

Etappen einer erfolgreichen Entwicklung

1. März 1986

Eröffnung der Bäckerei-Conditorei Fleischli in Niederglatt mit vier Bäckern und einer Verkäuferin.

1987

Übernahme des Cafés Bollini im Bezirkshauptort Dielsdorf und Eröffnung einer Bäckerei-Filiale in dessen Räumlichkeiten. Erste Kombination von gehobenem Café und Bäckerei-Filiale im Zürcher Unterland.

1991

Eröffnung eines Erweiterungsbaus in Niederglatt. Vollbrand der Dielsdorfer Liegenschaft mit dem Café Bollini und der Fleischli-Filiale. In einer Blitzaktion wird ein grosser Verkaufswagen angemietet, so dass die Kundschaft nur einen Tag nicht bedient werden kann. Ein paar Tage später löst ein stationärer Verkaufswagen den Verkaufswagen ab. Eröffnung der Bäckerei-Conditorei-Filiale in Oberglatt, ausgestattet mit einer kleinen Stehbar.

1994

Eröffnung des Neubaus in Dielsdorf mit kundenfreundlicher Verkaufsfiliale und modernem Café-Restaurant.

1996

Zehn Jahre Bäckerei-Conditorei Fleischli: 96 Mitarbeitende inkl. Teilzeitangestellte und Lehrlinge stehen auf der Gehaltsliste. Integration der bisher von Dritten geführten Bäckerei-Verkaufsstelle in Neerach.

1997

Eröffnung einer weiteren Filiale mit Café-Restaurant in Bülach, direkt neben dem Einkaufszentrum Sonnenhof.

2000

Gründung der Fleischli-Stiftung für das Zürcher Unterland, die zum Ziel hat, jugend-bezogene kulturelle und sportliche Aktivitäten im regionalen Einzugsgebiet zu fördern. Neben der Grundeinlage der Firmeninhaber wird die Stiftung durch Abgaben auf verkauften Produkten alimentiert. Diese Beiträge gehen zulasten der Bäckerei-Conditorei Fleischli und nicht zulasten der Kunden.

2001

Kauf der Nachbarliegenschaft in Niederglatt und damit Vorentscheid, dass der Hauptsitz des Unternehmens nicht verlegt wird. Umbau der Filiale Neerach: Vergrösserung der Verkaufsfläche und Einbau einer Kaffeebar mit einigen Sitzplätzen.

2002

Eröffnung der Filiale in Kloten, wiederum mit Bäckerei-Conditorei Verkauf und einem Café-Restaurant.

2004

Eröffnung einer zweiten Filiale in Bülach, und zwar im neuen Postgebäude. Eröffnung und Inbetriebnahme des Neubaus Niederglatt mit modernsten Produktionsanlagen, neuem Café-Restaurant und Erweiterung Verkauf.

Auszeichnung mit dem «Marktkieker», dem Innovationspreis für Bäckereien im deutschsprachigen Raum Europas.

2005

Eröffnung der Filiale im Globus Zürich City. 210 Mitarbeitende, 130 Vollzeitstellen, 17 Lehrlinge, Umsatz rund 18 Millionen Franken.

2006

20 Jahre Bäckerei-Conditorei Fleischli. Die Filiale Dielsdorf erhält eine gründliche Auffrischung.

2008

Die Filiale in Oberglatt wird modernisiert.

2009

Nach zwölf Jahren wird die Filiale Bülach Sonnenhof den veränderten Kundenbedürfnissen angepasst.

2010

Im Zentrum Wallisellen nimmt die neunte Fleischli-Filiale ihren Betrieb auf. Als Betriebskonzept wird erstmals konsequent auf die Bedienung an der Theke gesetzt. Der Umsatz 2010 beträgt über 24 Millionen Franken, pro Monat zählt das Unternehmen über 150'000 Kundenbesuche und produziert über 1 Million Gipfeli im Jahr. Die Fleischli-Stiftung feiert das zehnjährige Jubiläum mit der erstmaligen Durchführung des Zürcher Unterländer Jugend-Musikwettbewerbs, an dem sich über 100 Jugendliche beteiligen. In den zehn Jahren ihres Bestehens hat die Stiftung über 200'000 Franken Förderungsbeiträge an über 350 Projekte gesprochen.

2011

25 Jahre Bäckerei-Conditorei Fleischli: 250 Mitarbeitende, 160 Vollzeitstellen und neun Filialen. Insgesamt 18 Jugendliche stehen in der Ausbildung, und zwar in den Berufsrichtungen Bäcker-Konditor, Konditor-Confiseur und Detailhandelsfachfrau.



