

# SIBIR

Magazin

COOLE  
TRADITION

SCHÖNE HAUSHALTSIKONEN  
GUT ABGESCHNITTEN  
FAIR GEHANDELT



Vol 1

## INHALT

- 4** Reparieren oder neues Gerät?  
Haushaltapparate werden entsorgt, wenn der Weiterbetrieb ökologisch oder ökonomisch keinen Sinn mehr macht.
- 7** Wie geschnitten  
Kleines Format, grosses Design: Das SIBIR-Messer zeigt seine wahre Grösse erst in der Küche.
- 8** 10 Fragen an  
Patrick Waldmann. Er wollte als Kind Polizist werden, heute ist er leidenschaftlicher Servicetechniker bei SIBIR.
- 10** Gut gehandelt  
Die FRIMAN AG ist Partner der SIBIRGroup. Geschäftsführer Adrian Manser liegen Kunden und Mitarbeitende am Herzen.
- 11** News  
Bekanntes Allmarkenservice, coole Kundenwettbewerbe, nützliche Kaufratgeber: Stillstand ist bei der SIBIRGroup keine Option.
- 12** Schweizer Küchenklassiker  
Kindheitserinnerungen und Heimatgefühl: Wir holen Schweizer Küchenklassiker in die SIBIR-Küche. Und lassen Sie gewinnen.

### IMPRESSUM

HERAUSGEBER

[SIBIRGroup AG](#)

REDAKTION

[Simone Leitner, Luxe Oblige Media](#)

GESTALTUNG

[Regula Wolf](#)

## EDITORIAL

Der Slogan der [SIBIRGroup](#) «Stillstand ist keine Option» klingt nicht nur gut, sondern entspricht auch unserer Unternehmenskultur. Wenn ein Haushaltgerät stillsteht, dann sind die Servicetechniker und der Service-Partner von SIBIR schnellstmöglich vor Ort. Egal, welche Marke. Egal, wie alt der Kühlschrank, der Backofen, der Geschirrspüler oder auch die Waschmaschine und der Tumbler sind: Haushaltgeräte sind bei der SIBIR in guten Händen.

Dass heute immer öfters repariert und nicht mir nichts, dir nichts ausgetauscht wird, entspricht dem Zeitgeist und wird von unserem traditionsreichen Unternehmen unterstützt. Erst wenn ein Haushaltgerät ökonomisch und ökologisch keinen Sinn mehr macht, tauschen wir in Absprache mit der Kundschaft aus. Da heute die Energieeffizienz ein grosses und wichtiges Thema ist, sind unsere Mitarbeitenden gut geschult, beraten bedürfnisorientiert und vertreten nachhaltiges Schaffen.

Und damit Sie, liebe Kundinnen und Kunden, immer gut abschneiden, haben wir ein Messer designen lassen, das überzeugt. Ein Alleskönner, der zu SIBIR passt: Schweizer Handarbeit, hohe Qualität und stets einsatzbereit.

Viel Spass beim Lesen unseres neuen SIBIR-Magazins.

**Hans Fischer, CEO**



**SIBIR**Group



# Kaputter Kühlschrank: REPARIEREN ODER NEUES GERÄT?

Dass alte Kühlschränke viel Strom verbrauchen, ist kein Geheimnis. Doch die Entsorgung eines noch funktionierenden Gerätes belastet die Umwelt auch. Deshalb stellt sich die Frage, ob es immer empfehlenswert ist, ein neues Gerät mit besserer Energieeffizienz zu kaufen? Oder es doch reparieren zu lassen? Und, was bei der Wahl des neuen Kühlschranks zu beachten ist, beantwortet der SIBIR-CEO Hans Fischer.

