Deshalb ist sie direkt vom Café aus einsehbar», erklärt Geschäftsführer Peter Speck, der das Familienunternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Walter in der vierten Generation leitet.

Wirken auf 2'300 Quadratmetern

Gemütlich bei einer heissen Tasse Kaffee sitzend, können die Besucher also beobachten, wie die traditionelle Zuger Kirschtorte und andere süsse Köstlichkeiten entstehen. Die Fachleute tragen eine firmeneigene, weissblaue Uniform mit keckem, kleinem Hütchen. Der lichtdurchflutete, grosszügige Raum bietet viel Arbeits- und Verkehrsfläche, sodass die Angestellten sich nicht in die Quere kommen. Dennoch sind die Verkehrswege kurz gehalten, Kühl- und Tiefkühlräume für alle gut zugänglich.

Gesamthaft hat die Speck Genuss AG nun 2'300 Quadratmeter Fläche für Bäckerei, Küche, Konditorei, Confiserie, Atelier, Administration und Lager zur Verfügung. Alles unter einem Dach, alles für jeden und jede schnell erreichbar.

Neu ist auch ein Vorführraum, in dem Interessierte die Herstellung einer Zuger Kirschtorte und des Zuger Kirschstängelis beobachten können. «Früher mussten wir mit den sehr gefragten Demonstrationen warten, bis die Produktion still stand.» Nun sei dies auch während des Tages möglich.

«Wir sind sehr glücklich, weiterhin in Zug produzieren zu dürfen. Der vorherige Standort an der Gotthardstrasse in der Zuger Innenstadt platzte aus allen Nähten», berichtet Peter Speck. Zudem seien die Anlagen in die Jahre gekommen. «Am alten Standort in neue Geräte zu investieren, hätte keinen Sinn gemacht.» Also suchten die Brüder Speck nach neuen Lösungen in einem bestehenden oder neuen Gebäude. Der Standort Göbli, an dem sie schliesslich ein neues, fünfstöckiges Wohn- und Geschäftsgebäude im Baurecht errichteten, sei in vielerlei Hinsicht ideal für ihr Geschäft, betont Speck: «Es liegt direkt gegenüber der neuen Werkhofanlage der Stadt, sodass wir kaum Leergut lagern müssen.» Ausserdem seien ausreichend Parkplätze vorhanden. Eigentümerin des Grundstücks ist die Korporation Zug.

«Der bedeutendste Standortvorteil aber ist die unmittelbare Nachbarschaft zum Tech Cluster Zug, die es uns ermög-



Die beiden Geschäftsführer Walter Speck (links) und sein Bruder Peter. Bild: Jakob Ineichen (Zug, 31. Mai 2022)

licht, dessen Multi-Energy-Hub zu nutzen.» Dieser kombiniert lokale Energiequellen wie Tiefengrundwasser, Seewasser (Circulago) und Photovoltaik zu einem CO₂-neutralen Gesamtenergiesystem mit maximalem Eigenversorgungsgrad. «Zusätzlich haben wir eine eigene Photovoltaikanlage auf dem Dach des neuen Gebäudes erstellt mit einer Leistung von 62 Kilowattstunden.»

Bei Speck ist die Tagwache nicht ganz so früh

Das Bäckerei-/Konditorei-gewerbe ist grundsätzlich sehr

energieintensiv, da nicht nur Backöfen betrieben werden, sondern auch Kühl-, Tiefkühl- und – im Fall der Firma Speck – auch zwei Schockgefrieranlagen. «Letztere frieren Lebensmittel innert kürzester Zeit ein, sodass eine maximale Frische erhalten bleibt», erläutert Speck. Gekühlt wird ausschliesslich mit umweltfreundlicher CO₂-Kälte.

Dank der effizienten Kühlung und eines Liefersystems mit hoher Frequenz müssen die Fachleute der Speck Genuss AG nicht gar so früh aufstehen wie in anderen vergleichbaren Be-

trieben. «Unser Chauffeur fährt grundsätzlich jedes Verkaufsgeschäft sechsmal täglich an.» Untertags könne nachbestellt und neu produziert werden, was immer in den Läden ausgegangen sei. «Auf diese Weise sind die Produkte immer frisch, und wir müssen nicht den gesamten Tagesbedarf bereits um 6 Uhr früh fertiggestellt haben.»

