NÖIS VO DE BECKE-CONFISEURE

Juli 2023 | Ausgabe Nr. 2 | 12. Jahrgang

Auf den Punkt gegart.
Lang haltbar und intensiv im Geschmack.
Testen Sie den vielseitigen und
schnellen Einsatz in Ihrer Küche!

Unser umfassendes Sortiment.
Ausgerichtet auf Ihre Bedürfnisse. **pistor.ch/sous-vide**

Impressum

Redaktionsleitung, Biel-Seeland, Aus-/Weiterbildung, Politik/Wirtschaft
Markus Bähler
Tel. 032 338 11 86, 078 712 03 68
baehler.markus@bluewin.ch

Bern-Region
Manfred Hasler
Tel. 031 859 24 14, 079 345 79 07
manfred.hasler@ueli-der-beck.ch

Oberaargau/Emmental
Andreas Reinhard
Tel. G: 062 916 86 78, 076 778 26 05
andreas.reinhard@bzl.ch

Berner Oberland
Sandro Mann
Tel. 079 219 80 08
smann78@gmx.ch

Solothurn
Bruno Liebi
Tel: 062 298 19 18, 079 796 83 52
brunoliebi@landbeck.ch

Layout/Druck
Varicolor AG, 3053 Münchenbuchsee
www.varicolor-diedruckerei.ch

Inserate
schwarz/weiss:
½-Seite Fr. 390.– 1/1-Seite Fr. 685.–
farbig:
½-Seite Fr. 495.– 1/1-Seite Fr. 885.–

(jeweils pro Jahr, inkl. MwSt.)
½-Seite = 123x88 mm
1/1-Seite = 123x180 mm

Abonnementspreis Nichtmitglieder
Fr. 33.– pro Jahr

Erscheint 4-mal jährlich

Nächste Ausgabe:
Oktober 2023

Inhalt

BCBS-Überregional/SBC
«Erfolgreicher Nachwuchs» 5
Es begann vor 30 Jahren 7
Historische Fusions-GV in Langnau 9
Pro Infirmis «Grittibänz-Aktion» 15
Marzipan modellieren 16
BCBS-Termine 19
Mutationen 20
Gratulationen 21

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft
Diverse Meldungen 23

Aus-/Weiterbildung
Verkauf 2022 + ... 34
Klassentreffen 36
Berufserfolge 38
ÜK 3/4 Vorbereitungstag 40

Bern Region
Berner Brotmärit 41
BEA-Schaubäckerei 44
Lehrstellenplattform in Belp 48

Biel-Seeland
Diplomfeier Biel-Seeland / Solothurn 51
Seeländer Becke 56

Oberaargau/Emmental
Diplomfeier Langenthal 57

Berner Oberland
Diplomfeier Thun 60
Eröffnung «Mon Bijou» Zweisimmen 65

Region Solothurn
EBA-Infomesse 68

Humor
Diverse Meldungen ☺ 70

Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn

UrBärner – das Jahrhundertbrot

Das neue Brot aus jahrhundertaltem Berner Landweizen

Ein Brot, das Zukunft schreibt

Beat Bongni freut sich auf Ihren Anruf:
079 960 98 16

Mühle • Moulin BURGHOLZ

Mühle Burgholz AG • 3753 Oey-Diemtigen • Tel. 033 681 82 22 • muehle-burgholz.ch

«Erfolgreicher Nachwuchs»

Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Ein wichtiger Schritt für unseren Berufsnachwuchs ist vollbracht. 89 junge Berufskolleginnen und Kollegen aus der Produktion und 36 aus dem Verkauf konnten ihre Abschlussdokumente entgegennehmen. Eine praktische Prüfung musste ins 2024 verschoben werden. Viele glückliche und stolze Gesichter strahlten an den drei feierlichen Lehrabschlussfeiern in Langenthal, Thun und Biel um die Wette.

Es ist jedoch nicht nur ein Abschluss, sondern auch der Anfang einer vielversprechenden Zukunft. Der Grundstein ist nun gelegt und es stehen viele Türen offen, um sich weiterzuentwickeln.

Zusatzlehren, Berufsprüfung, Höhere Fachprüfung, zusätzliche Berufsfelder, sind nur einige Möglichkeiten, um sich weiterzubilden.

Dem anhaltenden Rückgang von neuen Lehrverhältnissen müssen wir mit allen Mitteln entgegenwirken, um dem herrschenden Fachkräftemangel zu entgegnen. Unsere Branche muss sich dafür einsetzen, dass das Bäcker-Confiseur-Handwerk auch künftig für junge Berufsleute attraktiv bleibt. Denn nur mit motiviertem Nachwuchs können wir uns auch noch in zehn Jahren über tolle Prüfungsergebnisse und kompetente Mitarbeiter*innen freuen.

Wir heissen unseren Nachwuchs herzlich willkommen und wünschen ihnen alles Gute auf der weiteren Berufslaufbahn.

Redaktionsleitung
Markus Bähler

Bilder zu den Diplomfeiern:
baecker-confiseure.be/bildergalerie

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Dreieckiger Blickfang

Unsere Mischung ohne Weizen und Hefe für Brot, Sandwiches, belegte Brote oder Chips ist einfach in der Herstellung und hat eine natürliche Proteinquelle dank vielen Kernen und Saaten.

Es begann vor 30 Jahren …

Ja wer wendet sich denn da an Sie? Für alle, die mich noch nicht kennen, würde ich mich gerne kurz vorstellen:

Christian Muralt, seit Oktober 2021 wohnhaft in Seeberg am Burgäschisee. Ursprünglich stamme ich aus Ostermundigen. Dort kam ich als Spross von Hans und Käthi Muralt zur Welt. Sie führten die Bäckerei Muralt in der zweiten Generation.
Ich habe 1986 meine Lehrzeit beim Beck Glatz Confiseur erfolgreich beendet. Anschliessend hat mich Walter Kuchen unter seine Fittiche genommen und ich habe meine Dienstzeit als Bäckersoldat vorwiegend in Boltigen verbracht.
Nach den Wanderjahren (Wengen / Biel / Unterägeri) kam der Ruf aus der Heimat. Hilfe im elterlichen Betrieb war gefragt (1990). In den Jahren bis 1997 war einiges los im Hause Muralt. Unternehmerschulung SIU (1991), Heirat mit Irene (1993), Berufsprüfung (1994), Tod des Vaters (1994), höhere Fachprüfung (1996).
Am 01.01.1997 haben Irene und ich die Bäckerei-Konditorei Muralt in Ostermundigen übernommen.
Da kein eigener Nachwuchs zur Verfügung stand, haben wir uns frühzeitig um eine Nachfolgelösung für die Bäckerei bemüht. Und mit viel Glück auch sehr schnell eine gute Lösung gefunden. Am 01.08.2022 wurde aus der Bäckerei – Konditorei Muralt, «la boulangerie» von Linda und Gaëtan Amez-Droz. Irene ist über Umwege wieder dort gelandet, wo ich sie gefunden habe, in der Psychiatrie. Ich habe die Selbständigkeit beibehalten und bin überall im Einsatz, wo Not am Mann ist.

Wir haben uns früh im Rahmen des Bärner Beck resp. SBC engagiert. Irene war 12 Jahre in der Geschäftsleitung des SBC und als Prüfungsexpertin QV / Berufsprüfung tätig. Ich bin/war tätig als ÜK – Instruktor, Prüfungsexperte QV / Berufsprüfung, BEA Schaubäckerei Finanzen und Standchef, Vizepräsident Grünes Zentrum BEA, Vorstand Bärner Beck als Vertreter BEA später Präsident. Vizepräsident des Vereins Bärner Becker Pfupfi. Bis zur Auflösung, jetzt nur noch Chefmechaniker. Feuerwehrmann FW Ostermundigen (25 Jahre) Fahrer und Ausbilder Autodrehleiter.

Anlässlich der GV des Bärner Beck Confiseur in Langnau, habe ich das Amt des Präsidenten abgegeben. Anlässlich der GV des Verbands Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn in Langnau, hatte ich das Amt des Präsidenten wieder.
So bin ich nun der neue Schreiber dieser Zeilen im «Nöis vo de Becke-Confiseure».
Da ich nun mal Bäcker geworden bin und nicht Literat, so seien mir etwas holperige Sätze schon im Voraus verziehen.

Es grüsst herzlich aus
der Lebkuchenproduktion

Chrigu Muralt

Historische Fusions-GV in Langnau

11. Mai 2023

Am 11. Mai 2023 fand die 132. BCBS-Generalversammlung im Emmental statt. Für die zwei historischen GV's trafen sich die Mitglieder vom Bäcker-Confiseurverband Region Bern und die BCBS-Mitglieder in der Kupferschmiede in Langnau. Inklusive der geladenen Gäste nahmen 153 Personen an den zukunftsweisenden Hauptversammlungen teil. Im Mittelpunkt standen die im Vorfeld intensiv verhandelten Fusions-Abstimmungen und der Präsidentenwechsel. Bevor die eigentliche «Fusion» stattfinden konnte, mussten die Mitglieder in getrennten Sitzungen über ihre weitere Zukunft entscheiden. Unmittelbar vor der BCBS-GV, sagten die Mitglieder vom «Bärner Beck-Confiseur» in einer separaten Versammlung ohne Gegenstimme Ja zur Fusion. An der anschliessenden BCBS-Vollversammlung befürworteten die Mitglieder ebenfalls einstimmig den Zusammenschluss zwischen der schweizweit letzten «Sektion» und dem Regionalverband Bern-Solothurn. Johann Eichenberger begrüsste die zahlreich erschienenen Mitglieder zu seiner letzten Hauptversammlung nach sieben Jahren als BCBS-Präsident. Besonders begrüsste Johann Eichenberger SCB-Präsident Silvan Hotz, SBC-Direktor Urs Wellauer, SBC-Vizedirektorin Claudia Vernocchi, Fürsprecherin Harisa Reiz, Revisor Ulrich Sutter und die Ehrengäste.

Im Vorfeld konnten sich alle Aktiv-Mitglieder mittels der passwortgeschützten BCBS-Webseite, über die einzelnen Dokumente, Kassenberichte und Ressort-Rapporte informieren.

In seiner einleitenden Rede nahm Johann Eichenberger Bezug auf einige prägende Aspekte wie den Fachkräftemängel und die Energiesituation. Er betonte zudem die Tragweite des Zusammenschlusses bezüglich Entwicklung unseres Verbandes. Nach den statuarischen Traktanden der Familienausgleichskasse (FAK) und des «alten» BCBS, folgte die Fusionssitzung.

Johann Eichenberger fasste die bekannte Ausgangslage kurz zusammen. Bevor es zur Abstimmung kam, erläuterte Harisa Reiz die Inhalte der Fusion. Sie hob die wichtigsten Grundlagen und Punkte hervor. Die anschliessende Fusions-Abstimmung ging erfolgreich über die Bühne.

In den Pausen zwischen den Versammlungssequenzen wurden die Anwesenden durch die Band Aceto Balsamico musikalisch unterhalten.

Anschliessend wurde nahtlos in die GV vom neuen BCBS-Gebilde übergeleitet.

Johann Eichenberger begrüsste alle für den letzten Teil eingetroffenen Gäste. Ganz besonders begrüsste er Nationalrat Lorenz Hess, Berner KMU-Präsident Ernst Kühni, Adrian Hängärtner vom MBA, die zu ehrenden Personen von QV- und den Berufserfolgen, sowie die Vertreter der Firmen-Sponsoren.