Bäckerei-Conditorei Fleischli
Bahnhofstrasse 1
8172 Niederglatt
Telefon Verkauf 044 850 14 41
Telefon Büro 044 850 14 53
Telefax 044 850 06 42
www.baekerei-fleischli.ch
fleischli@baekerei-fleischli.ch



Einfach... ein Bisschen mehr

Telefon 044 850 14 53, www.baekerei-fleischli.ch





Gelebte Firmenphilosophie

Am 1. März 1986 mit der Eröffnung der kleinen Dorfbäckerei in Niederglatt gegründet, hat sich unsere Bäckerei-Conditorei Fleischli seither zu einem starken, lebendigen Unternehmen mit rund 250 Mitarbeitenden, neun Filialen und mehr als 50 Wiederverkaufs- und Gastronomiekunden entwickelt. Dieser Erfolg beruht nicht zuletzt auf der konsequenten Umsetzung unserer Firmenphilosophie mit den Kernpunkten

frisch, freundlich, abwechslungsreich, gesund und originell.

Wir fühlen uns jenen Konsumentinnen und Konsumenten verpflichtet, die auf Qualität, Frische und gesunde Ernährung achten, ohne deswegen auf die Freude zu verzichten, feine Köstlichkeiten zu genießen. Für diese Menschen arbeiten wir und Menschen prägen auch unseren Betrieb.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die stolz auf ihr Wissen und ihre handwerklichen Fähigkeiten sind. Ein Team, das in der täglichen Arbeit unsere vielen treuen Kundinnen und Kunden in den Mittelpunkt stellt.

Unsere Produkte sind nur so gut wie die Rohstoffe, die wir verarbeiten. Deshalb wählen wir unsere Lieferanten konsequent nach Qualitätsvorgaben aus – und setzen wo immer möglich auf regionale Partner und auf eine langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit.



Ein erfolgreiches Familienunternehmen aufgebaut: Elsbeth und René Fleischli.

Ein wichtiges Fundament bildet unser Leitbild mit seinen vier Hauptsäulen, das uns die Leitplanken für unsere gegenwärtige und künftige Firmenpolitik setzt:

1. **Zufriedenheit** der Kundinnen und Kunden, aber auch der Mitarbeitenden.
2. **Entwicklung** als permanenter Prozess der Verbesserung, Optimierung und Erneuerung.
3. **Verantwortung** des Unternehmens gegenüber der Region sowie gegenüber den Mitarbeitenden.
4. **Motivation** der Mitarbeitenden aller Stufen als Basis der gemeinsamen Zielerreichung.



Mit Freude für Sie da

Bei unserer Arbeit in der Backstube, in der Konditorei, in unserer Gastronomie oder im Verkaufsladen dreht sich unser Denken und Handeln um einen zentralen Punkt: um die Zufriedenheit unserer Kundinnen und Kunden. Also um Sie.

Wer bei uns einkauft, sich in einem unserer Café-Restaurants verwöhnen oder sein Familien- oder Firmenfest mit einem Fleischli-Apéro zum kulinarischen Erlebnis werden lässt oder wer den eigenen Kunden Fleischli-Produkte verkauft, stellt zu Recht hohe Anforderungen punkto Qualität, Kompetenz und Bedienungsfreundlichkeit. Gesunde, gute und ehrliche Nahrungsmittel, frische und abwechslungsreiche Angebote und innovative Produkte, die Trends setzen – das sind unsere Erfolgsfaktoren, mit denen wir Ihre Wünsche Tag für Tag gerne erfüllen.

Wir spüren bei allen Bevölkerungs- und Altersgruppen eine hohe Akzeptanz. Bei uns trifft sich Jung und Alt, um sich etwas Spezielles zu gönnen. Darauf sind wir und unsere Mitarbeitenden stolz.

Bei uns stehen die Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt – Adi Kiefer aus Trüllikon: «Ich bin Fleischli-Kunde, weil ich hier die besten Laugen-Gipfeli kaufen kann.»





*Stadtpräsident
Walter Bosshard:
Es steht Bülach gut an,
dass bei uns gleich
zwei Fleischli-Fillialen
zu Hause sind.*

Herzlich willkommen!