TEXT SIMONE LEITNER

FOTO TIM X. FISCHER

**Ob ein Kühlschrank ausgetauscht werden soll oder nicht, ist nicht allein vom Alter des Gerätes abhängig. Was ist auch noch wichtig?**

Die Energieeffizienz des Gerätes spielt eine tragende Rolle. Denn auch die langfristig anfallenden Stromkosten sind bei der Berechnung miteinzubeziehen. Ältere Kühlschränke verbrauchen meist sehr viel mehr Strom als neue, energieeffiziente Geräte.

**Aber die Entsorgung belastet die Umwelt ja auch?**

Auf jeden Fall. Über den Geräte austausch entscheiden die Kundinnen und Kunden. In den

allermeisten Fällen wird nur entsorgt respektive recycelt, wenn der Weiterbetrieb aus funktionalen, ökonomischen oder ökologischen Gründen keinen Sinn mehr macht. SIBIR hat neu auch einen Second-Life-Webshop eingeführt: Haushaltapparate aus der Zweitverwendung oder mit leichten Verbrauchsspuren werden verkauft statt entsorgt.

**Wie lange hält ein Gerät denn heute durchschnittlich?**

Die paritätische Lebensdauertabelle (kann so im Netz gefunden werden) spricht bei Kühlschränken von 10 Jahren. Einem Tumbler wer-

den 15 Jahre attestiert. Die Angaben stimmen mit der Wirklichkeit meistens überein.

**Richtig oder falsch: Wurden die Kühlschränke früher tatsächlich älter?**

Richtig. Neuerungen von mechanischen und elektronischen Technologien, Veränderung der Konstruktionsweise und zu guter Letzt der Kostendruck machen heutige Kühlschränke kurzlebiger als einzelne Vorgängergenerationen.

**Und wenn der Kühlschrank nicht mehr funktioniert, was ist als erstes zu machen?**

Das Gerät sollte umgehend ausgeschaltet und die Lebensmittel in ein anderes, funktionie-



rendes Kühlgerät transferiert werden, damit sie nicht verderben. Nebenbei bemerkt: Wir stellen fest, dass häufig Nachbarn mit helfender Hand respektive funktionierender Kühlung zur Seite stehen. Danach sollte ein Serviceunternehmen wie SIBIR kontaktiert, das Problem geschildert und der Reparaturservice angefordert werden.

### **Können eigentlich viele Geräte durch die Servicetechniker gerettet werden?**

In der Regel ja. Ausser bei Schäden wie zum Beispiel an der Isolation oder wenn der Kompressor betroffen ist. Bei SIBIR beträgt das Verhältnis Reparaturen versus Geräte austausch über die ganze Schweiz hinweg betrachtet 70 zu 30 Prozent.

### **Was können die Betroffenen mit den Lebensmitteln im Gefrierfach machen, wenn das Gerät kaputt ist?**

Ein Zweitgerät ist optimal, eine Kühlbox oder die bereits erwähnte Nachbarschaftshilfe sind hilfreich. Zur Not kann auch ein Leihgerät vom Serviceunternehmen zur Verfügung gestellt werden.

### **Angenommen, ein neuer Kühlschrank wird gebraucht. Auf welche Details sollte heute bei der Wahl des neuen Gerätes geachtet werden?**

Wichtig sind die Masse, damit das Gerät in die vorgesehene Nische passt. Und auch diese Fragen stellen sich: Soll es ein eingebauter oder ein freistehender Kühlschrank sein? Darf es ein Kühl- und Gefrierschrank kombiniert sein? Wie gross ist das Fassungsvermögen des neuen Geräts und auf welcher Seite soll der Kühlschrank geöffnet werden?

Weiter ist bei der Anschaffung eines neuen Kühlschranks auf die Energieeffizienz und die passende Klimaklasse zu achten. Die Klimaklasse gibt Auskunft, in welchem Umgebungstemperaturbereich das Gerät optimal eingesetzt werden kann. Natürlich hat jeder Haushalt individuelle Bedürfnisse, die berücksichtigt werden müssen. Und wenn Kunden bei der Wahl



des neuen Kühlschranks Unterstützung brauchen, sind die SIBIR-Service Techniker für jede Marke schnell vor Ort.