Als neuer BCBS-Präsident für eine Amtsperiode von vier Jahren wurde Christian Muralt einstimmig gewählt.
Für den BCBS-Vorstand wurden in Globo ebenfalls einstimmig gewählt:

- **Oliver Kuhnen**, Vizepräsident
- **Manfred Hasler**, ZV-Mitglied im SBC
- **Markus Künzli**, Sekretär/Kassier
- **Andrea Wehren**, Verantwortliche Ausbildung Detailhandel
- **Daniel Pfister**, Verantwortlicher Ausbildung Produktion
- **Stephan Krenger**
- **Denise Jaeggi**
- **Isabel Wegmann**
- **Beat Schenk**

Johann Eichenberger wies darauf hin, dass die BCBS-Mitgliederzahlen leider nach wie vor rückläufig sind und dieser Trend anhalten wird.

	31.12.2021	31.12.2022
Mitglieder mit Geschäft	265	223
Mitglieder ohne Geschäft	184	129
Total Mitglieder	449	352

Kassier Markus Künzli bilanzierte die BCBS-Finanzen, welche sich in einem gesunden Zustand befinden. Die Jahresrechnungen und Revisionsberichte vom BCBS und FBB wurden angenommen und dem Vorstand wurde einstimmig die Decharge erteilt.

Als Gastredner trat der Berner Nationalrat Lorenz Hess, Präsident der Parlamentarischen Gruppe «Brot und Confiserie» auf.

Diese Gruppe besteht seit 2021 und setzt sich aus 13 Mitgliedern, welche die ganze Schweiz vertreten zusammen. Er hat in der Frühlingssession des Eidgenössischen Parlaments die Interpellation «Strompreise: Nutzungskosten ins Auge fassen!» eingereicht. Hess betonte seine Nähe zu unserer Branche und äusserte sich unter anderem zur immer wieder thematisierten Deklarationspflicht, zur Zuckersteuer, Lebensmittelampel, dem «Bürounsinn und dem administrativen Aufwand» für die gewerblichen Bäcker-Confiseure und zur Energie. Es sei nicht alles optimal verlaufen, meinte er rückblickend, doch habe einiges Unerfreuliches für die Branche verhindert werden können. Er hob die ausgezeichnete Zusammenarbeit mit SBC-Direktor Urs Wellauer hervor, welcher von ihm einen Badge für den Zugang ins Bundeshaus erhalten hat. Als Präsident der Parlamentarischen Gruppe habe er den Ruf als «Bäcker- und Confiseur-Lobbyist».

Der Ausbildungsbeauftragte Markus Bähler berichtete mit einer Präsentation über BCBS-Aktivitäten, Kampagnen und Nachwuchsevents im vergangenen Jahr und kündigte diverse kommende Verbandsanlässe an.

Für deren Topleistungen an den Lehrabschlussprüfungen wurden folgende Personen geehrt:

- **Nesrin Barmaja**
- **Karin Hofer**
- **Romina Blaser**
- **Dunja Meier**

Mit Bravour haben folgende Personen die Berufsprüfung bestanden:

- **Marina Stucki**
- **Nhi Doung**
- **Patrick Neuhaus**
- **Sina Ellenberger**
- **Celine Bohnenblust.**

Peter Schmid wurde zudem aus dem BCBS-Vorstand verabschiedet.

SCB-Präsident Silvan Hotz, äusserte in seinen Grussworten die Freude über den gelungenen Zusammenschluss und die Stärkung der Strukturen. Er wies auf den nationalen Königskuchen-Wettbewerb hin und animierte die Betriebe diesen zu unterstützen.
Mit den Worten «Lieber Johann…» leitete der neue Präsident Christian Muralt die Verabschiedung von Johann Eichenberger ein. Mit einer Fotopräsentation würdigte er die Amtszeit des scheidenden BCBS-Kapitäns, welcher seine Emotionen kaum verbergen konnte. Während der Standing Ovation und den Dankesworten von Andrea Wehren flossen auch wohlverdiente Glückstränen. Ein sichtlich gerührter Johann Eichenberger bedankte sich besonders bei seiner Ehefrau Marion Eichenberger für ihre fortwährende Unterstützung und den Teamspirit.

Johann Eichenberger bedankte sich am Schluss der Versammlung beim GV-OK, dem Vorstand, bei den Mitarbeitenden des BCBS und den anwesenden GV-Teilnehmenden.

Impressionen der Hauptversammlung sind in der Bildergalerie auf unserer Webseite www.baecker-confiseure.be ersichtlich.

Markus Bähler

Pro Infirmis «Grittibänz-Aktion»

«Usem gliichä Teig gmacht»

Am 3. Dezember ist der internationale Tag von Menschen mit Behinderungen. Unter dem Motto «usem gliiche Teig gmacht», können an diesem Tag die Bäckereien und Confiserien schweizweit «Pro Infirmis-Grittibänzli» herstellen und verkaufen. Das Projekt wird bereits seit 2019 in mehreren Kantonen sehr erfolgreich durchgeführt.

Die Betriebe produzieren Grittibänzli mit einem speziellen Wiedererkennungswert.

Es werden Bänzli mit beispielsweise nur einem Bein oder nur einem Arm hergestellt. Den teilnehmenden Geschäften steht jeglicher Gestaltungsfreiraum offen. Die Grittibänzli mit «Behinderung» werden zum gleichen Preis und mit dem identischen Gewicht angeboten, wie die klassischen Bänzli. Auch bleibt der daraus resultierende Verkaufserlös zu 100% den Bäckereien-Confiserien.

Pro Infirmis stellt den teilnehmenden Betrieben einerseits Vorverkaufs-Säckli zur Verfügung, in denen etwa 14 Tage vor dem Anlass die normalen Backwaren abgegeben werden können. Damit soll die Kundschaft auf die Aktion aufmerksam gemacht werden. Für den eigentlichen «Aktionstag», stehen spezielle Verkaufs-Säckli

und Türplakate (Format A2) zur Verfügung. Auf der Plakat-Vorderseite ist zudem das SBC Bäckerlogo abgebildet. Im Vorfeld und sicher auch am Verkaufstag, wird die Aktion medial begleitet. Pro Infirmis wird sich diesbezüglich mit den Verbänden und einzelnen Betrieben absprechen.

Ziel ist es, die Aktion «Pro Infirmis-Grittibänzli», und somit den 3. Dezember, nachhaltig in den Köpfen der Gesellschaft, den Kunden*innen zu etablieren und bestenfalls den Anlass zu einem festen Termin im Jahreskalender werden zu lassen.

Mitte Juni haben die BCBS-Mitglieder von der Pro Infirmis direkt die entsprechenden Anmeldeunterlagen per Mail erhalten.
Die Anmeldefrist endet am 14. August 2023.

Für Fragen wenden Sie sich an:
Achim Bader, c/o Pro Infirmis,
Holzmattenweg 94, 4712 Laupersdorf
achim.bader@proinfirmis.ch
Tel. 058 775 10 62

Markus Bähler

Marzipan modellieren in Konolfingen

«kreatives Kneten»

Passend in der Woche vor Ostern, konnten Kinder und Verwandte anlässlich der Sonderausstellung «Chorn-Mähl-Brot», im Dorfmuseum Konolfingen «Alter Bären» unter kundiger Anleitung ihren Lieblings-Marzipan-Osterhasen in bunter Vielfalt modellieren.

Hinsichtlich der Nachwuchsförderung galt den jungen Besucher*innen ein besonderes Augenmerk.

Für Peter Schüpbach – er hat den Anlass initiiert – war klar; «es war ein gelungener Anlass. Schön, dass so viele Kinder mitmachten.

Die leuchtenden Augen entschädigen immer wieder für den Aufwand.

Das Dorfmuseum mit der Sonderausstellung «Chorn-Mähl-Brot» ist jeden zweiten Sonntag von 14 bis 17 Uhr für Interessierte geöffnet.

Markus Bähler

Dank dem wertvollen Mitmachen der Helfenden konnten alle Wünsche erfüllt werden». Wie lange die Kunstwerke überlebten, wissen wir nicht …

Über 25 Kinder nutzten die Gelegenheit, ihre Kreativität mit der essbaren Knetmasse auszuleben. Nebst den Profis engagierten sich mit Nadia Mosimann und Irina Lakova auch zwei Lernende am Branchenevent. Die Unterstützung wurde rege genutzt, die Tische waren immer mit Kindern besetzt. «Es war schön und spannend, wie die Kinder mitmachten und eigene Kreationen modellierten», freute sich Irina Lakova. «Nicht nur die Kinder, auch die Erwachsenen liessen sich inspirieren und machten aktiv mit» sagte Nadia Mosimann. So sind kleine Kunstwerke aus Marzipan entstanden, welche sichtlich für Begeisterung sorgten.

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

22.08.2023	Dienstag	**BCBS-Vorstandssitzung**
14.-18.09.2023		**BAM in Bern**
11.-12.10.2023		**Urdinkel-Workshops von «Hefe Schweiz»** im ÜKZ Langenthal
16.10.2023	Montag	**Tag des Brotes**
02.-05.11.2023		**Neuland in Thun** (Lebkuchen-Workshops → kein Wettbewerb)
07.-09.11.2023		**Culinaria in Biel**
14.11.2023	Dienstag	**BCBS-Vorstandssitzung**
21.-23.11.2023		**CH-Berufsmeisterschaften in Luzern**
07.-09.03.2024		**Rendez-vous Job** im ÜKZ-Langenthal
04.04.2024	Donnerstag	**EBA-Infomesse in Solothurn**
03.-12.05.2024		**BEA-Schaubäckerei in Bern**
16.05.2024	Donnerstag	**BCBS-GV in Biel**
29.05.2024	Mittwoch	**Brotmärit in Bern**
03.-05.09.2024		**BIM in Olten**
10.-15.09.2024		**WorldSkills in Lyon (F)**
30.10.-03.11.2024		**Swiss Bakery Trophy in Bulle**

Mutationen

BCBS-Neueintritte:

Lebang Gastro AG Confiserie Schuh
Thomas Michel & Julie Bollin
Höheweg 56, 3800 Interlaken

Bäckerei-Konditorei Glücklicher GmbH
Narcisa Toniutti & Marco Santovito,
Gurnigelstrasse 6, 3132 Riggisberg

Betriebsübergaben/Eröffnungen:

Bäckerei Tea-Room Steiner
Gurnigelstrasse 6
3132 Riggisberg

→ Nachfolge:
Bäckerei-Konditorei Glücklicher GmbH
Narcisa Toniutti & Marco Santovito

Geschäftsaufgaben:

Bäckerei-Konditorei
Hans & Eliane Thierstein
Rüegsaustrasse 20
3415 Hasle-Rüegsau

Schoggibeck Bachmann GmbH
Marcel Bachmann
Frutigenstrasse 13
3600 Thun

Bäckerei-Konditorei
Markus & Corinne Zimmermann
Oltnerstrasse 19
4653 Obergösgen

Austritte:

Hans & Eliane Thierstein
Hasle-Rüegsau

Marianne Graf
Häutligen

Verstorben:

