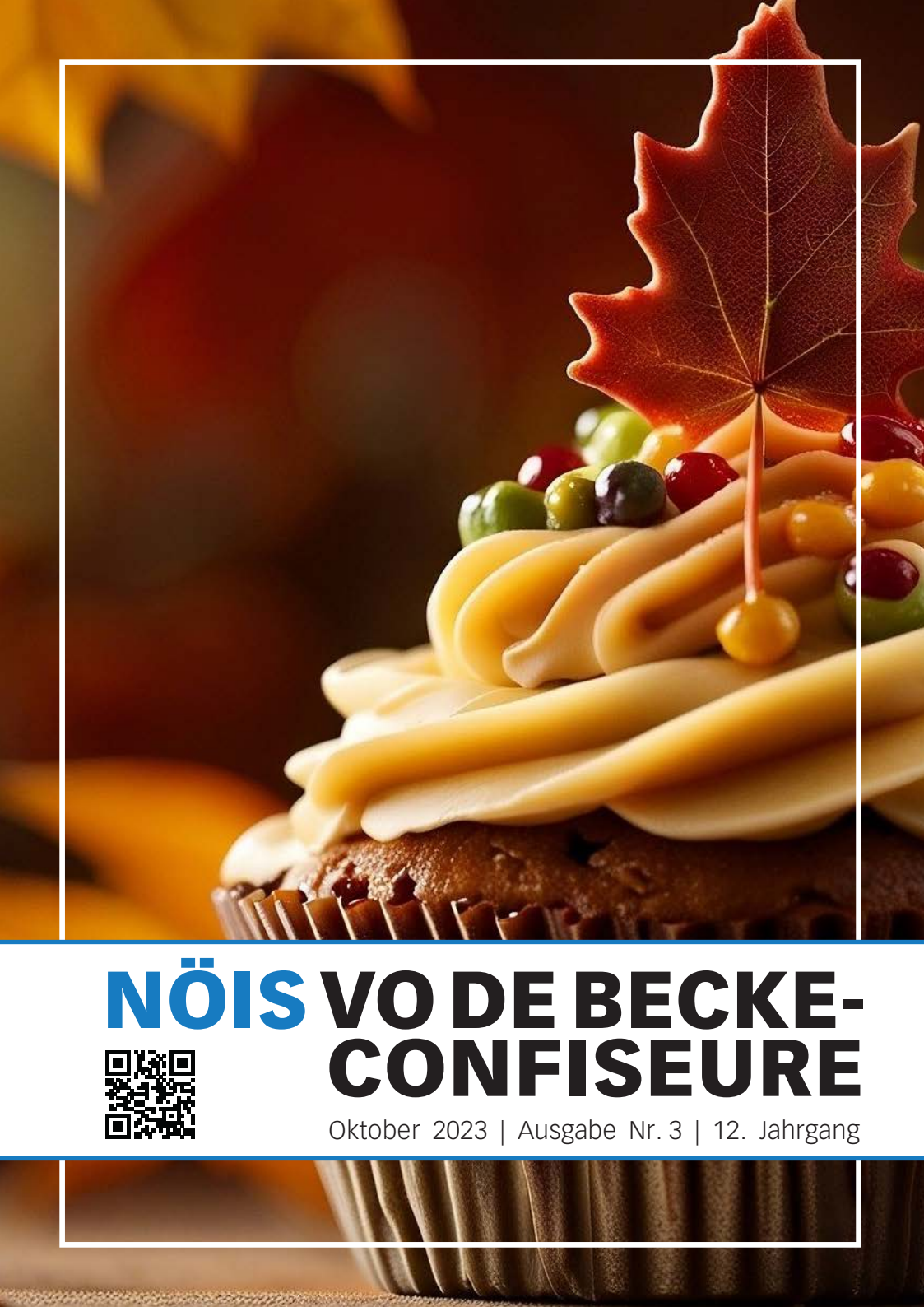


NÖIS VO DE BECKE-CONFISEURE

Oktober 2023 | Ausgabe Nr. 3 | 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:
1/2-Seite Fr. 390.– 1/1-Seite Fr. 685.–
farbig:
1/2-Seite Fr. 495.– 1/1-Seite Fr. 885.–

(jeweils pro Jahr, inkl. MwSt.)
1/2-Seite = 123x88 mm
1/1-Seite = 123x180 mm

Abonnementspreis Nichtmitglieder
Fr. 33.– pro Jahr

Erscheint 4-mal jährlich

Nächste Ausgabe:
Dezember 2023

Inhalt

BCBS-Überregional/SBC
Geht es bald wieder bergauf ...? 5
Wort des Präsidenten 7
Brustkrebs-Prävention 9
VPK-Mutationen 10
BCBS-Termine 11
Mutationen 13
Gratulationen 15

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft
Diverse Meldungen. 16

Aus-/Weiterbildung
ÜK Kurseinteilung 27
BAM 2023 29
Einladung: QV-Infoanlass Verkauf 32
DH-Ausbildungssystem via Konvink 33
Wahl in FL-Vorstand 34
QV Noten Verkauf 2023 34
Zukunftsträger 2023 35

Bern Region
Frischer Wind in Riggisberg 37
Einladung zum Weihnachtsessen 39

Biel-Seeland
Ankündigung: Culinaria Biel 41
Projektwoche in Frankreich 42

Berner Oberland
Ankündigung: Neuland Thun 45
Ausflug Bäckersenioren 46

Humor
Diverse Meldungen. 48

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

«Geht es bald wieder bergauf …?»

Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Die Entwicklung in unserer Branche stimmt mich nachdenklich. Kaum vergeht eine Woche ohne Mediencommuniqués von Betriebsschliessungen oder anderen wirtschaftlichen Negativmeldungen. Wo führt das noch hin? Was können wir dagegen tun?

Nebst der herausfordernden Wirtschaftssituation, den steigenden Energiepreisen, höheren Rohstoff- und Lieferantenkosten, sowie die kaum mehr finanzierbaren Gesundheitskosten, werden die zwingend nötigen Lohnanpassungen das Budget in den Betrieben zusätzlich belasten.

In Anbetracht diverser Betriebseröffnungen gibt es jedoch auch Hoffnung auf bessere Zeiten. Also «Gring abe und seckle».

Unabhängig der gespannten Weltlage ist die Zeit des farbigen Laubes eingekehrt und in den Bäckereien-Confiserien feiern gluschtige Vermicelles, Kürbiskernbrote und Hexenbrezel ihren Einstand. Mit den sinkenden Temperaturen und kürzeren Tagen werden in den Betrieben auch wieder fleissig Lebkuchen garniert und dekoriert.

Da Humor bekanntlich die beste Medizin gegen schwierige Situationen ist, kann auch unser traditionelles Honiggebäck für gute Laune sorgen.
Unsere Branche ist bestrebt, auf die Begebenheiten und Veränderungen bestmöglich zu reagieren und erfindet sich immer wieder neu.

Redaktionsleitung
Markus Bähler

Lebkuchenkreation von Markus Bartlome

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.

Bewegte Zeiten und der Umgang mit Medien

Über die bewegten Zeiten in der Bäckerbranche ist zur Genüge geschrieben worden. Aber ich habe in den letzten Wochen viel darüber gelernt, wie geschrieben und vor allem wie videogejournalistet wird.

Als Präsident der Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn habe ich diverse Anfragen zum Thema Bäckereiensterben erhalten. Ich habe ein längeres Telefongespräch mit einem mir bereits flüchtig bekannten Journalisten geführt. Dieses Gespräch wurde dann auch ziemlich in meinem Sinn abgefasst veröffentlicht.

Bei der Fernseh-Video-Journalistinnenzunft war meine Erfahrung eine etwas andere.
Die netten Trainee-Journalistinnen sind mit einer vorgefassten Meinung in ein lockeres Vorgespräch gegangen. In einer etwa 10-minütigen Aufzeichnung versucht man die vorgefasste Meinung zu korrigieren. Alles tip top gelaufen…

Gespannt habe ich die Ausstrahlung des Beitrags erwartet.

