NÖIS VO DE BECKE-CONFISEURE

Dezember 2023 | Ausgabe Nr. 4 | 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:
März 2024

Inhalt

BCBS-Überregional/SBC
Editorial 5
Ein Wort des Präsidenten 7
«Chorn-Mähl-Brot» war ein Riesenerfolg . . . 9
6. Januar – der Dreikönigstag 11
Pro Infirmis «Grittibänz-Aktion» 12
BCBS-Termine 16
Mutationen 17
Gratulationen 19

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft
Diverse Meldungen. 21

Aus-/Weiterbildung
SwissSkills Championships 2023 30
ÜK-Terminplan 37
«Rendez-vous Job 2024» Langenthal. 39
Daten für das Qualifikationsverfahren 2024 40
Expertensitzungen 2024 41
Mutationen Experten 41

Bern Region
Fondueabend 2024 43
Einladung ehemalige Bärner Becke 45
Grittibänzen backen für Kinder 46
Weihnachtsessen der «Bärner Seniorinnen & Senioren» 48

Biel-Seeland
Culinaria 2023 50
Seeländer Becke 54

Oberaargau/Emmental
Adventsfeier Bäckersenioren*innen 56

Berner Oberland
Nachwuchswerbung Neuland in Thun 58
Gewerbeausstellung Adelboden 62

Humor 65

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

Frohe Feiertage

Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Trotz der nach wie vor prekären Weltlage, des Fachkräftemangels und den schwierigen wirtschaftlichen Voraussetzungen, liegt auch in diesem Jahr ein wohlriechender Duft von Zimtsternen, Lebkuchen und ofenfrischen Grittibänzen in der Luft.

Da Jammern bekanntlich nichts bringt, schauen wir zuversichtlich nach vorne und lassen uns nicht die gute Laune verderben.

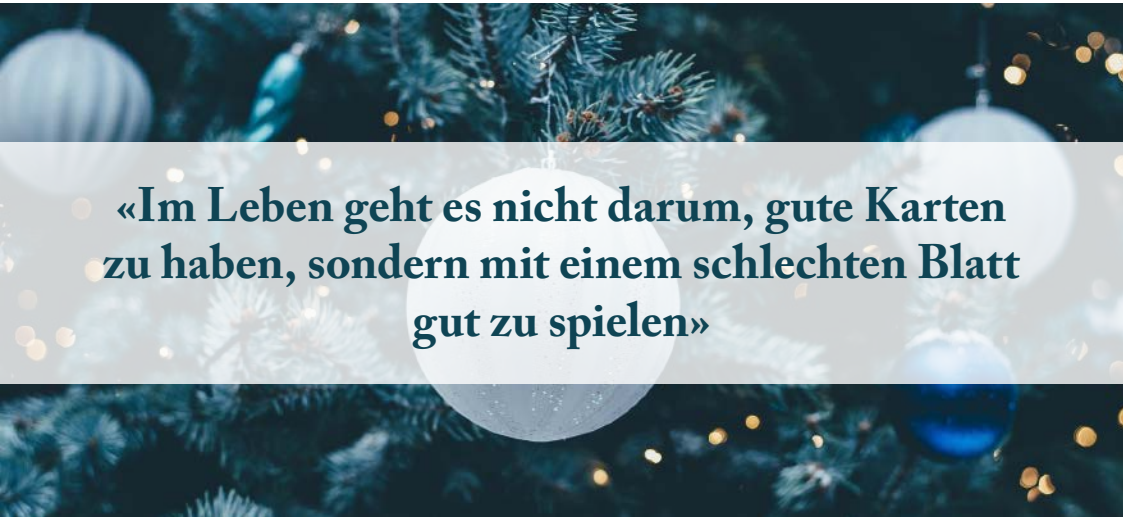
Dank grossem Engagement unserer Branchenmitglieder konnten wir trotz der schwierigen Umstände über viele spannende Themen im Mitteilungsblatt «NÖIS VO DE BECKE-CONFISEURE» berichten.

An dieser Stelle möchte ich mich bei euch als interessierte Leser und Leserinnen herzlich bedanken. Ein besonderes «Merci» geht an unser MTB-Redaktionsteam, welches jeweils für spannende Geschichten und Reportagen sorgt.

Unsere treuen Firmenpartner unterstützen das BCBS-Branchenmagazin mit ihren Inseraten und helfen mit, dass dies auch in Zukunft so bleiben wird. Bevor sich das laufende Jahr dem Ende zuneigt, können sich unsere treuen Kundinnen und Kunden noch auf Köstlichkeiten aus unseren Genusswerkstätten freuen.

In diesem Sinne wünsche ich allen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft, besinnliche Festtage, blibet gsung und ä gute Rutsch ids 2024.

Markus Bähler
Redaktionsleitung



BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904
FÜR KÖNIGLICHE WEIHNACHTSGEBÄCKE
Wir bieten eine breite Auswahl an Produkten und Anwendungsrezepturen für eine Vielfalt an feinen Festtagsgebäcken. Für viel Softness, eine lange Frischhaltung und bei Bedarf auch vegan.
www.bakels.ch

Weihnachtszeit – eine Hassliebe …

Gruss des Präsidenten

Im berner Vorort beginnt die arbeitsreiche Zeit mit der Vorbereitung auf den Zibelemärit und von da an rasen die Tage nur so vorbei. Die 24 Stunden reichen nirgendwo hin …

Es ist jedes Jahr eine sehr intensive Zeit. Und doch nehmen wir die zusätzlichen Einnahmen gerne. Die Rechnungen der Versicherung liegen auch wieder auf dem Stapel im Büro …

Und in Zeiten wo Foodwaste überall ein Thema ist, wie liegen die Weihnachtstage, was wird laufen, wie viel produzieren? Die Herausforderungen sind gross. Ich wünsche Allen eine glückliche Hand.

Der schöne Teil Weihnachten … bei Schwiegermutter mit der Familie am Brunchtisch sitzen und feinen Zopf geniessen. Einen ruhigen Tag verbringen, ein gemütliches Nachtesssen mit der eigenen Familie Weihnachtsbäumchen, Kerzli und Geschenke für die Kinder … und morgen früh wiedermal ausschlafen.

In diesem Sinn wünsche ich Euch gute Weihnachtsgeschäfte, ein paar ruhige Stunden mit den Liebsten zum Geniessen. Ganz besonders wünsche ich allen ein «normales» Jahr 2024, aussergewöhnliche hatten wir jetzt genug … gute Gesundheit und viele Momente zum Geniessen.

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

Ausstellung «Chorn-Mähl-Brot» war ein Riesenerfolg

Am 19. November 2023 endete die Sonderausstellung «Chorn-Mähl-Brot». Zwei Jahre lang hat das Dorfmuseum Alter Bären in Konolfingen die Sonderschau rund ums Getreide und Backwaren präsentiert.

Mit viel Leidenschaft, Herzblut und Fachwissen hat das Museumsteam zusammen mit zahlreichen engagierten Helfern und Branchenfachleuten eine sehenswerte Ausstellung zusammengestellt. Diese gab Einblick in die Jahrtausende alte Geschichte des Getreideanbaus und des Brotes. Es wurde der Prozess dokumentiert, wie ein Brot entsteht und der abwechslungsreiche Beruf des Bäcker-Konditor-Confiseurs von gestern und heute vorgestellt. Zahlreiche Schaustücke von Profis und Lernenden sowie Arbeitsgeräte verdeutlichten die Vielfalt dieses bedeutenden Handwerks.

Aufgezeigt wurden ebenfalls die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Produktion und im Verkauf. Als Mitbringsel erhielten jeweils alle Museumsbesuchenden ein Urdinkel-Mütschli, was aneinandergereiht die stattliche Länge von 260 Metern ergeben hätte.

Der grosse betriebene Aufwand ist mit einem alle Erwartungen übertreffenden Publikumsaufmarsch belohnt worden. Die Spezialführungen wurden sowohl von Vereinen, Gruppen wie auch zahlreichen Schulklassen gebucht. Weiter sind mit einem mobilen Holzbackofen mehrere Backtage sowie Aktivitäten mit Kindern wie Lebkuchen garnieren durchgeführt worden.

So auch am 5. November, wo es sich unser BCBS-Präsident Christian Muralt nicht nehmen liess, zusammen mit dem ehemaligen Berufsschullehrer und Bäckermeister Peter Schüpbach das «Kinder-Lebkuchengarnieren» zu betreuen. Zahlreiche Kinder nutzten mit ihren Eltern das Angebot. Nach kurzer Einführung entstanden eigene, mit viel Fantasie kreierte Lebkuchen, welche für strahlende Gesichter sorgten. «Jetzt weiss ich wie schwer es ist, einen schön verzierten Lebkuchen herzustellen. Auch wenn es nicht ganz einfach war, **«äs het gfägt»**, erklärte eine achtjährige Schülerin. Stolz trugen die kleinen Künstler*innen ihren Lebkuchen nach Hause.

Mit diesem Event konnte beste Werbung für unsere Branche gemacht werden. Die Lebkuchenrohlinge wurden zudem vom BCBS gespendet.

Nebst glänzenden Kinderaugen sorgte die Ausstellung auch bei den Stars auf zwei Rädern für Begeisterung. Als eine der letzten Gruppen haben die Teilnehmenden an den früheren Rad-Weltmeisterschaften der Bäcker-Confiseure die Ausstellung besucht. An 28 WM hat die Schweizer Nationalmannschaft in verschiedenen Alterskategorien insgesamt 151 Medaillen, wovon 46x Gold, gewonnen. Ein paar der treusten Radsportler haben dieses letzte Treffen gewünscht, da das Radteam demnächst aufgelöst wird. Der langjährige Landesverantwortliche Ernst Kobel kann das Amt aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr weiterführen. Alle Bäcker-Radsportler danken Ernst Kobel für seinen grossen Einsatz und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute!