Ernst Hänggi
Münchenbuchsee

Paul Salvisberg
Burgdorf/Erlach

- Zum 70. Geburtstag am 05.04.20233, Christine Liechti, Lauperswil
- Zum 70. Geburtstag am 15.06.2023 Hedwig Pauli, Worb
- Zum 75. Geburtstag am 15.05.2023 Peter Rihs, Deitingen
- Zum 75. Geburtstag am 15.05.2023 Paul Jegerlehner, Kiesen
- Zum 75. Geburtstag am 04.06.2023 Ruth Dähler, Täuffelen
- Zum 75. Geburtstag am 05.06.2023 Conrad Aellig, Kienthal
- Zum 75. Geburtstag am 26.06.2023 Ueli Habegger, Oberhofen
- Zum 80. Geburtstag am 20.04.2023 Erika Stiegler, Biel
- Zum 80. Geburtstag am 28.06.2023 Trudi Winkler, Blumenstein
- Zum 80. Geburtstag am 13.07.2023 Susi Liebi, Thun
- Zum 81. Geburtstag am 01.06.2023 Alfred Kuhnen, Lenk
- Zum 81. Geburtstag am 23.06.2023 Iris Berger, Konolfingen
- Zum 81. Geburtstag am 25.06.2023 Peter Burkhalter, Bellmund
- Zum 82. Geburtstag am 09.04.2023 Nelly Zurbuchen, Habkern
- Zum 83. Geburtstag am 01.05.2023 Hermann Röthlisberger, Ostermundigen
- Zum 83. Geburtstag am 12.07.2023 Hängärtner Ernst, Bern
- Zum 84. Geburtstag am 16.04.2023 René Künzli, Bern
- Zum 84. Geburtstag am 26.06.2023 Rolf Wenger, Worben
- Zum 85. Geburtstag am 17.05.2023 Heinrich Hochuli, Olten
- Zum 85. Geburtstag am 04.06.2023 Paul Huber, Madiswil
- Zum 86. Geburtstag am 01.05.2023 Erika Leuenberger, Riggisberg
- Zum 86. Geburtstag am 07.05.2023 Peter Klemmt, Biel
- Zum 86. Geburtstag am 23.05.2023 Eugen Schmid, Orpund
- Zum 86. Geburtstag am 26.05.2023 Samuel Eugster, Bühl
- Zum 86. Geburtstag am 13.07.2023 Heinz Schwarz, Krattigen
- Zum 87. Geburtstag am 25.04.2023 Doris Hänggi, Bern
- Zum 87. Geburtstag am 09.07.2023 Madlen Gerber, Reichenbach
- Zum 88. Geburtstag am 12.04.2023 Edwin Leuenberger, Riggisberg
- Zum 91. Geburtstag am 01.04.2023 Berti Schriber, Interlaken
- Zum 92. Geburtstag am 21.06.2023 Lydia Steiner, Trimstein

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Büren erhält wieder eine Bäckerei:
Das Lokal im Zentrum von Büren, wo früher der Rüti-Beck seine Waren anbot, hat einen neuen Pächter: Das Back-Caffee baut sein Netz in der Region aus und übernimmt im Stedtli.
Es war eine Schliessung, die in der Region Büren für viel Gesprächsstoff sorgte: Im Februar hat die Konditorei-Confiserie Rüti-Beck für viele ziemlich überraschend den Betrieb eingestellt. Die Filialen in Rüti und Büren blieben seither geschlossen. Das hat eine Lücke hinterlassen, über die die Bevölkerung nicht erfreut war. In Rüti etwa setzten sich Einwohner an der letzten Gemeindeversammlung dafür ein, dass das Dorf wieder einen Begegnungsort erhält – und zwar möglichst mit Bäckerei. Zumindest in Büren kehrte in das frühere Lokal des Rüti-Beck an der Hauptgasse wieder Leben ein. Die Back-Caffee AG eröffnete im Juni ein Verkaufslokal mit Café und bietet in Büren ihr gesamtes Sortiment an.
Das Back-Caffee ist in der Region ein bekannter Anbieter im Bereich Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Café-Gastronomie. Das Unternehmen betreibt aktuell vier Lokale in Grenchen, zwei in Biel und eines in Leuzigen. Leider wird zeitgleich mit der Eröffnung in Büren eine Filiale in Grenchen geschlossen. Es handelt sich dabei um das Café Stadthus an der Bahnhofstrasse, welches infolge des auslaufenden Mietvertrages nach 12 Jahren guter Mieterschaft schliessen muss. Die anderen drei Standorte in Grenchen bleiben aber bestehen und eine zusätzliche Filiale wird im August in Bettlach eröffnet.
Die Back-Caffee AG wurde 2008 gegründet. Heute arbeiten 64 Mitarbeitende für das Unternehmen, dazu gehören auch vier Lernende in den Berufen Bäckerei-Confiserie und Detailhandel.

Nachfolge in Riggisberg:
Nachdem Bäckermeister Kurt Steiner Anfang März mit nur 64 Jahren verstorben war, blieb lange unklar, wie es mit der Bäckerei Tea-Room Steiner weitergeht. Nun haben Narcisa Toniutti und Marco Santovito, beide 27, den Pachtvertrag unterschrieben. Am 9. Juni feierte die neue Feinbäckerei und Café «Glücklicher» die Eröffnung.

Narcisa Toniutti ist gelernte Konditorin-Confiseurin, ihr Partner hat Bäcker-Konditor gelernt. Zehn Jahre Berufserfahrung bringen die beiden mit – samt Erfahrung in Leitungsfunktionen und der Ausbildung von Lernenden. Nun freuen sie sich sehnlichst darauf, ihre eigenen Bäckermeister zu sein.
«Es war schon immer unser Traum, eine eigene Bäckerei zu führen.» Jetzt sei die «perfekte Chance» gekommen. «Der Laden ist nicht zu gross und nicht zu klein für den Anfang», erklärt Narcisa Toniutti. «Zudem ist es für uns sehr schön, einen Traditionsbeck übernehmen zu dürfen.»

Der Name ist in der Bäckerei Programm. «Wir wollen unsere Kundschaft und Mitarbeitenden glücklicher machen – so wie auch uns selbst», sagt Toniutti.
Die beiden wollen das Konzept ihres Vorgängers nicht total ändern. In ihrem Geschäft wollen sie Tradition und Modernes verbinden. Im Tea Room wurde die Dekoration zwar etwas angepasst, aber nur um den Kunden ihren Neustart zu manifestieren, erklärt Marco Santovito. Überlieferungen sind sehr wichtig, so haben die Jungunternehmer das Originalrezept für die bekannten «Steiner-Lebkuchen» erhalten und wollen auch die traditionelle Patisserie wie etwa die Cremeschnitten im Angebot behalten. «Im Moment arbeiten wir zudem an verschiedenen Kreationen, um das traditionelle Sortiment aufzufrischen», sagt Marco Santovito.
Sein Fachgebiet liegt jedoch eher im Bäckereibereich. Nebst dem Grundangebot werden auch Brotspezialitäten, welche bereits in der Bäckerei Steiner beliebt waren angeboten. Ein eigenes Hausbrot mit Sauerteig sowie ein mediterranes Spezialbrot mit Feta oder Tomaten sei in der Testphase. Hungrige Ausflügler*innen sollen im Gantrischer Dorf zudem mit Sandwiches und hausgemachtem Eistee angelockt werden.

Im Dorf, das rund 3000 Einwohner*innen zählt, wurde das junge Unternehmerpaar mit offenen Armen empfangen. «Viele sind froh, dass es die Bäckerei weiterhin gibt. Das spornt uns zusätzlich an», so Toniutti. Auch die Mitarbeitenden seien motiviert. «Wir konnten drei Personen aus Kurt Steiners Laden übernehmen. Es freut unsere Kundinnen und Kunden von bekannten Gesichtern bedient zu werden. Die beiden möchten sich ebenfalls für den Nachwuchs engagieren. Ihr Ziel ist es, später einmal Lernende im eigenen Betrieb ausbilden zu können.

Selbstbedienungs-Dorfbeck in Schliern:
Ein kurzer Schwatz an der Theke ist nicht mehr möglich. Per Anfang Juni wurde die Dorfbeck-Filiale in Schliern bei Köniz in einen Selbstbedienungsladen umgewandelt und der Laden muss ohne Personal auskommen. Das sei die einzige Möglichkeit gewesen, um den Standort vor einer Schliessung zu bewahren, erklärt Geschäftsführer Renato Sahli.

Der Margendruck, steigende Produktionspreise und fehlende Fachkräfte haben den Unternehmer gezwungen, das Konzept von kleinen Filialen zu überdenken, um diese erhalten zu können. Die Dorfbeck AG hat sich zum Ziel gesetzt, Bäckereien in der ländlichen Gegend zu erhalten. Sahli bekräftigt: «Der Selbstbedienungsladen scheint uns aktuell die einzige Variante, wie wir diesen Erhalt sichern können.»

Seither muss man das Gipfeli oder das Ruchbrot selbst ins Säckli packen.
Durch die Umwandlung sollen Kosten gesenkt werden. Allerdings geht Sahli auch davon aus, dass der Umsatz dadurch sinken wird. «Im Ganzen wird aber das wirtschaftliche Risiko minimiert, was uns den Erhalt des Standortes ermöglichen soll.»

Zu einem Stellenabbau führt dieser Schritt nicht. «Wir haben für alle Mitarbeitenden intern offene Posten, welche zu besetzen sind», so der Geschäftsführer. Überall würden nämlich noch Fachkräfte gesucht – so auch im Verkauf.
Die Dorfbeck AG betreibt insgesamt sieben Filialen in den Regionen Köniz, Schwarzenburg und Gantrisch. Die Firma ging 2021 aus der ehemaligen Jägerbäckerei GmbH hervor.
Den Laden in Schliern, der zugleich auch als Dorflädeli und Postagentur dient, gibt es seit 2020. Mit der Umwandlung zum Self-Checkout beendet die Firma auch die Zusammenarbeit mit der Post. Von dieser konnte die Dorfbeck AG zuletzt nicht mehr profitieren. «Die Nachfrage an den postalischen Dienstleistungen hat mit der

Dürfen wir Ihre Produkte verkaufen?

Das ist keine rhetorische Frage, wir meinen das wirklich, testen Sie uns: **wir verkaufen aktiv Ihre Produkte! Wir bringen Ihnen neue Kunden!**

frischesbrot.ch
abholen · liefern

Nutzen Sie frischesbrot.ch
- als schnellen Einstieg in die Online-Welt
- als weitere Filiale mit tiefsten Kosten
- für revolutionär schnelle Abholungen
- für unkomplizierte Lieferungen
- als zusätzlichen Verkaufskanal

frischesbrot.ch bedeutet
- viele Bäcker-Confiseure aus der ganzen Schweiz
- operiert konsequent regional
- Ihre Werbung kriegt einen massiven Anstoss
- wenig Aufwand und garantierter Nutzen

Aplus
Schweizer Qualitätssoftware seit 1978

AplusAG.CH SA, 2540 Grenchen, 032 653 8888

Wieland-Boku
innovativ - präzise - flexibel - zuverlässig

Wieland-Boku AG • Gipfelstrasse 1 • 3671 Brenzikofen • Telefon (031) 771 13 13 • info@wieland-boku.ch

Einführung der Pflicht für QR-Code-Rechnungen drastisch abgenommen», sagt Sahli. Eine Subventionierung seitens der Post oder der Gemeinde, um die Post in Schliern erhalten zu können, sei ausgeschlagen worden. «Der weitere Betrieb auf Status quo hätte die Dorfbeck AG in starke finanzielle Nöte gebracht.»
Schliern ist bei der Dorfbeck AG schon die dritte Self-Checkout-Bäckerei. Bereits seit Anfang Jahr kommt der Standort Niederwangen ohne Personal aus. In den letzten Wochen wurde zudem die Filiale in Oberscherli entsprechend umgebaut. «Der Abschluss macht nun Schliern.» Die übrigen Filialen sollen, wie gehabt, mit Personal weiter betrieben werden.
Die Reaktionen auf die Selbstbedienungsläden fallen gemischt aus. «Viele freuen sich um den Erhalt der Läden. Andere freuen sich über die flexibleren Einkaufszeiten. Andere wiederum möchten so nicht mehr einkaufen», sagt Sahli. Die kritischen Stimmen gelte es zu akzeptieren. Zudem wolle man aktiv Überzeugungsarbeit leisten. «Am Ende sind wir überzeugt, dass eine Dorfbäckerei oder ein Dorfladen immer einen grossen Mehrwert in einem Dorf bieten kann.»