Die Bäckerei-Conditorei Fleischli bedient und verwöhnt Sie an neun verschiedenen Standorten, wobei wir in Bülach Sonnenhof, Dielsdorf, Kloten, Neerach, Oberglatt und Wallisellen auch am Sonntag für Sie da sind. Die detaillierten Öffnungszeiten finden Sie unter www.baeckerei-fleischli.ch.

Niederglatt, seit 1986

Bahnhofstrasse 1, 8172 Niederglatt, ☎ 044 850 14 41

- Hauptsitz mit Verkaufsladen, Café-Restaurant und modernen Produktionsräumlichkeiten.

Dielsdorf, seit 1987

Wehntalerstrasse 40, 8157 Dielsdorf,

☎ Verkauf 044 853 03 40, Café-Restaurant 044 853 03 42

- Verkaufsladen und Café-Restaurant, Sonntag geöffnet

Oberglatt, seit 1991

Bahnhofstrasse 1, 8154 Oberglatt

☎ 044 851 07 20

- Verkaufsladen mit Kaffeebar, Sonntag geöffnet

Neerach, seit 1996

Zürcherstrasse 17, 8173 Neerach, ☎ 044 858 03 13

- Verkaufsladen mit Café-Bistro, Sonntag geöffnet

Bülach Sonnenhof, seit 1997

Sonnenhof 1, 8180 Bülach

☎ Verkauf 044 886 31 35,

☎ Café-Restaurant 044 886 31 36

- Verkaufsladen mit Café-Restaurant, Sonntag geöffnet

Kloten, seit 2002

Schaffhauserstrasse 114, 8302 Kloten

☎ Verkauf 043 255 64 80, Café-Restaurant 043 255 64 82

- Verkaufsladen mit Café-Restaurant, Sonntag geöffnet

Bülach Post, seit 2004

Alte Winterthurerstrasse 1, 8180 Bülach, ☎ 043 444 03 55

- Verkaufsladen mit Café mit Thekenbedienung

Globus Zürich City, seit 2005

Schweizergasse 11, 8000 Zürich, ☎ 044 226 64 99

- Hausbäckerei

Wallisellen, seit 2010

Bahnhofplatz 2, 8304 Wallisellen, ☎ 044 830 29 30

- Verkaufsladen mit Café mit Thekenbedienung, Sonntag geöffnet





Ein starkes Team

Wir arbeiten für Menschen und Menschen prägen unseren Betrieb. Auch wenn wir dort, wo es sinnvoll ist, modernste Technik einsetzen, halten wir die handwerkliche Back- und Konditoreikunst in Ehren.

Ohne unsere vielen zuverlässigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geht nichts. Da sind unsere Bäcker in der Backstube, die Heinzelmännchen gleich in den Nachtstunden dafür sorgen, dass Sie den Tag mit ofenfrischem, knusprig-bekömmlichem Brot beginnen können. Oder die Konditorinnen und Konditoren, die Ihnen den Alltag mit feinem Gebäck versüssen. In der Spedition ist eine Mannschaft an der Arbeit, die Lieferung um Lieferung zusammenstellt und an den Bestimmungsort bringt. Unsere Verkäuferinnen erfüllen freundlich und kompetent von morgens bis abends unzählige Kundenwünsche, während unsere Teams in den Café-Restaurants und im Catering jeden Gast königlich bedienen.



*Andrea Staub und
Anita Brönnimann:
Wir bieten jungen
Menschen qualifizierte
Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.*

Weil wir auf qualifizierte Fachleute angewiesen sind, engagieren wir uns seit eh und je in der Ausbildung von Nachwuchs. Insgesamt zwischen 15 und 20 junge Leute stehen jeweils bei uns in der Ausbildung, und zwar im Verkauf, in der Bäckerei und Konditorei sowie in der Administration. Als Betrieb, der sich dem Zürcher Unterland verbunden fühlt, betrachten wir es als unsere Verantwortung gegenüber der Region und den Jugendlichen, möglichst vielen von ihnen eine fundierte Ausbildung zu ermöglichen.



Regionale und partnerschaftliche Lieferanten

Wo immer es für Qualität und Wirtschaftlichkeit zugunsten unserer Kundinnen und Kunden sinnvoll ist, setzen wir zur Unterstützung unserer Berufsleute modernste Technik ein. Zum Beispiel hochmoderne Backöfen, deren Temperaturverlauf der Wärmeentwicklung in einem Holzofen entspricht. Computergesteuerte Kühlanlagen, die eine langsame, optimale und natürliche Gärung des Teigs erlauben. Oder effiziente PC- und Kommunikationssysteme, die für eine rasche, zuverlässige und sichere Administration garantieren.

Aber alle Technik kann die Qualität unserer Mitarbeiter nicht ersetzen. Und auch die Qualität unserer Lieferanten nicht. Die mit ihren umweltfreundlich und schonend produzierten Rohstoffen wie Weizen und Mehl, Milch und Butter, Eier und Fleisch, Früchte und Gemüse dazu beitragen, dass wir Ihnen gesunde, bekömmliche und nachhaltig produzierte Köstlichkeiten anbieten können.

Darum machen wir bei der Wahl unserer Lieferanten keine Kompromisse, auch wenn wir dafür einen höheren Preis in Kauf nehmen müssen – industrielle Herstellung und Masttierhaltungen kommen für uns nicht in Frage. Wer mit uns ins Geschäft kommen will, muss ebenso wie wir konsequent auf gesunde und frische Produkte setzen.

*Auch unser Mehl
stammt von A bis Z
aus der Region:
Albert Lehmann
von der Lindmühle
in Birmenstorf.*





Genuss in allen Varianten

Unser Gastronomieangebot ist eine sinnvolle Ergänzung unseres «Kerngeschäftes». So wie wir Ihnen mit unseren Produkten aus Backstube und Konditorei gesunden Genuss offerieren möchten, wollen wir Sie als unseren Gast mit dem Besten aus Küche und Konditorei verwöhnen. Mit unserem breiten Angebot an feinen und eleganten Kaffeespezialitäten unterstützen wir die zertifizierte schweizerische Stiftung Vivamos Mejor, die für die Kaffeepflanzer im Hochland von Guatemala familienwürdige Unterkünfte baut.

Unserem breiten Take-away-Angebot kommt ebenfalls ein wichtiger Stellenwert zu. Die Arbeitswelt hat sich in den vergangenen Jahren stark gewandelt und parallel dazu die Bedürfnisse von Konsumentinnen und Konsumenten. Weil für uns Flexibilität eine Selbstverständlichkeit ist, nehmen wir solche Veränderungen auf und suchen zugunsten unserer Kundinnen und Kunden nach innovativen Lösungen.

Ob Hochzeit, Geburtstagsparty, Kundeneinladung, Mitarbeiterjubiläum, Firmen- oder Familienfest – mit einem Apéro- oder Dessertbuffet vom Fleischli machen Sie sich und Ihren Gästen eine kulinarische Freude. Dabei organisieren wir auf Wunsch alles von A bis Z, inklusive Getränke und Geschirr.

*Ob Hochzeits-
oder Geburtstagstorte:
Wir sind die
richtige Adresse.*



Der Geburtstag eines guten Freundes, die Einladung des Chefs, der runde Hochzeitstag der Lieblingstante, das Dankeschön zum Jahreswechsel für Kunden und Mitarbeiter – und immer wieder die Frage: Was bringen wir mit, was verschenken wir? Eine Frage, die sich auch Firmen stellen, wenn es um attraktive Kundengeschenke geht.

Wir sind Ihre Genuss- und Geschenkspezialisten, die sich darauf freuen, zusammen mit Ihnen Freude zu bereiten...



In der Region – für die Region

Wir sind im Zürcher Unterland zu Hause und die Bäckerei-Conditorei Fleischli steht zu ihrer Standortregion. Darum haben wir im Jahr 2000 die anerkannte Fleischli-Stiftung für das Zürcher Unterland gegründet.



Sie unterstützt vorwiegend kulturelle und sportliche Aktivitäten, die nicht gewinnorientiert sind und die sich zur Hauptsache an Jugendliche im Zürcher Unterland richten. Von der Förderung profitieren auch experimentelle Projekte, die neue Wege gehen.

Die Fleischli-Stiftung, die unter anderem den Zürcher Unterländer Jugend-Musikwettbewerb ins Leben gerufen hat, wird durch den Verkauf unserer Spezialität «Tournette» finanziert.



Finanziert wird die Fleischli-Stiftung primär durch Beiträge aus dem Verkauf unseres Spezial-Brottes Tournette. Diese Beiträge werden ausschliesslich von der Bäckerei-Conditorei Fleischli getragen. Wenn Sie also ein Tournette kaufen, gönnen Sie sich nicht nur einen besonderen Brot-Genuss, Sie unterstützen zugleich auch regionale Aktivitäten für Jugendliche.