Auch die Bäcker-Radsportler waren von der Sonderausstellung «Chorn-Mähl-Brot» begeistert und genossen ihre Zusammenkunft im Dachstock des historischen Gebäudes bei einem garnierten Teller und einem feinen Dessert.

Peter Schüpbach «Pesche der Beck», der mit seinem grossen Beziehungsnetz hauptverantwortlich für die gelungene Brotschau war, führte die Besucher*innen jeweils durch den Bäckereiteil und vermochte sie mit seiner Leidenschaft für den Beruf zu begeistern. Er zog denn auch ein positives Fazit: «Es waren zwei spannende Jahre, ich hatte wunderbare Gespräche mit den Gästen und konnte ihnen viel Fachwissen rund um das Brot sowie Verständnis für die gewerbliche Bäckerei vermitteln.»

Das Museumsteam ist sich einig, diese Ausstellung ist rundum gelungen und die vergangenen zwei Jahre werden noch lange in bester Erinnerung bleiben. Dem BCBS dankt das Museumsteam für das Verbandsengagement und den beteiligten Profis für ihre wertvolle Unterstützung.

Text:
Markus Tscherrig,
Willi Blaser,
Markus Bähler

6. Januar – der Dreikönigstag

Der Dreikönigstag – der 6. Januar – ist für unsere Branche einer der wirtschaftlich wichtigsten Tage im Jahr. Für die artisanalen Bäckereien-Confiserien gilt es, diese Chance zu nutzen!

Die Dreikönigskampagne rollt auch im 2024 exklusiv für Sie, geschätzte Verbandsmitglieder an. Überlassen Sie das Werbefeld nicht der Konkurrenz und seien Sie Teil der nationalen, exklusiven Dreikönigskampagne des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes! Denn: Umso mehr artisanale Bäckereien-Confiserien sich beteiligen, desto grösser ist unsere Breitenwirkung.

- **Dreikönigskronen, Kuchenbeutel und Co.:**

Wer noch nicht bestellt hat, sollte dies unbedingt tun

- **Wettbewerbskarten:**

Der SBC sponsort diesen exklusiven Wettbewerb. Unbedingt bestellen!

- **Video für die Kundinnen und Kunden:**

Herunterladen und damit werben – auf den Kassendisplays, Monitoren im Geschäft, auf Ihrer Webseite, auf Social Media …

- **Social Media:**

Lassen Sie diese tolle Chance nicht ungenutzt verstreichen und werben Sie für Ihr köstliches Produkt und den Wettbewerb!

Pro Infirmis «Grittibänz-Aktion»

«Usem gliiche Teig gmacht» im Berner Rathaus

Unter dem Motto «Usem gliiche Teig gmacht», organisierte die Pro Infirmis anlässlich des Internationalen «Tages für Menschen mit Behinderungen», am 3. Dezember wiederum eine «Grittibänz-Aktion». Über 500 Bäckereien in der ganzen Schweiz unterstützen 2023 die Kampagne.

Auch zahlreiche Bäckereien-Confiserien aus der BCBS-Region haben sich für diesen guten Zweck eingesetzt. Die Botschaft lautet: Menschen mit und ohne Behinderung sind «usem gliiche Teig gmacht». Gemäss diesem Slogan zelebrierten Bäckereien und die Initiantin Pro Infirmis diesen Aktionstag. Die Grittibänzen waren gleich schwer wie immer und kosteten gleich viel wie immer, aber sie hatten keine Arme oder es fehlte ein Bein. Wer einen Grittibänz kaufte, bekam dazu einen Flyer, der über die Aktion aufklärte. «Eine moderne Gesellschaft anerkennt die Vielfalt der Menschen als Stärke.»

Das Ziel ist, dass Menschen mit einer Behinderung ohne Barrieren an allen

Lebensbereichen teilhaben könnten. Wir Menschen wirken äusserlich betrachtet so unterschiedlich wie die Grittibänze. Aber in unserem Inneren sind wir doch alle «usem gliiche Teig gmacht». Wir alle haben die gleichen Bedürfnisse, Wünsche und Träume. Und die gleichen Rechte!

Am 30. November 2023 gab es für die Mitglieder des bernischen Grossen Rates eine Überraschung. Auf ihren Pulten fanden sie individuell geformte Grittibänze vor: Grittibänze im Rollstuhl, mit nur einem Bein oder nur einem Arm. Mit dabei ein Unterschriftenbogen zur Inklusionsinitiative.

Mehr erfahren Sie unter:

Markus Bähler

Fr. 3.90
Usem gliiche
Teig gmacht
Am 3. Dezember ist der Internationale Tag der Menschen mit Behinderungen. Darum werden unsere Grittibänze an diesem wichtigen Tag etwas anders daher-kommen als sonst – und das ist gut so! Kommen Sie am 3. Dezember bei uns vorbei.
Grittibänz-Aktion
zum Internationalen Tag der Menschen mit Behinderungen
Usem gliiche
Teig gmacht

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

16.01.2024	Dienstag	**Sitzung für Neuexperten im ÜKZ-Langenthal**
05.03.2024	Dienstag	**BCBS-Vorstandssitzung**
07.–09.03.2024		**Rendez-vous Job im ÜKZ-Langenthal**
11.–13.03.2024		**PEX-Refreshingkurse «Praktische Arbeit» im ÜKZ**
14.03.2024	Donnerstag	**EBA-Infomesse in Solothurn**
10.04.2024	Mittwoch	**Treffen der ehemaligen Bärner Becke-Confiseure**
03.–12.05.2024		**BEA-Schaubäckerei in Bern**
16.05.2024	Donnerstag	**BCBS-GV in Biel**
29.05.2024	Mittwoch	**Brotmärit in Bern**
04.06.2024	Dienstag	**SBC-Kongress in Bern**
11.06.2024	Dienstag	**BCBS-Vorstandssitzung**
21.08.2024	Mittwoch	**BCBS-Vorstandssitzung**
03.–05.09.2024		**BIM in Olten**
05.–09.09.2024		**BAM in Bern**
10.–15.09.2024		**WorldSkills in Lyon (F)**
20.–29.09.2024		**HESO Herbstmesse Solothurn**
07.11.2024	Donnerstag	**DH-Infoanlass «Verkauf 2022+» in Langenthal**
13.11.2024	Mittwoch	**BCBS-Vorstandssitzung**
30.10.–03.11.2024		**Swiss Bakery Trophy in Bulle**

Mutationen

BCBS-Neueintritte:
- Retos-Backwaren, Martina & Reto Rickenbach, Föhrenweg 1, 4657 Dulliken
- Fürobe- Brot Häner AG, Marcel & Yvonne Bürki, Neufeldstrasse 46, 3415 Rüegsauschachen

Wiedereintritt:
- Bäckerei-Konditorei, Alfred & Franziska Ryter, Kanderstegstrasse 28, 3714 Frutigen

Betriebsübergaben/Eröffnungen:
- Bäckerei Markus & Corinne Zimmermann, Oltnerstrasse 19, 4653 Obergösgen
  → Nachfolge: Retos-Backwaren, Martina & Reto Rickenbach
- Fürobe-Brot Häner AG, Alexander Häner & Heidi Rütti, Lindenallee 25, 4710 Balsthal
  → Nachfolge: Marcel & Yvonne Bürki, Rüegsauschachen

Geschäftsaufgaben:
- Bäckerei-Konditorei, Alex & Sylvia Anderegg-Sollberger, Vorstadt 11, 3380 Wangen

Status-Änderungen:
- Markus & Corinne Zimmermann, Obergösgen → von Aktivmitglied zu Passivmitglied

Austritte:
- Berger AG, Andreas Steffen, Münsingen
- Alex & Sylvia Anderegg-Sollberger, Wangen a/Aare
- Rudolf Koch, Unterseen
- Werner Engler, Olten
- Werner Krebs, Thun
- Adrian Schneider, Bözen
- Christian Peters, Solothurn

Verstorben:
- Bruno Blum, Olten
- Hans Bieri, Huttwil

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!

- Zum 75. Geburtstag am 27.11.2023, Hansueli Scheuner, Schüpfen
- Zum 75. Geburtstag am 15.12.2023, Paul Burri, Bern
- Zum 81. Geburtstag am 29.12.2023, Benigno Cañal, Spiegel b. Bern
- Zum 82. Geburtstag am 17.12.2023, Aimée Klemmt, Biel
- Zum 84. Geburtstag am 25.12.2023, Theres Künzli, Bern
- Zum 84. Geburtstag am 31.12.2023, Lisbeth Moser, Ostermundigen
- Zum 85. Geburtstag am 15.12.2023, Hanspeter Lederer, Zweisimmen
- Zum 86. Geburtstag am 30.10.2023, Hans Michel-Haldi, Adelboden
- Zum 87. Geburtstag am 11.12.2023, Doris Schär, Wattenwil
- Zum 89. Geburtstag am 27.11.2023, Albert Roth, Bern
- Zum 89. Geburtstag am 30.12.2023, Fritz Imhof, Neuenegg
- Zum 91. Geburtstag am 19.12.2023, Frieda Richard, Hasle-Rüegsau

IHRE PRALINEN, IHRE VERPACKUNG, IHR STIL!