Wechsel beim «Schoggibeck» in Thun:
Die Bäckerei an der Frutigenstrasse 13 in Thun ist seit Anfang Juni geschlossen. Inhaber Marcel Bachmann sucht aus gesundheitlichen Gründen einen Nachfolger.

Der Thuner Bäcker hatte das Geschäft am 6. Dezember 2022 eröffnet, nachdem im Sommer zuvor die traditionelle Bäckerei Confiserie Galli AG mit vier Standorten in Steffisburg und Thun in Konkurs geraten war. Auch das Geschäft an der Frutigenstrasse 13 war damals vom Konkurs betroffen und wurde geschlossen. Den Bäckereiladen an der Frutigenstrasse hatte die fünfte Generation der Confiserie Galli AG im Frühjahr 2021 als Verkaufs- und Produktionsstandort von der Traditionsbäckerei Fahrni und deren damaligem Besitzer Heinz Geissbühler übernommen. Marcel Bachmann ist guten Mutes, dass es mit handgefertigten, frischen Broten und Confiserie-Produkten aus der Backstube bald weitergehen wird. Und er macht auch keinen Hehl daraus, dass fehlende Kundenfrequenzen und Personalmangel, neben der persönlichen Gesundheit, mit ein Grund sind für seine Neuausrichtung. Bis die Nachfolge definitiv geregelt ist bleibt die Bäckerei geschlossen.

Lostorfer Familienbetrieb kommt in neue Hände:
Der Familienbetrieb der Bäckerei Bachmann und das «Kafi mit Härz» in Lostorf gehen bald in neue Hände über.
Ab diesem Sommer übernimmt die Kunz AG aus dem aargauischen Frick den traditionsreichen Treffpunkt im Dorf und wird den Standortkünftig als Filiale betreiben.

2005 haben Myriam und Marco Bachmann den Familienbetrieb übernommen und ihn mit dem «Kafi mit Härz» zu einem beliebten Treffpunkt in der Gemeinde weiterentwickelt. Da innerhalb der Familie keine Nachfolge gefunden werden konnte, war die vierte Generation nun die letzte.
Nach 18 Jahren erfolgreicher Geschäftsführung wird die Bäckerei-Konditorei noch bis Ende August von der Familie Bachmann geführt. Ab September wird die bestehende Liegenschaft an der Mahrenstrasse einer Sanierung unterzogen, um pünktlich zum Weihnachtsgeschäft 2023 die Filiale in neuem Glanzeröffnen zu können, so die Pläne der neuen Betreiberschaft.
Die Familie Bachmann bedankt sich bei

ihren treuen Kunden und Partnern. Für die Zukunft ihrer Mitarbeitenden wird für das ganze Team eine Anschlusslösung geprüft. Feierlichkeiten zum Abschied seien keine vorgesehen.
Der Geschäftsleiter der Kunz AG, Michael Bracher, werde alles daransetzen, die guten Kundenbeziehungen mit grösster Sorgfalt weiterzupflegen. Nebst einem Café soll das Bäckerei- und Konditoreiangebot zusätzlich durch Confiserieprodukte, Glacés und Sandwiches ergänzt werden.
Die Kunz AG betreibt heute Standorte in den Aargauer Gemeinden Frick, Stein, Eiken, Gipf-Oberfrick und Rheinfelden. Auch wenn der neue Standort im Kanton Solothurn liege, befinde sich dieser im regionalen Einzugsgebiet der Kunz AG.
«Wir freuen uns sehr», sagt Bracher im Hinblick auf die Neueröffnung nach der Sanierung.
Dem heutigen Team werde eine Neuanstellung nach der Sanierung angeboten; zusätzliche Arbeitsplätze sind in Lostorf keine vorgesehen.
Während der Bauzeit ab September bis zur Filialeröffnung besteht in Lostorf mit einer mobilen Verkaufsstelle der Kunz AG vor Ort ein reduziertes Angebot an Backwaren.

Einbruch in Thun:

Ende April brachen Räuber in eine Weinhandlung und ins «Bistro Promenade» mit angeschlossener Bäckerei ein. Was sie aber nicht wussten: Zur gleichen Zeit stand der Bäcker Peter Hirsbrunner schon in der Backstube. Als er etwas hörte, reagierte er sofort und ertappte die beiden Einbrecher auf frischer Tat.
Der mutige Bäcker konnte die überraschten kriminellen stoppen und diese vertreiben.

Filial-Schiessung und Geschäftsübernahme: Die Bäckerei Glatz schliesst überraschend die prominente Filiale am Berner Hirschengraben. Mit ein Grund ist der Hirschengraben-Umbau des neuem Bahnhofzugangs.

Der geplante Umbau des Hirschengrabens soll 2029 fertig sein.
Der Hirschengraben verliert per Ende August einen seiner prominentesten Gewerbebetriebe: Auf diesen Zeitpunkt schliesst die Bäckerei Glatz ihre dortige Filiale, wie das Unternehmen mitteilte. Neben dem Ablauf des ordentlichen Mietvertrags sei auch der anstehende Umbau des Berner Hirschengrabens ein gewichtiger Grund für die Schliessung. Ein kurzfristiger Ersatz ist offenbar nicht geplant, der Betrieb fokussiere nach der Schliessung der Hirschengraben-Filiale auf seine anderen Stadtfilialen, heisst es im Communiqué. So wurde der Standort an der Mittelstrasse im Sommer 2022 komplett umgebaut und im Oktober als Café-Lounge wiedereröffnet. In diesem Jahr steht zudem der Umbau der Filiale Marktgass-Passage bevor.
Gleichzeitig kündigt das Unternehmen an, dass in allen Glatz-Cafés künftig wieder am Tisch bedient werde und damit trotz der Filialschliessung sämtliche Mitarbeitenden weiter beschäftigt werden könnten.

Übernahme von Langnauer Tuiles-Bäckerei
Gleichzeitig mit dem Abbau in Bern kommunizierte Glatz zudem einen Ausbau in der Region, und zwar mit der Übernahme der Tuiles-Bäckerei Wegmüller in Langnau durch das Glatz-Unternehmen «Berner Mandelbärli AG». Laut dem Communiqué arbeiten die Inhaber der Tuiles-Bäckerei Wegmüller, Björn und Sabrina Wegmüller, bei der Mandelbärli AG weiter.
Die Tuiles-Bäckerei Wegmüller ist für die

Produktion des Mandelgebäcks Tuiles bekannt, das unter anderem weiterhin bei Globus-Delicatessa erhältlich sein wird. Geschlossen hingegen werden die Backstube und der kleine Verkaufsladen in Langnau.
Glatz will sich mit dem Kauf der Tuiles-Bäckerei Wegmüller für die Zukunft neu aufstellen, wie es in der Mitteilung heisst. Zwei Familienbetriebe in fünfter Generation würden unter einem Dach vereint, sie stünden für «Innovation und Tradition, die auch in Zukunft gelebt werden und die Kundschaft begeistern sollen», lässt sich Inhaber Thomas Glatz in der Mitteilung zitieren.
«Das Geschäft mit den Tuiles, Lebkuchen und Geschenkboxen laufe «super» und sei «mit ein Grund» für den Verkauf, lassen sich Björn und Sabrina Wegmüller zitieren. Zudem ermöglicht er ihnen, künftig Familie und Beruf besser unter einen Hut zu bringen.

Getreide-Ernteprognose 2023:
Swiss granum schätzt die Ernte 2023 per Ende Mai auf rund 437'000 t backfähiges Brotgetreide (inkl. allfällig nicht backfähiges Brotgetreide), knapp 449'000 t Futtergetreide (exkl. allfällig nicht backfähiges Brotgetreide), rund 15'000 t Eiweisspflanzen und knapp 116'000 t Ölsaaten. Ebenfalls enthalten ist eine Schätzung der Bio-Anteile der einzelnen Kulturen sowie der Anteile weiterer Ackerkulturen für die menschliche Ernährung. Die aktuellen Schätzungen sind gegenüber dem Ende Februar festgestellten Trend annähernd gleichgeblieben. Für Wintergetreide wird weiterhin mit durchschnittlichen Erträgen gerechnet. Die Brotgetreidefläche (Weizen, Dinkel, Roggen, Emmer/Einkorn, Mischel) wird im Vergleich zum letzten Jahr insgesamt als leicht tiefer eingeschätzt (- 1.9 %). Ein Anstieg gegenüber 2022 ist bei der Bio-Brotgetreidefläche (+ 2.2 %, + 215 ha) sowie insbesondere bei der Dinkelfläche (+ 9.8 %, + 779 ha) zu erwarten. Die Weizenfläche wird um 3.1 % (- 2'181 ha) tiefer erwartet. Der grösste Teil des Rückgangs ist bei der Winterweizenfläche zu verzeichnen. Verglichen zum Vorjahr ist eine Zunahme der Weizenklassen TOP zulasten der Klassen I und II festzustellen. Die Hartweizenfläche wird wie für die übrigen Ackerkulturen für die Nahrungsmittelproduktion separat ausgewiesen und beträgt 730 ha (+ 21.7 %). Die Erntemenge an backfähigem Brotgetreide 2023 (exkl. Saatgut) wird insgesamt auf ca. 437'000 t geschätzt und liegt damit nur leicht unter der Menge des Jahres 2022. Von dieser Menge fallen rund 37'000 t in Bioqualität an, was einer Steigerung des Biobrotgetreides gegenüber dem Jahr 2022 von 11.9 % entspricht. Es wird eine Dinkelmenge von knapp 33'000 t erwartet, diese Menge liegt um 20.4 % höher als 2022. Beim Speisehafer wird im Vergleich zu 2022 mit einer um 5.2 % höheren Erntemenge gerechnet, wobei dieser Anteil in der Realität noch stärker ansteigen könnte als er aktuell eingeschätzt wird. Ein zurzeit noch nicht quantifizierbarer Teil der Brotgetreidemenge kann bei der Ernte wegen Qualitätsmängeln voraussichtlich noch als nicht backfähig deklariert und im Futterkanal abgesetzt werden. In der geschätzten Brotgetreidemenge ist diese Menge aktuell noch enthalten. *Markus Bähler*

VALENTINSTAG JEDEN TAG!

Bescheren Sie Ihren Kunden ein unvergessliches Erlebnis: Zaubern Sie ihnen mit unseren zarten «Liebesböxlein» jeden Tag den Charme des Valentinstags auf die Lippen. Dank unserer herausragenden Laserschneidekompetenz können Sie die Böxlein mit Ihrem Logo oder einem individuellen Motiv filigran veredeln.

Lassen Sie sich von unserer «Präzision auf Knopfdruck» begeistern!