Und … … …

Die nette Journalistin hat genau die 12 Sekunden aus dem ganzen Interview verwendet, die ihre eigene Meinung in etwa bestätigt …

Und wieder bin ich um eine Erfahrung reicher geworden.

Es grüsst herzlich immer noch aus der Lebkuchenproduktion

Chrigu Muralt

PANE NOSTRANO

24h Teigruhe
für intensiven
Geschmack.

In der
Ruhe
liegt der
Genuss

Innovative Teigveredelung auf Basis eines aktiven Vorteiges, angereichert mit rein natürlichen Zutaten.

AGRANO

Brustkrebs-Prävention

Der Oktober ist traditionell der Sensibilisierung und Prävention von Brustkrebs gewidmet. «Heute sehen wir pink» lautet das Motto, das die Aufmerksamkeit auf die häufigste Krebsart bei Frauen und die Beratungsangebote der Krebsliga Bern lenken soll.

Während des gesamten Monats Oktober unterstützen Bäckereien und Confiserien im ganzen Kanton Bern – vom Berner Oberland bis in den Oberaargau – die Brustkrebs-Kampagne, zum Teil mit eigenen pinken Kreationen oder Gebäck in Schlaufenform. In den Schaufenstern liegt Infomaterial auf, und mit der pinken Schlaufe (Pink Ribbon) kann Solidarität mit den Betroffenen sichtbar gemacht werden.

VPK-Mutationen

A. Hängärtner, B. Lauper, A. Fürst

Im Rahmen der VPK-Auswertungssitzung der QV 2023 im September, wurden Andreas Fürst und Adrian Hängärtner aus der Kommission verabschiedet.

Als Nachfolger von Res Fürst wurde Benjamin Lauper neu in die VPK gewählt.

Von Amtes wegen übernimmt MBA-Prüfungsleiter Ernst Heim die VPK-Nachfolge von Adrian Hängärtner, welcher weiterhin Ausbildungsberater (Lehraufsicht) für unsere Berufsgruppe bleiben wird.

Wir wünschen den Demissionierten alles Gute für die Zukunft und Beni Lauper einen optimalen Start in der Verbandsprüfungs-Kommission.

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

02.–05.11.2023		**Neuland in Thun** (Lebkuchen-Workshops ➡ kein Wettbewerb)
05.11.2023	Sonntag	**«Chorn-Mähl-Brot» Lebkuchenevent in Konolfingen**
07.–09.11.2023		**Culinaria in Biel**
13.11.2023	Montag	**LOK-Anlass in Langenthal (Lern-Ort-Kooperation)**
14.11.2023	Dienstag	**BCBS-Vorstandssitzung**
21.–23.11.2023		**CH-Berufsmeisterschaften in Luzern**
10.12.2023	Sonntag	**Bänzen backen auf dem Bärenplatz in Bern**
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**

Die Welt ändert sich, wir ändern uns mit.

Die Art, wie wir leben, wie wir uns verhalten und wie wir essen, verändert sich. **Seit längerem sind wir Teil dieses Trends und ein grosser Anteil unseres Sortiments ist bereits vegan.** Wir sorgen dafür, dass wir unsere Kunden auch in diesem Bereich mit Neuigkeiten und Alternativen beliefern können.

Art. Nr. Alipro: 3422
Art. Nr. Pistor: 38757
Gebinde: Sack à 15 kg

V-GO! Basismischung

Perfekt zum Erstellen Ihres veganen Gebäcksortiments

JETZT ERHÄLTLICH

alipro
truly swiss

V-GO!

Mutationen

BCBS-Neueintritte:
• Knusperbeck Thun GmbH, Miriam Sibylle Weiss, Frutigenstrasse 13, 3600 Thun

Betriebsübergaben/Eröffnungen:
• Moosgärtli GmbH, Alex & Vanessa Weber, Moos 25, 2513 Twann
→ Nachfolge: Le Coin Quotidien im Moosgärtli

• Bäckerei «Kafi mit Härz», Marco & Myriam Bachmann, Mahrenstrasse 2, 4654 Lostorf
→ Nachfolge: Filiale der Kunz AG «art of sweets», Frick (Kt. Aargau)

Geschäftsaufgaben:
• Bäckerei-Konditorei, Markus & Rita Ernst, Vordere Gasse 9, 3132 Riggisberg
• Chrigubeck, Christian Friedli, Frommgutweg 2, 3400 Burgdorf
• Müller AG, Christian Peters, Pfisterngasse 12, 4500 Solothurn
• WÜ-KLE GmbH, Hans & Barbara Kleeb, Hauptstrasse 45, 4952, Eriswil

Status-Änderungen:
• Markus & Rita Ernst, Riggisberg → von Aktivmitglied zu Passivmitglied

Austritte:
• Marco & Myriam Bachmann, Lostorf
• Hans & Barbara Kleeb, Eriswil

Verstorben:
• Margrit Kleeb, Eriswil
• Margrit Zingg-Gygax, Uettligen
• Hans Hofer, Köniz
• Ruth Schenk, Frutigen
• Heinz Dubi, Gstaad

Mühle Landshut

QUALITÄT AUS TRADITION

SEIT 1493

Wir setzten auf

Regionalität · Slow Milling · Natürlichkeit

Beck & Cie. AG
3427 Utzenstorf

www.meinmehl.ch · www.mafarine.ch

- Zum 70. Geburtstag am 10.08.2023, Liliane Lanz, Sutz
- Zum 70. Geburtstag am 19.08.2023, Peter Ingold, Lüterkofen-Ichertswil
- Zum 75. Geburtstag am 23.07.2023, Bernhard Schwab, Merligen
- Zum 75. Geburtstag am 07.08.2023, Gerhard Haueter, Adelboden
- Zum 75. Geburtstag am 14.09.2023, Marie-Louise Bartlomé, Laupen
- Zum 75. Geburtstag am 29.09.2023, Annalis Burri, Krattigen
- Zum 80. Geburtstag am 03.09.2023, Hans-Rudolf Reber, Lanzenhäusern
- Zum 80. Geburtstag am 04.10.2023, Andreas Liechti, Lauperswil
- Zum 81. Geburtstag am 08.08.2023, Katharina Reber, Lanzenhäusern
- Zum 81. Geburtstag am 22.08.2023, Walter Vogel, Oberdiessbach
- Zum 82. Geburtstag am 01.09.2023, Annagreth Rieder, Interlaken
- Zum 82. Geburtstag am 01.09.2023, Gebhard Schächtele, Interlaken
- Zum 84. Geburtstag am 29.07.2023, Rosmarie Wyss, Goldswil
- Zum 84. Geburtstag am 06.09.2023, Peter Jufer, Bern
- Zum 85. Geburtstag am 25.08.2023, Vreni Michel, Adelboden
- Zum 85. Geburtstag am 28.08.2023, Heinz Wehrli, Thun
- Zum 85. Geburtstag am 19.09.2023, Maria Huber, Madiswil
- Zum 86. Geburtstag am 13.07.2023, Heinz Schwarz, Krattigen
- Zum 86. Geburtstag am 11.09.2023, Ueli Zingg, Uettligen
- Zum 86. Geburtstag am 19.09.2023, Hedi Bichsel, Bätterkinden
- Zum 86. Geburtstag am 18.10.2023, Karl-Heinz Hirthe, Lengnau
- Zum 87. Geburtstag am 26.09.2023, Theres Siegenthaler, Steffisburg
- Zum 87. Geburtstag am 12.10.2023, Ernst Leuenberger, Zollikofen
- Zum 88. Geburtstag am 22.09.2023, Hansruedi Wyss, Goldswil
- Zum 89. Geburtstag am 29.09.2023, Rösli Zutter, Sutz-Lattrigen
- Zum 91. Geburtstag am 22.10.2023, Werner Zutter, Sutz-Lattrigen
- Zum 93. Geburtstag am 30.09.2023, Fritz Steck, Spiez
- Zum 93. Geburtstag am 26.10.2023, Walter Berger, Bigenthal
- Zum 94. Geburtstag am 31.07.2023, Karl Fischer, Unterseen
- Zum 96. Geburtstag am 19.07.2023, Gertrud Rieder, Walperswil
- Zum 96. Geburtstag am 31.08.2023, Walter Rüttimann, Wangen SZ

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Eröffnung vom «Knusperbeck» in Thun
Der Standort hat eine turbulente Geschichte. Die ehemalige Bäckerei Fahrni war zwischenzeitlich eine Filiale der Bäckerei Galli, welche im Frühsommer 2022 ihre Geschäfte schliessen musste. Darauf übernahm Marcel Bachmann mit seinem «Schoggibeck» den Standort an der Frutigenstrasse 13 in Thun. Doch im Juni dieses Jahres musste Marcel Bachmann sein Projekt aus gesundheitlichen Gründen bereits wieder beenden. Und nun hat Miriam Weiss als Quereinsteigerin den «Knusperbeck» zum Leben erweckt.

