



Die Familie Mohn

Ein Ohr für die Mitarbeitenden

Acht Standorte im Raum Sulgen bis Kreuzlingen zeugen vom Erfolg, mit dem Roger und Lorena Mohn das familiäre Bäckerei-, Konditorei- und Caféimperium im Mittelhurgau führen. Im Zentrum der Bemühungen der Bäckerei – Konditorei Mohn stehen für das Inhaberpaar neben der Qualität der Produkte vor allem die Mitarbeitenden. Dass diese äusserst zufrieden sind, belegt eine Studie.

Von einer hohen Mitarbeiterzufriedenheit im eigenen Unternehmen spricht so mancher Chef gerne. Ob die Angestellten dies auch so sehen, ist von aussen nur schwer zu beurteilen. Roger und Lorena Mohn, die Inhaber und Geschäftsführer der Bäckerei – Konditorei Mohn mit Hauptsitz in Sulgen und acht Filialen in der Region, haben es aber schwarz auf weiss, dass ihre Mitarbeitenden zu den zufriedensten überhaupt gehören. Sie haben nämlich an einer Studie der Firma HSP Consulting teilgenommen, die Angestellte von insgesamt 40 Firmen befragt hat – darunter 12 Bäckereien. Resultat: Die Mohn AG wies die höchste Mitarbeiterzufriedenheit überhaupt aus.

Wie sehr dies Roger und Lorena Mohn freut, merkt man sofort, wenn man etwas Zeit mit ihnen verbringt. Der familiäre Umgang ist Programm. Die Mitarbeiterin, die den Mohns nach dem Interview im Gang begegnet, wird direkt nach ihrem privaten Fest vom Vorabend gefragt. «Ich kenne alle 170 Mitarbeitenden mit Namen, verschicke jedem eine Geburtstags-SMS, da schlagen meine neapolitanischen Wurzeln durch», erklärt Lorena Mohn. «Wir fühlen uns mehr als Coaches denn als Chefs», sagt Roger Mohn, «man muss mit gutem Beispiel vorangehen.»

Auf die Mitarbeitenden hören

Vor allem aber muss man zuhören können, wenn man den Menschen in den Mittelpunkt stellen will. So hatte die Filiale Sulgen die ganze Wintersaison 2023 am Sonntag nachmittag geschlossen, um die Verkaufsberater/innen zu entlasten, «auch wenn dies ein sehr umsatzstarker Tag ist», wie Roger Mohn erklärt. Und der Entscheid, in Amriswil eine neue Filiale zu eröffnen, wurde nach Diskussionen mit dem Kader zurückgenommen, weil die Produktionsstätte bereits sehr gut ausgelastet ist, und die bestehende Produktionscrew Zusatzschichten hätten machen müssen – Stichwort Fachkräftemangel.

«Im Schnitt sind unsere Mitarbeitenden in Sulgen circa zwei Stunden länger im Betrieb als eingestempelt», sagt Roger Mohn. Und meint damit nicht etwa, dass die Angestellten gratis Überstunden machen würden. Nein, die Mitarbeitenden nutzen schlichtweg den Freizeitraum mit Töggelikasten, Rutschbahn, Terrasse, Grill und den mit Feierabend-Bier gefüllten Kühlschränken. Gut besucht sind auch Teamevents wie die Weihnachtsfeier. Die wurde auch zu Pandemie-Zeiten durchgeführt, dann einfach mit einer Covid-Test-Party am Nachmittag vor dem Anlass.

Das Ehepaar Mohn ist überzeugt, dass die zufriedenen Mohn'ianer:innen direkt zum Erfolg der Bäckerei – Konditorei beitragen. «Das Mohn-Team zeigt viel Eigeninitiative», sagt Lorena Mohn, und fügt als Beispiel an, wie die Verkaufsangestellten den Produktionsmitarbeitenden ihr Wissen in Handschrift beibrachten, angeeignet im sorgfältigen Beschriften

der Tagesangebote, damit die «Produktionler» ihren Parliné-Verpackungen zukünftig ein schönes «Lettering» verpassen können.