PAWI
DESIGN PACKAGING LOGISTICS

zaugg Kälte +Klima Wärme
KÄLTERING AG

f. zaugg ag | Bierigutstrasse 22 | 3608 Thun | 033 334 88 22 | info@zaugg.com | zaugg.com

ÜK-Kurseinteilung 2023

BKC AUSBILDUNGSREGION KANTONE BERN SOLOTHURN

Juli		August		September		Oktober		November		Dezember	
1 Sa		1 Di	Bundesfeier	1 Fr		1 So		1 Mi	Modul 3	1 Fr	
2 So		2 Mi		2 Sa		2 Mo		2 Do	Confiseure Biel	2 Sa	
3 Mo	QV Feier Langenthal 27	3 Do		3 So		3 Di		3 Fr	Confiseure Biel	3 So	1. Advent
4 Di	QV Feier Thun	4 Fr		4 Mo	Modul 3 36	4 Mi		4 Sa		4 Mo	49
5 Mi	QV Feier Biel	5 Sa		5 Di	Bäcker Thun	5 Do		5 So		5 Di	
6 Do		6 So		6 Mi	Berufsschule	6 Fr		6 Mo	45	6 Mi	
7 Fr		7 Mo	32	7 Do	Bäcker Thun	7 Sa		7 Di	Culinaria Biel	7 Do	
8 Sa		8 Di		8 Fr		8 So		8 Mi	Culinaria Biel	8 Fr	
9 So		9 Mi		9 Sa		9 Mo	41	9 Do	Culinaria Biel	9 Sa	
10 Mo	28	10 Do		10 So		10 Di		10 Fr		10 So	
11 Di		11 Fr		11 Mo	Modul 3 37	11 Mi		11 Sa		11 Mo	50
12 Mi		12 Sa		12 Di	Bäcker Thun	12 Do		12 So		12 Di	
13 Do		13 So		13 Mi	Berufsschule	13 Fr		13 Mo	46	13 Mi	
14 Fr		14 Mo	Modul 3 33	14 Do	Bäcker Thun	14 Sa		14 Di	Berufsschule	14 Do	
15 Sa		15 Di	Bäcker Langenthal	15 Fr		15 So		15 Mi	Modul 2	15 Fr	
16 So		16 Mi	Berufsschule	16 Sa		16 Mo	42	16 Do	EBA Biel	16 Sa	
17 Mo	29	17 Do	Bäcker Langenthal	17 So	Bettag	17 Di	Modul 3	17 Fr	EBA Biel	17 So	
18 Di		18 Fr		18 Mo	38	18 Mi	Berufsschule	18 Sa		18 Mo	51
19 Mi		19 Sa		19 Di		19 Do	Confiseure Thun	19 So		19 Di	
20 Do		20 So		20 Mi		20 Fr	Confiseure Thun	20 Mo	Modul 2 47	20 Mi	
21 Fr		21 Mo	Modul 3 34	21 Do	Bäcker Biel	21 Sa		21 Di	EBA Thun	21 Do	
22 Sa		22 Di	Bäcker Langenthal	22 Fr	Bäcker Biel	22 So		22 Mi	EBA Thun	22 Fr	
23 So		23 Mi	Berufsschule	23 Sa		23 Mo	43	23 Do	Berufsschule	23 Sa	
24 Mo	30	24 Do	Bäcker Langenthal	24 So		24 Di	Modul 3	24 Fr		24 So	Heiligabend
25 Di		25 Fr		25 Mo	39	25 Mi	Berufsschule	25 Sa		25 Mo	Weihnachtstag 52
26 Mi		26 Sa		26 Di		26 Do	Confiseure Thun	26 So		26 Di	Stephanstag
27 Do		27 So		27 Mi		27 Fr	Confiseure Thun	27 Mo	48	27 Mi	
28 Fr		28 Mo	Modul 3 35	28 Do		28 Sa		28 Di		28 Do	
29 Sa		29 Di	Bäcker Langenthal	29 Fr		29 So	Ende der Sommerzeit	29 Mi		29 Fr	
30 So		30 Mi	Berufsschule	30 Sa		30 Mo	44	30 Do		30 Sa	
31 Mo		31 Do	Bäcker Langenthal			31 Di				31 So	Silvester

Aktuelle Informationen zum Verkauf 2022 +

Die Überbetrieblichen Kurse (üK) im Detailhandel sind gut gestartet. Eine grosse Mehrheit der Teilnehmer*innen sind gut vorbereitet und kommen mit den digitalen Tools auch gut zurecht. Ein wichtiger Bestandteil ist die Kontrolle der Vorbereitungsarbeiten durch die Berufsbilder*in. Dies zeigt der lernenden Person, dass der Betrieb Interesse hat an ihrer Vorbereitungsarbeit und kann diese auch dementsprechend würdigen.
Seit Mai sind die ÜK-Tage für das 2. Lehrjahr aufgeschaltet und die Berufsbildner*innen sind angehalten, ihre Lernenden zeitnah anzumelden.

Berufsbildnerkurs

Es wird empfohlen, den Berufsbildnerkurs in der Richemont Fachschule zu buchen. Erstens wird er dort branchenspezifisch angeboten und zweitens wird der Kurs von der pkbc subventioniert.

Arbeitsaufträge EBA

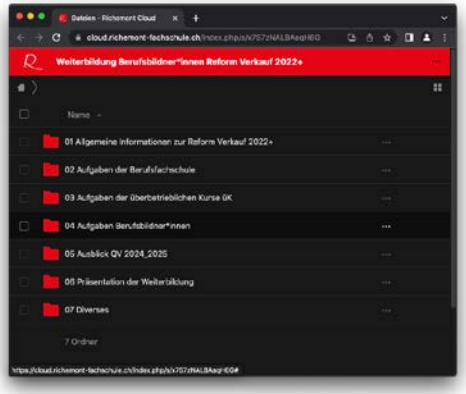
Die Anzahl der im 2. Lehrjahr EBA vorgesehenen Praxisaufträge, aber auch die Abstimmung der Praxisaufträge im Falle eines Übertritts von EBA-Lernenden in die verkürzte Grundbildung «Detailhandelsfachmann/-frau EFZ» haben Anlass zu Fragen und Diskussionen gegeben. Aus diesen Gründen hat die BDS die Praxisaufträge der Grundbildung «Detailhandelsassistent/in EBA» des 2. Lehrjahres mit einer Fachexpertengruppe aus Branchen- und Betriebsvertretern einer Überprüfung unterzogen.

Einerseits wurden einzelne Praxisaufträge inhaltlich angepasst, um eine bessere Abstimmung im Falle eines Übertritts von EBA-Lernenden in die verkürzte Grundbildung «Detailhandelsfachmann/-frau EFZ» zu gewährleisten. Andererseits wurde die Anzahl an Praxisaufträgen im 2. Lehrjahr EBA um 6 Praxisaufträge auf total 16 reduziert.
Die Praxisaufträge der Grundbildung «Detailhandelsassistent/in EBA» für das 1. Lehrjahr und der Grundbildung «Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ» sind von der Überarbeitung nicht betroffen und bleiben unverändert.

Die überarbeiteten Praxisaufträge können in der Richemont-Cloud oder im Downloadcenter auf der Website von BDS (https://www.bds-fcs.ch/de/Digitale-Medien/Download-Center?category=52)

heruntergeladen werden. Ebenso wurden die Praxisaufträge in der Online-Lerndokumentation in der digitalen Lernumgebung Konvink entsprechend aktualisiert.

Die Richemont-Cloud mit den Dokumenten «Verkauf2022+» wird ständig aktualisiert und ist für alle Berufsbildner*innen zugänglich: https://e-study.ch/ck



Mindestanforderungen an das Produktesortiment

Da die Experten*innen am QV die Sortimentskenntnisse auf das betriebliche Sortiment abstützen müssen, werden wir mit dem Aufgebot zum üK (2. Lehrjahr) einen Fragebogen versenden.
Dort müssen die Betriebe ausfüllen, welches ihr Pflichtbereich im Sortiment ist und welche Bereiche (EBA 1/EFZ 2) übrig sind. Diese Meldungen werden bei uns erfasst und den Chefexpert*innen zugestellt (wie bisher mit den Modulangaben).

BDS-Lerndokumentation und BDS-Lernmedien bestellen

Von der Branche für die Branche - alles aus einer Hand: Die Lernenden, die Betriebe und die Berufsfachschulen haben mit der elektronischen BDS-Lerndoku¬mentation und den BDS-Lernmedien alle Grundlagen für die betriebliche und schulische Ausbildung zentral auf einer Plattform zur Verfügung.

Lernmedien für Grundbildungsbeginn 2023

BDS-Lernmedien für Lernende mit Grundbildungsbeginn 2023 können **ab 1. Juni 2023** bestellt werden.
Factsheet Bestellprozess:
https://www.bds-fcs.ch/images/content/BDS_Lernmedien_Bestellprozess/FactsheetBestellprozess_d.pdf

Wir bedanken uns für das Engagement in der beruflichen Grundbildung, bei Fragen sind wir gerne für Sie da.

Markus Zimmerli

Klassentreffen 2023

Weiterbildungsmöglichkeiten für Berufsleute

Am 01. Mai 2023 trafen sich ca. 35 Lehrabgänger*innen des Jahres 2022 der Fachrichtungen Bäcker-Konditor und Konditor-Confiseur aus der Ausbildungsregion Bern-Solothurn in der Aula der Bfsl Langenthal zum jährlichen Klassentreffen.
Es war die fünfte Auflage des Anlasses, der jeweils im ÜK-Zentrum organisiert wird.
Ziel des Klassentreffens ist es, den letztjährigen Abgänger*innen aufzuzeigen, welche Weiterbildungsmöglichkeiten ihnen offenstehen. Es wurden mehrere Referenten eingeladen, die von ihren Erfahrungen erzählten.
Thomas Muralt führte ein Interview mit der amtierenden Lehrmeisterin des Jahres, Monika Stampfli aus der Confiserie Hofer in Solothurn. Sie erzählte von ihren Erfahrungen als Berufsbildnerin, ihren persönlichen Werten, die sie ihren Lernenden mit auf den Weg geben möchte. Ihr ist es ein grosses Anliegen, auf die jungen Menschen einzugehen, sie abzuholen und für unseren Beruf zu begeistern.

Weiter informierte Markus Zimmerli aus der Fachschule Richemont über das aktuelle Angebot zur Weiterbildung für junge Berufsleute. Das beginnt oftmals mit dem Berufsbildner Kurs, der nach zwei Jahren Berufserfahrung absolviert werden kann. Weiter gibt es mehrere Mitarbeiterführungskurse, die man in Luzern absolvieren kann.
Anschliessend kann man mit 3 Jahren Berufserfahrung mit der Berufsprüfung beginnen. Herr Zimmerli informiert über die Anforderungen und die Kosten.
Im Weiteren erfolgte ein Interview mit Nhi Duong. Sie hatte im Jahr 2022 erfolgreich ihre Berufsprüfung absolviert. Auf unterhaltsame, aber auch spannende Art, erzählte sie von ihrer Vorbereitungszeit. Zweifache Mami, Mitarbeiterin mit einem 70 % Pensum plus noch die Vorkurse und Prüfung zu absolvieren, war für sie eine grosse Herausforderung. Aber es zeigt, dass man mit der nötigen Begeisterung und dem dazugehörigen Engagement Berge versetzen kann. Im Moment ist sie daran, sich ein eigenes Business aufzubauen: https://www.brotinette.com/
Als letzten Höhepunkt gab es eine Liveschaltung nach Kanada, wo Sonja Durrer, ehemalige Lernende, zurzeit in einem Ferienresort arbeitet. Bei uns war es 15.00 Uhr, bei ihr Morgen 07.00 Uhr. Sie erzählte auf erfrischende Weise von ihrem Arbeitsalltag in Kanada und empfiehlt solch einen Auslandaufenthalt allen jungen Berufsleuten.
Nach den spannenden Gesprächen traf sich die ganze Gruppe in der ÜK-Backstube zu einem Apéro, wo der Nachmittag einen lockeren Ausklang fand.