Anfang September hat sie zusammen mit ihrem Partner André Lörtscher die Eröffnung gefeiert. Ihr Knusperbeck Thun bietet neben klassischen Produkten auch vegane Alternativen an und verzichtet auf künstliche Backmittel. Die gelernte Gärtnerin und Büroangestellte ist von ihrem Konzept überzeugt. Sie arbeitete mehrere Jahre im Verkauf einer Bäckerei und Backen war schon immer ihr grösstes Hobby. Ihr Partner ist vom Fach und kümmert sich hauptsächlich um die Angelegenheiten in der Backstube. Sie arbeite im Verkauf und im Büro. «Aber die veganen Waren backe ich vorwiegend selbst.»

Miriam Weiss und ihr Partner André Lörtscher.

Nach eigenen Rezepten produziert Weiss vegane Zöpfe, Sandwiches und Desserts. «Es ist ein grosses Ausprobieren. Ich muss mir das Wissen selbst aneignen.» Weiss wird dabei immer wieder erfinderisch: Als Ersatz für Eier dienen Apfelmus oder Kichererbsensaft. «Man merkt bei gewissen Produkten fast keinen Unterschied.» Das vegane Backen nehme auch nicht mehr Zeit in Anspruch. «Die Rohstoffe sind aber wesentlich teurer.»

Mit ihrem veganen Sortiment wolle sie in erster Linie Allergikerinnen und Allergiker ansprechen. «Ich bin keine Veganerin, habe aber selbst eine Ei-Allergie.» In vielen Bäckereien findet Weiss deshalb kein passendes Produkt. «Überall sind Eier drin.» Dass der vegane Lebensstil zudem im Trend liegt, kommt der Geschäftsführerin zugute. «Doch die meisten unserer Kundinnen und Kunden leben nicht vegan.» Gerade junge und neugierige Menschen probierten das alternative Angebot gerne aus. Der Start

in die Selbstständigkeit ist geglückt und die Leute seien froh, dass es wieder eine Bäckerei in ihrem Quartier gibt.

Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

Chris Berger

Am 14. Oktober feierte «Z'guet für furt» seine Eröffnung. Chris Berger will etwas gegen die Überflussgesellschaft unternehmen. Er hat deshalb in Konolfingen ein innovatives Projekt gestartet: Die neue Filiale der Confiserie Berger ist fast 100% Second Hand, von der Kaffeetasse bis zur Bekleidung der Mitarbeitenden. Die Produkte sind vom Vortag oder weisen leichte Fehler auf. Seit über zehn Jahren beschäftigt sich der Berner Confiseur mit dem Thema Lebensmittelverschwendung in seinem Unternehmen. «Wir konnten in den vergangenen Jahren viele Erfolge erzielen und uns ständig weiterentwickeln», stellt er rückblickend fest. Ihm ist bewusst, dass die Bäcker-Confiseur-Branche die Welt nicht retten kann. «Aber wir können unseren Betrieb fit für die Zukunft machen. Denn weniger Verschwendung bedeutet ein gesünderes Unternehmen und eine gesündere Umwelt.»

Zwischen Berger Sport und der Landi steht die Liegenschaft, wo in ferner Zukunft ein Gastronomiebetrieb der Confiserie Berger betrieben wird. Doch bis es so wie ist, soll hier konsequent die Nachhaltigkeit gelebt werden: Der grosse Raum ist geschmackvoll im Industrialstil gestaltet. Die Wände sind vorschriftsgemäss behandelt, mehr nicht. Sie sind roh und die Nägel sind sichtbar. Die rund zehnjährigen Verkaufstheken stammen aus einer anderen Bäckerei und wurden etwas aufgefrischt. Die beiden Kaffeemaschinen sind abgeschrieben, aber voll funktionsfähig und das Geschirr, nicht perfekt und bunt zusammengewürfelt. Die Bekleidung der Mitarbeitenden ist sauber und grundsätzlich einwandfrei, aber nicht einheitlich und ebenfalls Second Hand.

Verkauft werden Produkte vom Vortag oder solche die nicht ganz perfekt geraten sind. Auch die Verpackung sieht anders aus als in einem normalen Berger Laden, schlichter und nur mit dem Logo-Kleber oder dem Stempel «Z'guet für furt» versehen. Neu sind einzig die Armierungsgitter an der Decke, sowie die LED-Lampen und das grüne Deko.

Geplant ist zudem ein Gestell voll mit rund 800 gesammelten Branchen- und Kochbüchern – als Inspiration für die Kundinnen

und Kunden. Die Filiale ist an sechs Tagen von Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr sowie samstags von 8 bis 16 Uhr geöffnet.

Ob das ländliche Konolfingen für ein solches Projekt bereit ist, werde sich zeigen. «Wir gehen dieses Risiko ein», sagt Chris Berger bestimmt. «Probieren wir es nicht aus, wissen wir es nicht. Es wäre möglich, innerhalb von nur wenigen Tagen auf Normalbetrieb umzustellen. Dies ist allerdings nicht das Ziel.» Die Filiale diene als sogenanntes Versuchslabor. Neues soll hier ausprobiert werden, so beispielsweise das Selfscanning. «Hier üben wir, was zukunftsweisend für das Unternehmen sein wird.»

Treffen der Müller und Bäcker-Confiseure
Am jährlich stattfindenden Treffen der Vertreter des Dachverbandes Schweizerischer Müller und des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes in Bern standen vor allem die nach wie vor steigenden

Kosten für die Betreiber der Mühlen und für die Inhaber der Bäckereien-Confiserien im Zentrum sowie die SBC-Dreikönigskampagne 2024, die Herkunftsdeklaration für Brot- und Backwaren, die Energiemangellage und die Qualität der diesjährigen Ernte. Aufgrund der grossen Nässe im Frühling und der Trockenheit im Sommer dürfte es eine schwierige Ernte werden. In der Branche wartet man gespannt auf die Analysen von swissgranum.

Genuss-Rundgang mit dem Brotsommelier

Süss, salzig, sauer, bitter und umami: Patrik Bohnenblust, Bäckermeister, Brotsommelier und Kreativkopf der Bäckerei «Bread à Porter» weiss mit Geschmack umzugehen. Der Beweis: Seine «Tour de Pain» in der Berner Altstadt.

Probieren geht über studieren. Eine Devise, wie für Patrik Bohnenblust gemacht. Dabei hat er als geprüfter Brotsommelier eine ganze Aromabibliothek im Kopf und weiss genau, wie Food Pairing funktioniert. Und doch: Das Neue, Überraschende und Unkonventionelle hat es ihm angetan. So kombiniert und experimentiert er mit seinen Brot- und Backwaren für sein Leben gern – immer im Sinne des guten Geschmacks.