Verleihen Sie Ihren Pralinen eine persönliche Note mit einer individuellen, nachhaltigen Kartonverpackung. Wir kreieren einzigartige Designs und verwenden hochwertige Materialien für beeindruckende Präsentationen.

Die Bäckerei Flury in Koppigen BE vertraut auf unsere Expertise. Sie auch?

PAWI
DESIGN PACKAGING LOGISTICS

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

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Oltens Pino-Beck hört auf und hat eine Nachfolge gefunden

Dreissig Jahre lang hat Daniel Schär Gipfeli, Nussschnecken und Brot an der Mühlegasse in Olten hergestellt. Diese werden an Wochenenden sogar noch bis spät in die Nacht angeboten. Seit Jahren ist der «Pino-Beck» der letzte Betrieb, welcher noch vor Ort produziert.

Trotz Konkurrenz von Grossverteilern und dem «Lädelisterben», hat der 63-Jährige immer an den Erfolg vom Pino-Beck geglaubt. «Pino und Olten, das hat von Anfang an gepasst», bestätigt Daniel Schär. Direkt hinter der Theke stehen Knetmaschinen, Ofen und Bleche. Dadurch kann gleichzeitig gebacken und verkauft werden. Weniger Arbeitskräfte, weniger Lohnkosten und eine Kundschaft, die sich lokal produzierte Backwaren wünscht. Doch für Daniel Schär ist das bald Vergangenheit, denn der Ruhestand ruft. Er freut sich, Olten heute ein «kleines Vermächtnis» hinterlassen zu können. «Den ‹Nacht-Ueli› und den ‹Nacht-Pippo› wird es weiterhin geben. Vielleicht auch bald einen ‹Nacht-Marco›?», sagt Schär.

Seine Bäckerei hat er an Andrea und Marco Ramalingam verkauft. Das Ehepaar wolle den Pino-Beck wie bisher weiterführen. Auch die nächtlichen Öffnungszeiten am Wochenende bleiben. «Den Nachtverkauf behalten wir auf jeden Fall bei», sagt Marco Ramalingam. Seit zwölf Jahren arbeitet er als Bäcker. Derzeit bei Mischler in Selzach, einem Familienbetrieb. Davor hat er sechs Jahre in einer Coop-Bäckerei gearbeitet.

«Das Brot bei Grossverteilern wird immer besser», sagt er. Das mache es für Kleinbäckereien noch herausfordernder, sich durchzusetzen. Trotzdem wechselte Ramalingam damals die Seiten. Ausschlaggebend hierfür war letztlich doch die Qualität. In kleinen Bäckereien wird weniger Brot gebacken. «Dafür mit umso

mehr Gefühl und Liebe», sagt der 31-Jährige. Er lobt das Konzept vom Pino-Beck. Dass die Kundschaft beim Backen zusehen kann, stelle Nähe her. Mittlerweile führen auch Marktgiganten wie Migros und Coop ähnliche Schaubäckereien. «Aber der Pino-Beck war der Erste.» «Etwas aufgeregt bin ich schon», sagt er. Seit seiner Lehre arbeitet er als Angestellter. Jetzt schlüpft er erstmals in die Rolle des Chefs und Geschäftsführers.

Die fünf Mitarbeitenden bleiben im Betrieb, um Andrea und Marco Ramalingam zu unterstützen. Unter anderem ist eine Erweiterung des Sortiments geplant. Der Weltblick aus der Backstube «Mehr Torten, mehr Sandwiches», sagt Ramalingam. Hier soll der Pino-Beck bald ausbauen. Sonst sind zunächst keine Veränderungen vorgesehen: Das Angebot sei jetzt schon sehr gut. «Wir wollen niemanden vergraulen.»

Zu viel Wandel haben Oltens Pino-Fans also vermutlich nicht zu befürchten. Auch privat halten sich die Ramalingams in Sachen Veränderung zurück. Die Familie lebt mit ihrem fünfjährigen Sohn Jan derzeit in Zuchwil. Dort wollen sie vorerst bleiben. In einigen Jahren können sie es sich vielleicht vorstellen, näher an ihr neues Geschäft zu ziehen. Jetzt konzentrieren sie sich erst einmal auf die Übernahme des Geschäfts am 1. Januar 2024.

Wiedereröffnung in Burgdorf

Wo an der Oberburgstrasse zuvor der «Chrigubeck» war, feierte am 4. und 5. November 2023 die Flury AG am Standort Burgdorf, gleich gegenüber des Spitals Emmental, die Eröffnung ihrer neuen Filiale. Es waren zwei intensive Monate – mit der Übernahme nach der überraschenden Schliessung von «Chrigubeck», der Neueinrichtung der Ladeninfrastruktur und der gesamten Organisation bis zur Eröffnung der Lokalität.

Regula Morgenthaler (Finanzen), Robert Morgenthaler (Produktion und Logistik) und Tim Morgenthaler (Verkauf und Administration) sind sich einig, hier einen optimalen Platz gefunden zu haben. Acht Mitarbeitende sind in der neuen Filiale aktuell tätig.

Bei der feierlichen Eröffnung war der Besucheransturm gross. Der grösste Teil der Belegschaft sowie auch die Kundschaft, die schon beim vorherigen «Chrigubeck» ein und aus ging, zeigte sich über diese Anschlusslösung hocherfreut. «Wir sind happy, geht es mit einer Bäckerei weiter», so eine Kundin. Auch Christian Friedli, der

ehemalige Betreiber der «Chrigubeck»-Filiale, der an der Eröffnung unter den Gästen war, sprach von grossem Glück und Zufriedenheit, dass mit der Bäckerei Flury ein kompetenter Betrieb übernimmt. Die Geschäftsleitung des neuen Betreibers suchte schon lange nach einem möglichen Standort in Burgdorf.

Bäckerei Müller in Solothurn ist wieder geöffnet

Anfangs September verkündete die Bäckerei Müller beim Solothurner Friedhofsplatz ihren Konkurs. Es sah so aus, als

würde der «Müller Beck» seine Pforten für immer schliessen. Doch ein Aushang im Schaufenster der geschlossenen Bäckerei sowie Aussagen von der Geschäftsleitung machten Hoffnung auf einen Neustart. Nun feierte am 2. November die Bäckerei Müller ihre Wiedereröffnung. Richard Felder hat das Zepter gleich selbst in die Hand genommen. Er hatte die Bäckerei bis zum Konkurs seines Mieters zusammen mit seiner Frau für 30 Jahre geleitet.

Da das Personal in der Produktion etwas knapp aufgestellt ist, fällt das Sortiment etwas kleiner aus als gewohnt. Aber genug, dass es für die Wiedereröffnung reicht.» so der Bäcker. Insgesamt arbeiten in der Bäckerei sechs Vollzeitangestellte und zwei bis drei Aushilfen. Sowohl er als auch die Mitarbeitenden, sind optimistisch, dass alles glatt läuft. Die Leute sind aufgestellt und motiviert», schwärmt Richard Felder. Für die Zukunft erhofft er sich, dass die Kundinnen und Kunden das Bäcker-Handwerk wieder zu schätzen lernen. Dies habe Felder während der fast zwei Monaten geschlossenen Bäckerei oft gehört, darum erwartet er einen erfolgreichen Neustart. Ein neuer Betriebsleiter wurde zwar noch nicht gefunden, allerdings hilft der 70-Jährige solange mit, bis seine Nachfolge geregelt ist.

Dreikönigskuchen für 530 Franken

«Wir wollen neuen Pep in die etwas verstaubte Geschichte des Dreikönigskuchens bringen.» Also sprach Michael Brüderli, CEO der Solothurner Confiserie Suteria, und schritt zu Tat. In Wolfgang Schnider, Mitinhaber des Goldschmiede-Ateliers Schnider & Hammer in Solothurn, fand er den Partner für seinen Plan: Dreikönigskuchen der Extraklasse mit goldenen und silbernen Königsfigürli. «Dafür mussten wir Feingold und Feinsilber verwenden, denn nur dieses ist in

Lebensmitteln zugelassen», erklärt Goldschmied Wolfgang Schnider, der die unterschiedlichen Kleinstfiguren designt hat. Ihr Steckbrief lautet: die Königin in Feingold 24 Karat, 6,3 Gramm schwer und 22 Millimeter hoch, der König in Feinsilber 999, mit 4,5 Gramm etwas leichter, aber gleich hoch wie das weibliche Pendant. Vermarktet werden die Kuchen durch die Confiserie Suteria als das VIP-Package «The Queen» und «The Prince». Natürlich geht dabei der obligate Plastikkönig in den Kuchen ohne Metall nicht vergessen, verspricht Brüderli.

Verschiedene Unternehmen versprechen sich mit den speziellen Dreikönigskuchen einen besonderen Effekt und haben die hochkarätige Nascherei bereits geordert. Auf den Jahreswechsel hin plant die Suteria zudem, zweimal drei Kuchen mit je einem Gold- und Silberfigürli als Inhalt zu verlosen. Michael Brüderli: «Noch bis Mitte Dezember können Kuchen bei uns bestellt werden.» Dies bedingt jedoch bei der potenziellen Kundschaft einen grösseren Posten im Weihnachtsbudget: Der Kuchen mit goldenem Inhalt kostet satte Fr. 530.–, die Silbervariante ist bereits für Fr. 150.– zu haben.

Aufpassen heisst es beim Biss in den Kuchen, damit der jeweilige Glückspilz den goldenen oder silbernen Inhalt vor Aufregung nicht gleich verschluckt.