### **Sind Kühlschränke in jedem Fall ein Energiefräser oder gibt es heute Geräte, die eine sehr gute Energieeffizienz vorweisen?**

Heutzutage weisen viele Geräte eine sehr gute Energieeffizienz auf. Daher ist es empfehlenswert, bei der Anschaffung eines neuen Kühlschranks darauf zu achten, ein energieeffizientes Gerät zu wählen. Denn die Energieeffizienz hat grossen Einfluss auf die langfristigen Kosten respektive Einsparungen.

### **Gibt es Markengeräte, die eine lange Lebensdauer haben und dadurch auch nachhaltiger sind?**

Natürlich gibt es eine grosse Bandbreite von qualitativ unterschiedlichen Geräten auf dem Markt. Für den Kauf massgebend sind die oben genannten Kriterien wie Dimensionen oder

Energieeffizienz und selbstverständlich auch die jeweilige Budgetsituation.

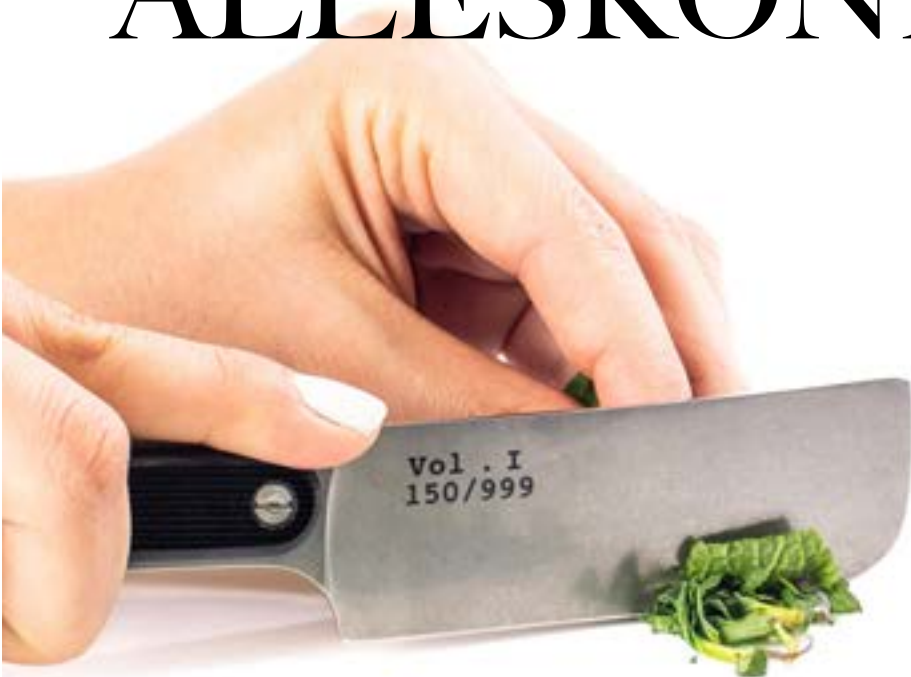
### **Welche Marken empfehlen Sie?**

Viele Marken und Hersteller sind empfehlenswert – die Käuferinnen und Käufer entscheiden, welches Gerät ihre Bedürfnisse optimal abdeckt. SIBIR führt eigene Marken, ist aber eine Allmarkenanbieterin und berät die Klientel breit.

### **Wer muss bei einem defekten Kühlschrank in einer Mietwohnung den Techniker oder ein neues Gerät bestellen?**

In der Regel informiert die Mieterschaft die Verwaltung über den Schaden. Diese kontaktiert den Servicepartner und leitet die nächsten Schritte ein. Zunehmend setzen Verwaltungskunden von SIBIR digitale Mitteilungskanäle ein, welche eine direkte, einfache Meldung der Schäden via Smartphones der Mieterinnen und Mieter erlauben.

# Guter Schnitt MIT DEM ALLESKÖNNER



Kleines Format, grosses Design: Das SIBIR-Messer zeigt seine wahre Grösse erst in der Küche. Ein profanes Rüstmesser? Auch. Aber vor allem ist es ein edles, kompaktes Küchenmesser, das gut in der Hand liegt – ein scharfer Alleskönner mit hochwertiger Klinge. Das Messer wurde von einem Schweizer Designer entworfen, von der Kultmesserschmiede Klötzli von Hand gefertigt und technisch so ausgearbeitet, dass es qualitativ mit den Grossen mithalten kann. SIBIR hat das erste Kleinformat eines hochwertigen Schweizer Messer für Sie designt. Damit Sie gut abschneiden.



# 10 Fragen an PATRICK WALDMANN

Als Kind wollte er Polizist werden, heute ist er [Servicetechniker](#) und Teamleiter bei SIBIR: Patrick Waldmann erklärt, warum er nicht ins Fitnesscenter geht und warum er so viele zufriedene Kundinnen und Kunden hat.

## **Patrick Waldmann, wie war Ihr erster Termin heute Morgen?**

Prima, danke. Der Termin verlief wie geplant und konnte zur besten Kundenzufriedenheit erledigt werden.

## **Wann haben Sie Ihr Auto mit den nötigen Geräten und Ersatzteilen geladen?**

Die Geräte habe ich heute vor dem ersten Termin eingeladen. Die Ersatzteile hingegen, die ich gestern bestellt habe, wurden über Nacht direkt in mein Servicefahrzeug geliefert. Vom Nachtkurier Swiss-Express «Innight» der Post.

## **Sind Sie immer zu zweit unterwegs, um die schwere Ware zu transportieren?**

Als Teamleiter bin ich meistens zu zweit unterwegs, da ich Lehrlinge ausbilde oder neue Techniker einarbeite. Grundsätzlich wird der Servicealltag aber alleine bestritten.

## **Alleine? Aber wie kriegen Sie die Waschmaschinen, Trockner oder Kühlschränke in die Wohnung und vor allem in den Keller?**

Das beste Hilfsmittel ist unser sogenannter Treppenrolli, der das Gewicht mit Hilfe eines Elektromotors auf sich nimmt. Wenn das aber nicht geht, dann ist Manpower gefragt.

## **Das heisst, Sie gehen in Ihrer Freizeit nicht noch ins Fitnesscenter?**

Nein (lacht).

## **Interview Simone Leitner**

### **Erleben Sie Ihre Kundschaft im Normalfall respektvoll und freundlich?**

Die meisten Kundinnen und Kunden sind froh, wenn wir Servicetechniker bei ihnen ankommen und daher auch sehr freundlich. Natürlich kennen wir auch schwierige Situationen. Man muss lernen, damit umzugehen und seine Arbeit trotzdem gut zu erledigen.

### **Wird Ihnen auch mal ein Kaffee offeriert?**

Ja, und ich freue mich immer über dieses Angebot der Kunden. Nur muss ich ab und zu leider ablehnen – ich würde sonst schlicht zu viel Kaffee trinken.

### **Angenommen Ihre Kunden sind nicht zu Hause. Akzeptieren Sie einen Schlüssel, um in die Wohnung zu gelangen?**

Grundsätzlich haben wir kein Problem, wenn der Schlüssel deponiert oder übergeben wird. Wenn aber Haustiere im Haushalt leben, bin ich persönlich eher vorsichtig. Denn wenn etwas passiert, ist ja niemand da, der mir helfen könnte.

### **Zur Nachhaltigkeit: Hat das Reparieren von defekten Maschinen einen höheren Stellenwert bekommen? In letzter Zeit habe ich beobachtet, dass wir mehr Reparaturen durchführen als Neugeräte liefern.**

Dieser Trend wird sich mit dem verstärkten Bewusstsein, die Umwelt zu schonen, vermutlich so weiterentwickeln.