Andreas Reinhard

Baer Schreinerei
50 Jahre 1971 - 2021
Schränke und Türen
Küchen und Küchengeräte
Wohn- und Badmöbel nach Mass
Parkett und Reparaturservice
Küchen und Möbel 100% Eigenproduktion
Gümligentalstrasse 83b - 3072 Ostermundigen
031 931 78 78 www.baer-schreinerei.ch

Am 3. Juni 2023 standen sechs Kandidat*innen unserer Ausbildungsregion an den Diplomfeiern der Fachschule Richemont in Luzern im Rampenlicht. Sie haben die Berufsprüfung mit Erfolg bestanden und konnten ihre Fachausweise entgegennehmen.

Wir gratulieren den frischgebackenen Führungspersönlichkeiten herzlich zu den erbrachten Leistungen und wünschen allen weiterhin viel Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg.

Markus Bähler

Fachrichtung Confiserie
- **Patricia Graber**, Reinhard AG, Bolligen
- **Uthaya Umaparan**, Confiserie Eichenberger AG, Bern

Fachrichtung Bäckerei
- **Adrian Aeschbacher**, kreativ beck ag, Oberburg
- **Guillaume Bigler**, Chnusper-Becke AG, Schönried
- **Céline Bohnenblust**, Bread à porter, Bern

Fachrichtung Detailhandel
- **Sina Ellenberger**, Bäckerei-Konditorei Eichenberger AG, Langnau i. E.

Patricia Graber

Uthaya Umaparan

Adrian Aeschbacher

Guillaume Bigler

Céline Bohnenblust

Sina Ellenberger

Vorbereitungstag

ÜK 3 (EBA) und 4 (EFZ) in der Fachschule Richemont in Luzern

BKC AUSBILDUNGSREGION KANTONE BERN SOLOTHURN

Kursdaten 2023			Schulort
Freitag,	08. September 2023	3. Lehrjahr EFZ BK	Biel/Thun/Langenthal → Zusatz
Montag,	18. September 2023	3. Lehrjahr EFZ BK	Biel/Thun
Dienstag,	19. September 2023	3. Lehrjahr EFZ BK	Langenthal
Donnerstag,	12. Oktober 2023	3. Lehrjahr EFZ KC	Biel/Thun
Montag,	16. Oktober 2023	3. Lehrjahr EFZ KC	Biel/Thun
Montag,	27. November 2023	2. Lehrjahr EBA	Biel/Thun

Wir werden vor den Sommerferien an jeden Lehrbetrieb ein offizielles Kursaufgebot mit allen Detailinformationen versenden.

Sollten sie noch Fragen zu diesem ÜK-Tag haben, können sie sich jederzeit an uns ÜK-Instruktoren wenden.

Andreas Reinhard, ÜK-Leiter
Weststrasse 24 4900 Langenthal
E-Mail: andreas.reinhard@bzl.ch
Mobile: 076 778 26 05

Berner Brotmärit

vom 24. Mai 2023

Nach drei Jahren Unterbruch, konnte der traditionelle Brotmärit auf dem Waisenhausplatz endlich wieder durchgeführt werden. Jedoch erwartete das OK-Team um 5Uhr morgens eine unerwartete Überraschung. Trotz Aufforderung der Gewerbepolizei am Vorabend, hatte die ansässige Pizzeria ihre komplette Aussenterrasse stehengelassen. Mit geeinten Kräften räumte die rüstige Märitcrew die gefühlt tonnenschweren Sonnenschirmgewichte und Tischgarnituren vom Platz. Noch im Morgengrauen war es geschafft und die Standplätze der 11 angemeldeten Märitteilnehmenden aus der Region, konnten übergeben werden. Ab neun Uhr waren alle Stände verkaufsbereit, um wohlriechende Gerüche von feinen Backwaren in den Himmel steigen zu lassen. Die einladend ausgestatteten Stände boten eine vielfältige Auswahl von gluschtigen und knusprigen Backwaren. Bei strahlendem Sonnenschein und angenehmen Temperaturen erfreuten sich viele Besucher*innen am Angebot und nutzen die Gelegenheit, sich mit besten Backwaren einzudecken. In der Militär-Pfupfi zogen die Altmeister goldbraune Käseschnitten, Chnobli- und

Pizzabrote aus dem heissen Ofen. Deren Partnerinnen betrieben währenddessen die Festwirtschaft, mit saftigem eingebackenen Schinken und erfrischenden Getränken. Unser «Örgeli-Ueli» sorgte traditionell für die musikalische Märitstimmung. Wie vor der «Zwangspause», wurden am Démostand unter dem Motto «Brotrecycling», Brotreste zu feinen Gerichten verarbeitet. Die Märitbesucher liessen sich mit frisch hergestellter Apfelrösti (Vogelheu) und Käse-Tschoope verwöhnen. Als Gaststand konnten wir die Käserei «Jumi» aus

Vechigen begrüssen. Ebenfalls stellte uns Intermill wieder ihren mobilen Holzbackofen zur Verfügung, welcher fleissig vor Publikum im Einsatz stand. Am traditionellen Apéro trafen sich Vertreter aus der Wirtschaft, Politik und Verbänden. Die warmen Pfupfi-Häppchen, begleitet von spritzigem Weisswein, erfreuten die geladenen Gäste und sorgten für gute Laune.
OK-Präsident Manfred Hasler und sein Team, haben erneut einen erfolgreichen Bäcker-Confiseuranlass organisiert und beste Branchenwerbung betrieben.
Ein besonderer Dank gilt allen Geschäften, welche durch ihren Einsatz den Brotmärit erst möglich machen.
Der nächste Berner Brotmärit findet am Mittwoch, 29. Mai 2024 statt.

Bildimpressionen:
https://www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/brotmärit-bern

Markus Bähler

BEA-Schaubäckerei 2023

Das Interesse an der 70. Ausgabe der traditionellen Publikumsmesse BEA vom 28. April bis 7. Mai war riesig.

Mit über 330'000 Besuchenden wurde das Ergebnis der letzten Ausgabe deutlich übertroffen. Rund 840 Ausstellende waren mit ihren Angeboten in Bern vor Ort. Besonders erfolgreich war die Frühlingsmesse an den beiden Wochenenden, als trotz unsicherer Wetterprognosen je gut 100'000 Besuchende auf das BERNEXPO-Areal strömten. Die Schaubäckerei der Berner Bäcker-Confiseure im Grünen Zentrum hat einen hohen Stellenwert und ist für die ganze BEA ein Publikumsmagnet. Bereits zum zweiten Mal präsentierte sich das Grüne Zentrum samt der BEA-Schaubäckerei in der Halle 3.0. Trotz kleinerer Standfläche als früher im Aussenbereich, war auch die Hallenversion sehr erfolgreich. Tausende BEA-Berliner gingen über die Ladentheke. Erstmals konnten die Besucher*innen, dank einer Kamera über der Fritteuse, live die schwimmenden Berliner beim Backen beobachten. Ebenfalls als Premiere, wurde der bisherige Stand im Aussenbereich durch ein Verkaufsmobil auf vier Rädern ersetzt.

Zur Verabschiedung der 75-jährigen BEA-Festhalle, wurde ein «BYE-BYE Fest» organisiert. Als Give away steuerte unsere Schaubäckerei über 600 Schoggi-Weggli bei.

Die Eröffnung der Neuen Festhalle ist auf die BEA 2025 geplant.

Wie in vergangenen Jahren konnten die Besucher*innen den eifrigen Spezialisten bei der Entstehung von knusprigen Broten, feinen Nidlechueche, Butterzöpfen, Sandwiches, frischen Berlinern und Vielem mehr zuschauen. Im Schoggipavillon wurden Schoggistengeli frisch mit Couverture überzogen und anschliessend in ein zartes Bärnerweggli gestossen. Diese fanden bei den Schleckmäulern reissenden Absatz. Auch modellierten Lernende lustige Marzipanfiguren und es wurden Spitzbuben nach Wunsch der Kunden*innen dekoriert. Im Schoggihäuschen wurden zugleich

Brancheninformationen für den Berufsnachwuchs vermittelt. Selbstverständlich waren auch Lernende aus dem Detailhandel vor Ort und haben mit viel Freude die Köstlichkeiten an die Besucher*innen verkauft. Auf drei Grossbildschirmen wurden Nachwuchs-Kurzfilme mit dem Link auf unsere neue Plattform «lehrbeck.ch & lehrconfiseur.ch» abgespielt.

«Ich möchte ganz sicher sein, dass ich nicht zu viele Steuern bezahle.»

Steuerberatung: das Optimum herausholen.

Wir bringen Sie weiter.

SBC Treuhand AG, Bern | www.sbc-treuhand.ch

SBC TREUHAND
nahe. kompetent.

Wir empfehlen uns für

- **Buchführung**
- **Steuerberatung**
- **Unternehmensberatung**
- **Revision**
- **Administration**

Grotz & Burri Treuhand AG
Urs Burri, Treuhänder mit eidg. Fachausweis (Inhaber)

Grotz & Burri Treuhand AG • Zentrumsplatz 12 • 3322 Urtenen-Schönbühl
Telefon: 031 850 16 16 • Fax: 031 850 16 18 • www.grotz-burri.ch • info@grotz-burri.ch

Die Degustationshallen waren sehr gut frequentiert, woran unser BEA-Berliner grösste Freude bekundete. Das Bäckerei-Team arbeitete bestens zusammen und die Stimmung war sehr gut. Nach der BEA heisst auch vor der BEA und die Auswertungen und Vorbereitungen sind bereits in vollem Gange. Den Termin sofort in die Agenda eintragen:
BEA 2024: 3. bis 2. Mai 2024.
Das Schaubäckerei-Team ist glücklich über den gelungenen Event und freut sich schon auf die nächste Ausgabe.

Ein grosses «Merci» allen Beteiligten!

Markus Bähler

Lehrstellenplattform

in Belp

Ende März fand in Belp die Lehrstellenplattform statt. Ziel des Anlasses war, dass Belper Schülerinnen und Schüler die Ausbildungsmöglichkeiten in der Region kennen lernen. In der heutigen Zeit ist es umso wichtiger, den Jugendlichen unsere kreativen und handwerklichen Berufe näher zu bringen.

Die Einladungen und genaueren Infos wurden direkt über die entsprechenden Schulklassen organisiert. Jugendliche und Eltern wurden eingeladen, sich einen Einblick in verschiedene Berufe zu verschaffen.
Pro Unternehmen ein Tisch, zwei bis drei Personen einer Firma vor Ort, wenn möglich mit Lernenden. Die Schüler*innen konnten mit KMU-Chefs und Berufsbildner*innen reden und selbst Hand anlegen:

biegen, schrauben, Zöpfe flechten, Bagger fahren, Platten legen – was natürlich sehr gut ankam. Dies alles in ungezwungener Atmosphäre, an einem Abend, an einem Ort.

Rund 30 Lehrbetriebe aus der Region engagierten sich an der Lehrstellenplattform 2023. Die Bäckerei-Konditorei Fahrni aus Belp war ebenfalls mit einem Team präsent und wurde von ihren Lernenden Davina (Bäcker-Konditorin EFZ 1. Lehrjahr) und

Melissa (Detailhandelsassistentin 2. Lehrjahr) tatkräftig unterstützt.