Brotfans begleiten ihn bei seiner «Tour de Pain» durch die Berner Altstadt und erleben während rund 2,5 Stunden besondere Genussmomente – geistreiche Unterhaltung mit Berner Altstadt-, Bäckerei- und Brotgeschichten inklusive.

Die Tour startet vor einem der wohl bekanntesten Wahrzeichen der Stadt: dem Zytglogge, wo sich zur vollen Stunde ein aussergewöhnliches Spektakel ereignet – nämlich das mittelalterliche Figurenspiel mit dem tanzenden Bärenzug, dem schelmischer Narr und dem schreienden Hahn. Kein Wunder kredenzt Patrik Bohnenblust hier seinen Zytglogge-Stollen. «Wir wollten eine Spezialität kreieren, in der 100% Bern drinsteckt. Ganz nach dem Motto von Bern, in Bern, für Bern.» So seien die Rohstoffe alle aus der Region, auch die Nüsse, der Honig und die Früchte – eingeweicht in Gin von der Matte Brennerei. Für die letzte Prise Bern sorge aber der Zytglogge selbst. «Das «Klack Klack» des Pendels, das im Innern des Turms zu hören ist, widerspiegelt für ihn die Berner Gemütlichkeit. «Ich kam daher auf die Idee, meinen limitierten und nummerierten Stollen in der Uhrwerk-Kammer vom Zytglogge reifen zu lassen, gleich in der Nische direkt neben dem riesigen Pendel. Ich bin sicher, die historische Ruhe geht in den Stollen über. Und ganz ehrlich: Mehr Bern geht nicht.» Neugierig, was denn zu diesem Stollen passt, überrascht Patrik Bohnenblust mit einem milden Berner Blauschimmelkäse und Tonic Water. «Die süsse, fruchtige und nussige Note des Stollens passt perfekt zur Bitterkeit des Käses. Und wo Gin ist, da ist auch Tonic Water nicht weit» grinst er. Das genussvolle Lächeln der Tour-Gäste ist ihm Bestätigung genug.

Die «Tour de Pain» bietet weitere Höhepunkte, etwa mit dem Ankebrötli bei der «Anke-Loube» in der Münstergasse und dem Pläfe-Brot aus Weizensauerteig mit Tomaten-Aufstrich und Weisswein vom Hättenberg bei der historischen Münster-Plattform.

Nach mystischen Spukgeschichten in der Junkerngasse, steht das Junkerbrot, das mit dunklem Weizensauerteig ohne zusätzliche Backhefe mit Langzeitführung gebacken wird, auf dem Programm. Eine

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

ideale Kombination mit Cervelat und Senf, dazu ein kühles Junkerbier, welches den Geschmack abrundet.
Wie sein Name verrät, kann der Münsterstollen im Keller des 600 Jahre alten Münsters seine ganzen Aromen entfalten. Der 69% old fashioned traditional dark Rum überträgt zudem seine grossartigen Aromen an die reichhaltige Früchtemischung. Dazu wird ein charaktervoller Geisskäse serviert.

Zum Abschluss geht es in die Backstube von Patrik Bohnenblust, wo diverse Sauerteig-Proben erschnüffelt werden dürfen. Als Krönung folgt das charaktervolle «Bsetzi-Brot», welches ideal zu einem rezenten Käse, wie Greyerzer oder Camembert passe.

Krisen und Lichtblicke in unserer Branche

Es war eine Meldung, die viele im Mittelland erschütterte: Ende August wurde bekannt, dass der Chrigubeck in Konkurs geht und sämtliche Verkaufs- und Produktionsstandorte geschlossen werden. 90 Mitarbeitende verloren ihre Arbeit.

Nach 32 Jahren ihres Bestehens, mussten Inhaber Christian Friedli und sein Geschäftsleiter Toni Ellenberger die Kundschaft über die Schliessung vom Chrigubeck informieren. In einem Schreiben an die Medien und Kunden*innen machte Friedli die unaufhaltsam wachsenden Kosten in den Bereichen Energie, Waren, Verpackung und Unterhalt verantwortlich. Beträge, die ein Betrieb dieser Grösse nicht mehr auf zumut- und bezahlbare Weise auf die Produkte abwälzen konnte. Vor allem die Energie-Nebenkosten in einem eingemieteten grossen Gebäude seien untragbar geworden. Aber auch der Fachkräftemangel, vor allem in der Produktion, hätten Spuren hinterlassen.

Für eine ehemalige Filiale in Burgdorf gibt es nun gute Neuigkeiten. Die Bäckerei Flury, die in der Region Solothurn-Burgdorf beheimatet ist und dort mehrere Verkaufsstellen betreibt, übernimmt die Filiale Schlossblick in Burgdorf. Diese befindet sich gegenüber des Spitals. «Das ist ein freudiges Ereignis, dass wir das tun können», freut sich Tim Morgenthaler, der Verkaufsleiter der Bäckerei Flury.

Er wohnt selbst in Burgdorf und habe so hautnah miterlebt, wie Burgdorf eine weitere Bäckerei verloren habe. In Burgdorf, mit seinen 16'000 Einwohner*innen und vielen täglich vorbeifahrenden Autos, bestehe ein grosses Bedürfnis nach genügend Bäckereien. Gegenwärtig gäbe es nur noch drei.

Die Bäckerei Flury habe sich rasch für die Filiale Schlossblick entschieden.
Der Standort der Filiale sei sehr attraktiv. Weitere Filialen von Chrigubeck werde man nicht übernehmen. Einige Chrigubeck-Angestellte werden von der Bäckerei Flury übernommen. Insgesamt werde es 620 zusätzliche Stellenprozente in Burgdorf geben, welche Flury auf acht bis zehn Personen aufteilen will. Am Hauptstandort der Bäckerei Flury in Koppigen, wo auch produziert

wird, werden durch die Übernahme drei Vollzeitstellen geschaffen, erklärt Morgenthaler. Die Bäckerei Flury stand für die Übernahme in engem Austausch mit dem RAV, dem Konkursamt und dem Vermieter, der froh gewesen sei, dass es eine Nachfolgelösung gibt. Voraussichtlich werden ab Mitte November 2023 in der Schlossblick-Filiale an der Oberburgstrasse wieder Backwaren, Truffes und Patisserie verkauft. Ein gemütliches Café wird das Angebot abrunden.

Ein Wermutstropfen bildet jedoch die Schliessung vom Flurybeck-Standort im Dorfzentrum von Koppigen. Bereits Ende Oktober gehen die Türen im Restaurant TIMIS und im angrenzenden Bäckerei-Fachgeschäft zu. Es ist der Ort, wo für die Bäckerei Flury 1933 alles begann. Im schönen alten Bauernhaus sind heute ein Restaurant und ein Verkaufsladen der Flury AG untergebracht. Beide Geschäfte müssen nun aus wirtschaftlichen Gründen per Ende Oktober geschlossen werden. «Die Frequenz an diesem Standort war leider einfach zu gering», so der Inhaber Robert Morgenthaler.

Der Restaurationsbetrieb in Koppigen Dorf schreibe seit Jahren deutlich rote Zahlen und müsse von den übrigen Filialstandorten quersubventioniert werden. Diese weiteren Geschäfte in Biberist, Koppigen, Langendorf, Luterbach, Subingen, Utzenstorf und Koppigen-Aspi laufen «allesamt rund, trotz Corona-Nachwehen, erhöhter Lohnkosten bei knappen Fachkräften sowie wesentlicher Mehrauslagen, vor allem für Energie und Rohstoffe», sagt Robert Morgenthaler.

Schliessung «Müller Beck» Solothurn
Erst diesen Sommer wurde der neue Holzofen freudig gefeiert und eingeweiht. Doch wurden die Kunden Anfang September auf einem Schild über die Schliessung vom «Müller Beck» informiert. Die Bäckerei Müller ist in Solothurn ein Traditionsgeschäft, wurde in den letzten Jahren von Christian Peters und Katrin Aebischer geführt. Die Schliessung kam für die Kundschaft überraschend. Diesen Sommer wurde mehrere Wochen das Brot in einem Wagen auf dem Friedhofplatz verkauft. Der Grund: Im Geschäft wurde umgebaut, respektive ein nigelnagelneuer Holzofen eingebaut. «Es ist eine Katastrophe», sagt Richard Felder, Hausbesitzer und Vermieter der Bäckerei Müller. Er stand früher selber jahrelang in der Backstube, hat gemeinsam mit seiner Frau die Bäckerei Müller geführt. 2017 gelang es ihnen, nach sieben Jahren Suchen, mit Christian Peters und Katrin Aebischer eine Nachfolge zu finden, welche abrupt zu Ende ging. Felder wurde nicht persönlich über das Aus informiert.

Er erfuhr es, als er bei der Bäckerei vorbeischaute und auf ratlose Mitarbeitende traf. Diese fragten ihn sogleich, ob er nicht das Schild vor der Türe gesehen habe. Wie es weitergeht, weiss Richard Felder noch nicht. Seine Wunschlösung: Ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin übernimmt die Bäckerei, die damit möglichst bald wieder öffnen könnte. Felder wäre dies wichtig, und er ist auch gerne bereit, ein solches Vorhaben zu unterstützen, wie er betont. Auch angesichts des brandneuen Holzofens, den er für das Pächterpaar erst diesen Sommer einbauen liess.

So wie dies bei der Übergabe der Bäckerei 2017 abgesprochen und von den Pächtern bei ihm eingefordert wurde. Der neue Holzofen war auch der Grund, warum Richard Felder am Morgen zur Bäckerei fuhr. Nun ist alles ungewiss. Doch Felder versichert, dass er sich für das Fortbestehen der Holzofenbäckerei engagieren wird. «Damit den Solothurner*innen das weitherum bekannte Brot erhalten bleibt.» Die lange Geschichte des «Müller Beck» An der Pfisterngasse 12 in der Nähe des Friedhofplatzes wird seit 1860 gebacken. Ab 1887 wurde die Bäckerei über vier Generationen hinweg von der Familie Müller geführt. Amt Oktober 1987 übernahmen Ruth und Richard Felder den Betrieb, den sie für 30 Jahre führten.

Bäckereischliessung im Niederamt
Am zweiten Juliwochenende öffnete das Traditionsunternehmen von Corinne und Markus Zimmermann in Obergösgen zum letzten Mal ihre Ladentüre. Das Unternehmerpaar fühlte sich aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr im Stande, die Bäckerei weiterzuführen. Geeignete Fachkräfte zur Unterstützung konnten nicht gefunden werden. Seit

hefeschweiz
Kleine Zutat,
grosse Wirkung
hefebackhefe
hefevitaD
hefebio
hefeplus
PANATURA
BACK STUDIO
www.hefe.ch

SEIT 1886
KLIPFEL
HEFE . LEVURE . LIEVITO
www.klipfel.ch
BESTELLEN SIE PER WHATSAPP
EINFACH
UNKOMPLIZIERT
SCHNELL
061 836 88 88
Klipfel Hefe AG
Speichern
FRESH
vom ersten Biss
LOVE
ZAVARKA CLASSIC
Gekochter Roggensauerteig für Aroma
und lange Frischhaltung.
ZAVARKA DINKEL URKORN
Gekochter Dinkel Urkorn Sauerteig auf Basis von Dinkelmehl
und Waldstaudenroggen zur Herstellung einer breiten Palette
von Gebäckvarianten mit Dinkel.
Auch bei Pistor erhältlich
LIVENDO
Rype™
Roggensauerteigpaste
für charakteristische Aromatik,
ohne Zusatzstoffe.

gut 23 Jahren standen an der Oltnerstrasse 19 in Obergösgen die Familie Zimmermann und ihr Team schon frühmorgens für ihre Kundschaft im Einsatz.

Es war ein Ende mit Ankündigung: Bereits im August 2022 fragte sich Bäcker Markus Zimmermann wie lange er so noch weitermachen könne. Nicht die gestiegenen Strompreise machten dem Unternehmer damals zu schaffen und «auch Corona haben wir gut gemeistert», wie er sagt. Aber: «Wenn ich sogar Stammkunden sagen muss, dass ich ihre Aufträge nicht annehmen kann, schmerzt das». Die Bäckerei Zimmermann suchte lange vergeblich nach geeigneten Fachkräften. Damit endet eine Ära – denn unter dem Dach der Bäckerei Zimmermann wurden bereits im Jahre 1921 Brötchen gebacken.

Markus Zimmermann hat 1985 in der Bäckerei die Lehre bei seinem Götti und Onkel Harald Runkel abgeschlossen. Nach einer Zeit in Einsiedeln und der Armee absolvierte er die Meisterprüfung, die höhere Fachprüfung und die Lehrmeisterprüfung. Schliesslich übernahm Markus Zimmermann das Geschäft zusammen mit seiner Frau im Jahre 2000 – in dritter Generation. Damals war es die einzige Bäckerei in der Gegend, die an fünf Tagen in der Woche um führ Uhr morgens geöffnet hatte. Auch wenn sich das Ehepaar nach all den Jahren harte Arbeit gewohnt war, sei eine 60 bis 70 Stundenwoche für die beiden auf Dauer nicht mehr tragbar. Das Ehepaar müsse zudem seine Gesundheit schützen. Die Schliessung des Geschäfts sei daher eine «Entscheidung der Vernunft und nicht des Herzens» gewesen. Der Markt ist ausgetrocknet, gerade weil der Bäckerberuf bei den Jungen immer mehr an Beliebtheit verliert. Laut Markus Zimmermann sei die Branche von niedrigen Löhnen betroffen. Er erklärt weiter: «Dazu kommen die Nachtarbeit und die hohe körperliche Belastung.» Und dennoch haben die Zimmermanns in ihren 23 Jahren 14 Lernende ausgebildet.

Parlamentarische Gruppe

Seit zwei Jahren setzt sich die parlamentarische Gruppe «Brot und Confiserie» für bessere Rahmenbedingungen der gewerblichen Bäckereien und Confiserien ein. Ihr Präsident, der Berner Nationalrat Lorenz Hess, zieht Bilanz und wirft einen Blick in die Zukunft.

Die parlamentarische Gruppe kann die vielfältigen und oft komplexen Branchenanliegen den Politiker*innen plausibel erklären. Eine Folge davon ist, dass sie dadurch in Bundesbern mehr Gehör erlangen. Der Vorstand diskutiert die wirtschaftspolitischen Fragen, welche die Branche besonders beschäftigen, gemeinsam mit dem SBC-Präsidenten Silvan Hotz, dem Direktor Urs Wellauer und oft auch im Dabeisein einzelner

Zentralvorstandsmitglieder des SBC. Die Praxissicht ist für die Arbeit im Bundeshaus von zentraler Bedeutung. Die Stimmen aus dem Berufsfeld tragen auch wesentlich dazu bei, dass die zu beschliessenden politischen «Spielregeln» der Bedeutung der Branche, für die Konsument*innen und für unser Land gerecht werden. Dies hat zur Folge, dass Branchenanliegen in Bundesbern mehr Gehör erlangen. Es geht um die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen für die gewerblichen Bäckereien und Confiserien und ihre Hauptthemen. Dazu gehören etwa die steigenden Rohstoff- und Infrastrukturpreise, die Energieversorgungssituation, Fragen der Herkunftsdeklaration, der Fachkräftemangel oder die politischen Entwicklungen in der Schweiz und in der EU bezüglich Nahrungsmittelinhaltsstoffe wie Salz und Zucker. Zentral sind ebenfalls alle arbeitsrechtlichen Fragen, welche die gewerblichen KMU der Branche direkt betreffen.