Fürobe-Beck hat seinen Laden in jüngere Hände übergeben

Mit dem Konzept des Feierabendbrots hat Häner 2010 in Balsthal begonnen – und damit den Nerv der Zeit getroffen. Die Bäckerei in Balsthal erfreut sich bis heute grosser Beliebtheit. «Konzepte von traditionellen Mitbewerbern interessierten mich nie», sagt der 67-Jährige heute. «Mein Slogan war immer ‹anders als alle anderen›.» So verwende er in der Backstube ausschliesslich Produkte aus der Region, in seine Brote kämen keine Emulgatoren und Konservierungsstoffe – und man verkaufe Backwaren, die am selben Tag und sichtbar für die Kundschaft vor Ort hergestellt werden. Wer am Nachmittag oder nach Feierabend ein frisches Brot kaufen will, kann in Balsthal Halt machen: Zwischen 14.00 und 18.30 Uhr verkaufte Alex Häner an der Lindenallee bislang Brot und Züpfe in seiner Bäckerei. Er sei froh, eine Nachfolge gefunden zu haben, sagt Häner. Als Rückzugsgrund nennt er sein Alter: «Eigentlich wäre ich seit zwei Jahren pensioniert.» Die Geschäftsübergabe sei per 18. Oktober

vonstattengegangen. Er hat seine Fürobe-Brot Häner AG mit Filialen in Balsthal und Konolfingen in jüngere Hände übergeben. Darüber informierte Häner seine Kundschaft mit einem Flyer «Fürobe-Brot Häner AG wird von den neuen Besitzern, Yolanda und Marcel Bürki aus Rüegsauschachen, genau so weitergeführt wie bis anhin», ist auf dem Infoblatt zu lesen. Alle Mitarbeitenden würden ihre Arbeitsplätze behalten.

Mit seinen Nachfolgern in Balsthal und Konolfingen habe er vereinbart, dass er noch bis Ende Jahr bei Fragen zur Verfügung stehe. Man habe ab und zu Kontakt, er wolle sich aber nicht einmischen. «Sie sollen es so machen, wie es für sie richtig ist.»

Felber-Filiale am Bahnhof Solothurn

Die Bäckerei Felber hat am Hauptbahnhof Solothurn eine weitere Geschäftsstelle eröffnet, ihre zwölfte Filiale. Schon lange habe man mit einem Standort an einem Bahnhof geliebäugelt, sagt Geschäftsinhaber Pius Riechsteiner. «Aber wir hatten immer auch Respekt.» Die Miete sei hier im Vergleich zu anderen Standorten doppelt so hoch. Länger seien die Arbeitszeiten und somit auch höher die Personalkosten. Und dann die Konkurrenz im Einzugsgebiet vom Bahnhof und in der Vorstadt. Der Inhaber der Bäckerei Felber ist zuversichtlich, dass ihm – trotz der grossen Konkurrenz – der Pendlerverkehr genügend Kunden bringt. Das Ladenkonzept orientiert sich an den Gegebenheiten:

«Der Trend geht immer mehr weg von Café mit Sitzplätzen hin zu Take-away», erklärt Pius Riechsteiner die fehlenden Sitzplätze. Mit der Pandemie habe sich das Ess- und Trinkver- halten der Kunden verändert. «Früher kam ein Arbeiter bis zu drei Mal pro Tag einen Kaffee trinken», das sei heute nicht mehr denkbar. Am Hauptbahnhof Solothurn erhofft man sich vor allem Laufkundschaft. Pendler, die – bevor sie in den Zug einsteigen – noch Kaffee und Gipfeli fassen. Allerdings – das könnten sie auch im Coop oder im Avec, im Caffè Spettacolo oder in der Unterführung beim Brezelkönig. Wieso also beim Felber einkaufen? «Wir sind einzigartig», sagt Pius Riechsteiner. «Unser Mehl kommt von lokalen Produzenten, wir verwenden keine Konservierungsstoffe und unsere Teige werden am Vortag gemacht, sodass sie lange Zeit haben um aufzugehen.» Auch kann sich unser handwerkliches Angebot gegenüber den Massenanbietern durchaus behaupten.

Die Glatz-Filialie verlässt die Marktgass-Passage in der Stadt Bern
Ende August schloss die Bäckerei Glatz ihre Filiale am Hirschengraben beim Berner Bahnhof. Nun wird das Unternehmen auch seine Filiale in der Marktgass-Passage aufgeben. Damit verfügt Glatz nur noch über eine Niederlassung am Waisenhausplatz und eine in der Mittelstrasse im Länggassquartier. Das Lokal am Hirschengraben sei wegen einem auslaufenden Mietverhältnis und dem Bau des neuen Bahnhofzugangs geschlossen worden. Nun nennt die Bäckerei Glatz in ihrer Mitteilung drei Gründe für den jüngsten Rückzug aus der Innenstadt: Erstens, die starke Zunahme der Take-away-Angebote. Zweitens, die Möglichkeiten, im Homeoffice zu arbeiten. Und drittens, der Wegzug vieler Verwaltungen aus der Berner Innenstadt.

Bäckerei Bohnenblust: Beliebteste Bäckerei-Confiserie des Landes
Gemeinsam mit seiner Leserschaft wählt das Kulinarik-Magazin «Falstaff» jedes Jahr die beste Bäckerei-Confiserie der Schweiz.

Die Wahl wird unter den Bäckereien des Landes sehr ernst genommen, schliesslich kommen die Stimmen von der Kundschaft. Die Würfel sind gefallen, die Falstaff-Community hat entschieden. Mit dem Resultat, dass die beliebteste Bäckerei-Confiserie des Landes aus Bern kommt. Es ist die Bäckerei Bohnenblust am Breitenrainplatz, welche mit 32 Prozent der Stimmen das Rennen deutlich für sich entschieden hat. Das ist einer der schönsten Momente in meiner Bäckerkarriere», sagt Ruth Huber, die Inhaberin und Geschäftsleiterin der Bäckerei Bohnenblust.

Das Berner Familienunternehmen mit Tradition wurde 1968 von Andreas Bohnenblust gegründet. Mehr als 60 Mitarbeitende in fünf Berner Filialen arbeiten täglich mit viel Herzblut für das Unternehmen. Ruth Huber will sich nun bei der Bohnenblust-Kundschaft bedanken. Sie verrät: «Zu Weihnachten werden wir Gratis-Brotsäckli mit Süssigkeiten verteilen. Wir sind sehr dankbar, Kundinnen und Kunden zu haben, die uns so fest unterstützen.»

Schweiz aktuell
In der SRF-Sendung «Schweiz aktuell» vom 28. November, stand die Bäckereibranche im Zentrum. Zwei Betriebe aus unserer BCBS-Region wurden bezüglich Fachkräftemangel, Berufsattraktivität und Herausforderung der Nachfolgesuche befragt.

Der Beitrag zum Nachschauen:

Borki-Beck: Schliessung der Filiale im Schwäbis

Von Backwaren über Sandwiches, Torten und Kuchen bis zu Pralinés war in der Filiale im Schwäbis in der Gemeinde Steffisburg alles zu haben. Nun wurde der Laden am 8. Dezember geschlossen. Leicht sei ihm die Schliessung kurz vor dem 25-Jahr-Jubiläum des Geschäfts nicht gefallen, so Inhaber Enzo Burkhard. Nach der Eröffnung im Jahr 1999 sei die Filiale im Schwäbis zeitweise die umsatzstärkste gewesen. Dies habe sich mit dem Umbau der Schwäbisstrasse abrupt geändert. «Durch die starken Einschränkungen während der langen Bauzeit ging ein erheblicher Teil der Kundschaft verloren, und das sei wegen des neuen Verkehrsregimes so geblieben». Die Notwendigkeit von Tempo 30 stellt er zwar nicht grundsätzlich infrage. Doch durch die Absperrung des Vorplatzes sei eine wichtige Möglichkeit für das Kurzparking verloren gegangen, und die beiden noch zur Verfügung stehenden Parkplätze waren oft zu parkiert. «Parkplätze entscheiden auch heute noch über Leben und Tod eines Geschäfts», konstatiert der Bäckerei-Unternehmer, der Kritik gegenüber der Gemeinde Steffisburg anklingen lässt: «Ich habe während der Bauarbeiten leider kein Entgegenkommen und keine Unterstützung gespürt.» So habe ihn insbesondere enttäuscht, dass das Aufstellen einer Infotafel von den Behörden abgelehnt worden sei.

Die Ladenschliessung führt zur Frage, wie die Zukunft der weiteren drei Filialen sowie des Hauptgeschäfts in Blumenstein aussieht. Burkhard erklärt, dass das Verkaufsgeschäft in Thun-Dürrenast «sehr gut läuft» und dass auch die Filialen an der Mittleren Strasse in Thun, am Ziegeleiplatz in Steffisburg und das Hauptgeschäft in

Blumenstein gut positioniert seien. Weitere Schliessungen seien deshalb kein Thema.
Das Schwäbis-Personal wird in den anderen Filialen von Borki-Beck weiterbeschäftigt. Detailhandelsfachfrau Janine Maurer stand im Schwäbis zehn Jahre an der Verkaufstheke. «Dass es hier nun vorbei ist, macht mich traurig, aber zum Glück geht es anderswo weiter», sagte sie.

Das Cafe Trimbach ist zurück
Die Bäckerei Brot & So aus Läufelfingen war einige Monate geschlossen und betreibt ihre Trimbacher Filiale seit Anfang November wieder. Zunächst sah es nach einer Aufgabe des Standorts aus. Nun ist auch der Besitzer der Liegenschaft froh, dass es mit den bisherigen Mietern weitergeht.

Lernende 2023: Ein leichter Rückgang
Die Zahl der Lernenden ist 2023 in unserer Branche im Detailhandel im Vergleich zum Vorjahr recht stabil geblieben. In der Produktion verzeichnen wir sowohl in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei, wie auch in der Konditorei-Confiserie einen leichten Rückgang. Die SBC-Verantwortlichen rufen die Mitglieder auf, verstärkt Jugendliche auszubilden und damit dem Fachkräftemangel aktiv entgegenzuwirken.

Etwas mehr als 600 Lernende haben dieses Jahr eine Ausbildung in der Bäckerei-Confiserie-Branche gestartet. Im Detailhandel sind es 203 angehende Berufsleute. Währenddem bei der EFZ-Lehre die Zahl mit 143 Jugendlichen gegenüber 2022 unverändert ist, hat es bei der EBA zehn weniger (2023: 60).

In der Produktion haben 409 Personen die Lehre gestartet, 256 in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei, 153 in der Konditorei-Confiserie. In der Bäckerei-Konditorei ist die Entwicklung recht stabil: 2022 → 262 Lehrverhältnisse.

Etwas höher ist der Rückgang in der Fachrichtung KonditoreiConfiserie: 2022 → 170 Lehrverhältnisse.
Eine erhebliche Abnahme muss in der Produktion bei der EBA Ausbildung festgestellt werden: Dieses Jahr waren es nur 58 Lernende, 2022 wurden noch deren 73 registriert.

Weniger Lehrverträge erwartet
Die Bäckerei-Confiserie-Branche steht mit dieser Entwicklung nicht alleine da. In einer Studie der Universitäten Bern und Zürich, basierend auf den Konjunkturprogosen des Staatssekretariats für

Wirtschaft, wird in der Schweiz ein Rückgang von rund 20'000 Lehrverträgen bis 2025 prognostiziert.

Mit Blick in die Zukunft rufen Lisa Frunz, Verantwortliche Detailhandel beim SBC, und Peter Signer, SBC-Bildungsverantwortlicher Produktion, die Mitglieder auf, vermehrt Jugendliche auszubilden: «Es gilt diesen Trend zu stoppen und einen wichtigen Beitrag gegen den Fachkräftemangel zu leisten! Wir sind alle gefordert, packen wir es an!»

Rückgang beim Brotweizen

Die Mengenentwicklung bei den Getreiden war je nach Kultur unterschiedlich. Brotweizen, Gerste und Raps verzeichneten einen mengenmässigen Rückgang von ca. 10% gegenüber dem Vorjahr. Beim Dinkel und Roggen ist das Gegenteil der Fall. Swiss granum Direktor Stephan Scheuer führt dies vor allem auf die Flächenausdehnung zurück. Beim Brotgetreide mussten nur geringe Mengen in den Futtersektor abgesetzt werden. Die Erntequalität könne als gut bezeichnet werden, betonte Scheuner.

Marke «Schweizer Brot»

Weiterhin steigend seien die Zahlen bei den Importen von Back- und Konditoreiwaren, so Stephan Scheuner. Doch nun könne dies aktiv bekämpft werden. Neben der voraussichtlich im Februar 2024 in Kraft tretenden Deklarationspflicht des Herkunftslandes von Brot- und Feinbackwaren im Offenverkauf wies Scheuner auf die Marke Schweizer Brot hin.

Die ganze Branche sei bestrebt, damit die Mehrwerte der einheimischen Produktion und Verarbeitung bis an den Verkaufspunkt aufzuzeigen. Der Verein Schweizer Brot habe vor diesem Hintergrund beschlossen, den Produktbereich dieser Marke zu erweitern. Neu soll dieser gleich lauten wie in den gesetzlichen Bestimmungen der Regelungen für die Herkunftsdeklaration. Das heisst, es wird sowohl Brot- wie auch Feinbackwaren eingeschlossen. Die Verantwortung für die richtige Deklaration liege nach wie vor bei den Marktpartnern, betonte Stephan Scheuner. Die Kommunikation und die Umsetzung würden in den nächsten Wochen ausgearbeitet.

Mindestlöhne 2024

Die Sozialpartner der Bäcker-Confiseriebranche haben sich darauf geeinigt, dass für 2024 keine Erhöhung der Mindestlöhne erfolgt. Die Teuerung wird aufgeschoben und kumuliert ab 2025 gewährt. Einzig die Mindestlöhne für die Gastronomiemitarbeitenden könnten bereits 2024 analog zum L-GAV eine Erhöhung erfahren.

Markus Bähler

SwissSkills Championships 2023

Vom 21.–23. November 2023 fanden an der Fachschule Richemont in Luzern die Nationalen Berufsmeisterschaften unserer Branche statt.

Aus unserer Ausbildungsregion qualifizierten sich vier Kandidatinnen für diesen Wettbewerb. Alle vier haben als Kantonsbeste in ihrer Fachrichtung abgeschlossen, sich seriös und mit viel Engagement auf diesen Anlass vorbereitet. Über drei Tage verteilt, erarbeiteten und präsentierten die Teilnehmerinnen ihre selbst entwickelten Produkte und Verpackungen zum Thema «Universum».

Voller Spannung warteten alle Teilnehmenden auf die Resultate an der Schlussfeier. Dann der grosse Knall. Alice Wüthrich holt in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei sensationell den 1. Platz!!

Karin Hofer in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie den grossartigen 3. Platz!!

Noëmi Müller, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei Kanton Solothurn, den tollen 4. Platz!!

Jasmin Leuenberger, Detailhandelsfachfrau, den tollen 4. Platz!!

Sensationelle Leistung unseres Teams! Bravo!!

Nach den ereignisreichen Tagen habe ich sie nach dem Erlebten befragt.

1. **Frage: Wie erlebten sie die Vorbereitung?**
2. **Frage: Wie haben sie die Swiss Skills erlebt?**
3. **Frage: Was nehmen sie für sich aus diesem Wettbewerb mit?**

Hier die Antworten der vier Teilnehmerinnen.

Alice Wüthrich, Lehrbetrieb Lebensart Bärau

1. Während der Vorbereitungszeit hatte ich die Möglichkeit in kurzer Zeit sehr viel lernen zu können. Voller Motivation konnte ich meine eigenen Ideen umsetzen, welche ich durch die Hilfe von verschiedenen Fachleuten optimieren konnte. Da die Vorbereitungen zu Beginn der Zusatzlehre stattgefunden haben, war es eine intensive, aber dennoch sehr schöne Erfahrung.

2. Es war aufregend die anderen Teilnehmer besser kennen zu lernen. Wir hatten alle dasselbe Ziel, die gleichen Voraussetzungen und dennoch neben dem Wettbewerb eine gute Zeit in der Fachschule. Da der Wettkampf nicht am Übungsort stattgefunden hat, habe ich gelernt, sehr viel flexibler zu arbeiten als zum Beispiel an der praktischen Schlussprüfung. Die SwissSkills waren sehr gut organisiert und ich bin froh, konnte ich diese einmalige Möglichkeit nutzen und davon profitieren.

3. Die persönliche Erfahrung, was alles möglich ist, in kurzer Zeit zu erreichen. Dankbar schaue ich auf diese unvergessliche Erfahrung zurück.

Karin Hofer

Karin Hofer, Lehrbetrieb Confiserie Neuhaus Oberburg

1. Ich habe mich darauf vorbereitet, indem ich mir viele Gedanken gemacht habe & mit Skizzen gearbeitet habe. Ich musste viele Ideen miteinander in kurzer Zeit umsetzen, was auch einen gewissen Stress bedeutete. Grundsätzlich empfand ich die Vorbereitung als einer der schwersten Phasen, da man an alles denken musste, ganz besonders einige Tage vor dem Wettkampf. Die Angst war da, etwas Wichtiges zu vergessen, was mir vielleicht später zum Verhängnis wird. Eine der grössten Schwierigkeiten fand ich, abzuschätzen, wo stehe ich zwischen den anderen Kandidaten.

2. Auf der einen Seite bedeutete es für mich Stress, Druck und einen gewissen Respekt vor dem ganzen Wettkampf. Das Gefühl, wenn der Wettkampf beginnt, ist unbeschreiblich, da man ganz genau weiss, dass man alles nur einmal erleben wird und man sein Bestes geben möchte.

Grundsätzlich empfand ich die SwissSkills als ein Erlebnis, welches ich nicht mehr so schnell vergessen werde. Ich empfand es als sehr großartig zu sehen, dass alle trotz dem ganzen Konkurrenzkampf ein miteinander zeigten. Ich erlebte die drei Tage ebenfalls als emotionales Erlebnis. Egal ob bei der Vorbereitung, dem Wettkampf selbst oder danach bei der Rang- verkündigung.

3. Ich nehme von den SwissSkills eine Erfahrung mit, welche mir niemand nehmen kann und ich dankbar bin, durfte ich diese machen. ich lernte, wie es ist, in etwas viel Zeit zu investieren und das alles freiwillig. ich würde die Teilnahme jedem weiterempfehlen.

Noëmi Müller

Noëmi Müller, Lehrbetrieb Cafe Knaus Oensingen

1. Die Vorbereitungszeit war eine sehr anstrengende, aber auch lehrreiche Zeit. Die

verschiedenen Produkte selbst zu entwickeln und auszuprobieren machten mir sehr viel Spass. Der Abschied von meinem Lehrbetrieb fiel mir damals sehr schwer, umso mehr erfreute es mich, dass ich in meinem alten Betrieb üben durfte und es kein sofortiger Abschied war.