Bonus und Lieferantenbeziehungen

«Ideen der Mitarbeitenden zu fördern, die ja selbst am Puls des Geschäfts sind, ist effizienter, als eine eigene Idee womöglich gegen den Willen der Mitarbeitenden durchzuboksen», sagt Roger Mohn. Davon profitieren diese auch finanziell. Drei Mal in Folge hat die Mohn AG zuletzt einen für die Branche tollen Bonus bezahlt.

Der Mensch steht bei den Mohns auch im Mittelpunkt, wenn es um Beziehungen zu Lieferanten geht. «Wegen ein paar Rappen wechseln wir die Zulieferer nicht», sagt Lorena Mohn. Ein Grossteil der Rohzutaten wird lokal eingekauft, Honig zum Beispiel aus Berg. Grundsätzlich wird am Hauptsitz der Bäckerei – Konditorei Mohn in Sulgen, wo die gesamte Produktion beheimatet ist, noch sehr vieles von Grund auf selbst hergestellt. «Das ist ein Vorteil unserer Grösse», sagt Roger Mohn. Kleinere Bäckereien könnten schlecht nebenbei in Kleinstmengen noch eigene Pralinés herstellen. Dank ihrer Grösse hat es die Mohn AG auch geschafft, drei ihrer Produkte, unter anderem einen Frisch- oder Aufbackzopf, in den Regalen der regionalen Migros-Läden zu platzieren.

129 Jahre Familientradition

Im Jahr 1894 begann Ferdinand Mohn in einem Bauernhaus Brot zu backen. 1937 übernahm sein Sohn Hermann, und so ging es Generation um Generation weiter. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wandelte sich der Ein-Mann-Betrieb langsam zum Unternehmen mit mehreren Standorten. Roger und Lorena Mohn sind seit 2001 am Ruder. 1996 holten Rogers Eltern, Hermann und Sonja Mohn, das junge Paar von seinen Wanderjahren zurück, die es unter anderem nach Bern und Davos geführt hatte.

Seit der Übernahme haben Roger und Lorena weiter expandiert, von damals vier auf heute acht Standorte. Sie sind stets mit der Zeit gegangen, auch dem Trend zu mehr «Convenience» gefolgt. «Snacks, Sandwiches, Mittagmenüs, aber auch das Catering werden immer wichtiger», sagt Roger Mohn. Dabei müsse die Qualität genauso stimmen wie bei Buttergipfeli, Pralinen, Torten und Co. Das ist die Mohn-Qualität, auf die sich Gäste und die Kundschaft verlassen und weiterhin an acht Standorten geniessen können. Ob je ein neuer hinzukommt, wird mit den Verantwortungsträger:innen der Mohn AG bestimmt.

Standorte

- Café Mohn Sulgen, Kreuzlingenstr. 10, 8583 Sulgen
- Café Mohn, Hauptstrasse 44a, 8572 Berg
- Bahnhofstrasse, Bahnhofstr. 29, 8280 Kreuzlingen
- Schlemmerzentrum, Hauptstr. 60, 8280 Kreuzlingen
- Café MohnArt, Wilerstr. 3, 8570 Weinfelden
- Café Mohn am Marktplatz, Thomas-Bornhauser-Strasse 10, 8570 Weinfelden
- Café la Stazione, Pestalozzistr. 18, 8570 Weinfelden
- Café Mohn, Lindencenter (Coop), 8594 Güttingen



Adresse: Mohn AG
Kreuzlingenstr. 10, 8583 Sulgen
Telefon: +41 71 699 13 45
E-Mail: sulgen@beckmohn.ch
Web: www.beckmohn.ch
www.beckmohn.ch/standorte

In Kürze: Mit Standorten in Sulgen, Weinfelden (3), Berg, Güttingen und Kreuzlingen (2) versorgt die Mohn AG ihre Kundschaft mit Back-, Konditorei und Confiserie-Spezialitäten erster Güte. Die Manufaktur ist am Hauptsitz in Sulgen angesiedelt.