Die Informationsvermittlung durch die SBC-Spitzen ist wertvoll, der Austausch unter den Teilnehmenden trotz unterschiedlicher Parteizugehörigkeit offen, wertschätzend und ergebnisorientiert. Und es kann in den Kommissionen und in den Ratssälen das eine oder andere Mal Massgebliches zugunsten der Branche eingebracht werden. Bäcker*innen und Confiseur*innen bringen eine wesentliche Wirtschaftsleistung und haben eine wichtige soziale Rolle. Die Branche darf dementsprechend auch selbstbewusster auftreten und ihre Anliegen deutlich und vorausschauend einbringen. Die parlamentarische Gruppe «Brot und Confiserie» steht themeninteressierten Ratsmitgliedern aller Fraktionen offen. Ihr Führungsorgan, der Vorstand, befasst sich schwerpunktartig mit den politischen Rahmenbedingungen für die gewerblichen Bäckereien und Confiserien. Die Vorstandsmitglieder treffen sich zweimal jährlich zu einem Austausch mit den Spitzen des SBC.

Vorstandsmitglieder: Lorenz Hess (Mitte/BE, Präsident), Matthias Aebischer (SP/BE), Simone de Montmollin (FDP/GE), Mike Egger (SVP/SG), Melanie Mettler (GLP/BE), Damian Müller (FDP/LU), Leo Müller (Mitte/LU), Jacques Nicolet (SVP/VD), Valérie Piller Carrard (SP/FR), Marco Romano (Mitte/TI), Gregor Rutz (SVP/ZH), Daniela Schneeberger (FDP/BL)

SBC Dreikönigskampagne

Die Dreikönigskampagne wird auch im 2024, exklusiv für die Mitglieder des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes organisiert. Es können bereits die dekorativen Königskronen und das weitere Material bei Pistor bestellt werden. Die Wettbewerbskarten werden vom SBC kostenlos zur Verfügung gestellt – ebenso die Preise aus der Branche.

Markus Bähler

ÜK-Kurseinteilung 2023

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		40	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	**Modul 3**		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	31 Do	Bäcker Langenthal					31 Di						**31 So**	Silvester	

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

zaugg Kälte +Klima Wärme
KÄLTERING AG

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

BAM 2023

Vom 14.–18. September 2023 fand in den Hallen der Bern Expo die 34. Ausgabe der Berufs- und Ausbildungsmesse BAM statt. Das Angebot der über 100 Ausstellenden, die Einblicke in mehr als 400 Berufe und Ausbildungen boten, stiess auf grosses Interesse: Insgesamt 21'700 Jugendliche, Eltern und Lehrpersonen besuchten die BAM.LIVE 2023.

Die Berufswahl ist eine der wichtigsten Entscheidungen, die Jugendliche treffen müssen. Ab der 7. Oberstufen-Klasse befassen sich die Schüler*innen intensiv mit der Berufswahl. Die Suche nach einem geeigneten Ausbildungsplatz oder einer weiterführenden Schule sind konkrete Ziele in dieser Lebensphase.

Der Stand unserer Ausbildungsregion wurde wiederum in den Verbandsfarben gestaltet und orientierte sich an den nationalen SBC- und kantonalen BCBS-Nachwuchskampagnen. Das Nachwuchskonzept «Lehrbeck.ch» stiess beim Publikum auf grosses Interesse. Am Stand der Bäcker-Konditor-Confiseure waren jeden Tag mehrere Lernende aus Produktion und Detailhandel im Einsatz, die den jugendlichen Besucher*innen bestens aus ihren Erfahrungen berichten und Auskunft geben konnten. Die Lernenden wurden von Fachpersonen, Berufsbildner*innen und den ÜK-Leitern betreut und unterstützt.

Durch das ganze Ausstellungsareal strömte der verführerische Duft von frisch gebackenen Mailänderli und Spitzbuben,

welcher die jungen Besucher*innen direkt an unseren Stand führte. Die mit Schoggi überzogenen Früchtespiessli und mit dem Cornet ausdekorierten Mailänder-Herzli unterstrichen unsere süsse Seite. Der Verkaufsbereich wurde sehr liebevoll und kreativ mit Päckli, Schaustücken und

Patisserie-Attrappen dekoriert. Die Oberstufenschüler*innen konnten im Verkauf Spitzbubensäckli mit Maschen verzieren. Das gefüllte Brotgestell mit verlockenden Bäckereiprodukten liess so manchen Besucher glauben, sich in einer echten Bäckerei zu befinden. Zusätzlich sorgten unsere Brotbeutel «Ächt vo Hand gmacht», als Giveaway für leuchtende Augen.

Unsere Infoflyer «Lehrbeck.ch», sowie die FdZ-Broschüren mit ausführlichen Ausbildungsinformationen und die Handzettel mit QR-Code, welche direkt auf die Lehrbetriebsliste unserer BCBS-Homepage führen, waren sehr begehrt.

Der Anlass war ein Erfolg und ich bin mir sicher, dass wir zahlreiche Berufsanwärter*innen auf unsere schöne Branche aufmerksam machen und zu einer Schnupperlehre animieren konnten. Auf unserer BCBS-Homepage finden Sie weitere Fotos in der Bildergalerie.

Die Nachwuchsförderung und -Werbung hat mehr denn je oberste Priorität.

Markus Bähler

Einladung zur Informationsveranstaltung

Qualifikationsverfahren (QV) Verkauf2022+

Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn

Mit grossen Schritten kommt das erste QV-Verkauf 2022+ auf uns zu. Im Jahr 2024 starten wir zuerst mit den EBA-Lernenden, 2025 dann auch mit den EFZ-Lernenden.

Die Kommission Grundbildung Detailhandel ist seit dem Start der neuen Grundbildung intensiv am Arbeiten und bereits wurden die ersten Prüfungsexpertinnen geschult.

Wir freuen uns sehr, euch aus erster Hand über das neue Qualifikationsverfahren zu informieren und laden euch zur Informationsveranstaltung QV Verkauf 2022+ ein. Im November 2024 werden wir ebenfalls eine Infoveranstaltung in Langenthal organisieren. Die Einladungen werden im September 2024 per Post verschickt.

Damit wir den Anlass organisieren können, bitte ich euch um eine Anmeldung bis am 30. Oktober 2023 an Rolf Gutmann, bfsl Rolf.Gutmann@bzl.ch

Ich freue mich auf viele interessierte Berufsbildner/innen

Liebe Grüsse
Chefexpertin Detailhandel
Andrea Wehren

Freitag, 10. November 2023 | 14.00 bis 16.00 Uhr

Auditorium W008 im Parterre der Wirtschaftsschule Thun
Mönchstrasse 30A | 3600 Thun

Das Ausbildungssystem am Lernort Betrieb

Detailhandelsfachleute EFZ
Detailhandelsassistent/innen EBA

ALLE DETAILS FINDEN SIE HIER!

1

verkauf
vente
vendita

KONVINK
Wissen fürs Können.

Wahl von Corinne Gruber in den Fachlehrer-Vorstand

Corinne Gruber unterrichtet seit 2019 als Berufsfachschullehrerin im BFS Langenthal. 2022 schloss sie erfolgreich die Diplomierung zur Hauptamt-Lehrperson am EHB Zollikofen ab.

Auf Annonce der FLV (Fachlehrer-Vereinigung) hat sich Corinne Gruber zusammen mit Shehnaz Sonderegger gemeldet, um im Vorstand mitzuarbeiten. Sie könnten sich sogar vorstellen, in Zukunft auch das Präsidium zu übernehmen. An der FLV-Tagung im März 2024 werden genauere Details und Informationen zu den Anpassungen im Vorstand erfolgen.

Zitat: «Ich freue mich auf die Herausforderungen im Vorstand und die Zusammenarbeit mit den anderen Fachlehrer*innen. Dank dem EHB-Abschluss bin ich aus pädagogischer Sicht auf dem neusten Stand und hoffe dieses Wissen für die Aufgaben im Vorstand nutzen zu können.»

QV Noten 2023

QV Noten der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie 2023 DHF und DHA Bern/Solothurn

EFZ-Lernende im Detailhandel mit der Note 5,0 und höher

Sandra Trachsel	Confiserie Berger AG, Steffisburg	5,7
Daliah Lienhardt	Bäckerei Konditorei Mohler, Unterseen	5,3
Jasmin Leuenberger	Ueli der Beck AG, Urtenen-Schönbühl	5,3
Samuel Mereed	Läderach Chocolaterien AG, Bern	5,3
Céline Sjlia Bärtschi	Bäckerei-Konditorei Eichenberger AG, Langnau i.E.	5,1
Anisa Mustafi	Bäckerei-Konditorei Röthlisberger, Wabern	5,0

HERZLICHE GRATULATION !!!

Zukunftsträger 2023

Bei der diesjährigen Verleihung des Schweizer Zukunftsträgerpreises hat sich Kevin Sollberger von der Piraten-Bäckerei Gontenschwil nur knapp gegen Yves Ducrest vom «Chez Rüfi» aus Biel und Fabian Füger aus der Bäckerei Füger durchgesetzt.

Hina Malik hatte ihren Berufsbildner Yves Ducrest als Wertschätzung für sein Engagement angemeldet. Während den fünf Jahren seit sie in der Schweiz lebt, wurde Hina Malik stetig gefördert, unterstützt und im Lehrbetrieb auf ihrem beruflichen Werdegang begleitet.

«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)

GB

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

«Frischer Wind in Riggisberg»

Nachdem in Riggisberg Bäckermeister Kurt Steiner Anfang März verstorben war, hat es mit den zwei jungen Fachleuten Narcisa Toniutti und Marco Santovito eine großartige Nachfolgelösung gegeben.

Die beiden waren schön länger auf der Suche nach einem eigenen Geschäft. «Ein Kollege hat uns darauf aufmerksam gemacht, dass in Riggisberg eine Bäckerei zur Verfügung stehe» so Marco Santovito. «Der Vermieter ist die Spar- und Leihkasse Riggisberg, diese habe sie bei den Verhandlungen sehr fair und gut beraten».

Nach einer intensiven Sanierungs- und Umbauphase von vier Wochen konnten sie ihr Geschäft am 09. Juni 2023 eröffnen.

Der Name Glücklicher ist in ihrer Bäckerei Programm. «Wir wollen sowohl unsere Kunden aber auch die Mitarbeiter zufrieden und glücklich machen», so Narcisa Toniutti.

Umsatzmässig sei der Hauptanteil die Bäckerei, dann das Café und die Konditorei.

Ganz wichtig ist den Zweien auch die Herstellung von natürlichen Produkten mit einer hohen Qualität. Sie verwenden keine Fertigmehle, in allen Teigen ist ein Vorteig enthalten.

Das Fleisch beziehen sie beim Metzger im Dorf, Käse kommt von der Dorfkäserei, der verwendete Kaffee ist Fair Trade und biologisch.

«Wir bekommen viele Komplimente von der Kundschaft und sind vom Erfolg des Geschäftes fast etwas überrascht worden. Es läuft sehr gut und wir mussten das Personal in der Produktion schon aufstocken und somit ist die Belegschaft nun auf 15 Mitarbeiter angewachsen» so Narcisa Toniutti. Kaum gestartet, haben die beiden in Toffen

zusätzlich noch die Filiale der Bäckerei Ernst übernommen und dort am 26. September 2023 eröffnet. «Die Gelegenheit war so gut, wir konnten da nicht nein sagen», so Marco Santovito. Viel Arbeit für die Zwei und das Glücklicher-Team.

Die beiden sind aber voll motiviert und schauen nach vorn auf die kommende Weihnachtszeit. Neben den klassischen Lebkuchen möchten sie auch mit der Produktion von feinen Christstollen und Panettone beginnen.

Ein weiteres Ziel der Beiden ist aber auch die Investition in den Nachwuchs. Sie möchten zukünftig jungen Menschen unseren schönen Beruf näherbringen und Lehrlinge ausbilden.

Ich finde es sehr toll, dass ich zwei so motivierte, junge Berufsleute treffen durfte und wünsche den beiden alles Gute und viel Erfolg auf ihrem weiteren Weg in die Selbstständigkeit.

Andreas Reinhard

Bäcker-Confiseur-Seniorinnen und Senioren Region Bern

Weihnachtsessen im Restaurant Häberli's Schützenhaus

Tel. 031 868 89 88
Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee

Liebe Kollegen, Frauen und Freunde

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen bei Häberli's am Donnerstag, 7. Dezember 2023 um 11.30 Uhr zum Apéro und anschliessenden Essen.

Vielleicht möchte jemand eine Weihnachtsgeschichte lesen oder ein Musikinstrument spielen? Bitte bei der Anmeldung erwähnen, damit eine Koordination des Programms möglich ist.

Das Apéro mit der Vorspeise, Essen, Dessert, Kaffee und Getränken und Service ist nach Erfahrung bei ca. Fr. 75.00 Fr. pro Person und wird am Schluss einkassiert (BAR)

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen
Heinz Dubi und Markus Oehrli

Anmeldetalon für das Weihnachtsessen vom Donnerstag, 7. Dezember 2023

Name _____

Anzahl Personen _____

Telefon-Nr _____

Bitte bis spätestens 30. November 2023 anmelden.

Markus Oehrli | Dorfstrasse 37 | 3534 Signau
079 969 96 51 | 031 372 71 42 | upstairs@bluewin.ch

Entdecken Sie unsere neusten Laden– und Innenausbauprojekte

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

BBZ Biel-Bienne CFP

culinaria.23

07. — 09. 11. 2023

Ausstellung der Schaustücke der
Bäcker / Confiseur-Branche und des Verkaufs

Exposition des pièces réalisées par les apprenti-e-s
de la boulangerie-confiserie et de la vente

Öffnungszeiten / Heures d'ouverture
Di/Ma 07. 11. 2023 10:00 – 19:00 Uhr
Mi/Me 08. 11. 2023 10:00 – 19:00 Uhr
Do/Je 09. 11. 2023 10:00 – 17:00 Uhr

Rangverkündigung: 09. 11. 2023, 17:00 Uhr
Annonce du classement : 09. 11. 2023, 17 h 00

Berufsbildungszentrum BBZ Biel-Bienne
Centre de Formation Professionnelle CFP Biel-Bienne
Wasenstrasse 7 / Rue du Wasen 7 (Aula) | 2500 Biel/Bienne 6

Tel: 032 344 37 52
E-Mail: info@bbz-cfp.ch
www.bbz-cfp.ch

Projektwoche in Pierrefontaine-les-Varans 2023

Auch wenn sich Petrus mit dem schönen Wetter um eine Woche vertan hat, konnten die Teilnehmenden des Frankreichlagers sowohl die ruhige Umgebung des beschaulichen Pierrefontaine-les-Varans, wie auch die spannenden Aktivitäten und die schöne Natur des französischen Juras geniessen.

Drei Bäcker-Konditor-Confiseur Klassen (EBA & EFZ de/fr) im 2. Lehrjahr, lernten sich in der Projektwoche ausserhalb des normalen Schulalltages besser kennen. Das Ziel dieses Unterrichtsprojektes ist, bei den Lernenden verschiedene Lernprozesse zu fördern. Neben theoretischen und fachkundlichen Inhalten, werden auch die kreativen Seiten des Bäcker-Konditor-Confiseur-Berufes trainiert. Die

Lernenden haben vormittags jeweils in drei wechselnden Gruppen an berufskundlichen sowie an gestalterischen Aufgaben gearbeitet.

Der Nachmittag stand dann dem bewussten Erleben von sportlichen Aktivitäten in der einzigartigen Jura-Landschaft zur Verfügung. Die Gruppen übten unter der Anleitung von fachkundigen Guides diverse Aktivitäten wie: Felswand-Abseilen, Reiten, Kanu, Höhlenforschung, Klettern, Seilpark oder Bogenschiessen, aus.

So manche (auch die Lehrerpersonen), kamen an ihre persönlichen Grenzen und erlebten unvergessliche Momente, auf die sie noch lange stolz sein werden.

Die freie Zeit über den Mittag oder nach den Aktivitäten war ausgefüllt mit Ping-Pong Turnieren bis zum Einbruch der Dunkelheit, mit gruppendynamischen Gemeinschaftsspielen und mit Diskussionen und Singen am Lagerfeuer, bis zur Nachtruhe, welche übrigens um 22.00 Uhr einberufen und ohne Probleme eingehalten wurde. Trotz kühlnassen Verhältnissen wagten sich sogar einige ins hauseigene Aussenpool. Es war einfach gemütlich, und für einmal blieb das eine oder andere Handy in der Hosentasche verstaut!

Neben den fachlichen und schulischen Kompetenzen konnte auch der soziale Umgang miteinander gepflegt und ausgelebt werden.

Am Rückreisetag machte der Car seinen ersten Halt bei der Käserei «Les Fins Comté» oberhalb von Morteau (fr). Die Produktionsbesichtigung mit anschliessender

Degustation der regionalen Spezialitäten war sehr interessant.

Nach dem Grenzübertritt und wieder im Berner Jura angelangt, stand die Besichtigung der «Fumoir de Champoz» auf dem Programm.

Die Räucherkammer ist seit über 300 Jahren in Betrieb und die traditionelle Technik blieb seitdem unverändert. Natürlich kam dabei auch der Gaumen nicht zu kurz. Zu guter Letzt wurden alle glücklich, müde und mit einem grossen Rucksack an Wissen und Erfahrungen nach Biel zurück chauffiert.

Vielen Dank allen, welche bei der Planung und Durchführung dieser Projektwoche mitgeholfen haben.

Markus Bähler

02.–05.11.2023

Tradition und Innovation im Berner Oberland

NEULAND

Änet em Schallebärg

www.neuland-beo.ch
Do-Sa 13.30-21 Uhr, So 10-18 Uhr

Veranstalter
thun expo

Partner
Thuner Tagblatt
Radio BeO
Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn

Berner Oberländer Bäckersenioren besuchen Ausstellung «Chorn-Mähl-Brot»

Die Bäckermeister-Senioren-Vereinigung Berner Oberland verband ihren Herbstausflug mit dem Besuch der Ausstellung «Chorn-Mähl-Brot» im Dorfmuseum Konolfingen. Im historischen Haus «Alter Bären» ist das Museum liebevoll und gepflegt eingerichtet. In der Dauerausstellung wird die Geschichte rund um die Region Konolfingen gezeigt und in mehreren Themenzimmern ein spannender Einblick in vergangene Zeiten geboten.

Auf besonderes Interesse der Bäckersenioren stiess natürlich die Sonderausstellung «Chorn-Mähl-Brot». Sie dokumentiert die Entwicklung des Getreideanbaus und gibt Einblick in das Dreschen, die Vorratshaltung und die Weiterverarbeitung in der Mühle. Durch den Bäckereiteil führte der ehemalige Bäckermeister und Berufsschullehrer Peter Schüpbach. Von der Teigherstellung über den Gärvorgang und das Backen wird alles um das Geheimnis Brot und dessen Inhaltsstoffe erläutert. Ebenso enthält die Ausstellung Fachbücher sowie Utensilien wie Backformen und Model aus früheren Zeiten und gibt vertieften Einblick in die Grundbildung der Bäcker-Konditor-Confiseure. Sie zeigt sowohl Arbeiten von Lernenden wie zwei Schaustücke des Chocolatiers Fabian Rimann.

Den Abschluss der Besichtigung bildete ein feines Zvieri mit Bäckereispezialitäten im schönen Ambiente des Dachstocks. Lauter

zufriedene Gesichter waren sich einig: das war ein wunderschöner Ausflug, der Besuch des Dorfmuseums Konolfingen lohnt sich für Branchenangehörige wie für an unserem wichtigsten Grundnahrungsmittel Brot interessierte Konsumenten gleichermassen. Das ist beste Werbung für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe und dessen attraktive Berufe!

Die sehenswerte Ausstellung «Chorn-Mähl-Brot» ist noch bis am 19. November 2023 jeden ersten und dritten Sonntag im Monat von 14.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.

Nähere Informationen auf:

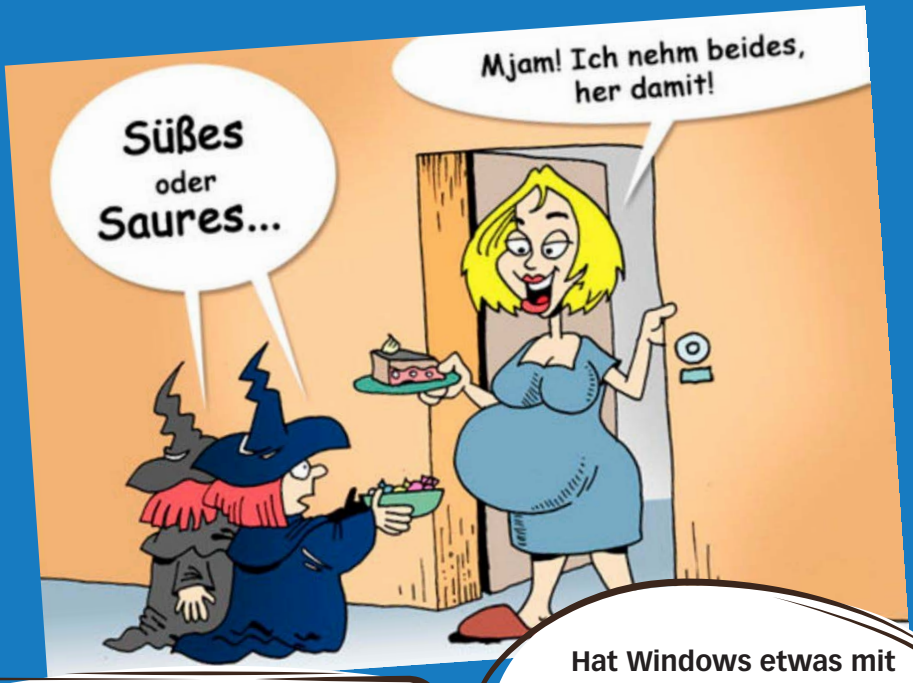
Markus Tscherrig

Sonder - Ausstellung
Verein alter Bären
Chorn - Mähl - Brot
Dorfmuseum Konolfingen
Burgdorfstrasse 85
1. & 3. Sonntag im Monat
von 14 - 17 Uhr offen

Housi fragt Köbu:
«Was ist heute für ein Datum?»
«Weiss nicht. Aber schau doch mal in der Zeitung!»
«Geht nicht, die ist von Gestern.»

Aus einer Statistik:
Fünf von vier Leuten können nicht rechnen!

Humor



Röbu schimpft: «Dass die hübschesten Frauen immer die grössten Tschaupine heiraten!» Ehefrau Käthi: «Schätzu, das ist das schönste Kompliment seit Jahren.»

Hat Windows etwas mit U-Booten gemeinsam? Ja, kaum macht man ein Fenster auf, fangen die Probleme an…

«Mami, mir ist so schwindelig.» «Aber das ist doch erst der Vorwaschgang.»

«Wer hat dieses hässliche Gesicht an die Wand gemalt.» «Du Schatz, dass ist der Spiegel.»

Humor

Der Ehemann torkelt spät nachts zur Tür herein. Dort empfängt ihn seine wütende Frau mit dem Besen. Fragt er: «Putzt du oder fliegst du noch weg?»

Ein Vampir fährt alleine auf einem Tandem und wird von der Polizei angehalten. «Haben Sie etwas getrunken?» «Nur zwei kleine Radler!»

BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS

Varicolor
Die Druckerei

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