### **Was war als Kind Ihr Traumberuf?**

Als Kind wollte ich zur Polizei.







## Gut gehandelt MIT DER FRIMAN AG

In der Ostschweiz ist das Unternehmen bestens bekannt, für die SIBIR-Group ist es ein wichtiger Partner. Adrian Manser, Geschäftsführer und Mitinhaber der FRIMAN AG, bringt es auf den Punkt: «Zuverlässige Kooperationen sind das A und O in der heutigen Zeit. Nur so kann man überleben.» Das FRIMAN-Team hat es sich zum Ziel gesetzt, eine kundenorientierte und effiziente Wartung von Haushaltgeräten anzubieten. «Störungen werden jederzeit rasch und zuverlässig behoben», lautet das Credo des Unternehmens. Derzeit würde sich die Branche rasant entwickeln und einen steten Preiskampf mit sich ziehen, hält Adrian Manser fest. Doch die Lieferschwierigkeiten hätten sich inzwischen wieder normalisiert. «Nur vereinzelte Produkte oder Ersatzteile sind im Lieferverzug.»

Die FRIMAN AG wurde 1992 gegründet – von den Herren Frischknecht und Manser, die auch den Namen FRIMAN verantworten. Ihre Schwerpunkte lagen auf dem Service von Haushaltsgeräten und Gastro-Geschirrspülern. Mit über 30 Jahren Erfahrung stellt FRIMAN in der Ostschweiz und Umgebung eine leistungsfähige und reaktions-schnelle Service- und Piket-Organisation sicher. Als Besonderheit werden auch Reparaturen von älteren Geräten und verschiedener Marken angeboten.

Die Qualität ist geblieben, weitere Gerätemarken sind dazugekommen – wie beispielsweise im Jahr 2006 die Geräte von SIBIR. 2015 beschliesst Geschäftsführer Adrian Manser, den Service sowie den Verkauf der Gastro-Geräte abzugeben, und sich vollumfänglich auf den Service und Verkauf von Haushaltsgeräten zu konzentrieren. Im gleichen Jahr wurde der Firmensitz von St.Gallen nach Engelburg verlegt.

Wenn Adrian Manser von seinen Mitarbeitenden spricht und nach der Hierarchie im Unternehmen gefragt wird, antwortet er über-

zeugend: «Wir sind eine grosse Familie. Die Mitarbeitenden sind die Visitenkarte der Firma, ihre Zufriedenheit liegt uns daher sehr am Herzen. Sie sind die wichtigste Investition, um einen rundum guten Service anbieten zu können.»

Und auf Kundenseite? Sind die Kundinnen und Kunden punkto Nachhaltigkeit, also punkto Energieeffizienz, etwa kritischer geworden? «Ja, sie sind kritischer geworden», sagt Manser und nennt Gründe: «Ausschlaggebend sind die immer neuen Vorschriften. Konkret, die Anpassung der Energie-Label.» Bedeutet das auch, dass heute mehr repariert wird als noch vor einigen Jahren? Unternehmer Adrian Manser erklärt, dass die FRIMAN mehr Geräte als noch vor fünf Jahren repariert. Einerseits würden die Endverbraucher nicht mehr so sorgsam mit den Geräten umgehen, wie früher üblich. Andererseits, so Manser, sei es für die Nutzerinnen und Nutzer zum Teil auch schwieriger, die neuen Geräte korrekt zu bedienen: Oft hapert es an der richtige Dosieren von Waschmitteln oder an der richtige Handhabung und Reinigung von Kochgeräten, Dunstabzügen oder Wärmepumpentrocknern. Zudem glaubt Adrian Manser, dass der Endkonsument in vielen energietechnischen Belangen hinters Licht geführt wird. «Politische Entscheide sind oft nicht zu Ende gedacht. Deshalb müssen die Maschinen Zusatzprogramme (Hygieneprogramm) und zusätzliche Chemie (Maschinenreiniger usw.) viel häufiger angewendet werden. Daher vermehren sich die Reparaturen.»

Vieles verändert sich, doch das Credo der FRIMAN AG ist und bleibt seit über 30 Jahren dasselbe: «Die Zufriedenheit unserer Kunden ist uns am wichtigsten!»

# NEWS

## Winter-Challenge KÄLTEWELLE

Klar, schon Schnee von gestern, aber die Freude bei den Kundinnen und Kunden ist immer noch gross. SIBIRGroup lancierte im Winter die erste Challenge – natürlich mit tollen Preisen. Ein Retro-Kühlschrank oder auch Oldtimer Kühlschrank genannt, wurde als Hauptgewinn ausgeschrieben. «Wer baut den schönsten Kühlschrank aus Eis oder Schnee», lautete die Aufgabe. Und sie bauten, unsere Fans. Die Jury war so begeistert, dass sie gleich drei Eisskulpturen, die eine Hommage an den SIBIR-Kühlschrank sind, prämierten. Übrigens: Die Sommer-Challenge lässt nicht lange auf sich warten. Bleiben Sie aufmerksam, folgen Sie uns auf den [sozialen Medien](#).



## Gutes Klima FÜR GUTE WEINE



In einem [Weinklimaschrank](#) kann ein Wein über Jahre bei idealen Bedingungen lagern – die technische Alternative zu einem Weinkeller. Wer sich für einen dieser stylischen Schränke entscheidet, schafft Raum für Wein. Egal, ob es um die Weinproduktion, die Weinlagerung oder die Degustation geht, das richtige Klima steht immer im Mittelpunkt. Die Temperatur ist nicht nur wichtig für das Wachstum der Trauben oder für die Herstellung, den Reifeprozess und die Lagerung eines Weines. Sie ist vor allem auch entscheidend für seinen Geschmack. Also wird Raum für Wein geschaffen. Und zwar ein sehr funktionaler und sehr gestylter Raum. Mit einem qualitativ guten Weinklimaschrank kann der Wein sein volles Aroma entfalten.

## Stillstand IST KEINE OPTION

Unter dem Dach von SIBIRGroup trifft ein kundennaher, schweizweiter Allmarkenservice auf funktionale und qualitativ hochstehende Produkte für Küche und Waschraum. In der ganzen Schweiz ist SIBIR mit einem professionellen Team von Servicetechnikern für die Kundschaft da. Sei es für Privathaushalte oder Immobilienverwaltungen. Egal, ob es ums Reparieren oder Verkaufen von Haushalt-Grossgeräten geht, das Techniker kennen sich mit allen namhaften Marken in Küche und Waschraum aus. Und deshalb ist Stillstand für SIBIR und ihre Kunden keine Option.



# Schweizer Küchenklassiker RIZ CASIMIR

Alles was recht ist, aber das geht zu weit. Wir lassen uns doch nicht unser Riz Casimir madig machen. Schon gar nicht von internationalen Foodies, die keinen Bezug zu unserer Gastrogeschichte haben und eben so wenig zum Exoten, der keiner ist. Schliesslich geht es um ein Schweizer Kultgericht, das wir lieben – wenn auch mit einem Augenzwinkern. Aber von vorne: Die Online-Enzyklopädie «TasteAtlas», die sich, wie der Titel vermuten lässt, als ein Atlas der Geschmäcker, traditioneller Gerichte und authentischer Restaurants versteht, bewertet die beliebtesten und unbeliebtesten Traditionsgerichte weltweit. So kam es zur Deklassierung des Schweizer Klassikers, der 1952 von Mövenpick-Gründer Ueli Prager erfunden wurde: Riz Casimir ist nun offiziell eines der weltweit schlechtesten Gerichte. Das schmeckt bitter.

## Wettbewerb

Ob altbacken oder zukunftsweisend – geniessen wir doch einfach unser kulinarisches Kulturgut. Denn Vielfalt sollte auch in der Küche möglich sein. Gerne mit etwas Sinn für Kreativität. Daher unser Aufruf: Kochen Sie uns Ihr bestes Riz Casimir und senden Sie uns Bilder für unsere sozialen Medien. Eine Jury ermittelt das Siegermenü, welches mit einem [Wincooler](#), der sechs Holztablare hat, ausgezeichnet wird.

Zum Riz Casimir empfehlen wir übrigens den fruchtig-eleganten Kult-Rosé Whispering Angel aus der Provence. Vorzugsweise greifen wir zur Magnumflasche.

In der nächsten Ausgabe von Mai 2023 stellen wir Ihnen einen weiteren Schweizer Klassiker aus der SIBIR-Küche samt Weinbegleitung vor. En Guete!

## Zutaten für 4 Personen

**Reis** 250 g Basmati-Reis | Salz

### Fleisch | Sauce

400 g Pouletfilets

1 Zwiebel, fein gehackt

2 EL Mehl

4 EL Curry-Pulver

2 dl Bouillon

2 dl Rahm

1 Chili fein geschnitten

Büchsenananas, in Stücke geschnitten oder  
Büchsenfruchtsalat

kleine Büchse Herzkirschen

2 kleinere Bananen, in 4 Stücke geschnitten

Salz, Pfeffer

**Garnitur** je ein Ring Ananas aus der Büchse  
einzelne Herzkirschen

Bananen, karamellierte Mandelstifte

## Zubereitung

Den Reis quellen lassen. Das heisst, den Basmatireis in einer Pfanne mit der ein- einhalbfachen Menge Wasser und wenig Salz aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt ziehen lassen. Erst wenn das Wasser vollständig aufgesogen und der Reis gar ist (rund 10 Minuten) den Topf öffnen und testen. Dann wieder schliessen, Hitze ausschalten

– bleibt im Topf noch mindestens 10 Minuten heiss.

Die Pouletfilets (kann auch Kalb- oder Schweinefleisch sein) in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Madras Curry würzen und in eine Schüssel oder einen Plastiksack geben. Dann zirka 2 Esslöffel Mehl dazusieben und alles gut vermengen (in der Plastiktüte kräftig schütteln). Butter und etwas Schweizer Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch portionenweise kross anbraten. Herausnehmen und warmstellen.

In der gleichen Bratpfanne, in der Fleisch kross wurde, die gehackte Zwiebelstücke in wenig Butter andünsten. Madras Curry darüber streuen, mischen. Dann die Büchse Fruchtsalat oder Ananas-Stücke dazugeben. Mit Bouillon und Rahm ablöschen. Nach Wunsch eine Chili kleingehackt dazugeben. Bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Gleichzeitig in einer anderen Pfanne etwas Butter mit Puderzucker schmelzen lassen, die Mandelstifte beigegeben und karamelisieren. In der selben Pfanne werden die Bananen, die Herzkirschen und Ananasringe angebraten.

Das vorbereitete Fleisch wieder in die Pfanne mit der Curry-Sauce geben und sorgfältig mischen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer fein abschmecken.

Dann ist es soweit: Das Riz Casimir wird angerichtet. Den Reis in eine Tasse pressen und vorsichtig auf den Teller stürzen. Die Curry-Sauce mit dem Fleisch schön auf dem Teller verteilen und garnieren. Bitte die Bananen, die karamellisierten Mandeln, Herzkirschen und Ananasringe nicht vergessen.



# **SIBIR**

repariert nachhaltig  
alle Marken.



**SIBIR**Service

**Service Hotline**

**0844 848 848**

**Service Mail**

**[service@sibirgroup.ch](mailto:service@sibirgroup.ch)**

**SIBIR**Group