«Wir haben damit den Grundstein gelegt, um Jugendliche zu animieren, bei uns eine Schnupperlehre und vielleicht sogar eine Ausbildung anzutreten»,

erklärte Alexandra Fahrni.

Das Projekt wurde hauptsächlich durch die regionalen KMU und dem OSZ Belp organisiert. Mit allen Eltern, Schülerinnen und Schülern, Lehrpersonen und KMU-lern aus Belp, haben während des dreistündigen Events mehr als 300 Personen den Weg in den Aaresaal des Dorfzentrums Belp gefunden.

Die nächste Durchführung ist bereits in Planung.

Markus Bähler

Entdecken Sie ein 24/7 Einkaufserlebnis
auf bestehender Fläche

SCS Storeconcept AG | Oltnerstrasse 19 | 4614 Hägendorf storeconcept.ch

Diplomfeier

Biel-Seeland und Solothurn 2023

Am 5. Juli konnten anlässlich der Diplomfeier im BBZ Biel-Bienne 34 junge Berufsleute mit ihren Angehörigen und Ausbildner*innen die Fähigkeitsausweise und Berufsatteste entgegennehmen.

Die Abschlussfeier beider Produktions-Fachrichtungen und der EBA-Klasse in der voll besetzten Aula war ein sehr feierlicher Anlass. Da die Confiseurklassen im CFP-Bienne (BBZ-Biel) zweisprachig unterrichtet werden, wurde die KC-Diplomfeier sowohl in deutsch wie auch in französisch zelebriert. Chefexperte Rolf Gutmann eröffnete die Diplomfeier mit viel Lob für die erbrachten Leistungen.

Als Referentinnen richteten Riccarda Mazzotta (BBZ-Abteilungsleiterin) und Isabel Wegmann (BCBS-Vorstandsmitglied) anerkennende Worte an die erfolgreichen Prüfungsabsolvent*innen.

Als Höhepunkt wurden unter begeistertem Beifall die begehrten Diplome übergeben. Ab der Note 5.2 erhielten alle zusätzlich ein Brotmesser.

EFZ Fachrichtung Konditorei-Confiserie, BE-SO-JU

Klassenlehrperson: Marc Weber

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Leonie Sophie Schaad**, Confiserie Hofer, Solothurn 5.5
- **Angela Habegger**, Confiserie Burkhard, Lyss 5.5
- **Philippe André Rufer**, Confiserie Burkhard, Lyss 5.4
- **Jasmin Frieden**, Confiserie Progin, Biel/Bienne 5.3
- **Kaija Inversini**, Archer Beck, Arch 5.3
- **Mélissandre Gilliéron**, Confiserie Schuppisser, Moutier 5.2
- **Lena Sophie Gattlen**, Suteria Chocolata, Solothurn 5.1

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Angela Geiser**, Bäckerei Zulauf, Roggwil
- **Vania Fraga Trillo**, Confiserie Hofer, Solothurn
- **Tamara Wyss**, Suteria Chocolata, Solothurn
- **Livia Lily Weber**, Suteria Chocolata, Solothurn
- **Romane Schnider**, Pâtisserie Piccina, Porrentruy
- **Sabrina Monnat**, Pâtisserie Parrat, Saignelégier

EFZ Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Klassenlehrperson: Stefan Schindler

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Selina Stöckli**, Bäckerei Lehmann, Täuffelen 5.4
- **Noëmi Aeberhard**, Rapperswiler Beck, Rapperswil 5.3
- **Kristina Kapustina**, Archer Beck, Arch 5.2
- **Jenny Ingold**, Chez Rüfi, Biel/Bienne 5.1
- **Melissa Hänzi**, Schloss-Beck, Nidau 5.1
- **Cora Hodler**, IGU Beck, Recherswil 5.0
- **Jeremia Züger**, Bäckerei Blank, Ins 5.0

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Denise Kostic**,
  Bäckerei Erni, Wolfwil
- **Dina Wieland**,
  Archer Beck, Arch
- **Lisa Aeschlimann**,
  Bäckerei Blank, Ins
- **Mara Pfister**,
  Bäckerei Flury, Koppigen
- **Dylan Ruch**,
  Bäckerei Steiner, Solothurn
- **Layla Silgir**,
  Bäckerei Ingold, Lüterkofen
- **Elena Bruzzese**,
  Bäckerei Mischler, Selzach

EBA Bäckerei-Konditorei

Klassenlehrperson: Stefan Schindler

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Mohamad Shashit**,
  Eli's Znüniservice, Bern 5.3
- **Kevin Ritter**,
  Ueli der Beck, Schönbühl 5.2

Diverse Kurzvideos aus Lehrbetrieben und Gratulations-Clips von bekannten Sportler*innen rundeten die Feier humorvoll ab.

Besonders gelungen waren die Wortkreationen des Oltner Slam-Poet Kilian Ziegler, welcher seine Gratulationsbotschaft mit witzigen Verwickelungen von Branchenbezeichnungen ausdekorierte.

Beim anschliessenden Apérobuffet wurde ausgiebig beglückwünscht und manches angeregte Gespräch geführt. Wir gratulieren dem Branchennachwuchs zur bestandenen Prüfung und wünschen alles Gute für die Zukunft.

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Gonçalo Marques Oliveira**,
  VEBO Genossenschaft, Oensingen
- **Damaris Kölliker**,
  Stiftung Battenberg, Biel
- **Ivana Nucifora**,
  Bäckerei Linde, Orpund
- **Hugo Rodrigues Gonçalves**,
  Bäckerei Ritter, Ins
- **Diego Schneider**,
  Bäckerei Burkhard, Lyss

Weitere Bildimpressionen unter: www.baecker-confiseure.be/bildergalerie

Markus Bähler

Seeländer Becke

Am 8. Mai 2023 fand das traditionelle Frühlingstreffen der Bieler-Bäcker-Senioren*innen im Restaurant Bahnhof in Brügg statt.

Die gutgelaunten «Froue und Manne vor Beckerzunft» haben es sichtlich genossen, bei einem feinen Zmittagessen spannendes Bäckerlatein und andere Aktualitäten auszutauschen.

Markus Bähler

Diplomfeier Langenthal 2023

EFZ-Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Bei strahlendem Sonnenschein und warmen Temperaturen trafen sich am 3. Juli die 19 Absolvent*innen des QV 2023 vom Schulstandort Langenthal zu Ihrer Diplomfeier in der Berufsfachschule Langenthal.

Beim Begrüssungsdrink sah man viele erwartungsvolle Gesichter, welche gespannt auf die Vergabe der Abschlussdokumente warteten.

Pünktlich um 17.00 Uhr eröffnete Chefexperte Rolf Gutmann die QV-Feier.

Matthias Jost, Abteilungsleiter der Bfsl, gratulierte den Teilnehmer*innen zu deren eindrücklichen Leistungen und bedankte sich für das grosse Engagement aller Beteiligten.

Im Namen des Verbandes Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn gratulierte unser Präsident Christian Muralt den Kandidat*innen für die erfolgreichen Berufsabschlüsse und wünschte alles Gute auf dem weiteren Berufsweg.

Nun ging es los mit der lang erwarteten Diplomübergabe.

Unter frenetischem Applaus der anwesenden Berufsbildner*innen, Eltern, Freunde und Freundinnen konnten alle Lernenden ihre Fähigkeitszeugnisse entgegennehmen.

Diverse Kurzvideos aus Lehrbetrieben und Gratulations-Clips von bekannten Sportler*innen rundeten die Feier humorvoll ab. Besonders gelungen waren die Wortkreationen des Oltner Slam-Poet Kilian Ziegler, welcher seine Gratulationsbotschaft mit witzigen Verwickelungen von Branchenbezeichnungen ausdekorierte. Beat Bongni der Mühle Burgholz überreichte zudem einen kleinen Goldbarren für das beste kantonale Prüfungsergebnis der Fachrichtung Bäckerei an Alice Wüthrich.

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Alice Wüthrich**, Stiftung Lebensart, Bärau 5.8
- **Noëmi Müller**, Café Knaus, Oensingen 5.5
- **Simon Fischer**, Vögeli-Beck, Hägendorf 5.4
- **Linn Eggimann**, Bäckerei Bieri, Sumiswald 5.3
- **Noemi Hofmann**, Bäckerei Lanz, Bern 5.3
- **Samira Perren**, Bäckerei Fischer, Ersigen 5.2
- **Lea Anna Stämpfli**, Inselspital, Bern 5.2
- **Theo Lutz**, Reinhard, Bolligen 5.1

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Yannick Aebersold**, Storchenbäckerei, Bern
- **Chantal Marbach**, Flury, Koppigen
- **Elodie Pujol**, Chrigu's Beckerstube, Burgdorf
- **Beatrice Kobel**, Liechti-Beck, Zollbrück
- **Sophia Grünert**, Ängelibeck, Köniz
- **Vera Kiefer**, Bäckerei Schär, Ursenbach
- **Angelina Berger**, Ämme-Beck, Alchenflüh
- **Lisa Palermo**, Café Knaus, Oensingen
- **Meral Arslan**, Bäckerei Meyer, Bern
- **Ramona Stalder**, Gassler-Beck, Grenchen
- **Stefanie Stucki**, Chrigu's Beckerstube, Burgdorf

Nomination für die Swiss Skills 2023

Besonders freuen konnten sich Alice Wüthrich und Noëmi Müller, welche eine Nomination für die Swiss Skills 2023 erreicht haben.
Die SBC-Wettkampfkommission wird über die abschliessende Selektion entscheiden.
Nach der emotionalen Feier waren alle zu einem Apéro in der ÜK-Backstube eingeladen.

Hier wurden die erbrachten Ergebnisse noch einmal gewürdigt und angeregt diskutiert.
Kulinarisch fand dieser ereignisreiche Tag im Leben unserer Lernenden einen gemütlichen Ausklang.

Wir gratulieren dem Branchennachwuchs zur bestandenen Prüfung und wünschen alles Gute für die Zukunft.

Weitere Bildimpressionen unter:
www.baecker-confiseure.be/bildergalerie

Markus Bähler

Diplomfeier

Thun 2023

Bei bestem Feierwetter trafen die 37 Absolventinnen und Absolventen mit ihren Angehörigen und Berufsbildner*innen am 5. Juli im IDM Thun zur Diplomfeier ein.
Die Abschlussfeier beider Produktions-Fachrichtungen und der EBA-Klasse war ein feierlicher Anlass in der gut besetzten Aula. Chefexperte Rolf Gutmann eröffnete die Diplomfeier mit viel Lob für die erbrachten Leistungen. Als Referenten richteten Christian Schläppi (IDM-Abteilungsleiter) und Beat Schenk (BCBS-Vorstandsmitglied) anerkennende Worte an die erfolgreichen jungen Berufsleute und wünschten ihnen viel Erfolg für die Zukunft.
Dann war es endlich soweit, unter frenetischem Applaus wurden die frischen Bäcker-Confiseure EBA und EFZ auf die Bühne gerufen, um ihre Fähigkeitszeugnisse entgegenzunehmen. Ab der Note 5.2 erhielten alle zusätzlich ein Brotmesser.