Lediglich eine Fachperson der Bäckerei nimmt bereits um 3.30 Uhr die Arbeit auf, vier weitere beginnen um 4.30 Uhr, alle übrigen um 7.30 Uhr. «So wird es uns hoffentlich auch in

Zukunft gelingen, genügend Bäckereifachleute zu finden.» Da Kühlraum für den Betrieb essenziell ist, sorgte die Geschäftsleitung bei der Planung vor: «Wir könnten einen 90 Quadratmeter grossen Büroraum, der momentan zur Miete ausgeschrieben ist, bei Bedarf in weitere Kühlfläche umwandeln.»

Das Unternehmen Speck beschäftigt gesamthaft rund 100 Mitarbeitende, davon zehn Lernende. Die 40 Mitarbeitenden des Standorts Göbli stellen nicht nur Brot-, Konditorei- und Confiserieprodukte her, sondern bereiten auch warme und kalte Mittagmenüs zu, die in den betriebseigenen Läden und Cafés in Zug und Baar verkauft werden. «Mit der grösseren und moderneren Küche hätten wir nun auch die Möglichkeit, zusätzlich die Personal-Cafeteria einer Zuger Firma mit zirka 50 bis 150 Mittagessen zu beliefern», kündigt Peter Speck an. Im dritten Stock des Gebäudes kann Bürofläche durch Dritte gemietet werden. Darüber sind 13 voll möblierte Studios eingerichtet, so genannte Serviced Apartments, die auf Zeit vermietet werden. Im Aussenbereich des Gebäudes ist zusätzlich der Bau eines Kinderspielfeldes geplant.

Hinweis

Tag der offenen Tür in der Backstube der Speck Genuss AG im Göbli, Industriestrasse 70, am Samstag, 10. September. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 7 bis 18.30 Uhr, Samstag bis 16 Uhr, Sonntag geschlossen.

Diebe stehlen 220 Meter Stromkabel

Risch/Rotkreuz Unbekannte haben im Bereich Blegi in Rotkreuz zwei Stromkabel mit einer Länge von einmal 170 und einmal 50 Metern gestohlen. Der Deliktsbetrag beträgt rund 20'000 Franken. Passiert ist es laut Angaben der Zuger Strafverfolgungsbehörden in der Zeit von Donnerstagabend gegen 17.30 Uhr bis Freitagmorgen gegen 6 Uhr. Zum Zeitpunkt des Diebstahls waren die beiden Stromkabel an einer Verteilerkabine sowie einem Baustromverteilerkasten angeschlossen. Die Täter haben die Sicherungen entfernt und anschliessend die beiden Stromkabel an beiden Enden durchtrennt und abtransportiert. Die Polizei geht aufgrund der grossen Menge davon aus, dass die Diebe mit einem Kleintransporter oder Lieferwagen vorgefahren sind. Die Polizei hat Ermittlungen aufgenommen. Personen, die im Gebiet Blegi in der Gemeinde Rotkreuz ungewöhnliche Fahrzeugbewegungen oder verdächtige Personen festgestellt haben, sind gebeten, sich bei der Zuger Polizei unter der Telefonnummer 041 728 41 41 zu melden. (rem)

Akrobatik quer durch die Stadt Zug



Der Regenschauer konnte ihnen nichts anhaben: Trotz stürmischer Witterung führte die Truppe des Kinderzirkus Grissini am Pfingstsonntag mitten in der Stadt Zug auf. Die Zirkustalente waren auf dem unteren Landsgemeindeplatz, am Gärbplatz und am Schwanenplatz anzutreffen.

Bild: Stefan Kaiser (Zug, 5. Juni 2022)

Polizei erwischt Schnellfahrer

Baar Die Zuger Polizei erwischte am Freitagnachmittag auf der Rigistrasse von Inwil Richtung Baar einen viel zu schnellen Autofahrer. Der 54-jährige Schweizer war mit 105 Stundenkilometern unterwegs. Auf dieser Strecke erlaubt sind jedoch nur 60 Stundenkilometer. Wie die Zuger Polizei mitteilt, droht dem Lenker nun ein mehrmonatiger Entzug des Führerausweises. Zudem muss er sich vor der Zuger Staatsanwaltschaft verantworten. (rad)

Fachzentrum feiert Jubiläum

Zug Am Samstag, 11. Juni, feiert das Fachzentrum «punkto Eltern, Kinder und Jugendliche» das 20-jährige Bestehen. Die Bevölkerung ist von 9 bis 17 Uhr zu einem Tag der offenen Tür eingeladen (Bahnhofstrasse 6, Zug). Es gibt ein grosses Angebot an Informationen, Speedberatung, Aktionen, Spiel und Spass. Es gibt auch eine Festwirtschaft. (cro)