2. Als man mit dem Auto am Morgen ankam bekam man direkt ein gutes Gefühl. Alle waren sehr freundlich und es war alles sehr gut organisiert. Die Teilnehmer haben wir bereits am Teamevent kurz kennengelernt. Als man dann alle wieder gesehen hat, fühlte man sich direkt wohl, wie wenn man sich schon länger kennen würde.

3. Ich habe durch die SwissSkills jede Menge an Erfahrungen gesammelt. Wann würde man schon so ein grosses Schaustück machen? Wahrscheinlich nie. Ich habe viele neue Techniken gelernt, die ich sicher irgendeinmal brauchen kann.

Jasmin Leuenberger, Lehrbetrieb Ueli der Beck

1. Ich habe in die Vorbereitungen viel Zeit investiert, jedoch hat sich dies ausgezahlt. Für mich war es schwierig so viel zu Inverstieren, da ich die Vollzeit Berufsmatur absolviere und zusätzlich am Sonntag arbeite. Ich habe aber von meinem Betrieb viel Unterstützung bekommen, was ich sehr geschätzt habe. Die Vorbereitungszeit war kurz und intensiv.

2. Ich habe die Swiss Skills sehr positiv erlebt. Es war eine super Erfahrung. Ich habe auch viele neue Seiten an mir kennengelernt. Ausserdem hat mir gefallen, dass es in der Gruppe keinen grossen Konkurrenzkampf gab. Wir hatten eine super Zeit und alle sind sehr gut miteinander ausgekommen.

3. Es wurde mir bewusst, dass ich gut in meinem Beruf bin und auch gerne später wieder auf diesen zurückkehren möchte. Ausserdem würde ich dann gerne Weiterbildungen absolvieren. Durch die SwissSkills bekommt man eine Bestätigung, dass man auf dem richtigen Weg ist. Es war eine großartige Erfahrung, daran teilzunehmen und einmalig, diese Chance bekommen zu haben.

Ich wünsche allen vier Teilnehmern alles Gute auf ihrem weiteren Beruflichen weg, ihr habt es grossartig gemacht!

Weitere eindrückliche Fotos finden Sie in der Bildergalerie unter

Andreas Reinhard

Universum

NEW YORK
ROLL

HEIDELBEER-
KNOPF

ÜBERRASCHUNGS-
AUFGABE

Torte
Fantasieartikel

ZIEHER
Torte

SCHINKEN-
SAFRAN-
SCHNECKE

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

ÜK - Kurseinteilung 2024

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
1 Mo Neujahrstag 1	1 Do Confiseure Thun	1 Fr Bäcker Langenthal	1 Mo Ostermontag 14	1 Mi Bäcker Langenthal	1 Sa
2 Di Berchtoldstag	2 Fr Confiseure Thun	2 Sa	2 Di	2 Do Bäcker Langenthal	2 So
3 Mi	3 Sa	3 So	3 Mi Modul 2	3 Fr	3 Mo Berufsschule 23
4 Do	4 So	4 Mo 10	4 Do Confiseure Biel	4 Sa	4 Di Modul 1
5 Fr	5 Mo 6	5 Di	5 Fr Confiseure Biel	5 So	5 Mi Confiseure Thun
6 Sa Heilige Drei Könige	6 Di Berufsschule	6 Mi	6 Sa	6 Mo Modul 1 19	6 Do Confiseure Thun
7 So	7 Mi Modul 2	7 Do Rendez-vous Job	7 So	7 Di Confiseure Langenthal	7 Fr
8 Mo 2	8 Do Bäcker Langenthal	8 Fr Rendez-vous Job	8 Mo 15	8 Mi Confiseure Langenthal	8 Sa
9 Di Berufsschule	9 Fr Bäcker Langenthal	9 Sa Rendez-vous Job	9 Di Modul 1	9 Do Auffahrt	9 So
10 Mi Modul 2	10 Sa	10 So	10 Mi Bäcker Langenthal	10 Fr	10 Mo Modul 1 24
11 Do Bäcker Thun	11 So	11 Mo Expertenschulung 11	11 Do Bäcker Langenthal	11 Sa	11 Di EBA Thun / Langenthal
12 Fr Bäcker Thun	12 Mo 7	12 Di Expertenschulung	12 Fr	12 So Muttertag	12 Mi EBA Thun / Langenthal
13 Sa	13 Di Berufsschule	13 Mi Expertenschulung	13 Sa	13 Mo Berufsschule 20	13 Do
14 So	14 Mi Modul 2	14 Do	14 So	14 Di Modul 1	14 Fr QV EBA
15 Mo 3	15 Do Bäcker Langenthal	15 Fr	15 Mo 16	15 Mi Bäcker Langenthal	15 Sa
16 Di Berufsschule	16 Fr Bäcker Langenthal	16 Sa	16 Di Modul 1	16 Do Bäcker Langenthal	16 So
17 Mi Modul 2	17 Sa	17 So	17 Mi Bäcker Langenthal	17 Fr	17 Mo QV EFZ 25
18 Do Confiseure Thun	18 So	18 Mo Modul 2 12	18 Do Bäcker Langenthal	18 Sa	18 Di QV EFZ
19 Fr Confiseure Thun	19 Mo 8	19 Di Bäcker Biel	19 Fr	19 So Pfingsten	19 Mi QV EFZ
20 Sa	20 Di Berufsschule	20 Mi Berufsschule	20 Sa	20 Mo Pfingstmontag 21	20 Do QV EFZ
21 So	21 Mi Modul 2	21 Do Bäcker Biel	21 So	21 Di Modul 1	21 Fr QV EFZ
22 Mo 4	22 Do Bäcker Langenthal	22 Fr	22 Mo QV 17	22 Mi Bäcker Thun	22 Sa
23 Di Berufsschule	23 Fr Bäcker Langenthal	23 Sa	23 Di QV	23 Do Bäcker Thun	23 So
24 Mi Modul 2	24 Sa	24 So Palmsonntag	24 Mi QV	24 Fr	24 Mo 26
25 Do Bäcker Thun	25 So	25 Mo 13	25 Do QV	25 Sa	25 Di
26 Fr Bäcker Thun	26 Mo 9	26 Di	26 Fr QV	26 So	26 Mi
27 Sa	27 Di Berufsschule	27 Mi	27 Sa	27 Mo Berufsschule 22	27 Do
28 So	28 Mi Modul 2	28 Do	28 So	28 Di Modul 1	28 Fr
29 Mo 5	29 Do Bäcker Langenthal	29 Fr Karfreitag	29 Mo Berufsschule 18	29 Mi Confiseure Thun	29 Sa
30 Di Berufsschule		30 Sa	30 Di Modul 1	30 Do Confiseure Thun	30 So
31 Mi Modul 2 Thun		31 So Ostern		31 Fr	

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.

«Rendez-vous Job 2024» im ÜKZ-Langenthal

Unter dem Patronat vom Berner KMU wurde Ende Oktober 2019 der erste Berner Erlebnistag, «Rendez-vous Job», durchgeführt. Rund 1000 Jugendliche hatten in 11 verschiedenen ÜK-Zentren im ganzen Kanton Bern Berufsluft geschnuppert und konnten sich aktiv über eine mögliche handwerkliche Berufslehre informieren.

Mit diesem Projekt hat der Berner KMU zusammen mit den beteiligten Berufsverbänden eine wichtige Massnahme gegen den Nachwuchsmangel gestartet. Der Verband Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn hat sich von Beginn weg am Projekt beteiligt.

Das ÜKZ-Langenthal öffnet im 2024 an zwei Projekttagen ihre Türen für die Öffentlichkeit.

Am Donnerstag und Freitag, 7. und 8. März finden Informationsveranstalt-ungen für Schulklassen statt.

Am Samstag, 9. März ist «Tag der offenen Tür» und Eltern, Schüler*innen und Interessierte können ohne Anmeldung das ÜKZ besuchen.

Daten für das Qualifikationsverfahren 2024 Ausbildungsregion Bern-Solothurn

Praktische Prüfungen Woche 14 – 19 (02.04.2024 – 08.05.2024)

SCHULORT LANGENTHAL	BÄCKER-KONDITOREN EFZ	
Mündlich und Gestalten	Mittwoch	19. Juni 2024
ABU	Woche 24	
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	06. Juni 2024 (Langenthal)
Diplomfeier	Montag	01. Juli 2024 (Aula Langenthal)

SCHULORT THUN	BÄCKER-KONDITOREN EFZ	
Mündlich und Gestalten	Montag	17. Juni 2024 (Langenthal)
ABU	Woche 23	
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	06. Juni 2024 (Langenthal)
Diplomfeier	Dienstag	02. Juli 2024 (Thun → Lokalität noch offen)

SCHULORT THUN	KONDITOREN CONFISEURE EFZ	
Mündlich und Gestalten	Donnerstag	20.Juni 2024 (Langenthal)
ABU	Woche 23	
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	06. Juni 2024 (Langenthal)
Diplomfeier	Dienstag	02. Juli 2024 (Thun → Lokalität noch offen)

SCHULORT BIEL	BÄCKER KONDITOREN EFZ	
Mündlich und Gestalten	Dienstag	18. Juni 2024 (Langenthal)
ABU	Woche 24	
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	06. Juni 2024 (Langenthal)
Diplomfeier	Mittwoch	03. Juli 2024 (Aula Biel)

SCHULORT BIEL	KONDITOREN-CONFISEURE EFZ	
Mündlich und Gestalten	Freitag	21. Juni 2024 (Langenthal)
ABU	Woche 24	
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	06. Juni 2024 (Langenthal)
Diplomfeier	Mittwoch	03. Juli 2024 (Aula Biel)

SCHULORT THUN	EBA	
Mündlich	Freitag	14. Juni 2024 (Langenthal)
Schriftlich	Freitag	14. Juni 2024 (Langenthal)
Gestalten	Freitag	14. Juni 2024 (Langenthal)
Diplomfeier	Dienstag	02. Juli 2024 (Thun → Lokalität noch offen)

SCHULORT BIEL	EBA	
Mündlich	Freitag	14. Juni 2024 (Langenthal)
Schriftlich	Freitag	14. Juni 2024 (Langenthal)
Gestalten	Freitag	14. Juni 2024 (Langenthal)
Diplomfeier	Mittwoch	03. Juli 2024 (Aula Biel)

Chefexperte BCBS
Rolf Gutmann

Expertensitzungen 2024

Ausbildungsregion Bern / Solothurn

BIEL / SOLOTHURN BK UND KC (DEUTSCH UND FRANZÖSISCH)
MONTAG 22. JANUAR 2024 → VIA TEAMS GEMÄSS EINLADUNGSLINK

THUN / OBERLAND BK UND KC
DIENSTAG 23. JANUAR 2024 → VIA TEAMS GEMÄSS EINLADUNGSLINK

LANGENTHAL BK
MONTAG 29. JANUAR 2024 → VIA TEAMS GEMÄSS EINLADUNGSLINK

Mutationen Experten

Ausbildungsregion Bern / Solothurn

DEMISSIONEN 2023
- Stefan Remund
- Andreas Zingg
- Claudia Rizzo
- Urban Thoma
- Erich Fahrni
- Michel Daetwyler

NEUEXPERTEN 2024
- Patrick Neuhaus
- Michel Meinen
- Daniela Flury
- Jenny Niederhauser
- Jasmin Rotach Wälchli

WICHTIGE TERMINE 2024
- 16.01.2024 Sitzung für Neuexperten im ÜKZ-Langenthal
- 11. – 13.03.2024 PEX-Refreshingkurse «Praktische Arbeit» im ÜKZ-Langenthal

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

Fondueabend 2024

Am Samstag, 13. Januar 2024 um 18.00 Uhr findet in der «Linde» Stettlen wiederum das traditionelle Fondueessen statt. Auf viele Anmeldungen und einen gemütlichen Abend freut sich Andreas Zingg.

Anmeldetalon für den Fondueabend vom 13. Januar 2024 ab 18.00 Uhr im Restaurant «Linde» in Stettlen

Name, Vorname: _____

Anzahl Personen: _____

Bitte bis spätestens 8. Januar 2024 anmelden bei:
Andreas Zingg, Säriswilstrasse 1, 3043 Uettligen
Telefon 031 829 01 73, info@baeckerei-zingg.ch

«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

Einladung zum Treffen der ehemaligen Bärner Becke-Confiseure

Liebe Kolleginnen und Kollegen

Mittlerweile gehören die Bärner Becke-Confiseure der Vergangenheit an. Die Fusion bringt viele Vorteile mit sich und ist in der heutigen Zeit und mit den heutigen Herausforderungen wohl das einzig Richtige.

ABER … es hat zweifellos auch mindestens einen Nachteil: Unsere Bärner-Beck-Confiseure-Familie trifft sich nicht mehr im gewohnten Rahmen, der GV oder dem Herbstanlass, um sich auszutauschen, regionale Problemstellungen zu diskutieren oder auch einfach um Freundschaften zu pflegen.

Dies war aber ganz klar ein Wunsch der Mitglieder beim Zusammenschluss. Es wurde uns zugesichert, dass Gelder für Treffen und Anlässe gesprochen werden aus dem bestehenden «Bärner Beck-Confiseure-Pot».

Also steht einem schönen Abend mit Nachtessen und gemütlichen Zusammensein nichts mehr im Wege.

Aber wie es halt so ist mit solchen Anlässen: WER organisiert sie?

Wir, Ueli Christener und Irene Muralt, wollen den ersten Schritt machen. Ziel soll es sein, dass sich immer wieder jemand anderes zur Verfügung stellt und den nächsten Anlass organisiert.

Es wäre schön, wenn sich viele AKTIVE und PASSIVE Mitglieder anmelden würden. Wir haben kein grosses Programm, sondern einfach viel Zeit zum Plaudern und gut essen geplant.

Wann: **Mittwoch 10.April**
Zeit: **ab 16.00 Uhr Apero,**
Nachtessen ab 18.00 Uhr
Wo: **Restaurant Linde,**
Dorfstrasse 93, 3065 Habstetten

Anmeldung per Mail* bis spätestens 30. März 2024 mit folgenden Angaben:

Name, Vorname, Ort und Telefonnummer
an: uelichristener@bluewin.ch, 079 432 04 61
oder i.muralt@live.com, 078 686 19 90

* Um den Aufwand für weitere Treffen zu vereinfachen, wird die Kommunikation nur noch per Mail erfolgen.

Folgende Angaben müssen zwingend per Mail mitgeteilt werden:

- Ich/wir kommen gerne schon zum Apero
- Ich/wir kommen erst zum Nachtessen
- Ich/wir können leider nicht kommen
- Ich/wir haben kein Interesse an weiteren Aktivitäten der ehemaligen Bärner Becke-Confiseure

Grittibänzen backen für Kinder

Am 2. Advent war es wieder soweit. Die «Bärner Altmeister» stellten die Pfupfi auf den Berner Bärenplatz. Bei winterlichen Temperaturen und idealem Wetter fanden sich bereits zum Startschuss um 10.00 Uhr zahlreiche interessierte Besucher*innen zum Grittibänz machen ein.

Neuer Rekord: Noch nie wurden mit den Kindern so viele Bänzen hergestellt.

Die Bärner-Beck-Senioren konnte dies jedoch nicht aus der Ruhe bringen. Der Bänze-Teig war vorbereitet und es konnte losgehen. Die Aktion mit der mobilen Militärbäckerei «Pfupfi» stiess wie jedes Jahr auf reges Interesse.

Markus Bähler
Fotos: H & HJ Pauli

Bänze

Weihnachtsessen der «Bärner Seniorinnen & Senioren»

Am 7. Dezember haben sich die «Bärner Seniorinnen & Senioren» im Häberli's Schützenhaus in Münchenbuchsee getroffen, um zusammen Weihnachten zu feiern.

Es war sehr schön mit all den jahrelangen Berufskolleginnen und Berufskollegen zusammen zu sein und sich über Ereignisse und Geschichten der Vergangenheit auszutauschen. Nach dem köstlichen Mahl haben die Teilnehmenden glücklich und zufrieden den Heimweg angetreten.

Alle freuen sich schon auf das nächste Treffen.

Markus Bähler
Bilder: Markus Oehrli und Jürg Blaser

TOILETTES
VESTIAIRE

Dior

KC 3. LJ Célia Bandi

EBA 2. LJ Mina Jafari

Culinaria 2023 im BBZ Biel-Bienne

Vom 7.–9. November wurde die traditionelle Leistungsschau im BBZ Biel-Bienne zum allerletzten Mal durchgeführt. Die Lernenden vom 2. und 3. Lehrjahr der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche aus Produktion und Detailhandel, präsentierten ihre kunstvollen mit viel Engagement entstandenen Kreationen (Das 1. Lehrjahr hat bereits nach Langenthal gewechselt).

BK 3. LJ Hina Malik

Sowohl die originellen und eindrucksvollen Schaustücke wie auch die farbenfrohen Schaufenster des Detailhandels zum Thema «Traditionen», vermochten die zahlreichen Besucher*innen zu begeistern.

Die Fachjury konnte unter den Wettbewerbsstücken 23 Gold-, 15 Silber- und 5 Bronzemedaillen vergeben. Wiederum wurde ein Publikumspreis in vier Kategorien ermittelt. Die vier Kategoriensieger*innen können ihren Erfolg mit einem Fondueplausch-Gutschein feiern. Aus den eingegangenen Wettbewerbstalons wurde zudem eine Besucher-Gewinnerin gezogen, welche sich über feine Pralinés freuen durfte. Nebst der Ausstellung wurden wiederum Décor-Workshops in der BBZ-Aula durchgeführt. Lernende und Fachlehrer unterstützten die jungen Künstler*innen beim Lebkuchenherzen-dekorieren und modellieren von lustigen Marzipanfiguren. Im Rahmen der Berufswahlwoche, konnten eingeladene Oberstufen-Schulklassen die BKC-Berufe kennenlernen und in den Workshops gleich selbst kreativ werden.

Die in den regionalen Betrieben verteilten Culinaria-Berliner-Gutscheine wurden am Verkaufsstand rege eingelöst und lockten zusätzlich neugierige Besucher*innen an die Ausstellung. Im Verkaufs-Aussenzelt wurden die Besucher mit feinen Crêpes, frischen Berlinern, Quarkinis und diversen Köstlichkeiten wie Grittibänzen, 10-Kornbroten, Ramequins und Vielem mehr aus der BBZ-Backstube verwöhnt. Am Infotisch konnten sich brancheninteressierte Jugendliche mit diversen Broschüren und Ausbildungsmaterial eindecken. Besonders im Fokus stand die Plattform «Lehrbeck.ch».

Als Höhepunkt konnten wir an der Rangverkündigung, in viele strahlende Gesichter schauen, welche die Feier genossen und für ihren grossartigen Einsatz belohnt wurden.

Wir gratulieren allen EFZ- und EBA-Lernenden für ihre eindrückliche Leistung.

BK 3. LJ Sylwia Wrobel

BK 3. LJ Kaija Inversini

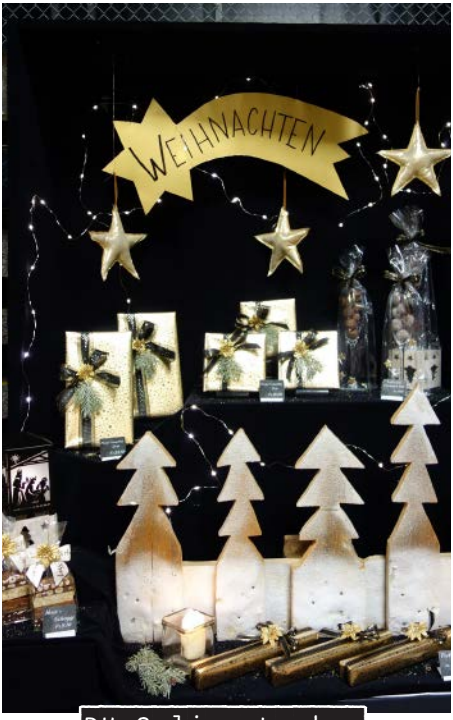
Zum Abschluss genossen alle anwesenden Lernenden, Eltern, Verwandte, Berufsbildner und Gäste ein reichhaltiges Apéro. Wir bedanken uns beim OK-Team, dem BCBS-Branchenverband, dem BBZ Biel-Bienne und den Sponsoren für diesen gelungenen Anlass.

Eine Vielzahl von eindrücklichen Fotos finden Sie in der Bildergalerie unter:

Markus Bähler

EBA 2.LJ Nils Bieli

KC 3. LJ Jenny Ingold



DH Selina Lauber

DH Lorena Krasniqi

Seeländer Becke

Am 20. November 2023 fand das traditionelle Adventstreffen der Bieler-Bäcker-Senioren*innen im Restaurant Bahnhof in Brügg statt. 15 gutgelaunte «Froue und Manne vor Beckerzunft» haben es sichtlich genossen, bei einem sehr feinen Zmittagessen, spannenden Bäckerlatein und andere Aktualitäten auszutauschen.

Markus Bähler

Adventsfeier der Bäckersenioren*innen

Am 6. Dezember 2023 trafen sich die Bäckersenioren*innen der ehemaligen Sektion «Langenthal und Umgebung» zur Adventsfeier in Huttwil. Die Teilnehmer*innen hatten einen sehr gemütlichen Nachmittag, welcher zudem von zwei Bäcker-Musikanten begleitet wurde.

Am festlichen Anlass waren mit Peter Zulauf und Ernst Lienhart ebenfalls zwei ehemalige Sektions-Präsidenten dabei.

Dreimal im Jahr treffen sich in der Regel über 20 ehemalige Sektionsveteran*innen zu diversen Anlässen und es immer spannender Gesprächsstoff vorhanden.

Markus Bähler
Fotos: Barbara Lienhart

Nachwuchswerbung an der Neuland in Thun

Vom 2.–5. November 2023 konnten junge Branchenfans im Rahmen der Gewerbeausstellung «Neuland» in Thun, am BCBS-Workshopstand Lebkuchen dekorieren und farbenfrohe Marzipanfiguren modellieren. Von Jung bis junggebliebenen Besucher*innen war ein breites Publikum an der traditionellen Herbstmesse anzutreffen.

Leider konnte aufgrund der tiefen Lernendenzahlen erstmals kein Schaustückwettbewerb durchgeführt werden. Das Publikum musste jedoch nicht ganz auf kreative Ausstellungsstücke verzichten. Die Lernenden haben im Gestaltenunterricht der Berufsfachschule IDM Thun diverse Blickfänge für die Standdekoration und Nachwuchswerbung hergestellt.

Der Besucherandrang war überwältigend und an den vier Ausstellungstagen wurden 950 Lebkuchenrohlinge von den Kindern und ihren Eltern unter kompetenter Anleitung unserer Lernenden dekoriert. Die Kunstwerke wurden anschliessend am DH-Tisch verpackt und mit Schlaufen und Bändern veredelt. An einem Infoposten konnten sich Interessierte mit Ausbildungsunterlagen unserer Branche bedienen.

An der Neuland waren zudem vier BCBS-Betriebe vor Ort und präsentierten ihre Produkte den Messebesucher*innen.

Anitas süsse Werkstatt, Spiez

Borki Beck, Thun/Blumenstein

«Züpfä Eggä» Therese Allenbach, Thun

Bäckerei Bieri, Schangnau/Eggiwil

Dank dem Engagement des OK-Teams und der BCBS-Unterstützung, konnten wir uns über einen gelungenen Anlass freuen.

Eindrückliche Fotos finden Sie in der Bildergalerie unter dem QR-Code.

Markus Bähler

BÄCKER-
KONDITOR:IN

POTZ
DONNER
HAGU-
WÄTTER

Gewerbeausstellung Adelboden

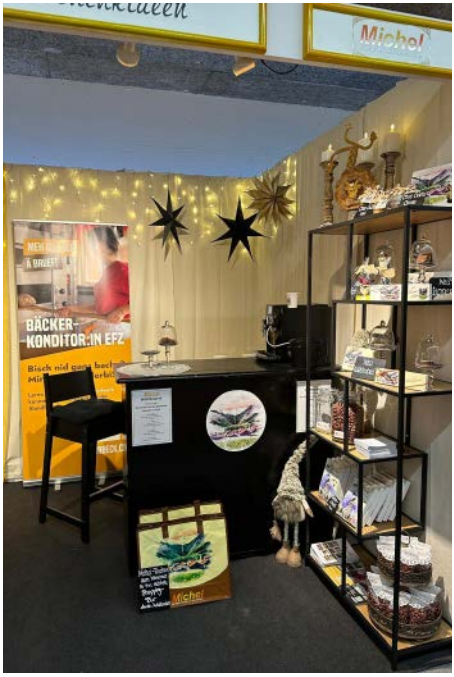
Vom 17.–19. November 2023 wurde nach sieben Jahren Pause unter dem Motto «zäme erläbe – zäme sy» wieder die Gewerbeausstellung im Parkhaus Adelboden durchgeführt. Das Adelbodner Gewerbe präsentierte an diesen 3 Tagen an 56 Ständen seine Vielseitigkeit, Kompetenz und sein grosses Know-How. Die Ausstellerinnen und Aussteller freuten sich über viele Besucherinnen und Besucher, schöne Begegnungen und interessante Gespräche. Mit den Bäckereien Michel und Oester waren ebenfalls zwei Betriebe aus unseren Reihen an der Messe engagiert.

Am Stand der Bäckerei Michel konnten Kinder «ChueGüetzi» mit einem Gesicht ausdekorieren. Auf die Frage, ob er es bedauert, dass er seine Backwaren hier nicht veräussern darf, antwortete Markus Michel: «Nein, ich finde es gut, dass der Verkauf nicht im Vordergrund steht. Das erzeugt weniger Druck und eine schönere Atmosphäre.» Fürs Verzieren der «Chue Güetzi» und für den Schätzwettbewerb hätte er sonst keine Zeit gehabt. Er nutzte die Gelegenheit, seine Spezialitätenkörbe zu präsentieren oder seine neuen, mit Mandelgianduja gefüllten «Schoggi-Wappen» zum «Schnouse» anzubieten.

Für Markus und Marianne Michel und deren Mitarbeiter*innen war die Ausstellung eine Herausforderung, da der Laden im Dorf am Freitag und Samstag ebenfalls geöffnet war. «Dass das Gewerbe hier vertreten ist, ist wichtig für unsere Gäste, Einheimische und Zweitwohnungsbesitzer», sagte Michel und sprach allen anderen Ausstellern aus dem Herzen. Berufskollege Ueli Oester, sein Geschäft liegt im Ortsteil Boden, liess die Passant*innen sein neues Ur-Bärnerbrot probieren und erklärte ihnen die alte, beinahe ausgestorbene Getreidesorte.

Markus Bähler

Michel
Ä BRUEF!
Michel
Wettbewerb


Michel
BÄCKER-
KONDITOR:IN EFZ
Michel

Entdecken Sie unsere neusten Laden– und Innenausbauprojekte

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

Lebkuchen von Markus Bartlome

Vater zur Tochter: «Was wünscht du dir zu Weihnachten?»
Tochter: Ein Einhorn!

Vater: Bitte was Realistisches!
Tochter: Ok, dann wünsche ich mir einen Freund, mit dem ich ausgehen und schmusen kann.
Vater: Welche Farbe soll das Einhorn haben?

Warum rennt Berta beim Haarewaschen immer in der Dusche herum? Auf dem Shampoo steht «wash and go»...

Humor

Treffen sich zwei weisse Unterhosen in der Waschmaschine.
Sagt die eine zur anderen: «Du warst anscheinend an einem sonnigen Ort in den Ferien. Aber die Bräune ist etwas unregelmässig verteilt…»

Eltern: Du sollst uns doch nicht anlügen. Junge: Ich sag nur Weihnachtsmann, Osterhase, Nikolaus.

Meine Tochter wünscht sich zu Weihnachten ein Pferd. Eigentlich gibt es immer Gans, aber wäre mal was Neues.

Humor

WENN DU NICHT GLEICH STILL BIST, KOMMT HEUT KEIN WEIHNACHTS-MANN!
JA, GLAUBEN SIE, DIE GESCHENKE BEZAHLEN SICH ALLE VON SELBST?
Wo geht es denn hier zum Riesen-Slalom?

BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS

Varicolor
Die Druckerei

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