EBA Bäckerei-Konditorei

Klassenlehrperson: Mario Schmidt

Notendurchschnitt ab 5.0

- **Ana Margarida Dias Tomas**, Bäckerei Ringgenberg, Grindelwald 5.4
- **Linda Bächler**, Chnusper-Becke, Schönried 5.0
- **Florian Bähler**, Gurten Bäckerei, Wabern 5.0

Notendurchschnitt bis 4.9

- **Ahmad Mohamad**, Café Steibach, Belp
- **Margarida Silva**, Praktische Anlehre, Earlybeck, Gstaad

Nadine Hofer

EFZ Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Klassenlehrperson: Mario Schmidt

KC Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Karin Hofer**, Confiserie Neuhaus, Oberburg 5.9
- **Alessa Johner**, Beck Glatz Confiseur, Bern 5.4
- **Carina Brunner**, Bäckerei Ringgenberg, Grindelwald 5.4
- **Agathe Burri**, Beck Glatz Confiseur, Bern 5.4
- **Mélanie Tschanz**, Confiserie Steinmann, Thun 5.3
- **Magdalena Brunner**, Earlybeck Confiseur, Gstaad 5.2
- **Julia Kromah**, Confiserie Steinmann, Thun 5.2
- **Lena Hirschi**, Confiserie Berger, Münsingen 5.2
- **Tatjana Müller**, Hotel National Confiserie Blaser, Frutigen 5.2
- **Larissa Sarbach**, Confiserie-Café Haueter, Adelboden 5.2
- **Laura Loosli**, Confiserie Kuhnen, Lenk im Simmental 5.1

KC Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Tabea Belinda Graber**, Confiserie Eichenberger, Bern
- **Céline Lüthi**, Confiserie Neuhaus, Oberburg
- **Nina Röthlisberger**, Confiserie Wisler, Langnau
- **Elena Ferrari**, Confiserie Eichenberger, Bern
- **Luana Baglivo Obando**, Beck Glatz Confiseur, Bern
- **Nadia Mosimann**, Confiserie Brioche, Kirchberg
- **Giulia Hugi**, Confiserie-Café Haueter, Adelboden
- **Romina Bühler**, Konditorei Gübeli, St. Stephan

EFZ Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

BK Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Nadine Hofer**, Bäckerei Schenk, Süderen 5.7
- **Shania Schmied**, Bäckerei Feuz, Bönigen 5.2
- **Dominic Pesse**, Bäckerei Pesse, Belp 5.1
- **Milena Schiffmann**, Bäckerei Lanz, Bern 5.1
- **Gina Bruhin**, Bäckerei Mohler, Unterseen 5.0
- **Timon Burri**, Chnusper-Becke, Schönried 5.0
- **Dario Rindlisbacher**, Bäckerei Linder, Gwatt 5.0
- **Melissa Zaugg**, Confiserie Steinmann, Thun 5.0

BK Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Salome Gobeli**, Bäckerei Gübeli, St. Stephan
- **Cedric Kräuliger**, Bäckerei Bruderer, Wichtrach
- **Patrizia Lauber**, Bäckerei Oester, Adelboden
- **Dorian Maiga**, Bäckerei Berger, Münsingen
- **Corinna Pfister**, Michel Beck, Unterseen

Diverse Kurzvideos aus Lehrbetrieben und Gratulations-Clips von bekannten Sportler*innen rundeten die Feier humorvoll ab. Besonders gelungen waren die Wortkreationen des Oltner Slam-Poet Kilian Ziegler,

welcher seine Gratulationsbotschaft mit witzigen Verwickelungen von Branchenbezeichnungen ausdekorierte. Beat Bongni von der Mühle Burgholz überreichte zudem einen kleinen Goldbarren für das beste Kantonale Prüfungsergebnis der Fachrichtung Confiserie an Karin Hofer und für die beste EBA-Prüfung an Ana Margarida Dias Tomas.

Nomination für die Swiss Skills 2023
Besonders freuen konnte sich Karin Hofer, die die Nomination der Fachrichtung Confiserie für die Swiss Skills 2023 erreicht hat. Die SBC-Wettkampfkommission wird über die abschliessende Selektion entscheiden. Im Anschluss an die Feier wurde noch eifrig fotografiert, bevor das reichhaltige Apéro eröffnet wurde. Wir gratulieren dem Branchennachwuchs zur bestandenen Prüfung und wünschen alles Gute für die Zukunft.

Weitere Bildimpressionen unter:
www.baecker-confiseure.be/bildergalerie

Markus Bähler

Eröffnung «Mon Bijou»

Zweisimmen

Bei schönstem Wetter eröffneten am Pfingstwochenende Oliver und Michèle Kuhnen von der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kuhnen aus der Lenk in Zweisimmen eine neue Filiale.
Im ehemaligen Hotel Le Monbijou, das an sehr Zentraler Lage direkt an der Thunstrasse steht, wurden zwei Geschäftslokale frei. Das war die Gelegenheit für Kuhnens, sich den Traum eines modernen Ladens mit Café in Zweisimmen zu verwirklichen.
Es wurde eine 7-wöchige, sehr intensive Bauphase. Unter der Leitung von Beat Kuhnen (Arch Art), dem Bruder von Oliver, entstand aus dem Rohbau ein Moderner Laden mit Café und 49 Sitzplätzen. Es wurden Wände herausgerissen, aus den zwei bestehenden Lokalen wurde ein grosser Raum gemacht. Mit vielen stylischen Elementen entstand ein sehr ansprechendes und angenehmes Interieur.
«Alle involvierten Regionalen Handwerker und die Ladenbauer haben super Arbeit gemacht, viele Überstunden geleistet, damit wir am Pfingstsamstag das Geschäft Termingerecht eröffnen konnten» so Oliver Kuhnen.

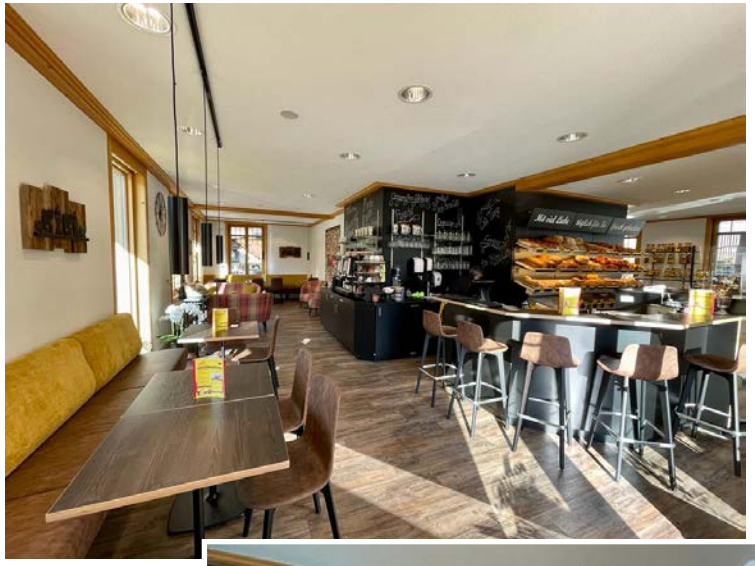
«Eine sehr grosse Herausforderung war für uns, dass wir bei null beginnen mussten.

Es war nichts vorhanden, man musste an ganz viele Sachen denken» so Michèle Kuhnen. Das Endresultat spricht aber für sich, es entstand ein echtes «Bijou».

«Das Geschäft ist an 6 Tagen die Woche geöffnet und es wird mit 8 Mitarbeiterinnen betrieben. Die ersten Tage waren schon sehr vielversprechend, ganz viele neue Kunden kamen vorbei und waren begeistert vom Mon Bijou und den verkauften Backwaren» so Oliver Kuhnen.

Wir wünschen dem Kuhnen Team ganz viel Erfolg mit vielen glücklichen Kunden an ihrem neuen Standort in Zweisimmen.

Andreas Reinhard



EBA-Infomesse

in Solothurn

Am 30. März 2023 wurde bereits der 13. EBA-Infotag von der Fachstelle Integration und den Partnern der IG zweijährige Grundbildung, im Alten Spital Solothurn organisiert. Der Fachkräftemangel in Kombination mit den geburtenstarken Jahrgängen führte zu steigenden Zahlen in verschiedenen Bereichen:
Mit über 700 Schülerinnen und Schülern aus 35 Klassen der 7. bis 9. Sekundarschule B, 10 Klassen aus Integrations- und Arbeitsprogrammen sowie Sonderschulen wurde die Kapazitätsgrenze ausgelotet. Die Berufsmesse mit 26 Berufsverbänden und Firmen sowie den Berufsfachschulen und weiteren Organisationen hatte ebenfalls einen grossen Zuwachs. Praxisnahe Informationen zu den Themen Berufswahl und Lehrstellensuche vermittelten Fachpersonen an Informationsveranstaltungen und Workshops.
Die wichtigste Plattform im Kanton Solothurn für den Informationsaustausch über die zweijährige Grundbildung EBA richtet sich an Schüler*innen der Sek B, deren Eltern und Lehrkräfte sowie an Vertreter der Berufsverbände, Berufsfachschulen und Unternehmen. Ziel ist es, sich gemeinsam mit dem Thema Berufswahl und -findung auseinanderzusetzen. Diese Infomesse bietet Betrieben und Verbänden die Möglichkeit, ihre EBA-Bildungsangebote vorzustellen. Schüler*innen und Eltern erhalten so Informationen aus erster Hand und gelangen mit Branchenfachpersonen in Kontakt. Beratungs- und Bildungsinstitutionen sowie Berufsbildungsbehörden bieten individuelle Auskünfte und Beratungen.

Unsere Branche ist bereits seit den Anfängen an dieser Tagesmesse engagiert und informiert die Schüler und Schülerinnen über das Ausbildungsangebot im Attestbereich. Wir stellen positiv fest, dass die EBA-Anwärter*innen in den letzten Jahren immer besser vorbereitet an der Messe erschienen sind und die Kandidat*innen ein stufengerechtes Niveau aufweisen.
Die Mehrheit ist den praktischen

Anforderungen unserer Branche gewachsen und verfügt über sehr gute Sozialkompetenzen. Jedoch kann bei fehlenden Sprachkenntnissen das EBA-Gefäss nur bedingt genutzt werden. Interessent*innen auf der EBA-Stufe werden künftig eher zunehmen und es ist wichtig und richtig, diese Arbeitskräfte entsprechend zu fördern und zu nutzen.

Markus Bähler

Humor

Eine Dame beschwert sich im Bus bei Tim: „Nehmen Sie Ihren Hund da weg. Ich spüre schon die Flöhe an meinem Bein!“
Tim: „Rex, hierher, die Dame hat Flöhe!“

In einer romantischen Sommernacht säuselt Uschi: «Hör mal Schatz, die Grillen.» Ueli: «Ich rieche nichts!»

Was schenkt man einem Beamten zum Umzug in ein neues Büro?
Einen Bewegungsmelder…

«Liebling, du musst doch nicht an deinem Geburtstag das Geschirr spülen. Das kannst du doch auch morgen machen.»

Koni sitzt am Zmorgetisch und kommt mit seinem Puzzle nicht weiter. Er ruft seine Frau Ruth an. Ruth: «Was steht denn auf der Packung?» Koni: «Ein roter Hahn.» Ruth: «Gut, dann pack die Cornflakes wieder ein…»

Was ist schottische Tomatensuppe?
Ein roter Teller mit heissem Wasser…

Die kleine Mücke ist stolz auf ihren ersten Ausflug: «Es war toll, überall wo ich auftauchte, haben die Leute in die Hände geklatscht.»

BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS

Varicolor
Die Druckerei

DRUCKEREI VARICOLOR AG
BERNSTRASSE 101
3053 MÜNCHENBUCHSEE
T 031 336 15 15
WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH