NÖIS VO DE BECKE-CONFISEURE

März 2024 | Ausgabe Nr. 1 | 13. Jahrgang

Impressum

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

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

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

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

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

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

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

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

Abonnementspreis Nichtmitglieder
Fr. 33.– pro Jahr

Erscheint 4-mal jährlich

Nächste Ausgabe:
Juli 2024

Inhalt

BCBS-Überregional/SBC
Editorial ... 5
Ein Wort des Präsidenten ... 7
BCBS-Generalversammlung 2024 ... 9
BCBS-Sekretariat → Ansprechpersonen ... 11
BCBS-Termine ... 12
Mutationen ... 13
Gratulationen ... 15

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft
Diverse Meldungen ... 17

Aus- und Weiterbildung
Qualifikationsverfahren 2024 ... 28
Klasseträff 2024 ... 29
Rendez-vous Job 2024 ... 30

Bern Region
BEA und Brotmärit 2024 ... 33
Fondueabend 2024 ... 34
Treffen der Bärner Becke-Confiseure ... 37

Biel-Seeland
Lern- und Sportlager an der Lenk ... 38
Ehrenmitgliedertreffen Biel-Seeland ... 40

Oberaargau/Emmental
Infoabend «gewerbliche Berufslehre» ... 43

Berner Oberland
LOK in Thun ... 44

Region Solothurn
Wechsel «Pino der andere Beck» ... 46
Berufsmesse Grenchen-Bettlach ... 47

Humor ... 48

BECK
CONFISEUR
BBC 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

Herzblut & Engagement

Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Mit anhaltend herausfordernden Marktbedingungen, dem Fachkräftemangel und stetig sinkenden Mitgliederzahlen, ist auch der BCBS bestrebt neue Wege zu gehen und sein Potential zu optimieren. Wie auch die BKC-Betriebe sind wir daran, unsere Stärken zu bündeln und bestmögliche Strukturen für die Mitglieder zu schaffen.

Zahlreiche Betriebe berichten von rekordverdächtigen Frequenzen und grosser Nachfrage im Schnupperlehrbereich. Hoffen wir, dass sich dieses Berufsinteresse nachhaltig-positiv auswirken wird. Lassen wir auch unsere Kunden spüren, dass jedes gewerbliche Erzeugnis mit Herzblut, Engagement, Nachhaltigkeit und einer Geschichte verbunden ist.

Die winterlichen Temperaturen machen rasant dem Frühling Platz und in den Betrieben entstehen fantasievolle Osterkreationen. Die kommende Osterzeit bietet reichlich Möglichkeiten unsere handwerkliche Vielseitigkeit unter Beweis zu stellen.

Mit der bevorstehenden Generalversammlung des Regionalverbandes Bern-Solothurn, treten wir ins neunte Jahr der BCBS-Verbandsstruktur ein. Unsere Branchenvereinigung sammelt laufend wertvolle Erfahrungen und organisiert weiterhin vor allem im Nachwuchsbereich diverse Aktivitäten. Wir wollen auch in diesem Jahr unsere Mitglieder mit Rat und Tat unterstützen.

Wir freuen uns auf eine spannende und interessante Hauptversammlung, welche am 16. Mai in Biel stattfinden wird. Nutzen Sie die Gelegenheit und besuchen Sie den sowohl professionell wie auch gesellschaftlich wertvollen Anlass. Gerne stellen auch wir uns den kommenden Herausforderungen, welche so schnell nicht ausgehen werden. Laden wir also unsere Batterien auf und setzen die gewonnene Energie für eine aussichtsreiche Zukunft ein.

Auf den folgenden Seiten erhalten sie einen Einblick, was in unserer Region so läuft und was uns in naher Zukunft beschäftigen wird.

Herzliche Ostergrüsse

Redaktionsleitung
Markus Bähler

Gruss des Präsidenten

Werte Bäcker, werte Confiseurinnen und werte Verkaufsfachfrauen.

Das erste Jahr des neuen Verbandes Bäcker-Confiseur Bern-Solothurn ist bald Geschichte. Es steht die erste ordentliche Mitgliederversammlung in Biel vor der Tür.
Für den Vorstand und die Kommissionen war dieses Jahr eine spannende Zeit.

Wir haben, gezwungen durch die Wechsel im Sekretariat, eigentlich fast alle Abläufe und Prozesse neu gedacht und hinterfragt. Auch mussten wir die zwei Kulturen und Gepflogenheiten vom Bärner Beck-Confiseur und dem Bäcker-Confiseur Bern-Solothurn zusammenführen.

Meist ist die schwierigste Entscheidung, wie führen wir etwas weiter, dass es allen Mitgliedern gerecht wird.

Es wurde viel Arbeit geleistet und ich bedanke mich ganz herzlich bei allen Vorstandsmitgliedern für den Einsatz zu Gunsten des BCBS. Es sind alles Mitglieder und Betriebsinhaberinnen die genau die gleichen Herausforderungen zu bewältigen hatten wie alle in unserer Branche.

Ich freue mich darauf, Euch alle in Biel zu einem interessanten Programm zu begrüssen.

Ich wünsche Euch ein gutes Ostergeschäft und hoffe Ihr kommt dazu den herannahenden Frühling zu geniessen.

Es grüsst herzlich
Chrigu Muralt

BCBS-Generalversammlung 2024 in Biel-Bienne

Die Vorbereitungen sind weit fortgeschritten und wir freuen uns auf die diesjährige BCBS-Generalversammlung im Berner Seeland mit diversen Höhepunkten.

Wir treffen uns am Donnerstag, 16. Mai 2024 im Berufsbildungszentrum der Uhrenstadt Biel zur 133. Generalversammlung.

Speziell findet in diesem Jahr ein Vormittagsprogramm statt. Um 09.30 Uhr starten wir mit einer Führung durch die «OMEGA-Produktion» und anschliessend erfolgt der Besuch des OMEGA-Museums. 4 Gehminuten vom BBZ-Tagungsort und der Omega entfernt, stehen auf dem «Gurzelen-Terrain» gebührenpflichtige Parkplätze zur Verfügung. Die GV-Einladungen mit Traktandenliste, Anmeldetalon und einem kurzen Programmablauf werden Anfang April an die Mitglieder verschickt.

Ab dem 1. Mai 2024 können die Jahresrechnung und der Jahresbericht 2023 der Bäcker-Confiseure FAK, die BCBS-Jahresrechnungen 2023, sowie die Jahresberichte auf unserer BCBS-Webseite unter www.baecker-confiseure.be mittels Passwort, welches mit der Einladung zugestellt wird, online unter der Rubrik «Verband» und der Unterkategorie «GV 2024 in Biel» eingesehen werden.

Sämtliche Dokumente können auch in schriftlicher Form im Sekretariat angefordert werden.

Wir freuen uns, Sie an der diesjährigen GV begrüssen zu dürfen und mit Ihnen im Anschluss bei einem «Apéro riche» den Abend ausklingen zu lassen.

Markus Bähler

BCBS-Sekretariat
BCBS-Standortleiter

Seit dem Jahreswechsel 2023/24 gab es einen Wechsel unserer Ansprechpersonen auf dem BCBS-Sekretariat in Bern. Wir möchten unseren Mitgliedern die neuen Gesichter kurz vorstellen:

BCBS-Sachbearbeiterin

Melissa Keller

Geburtsdatum: 15. September 1991

Privat: verheiratet, Mutter von einem 1½ jährigen Sohn

Beruflicher Werdegang:

2011–2013 Kundenberatung Sanitas Krankenversicherung

2013–2023 Mitarbeiterin Empfang & Anlasskoordinaton und Berufsbildnerin KV Hochschule für Technik an der FHNW Windisch

seit 01.11.2023 Sekretariat des BCBS und Assistenz Standortleitung der Firma Gastroconsult AG in Bern

«Ich freue mich nach vielen Jahren im Aargau an der Fachhochschule auf diese **neue Herausforderung** in eine **spannende Branche,** welche ich Schritt für Schritt mehr kennenlernen darf! Der Einstieg in den Berufsalltag, nach der Elternzeit, **ist spannend und zugleich im positiven Sinne fordernd.»**

SBC/BCBS-Standortleiter

Theo Nacht

Geburtsdatum: 29. Mai 1983

Privat: verheiratet, Vater von zwei Kinder (5 und 8 Jahre)

Beruflicher Werdegang:

2007–2017 Wirtschaftsprüfer bei PwC, Bern Ausbildung zum eidg. Dipl. Wirtschaftsprüfer & eidg. Dipl. Pensionskassenleiter

2017–Mai 2021 Vizedirektor/Mandatsleiter bei SBC Treuhand AG/Gastroconsult AG, Bernseit Juni 2021 Sitzleiter SBC Treuhand AG/Gastroconsult AG, Bern. Mitglied Verwaltungsrat und Geschäftsleitung SBC Treuhand AG

seit November 2023 Leiter Sekretariat und Kassier des BCBS

«Mittlerweile **mehr als sechs Jahre** darf ich zahlreiche Bäcker aus der Deutschschweiz in meiner **Funktion als Mandatsleiter** betreuen und unterstützen. **Seit bald drei Jahren bestimme ich als Verwaltungsrat der SBC Treuhand die Geschicke und die Zukunft der Gesellschaft mit.** Es freut mich sehr, mein Fachwissen und meine Erfahrungen nun auch beim BCBS einzubringen und den Vorstand wenn immer möglich zu unterstützen.»

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

10.04.2024	Mittwoch	Treffen der ehemaligen Bärner Becke-Confiseure
29.04.2024	Montag	Klassentreffen im ÜKZ (Abschlussklassen 2023)
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
13.06.2024	Donnerstag	BCBS-Vorstandssitzung
01.07.2024	Montag	QV-Diplomfeier, Schulort Langenthal
02.07.2024	Dienstag	QV-Diplomfeier, Schulort Thun
03.07.2024	Mittwoch	QV-Diplomfeier, Schulort Biel
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
08.10.2024	Dienstag	Branchenkurs «Hefe Schweiz» im ÜKZ Langenthal
10.10.2024	Donnerstag	Branchenkurs «Hefe Schweiz» im ÜKZ Langenthal
31.10.–03.11.2024		Neuland Thun / Lebkuchen-Workshops
30.10.–03.11.2024		Swiss Bakery Trophy in Bulle
07.11.2024	Donnerstag	DH-Infoanlass «Verkauf 2022+» in Langenthal
13.11.2024	Mittwoch	BCBS-Vorstandssitzung

Mutationen

Betriebsübergaben/Eröffnungen:

- Confiserie Progin Sàrl, Alain Progin, Bahnhofstrasse 29, 2502 Biel-Bienne → Nachfolge: Martin Glauser & Rolf Schädeli / Bar «Odéon» & Restaurant «Le Nidaux»

Geschäftsaufgaben:

- Confiserie Pacon AG, Peter Aeschimann, Trogmattweg 1, 3506 Grosshöchstetten
- Wacker Beck GmbH, Johanna Blindow & Ismael Awla, Martin-Disteli-Strasse 49, 4600 Olten
- Bäckerei-Konditorei Binoth AG, Grossen Franziska, Seestrasse 40, 3700 Spiez

Korrigenda:

- Bäckerei Markus & Corinne Zimmermann, Obergösgen → Die im Dezemberblatt publizierte Geschäftsübernahme durch Retos-Backwaren (Martina & Reto Rickenbach) ist nicht erfolgt.

Austritte:

- Bäckerei Konditorei Roland Kobel, Thun
- Confiserie Pacon AG, Peter Aeschimann, Grosshöchstetten

Verstorben:

- Marie-Theres Blum, Bern

- Zum 70. Geburtstag am 26.01.2024, Beat Holzer, Zuzwil
- Zum 70. Geburtstag am 07.02.2024, Rösli Mohler-Zwahlen, Unterseen
- Zum 70. Geburtstag am 12.02.2024, Kurt Urweider, Innertkirchen
- Zum 75. Geburtstag am 15.02.2024, Willy Kuster, Mörigen
- Zum 75. Geburtstag am 15.03.2024, Charles Egli, Grenchen
- Zum 80. Geburtstag am 22.01.2024, Hans Stiegler, Biel
- Zum 80. Geburtstag am 17.02.2024, Hedwige Rupp, Thun
- Zum 82. Geburtstag am 03.01.2024, Ernst Winkler, Blumenstein
- Zum 82. Geburtstag am 21.02.2024, Günther Steininger, Brienz
- Zum 82. Geburtstag am 24.02.2024, Willi Keller, Bösingen
- Zum 83. Geburtstag am 02.01.2024, Rosemarie Hirthe, Lengnau
- Zum 83. Geburtstag am 06.01.2024, Eduard Sägesser, Biel
- Zum 83. Geburtstag am 15.02.2024, Gertrud Reinle, Interlaken
- Zum 83. Geburtstag am 07.03 2024, Irène Schmid, Orpund
- Zum 83. Geburtstag am 16.03.2024, Fritz Pauli, Bern
- Zum 84. Geburtstag am 11.02.2024, Werner Rieder, Interlaken
- Zum 84. Geburtstag am 13.02.2024, Robert Michel, Unterseen
- Zum 85. Geburtstag am 05.01.2024, Lina Dubi, Gstaad
- Zum 85. Geburtstag am 16.01.2024, Yolanda Leuenberger, Zollikofen
- Zum 86. Geburtstag am 27.01.2024, Werner Hofmann, Reinach
- Zum 87. Geburtstag am 19.01.2024, Konrad Vogel, Grossaffoltern
- Zum 87. Geburtstag am 29.03.2024, Andreas Berger, Konolfingen
- Zum 89. Geburtstag am 13.02.2024, Ernst Lienhart, Huttwil
- Zum 89. Geburtstag am 12.03.2024, Heidi Linder, Heimberg
- Zum 90. Geburtstag am 03.02.2024, Bruno Blum, Bern
- Zum 91. Geburtstag am 28.03.2024, Jean-Marie Progin, Biel-Bienne
- Zum 93. Geburtstag am 22.02.2024, Hedi Geissbühler, Eriswil

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

Das Ehepaar Pia und Jean-Marie Progin mit den beiden Söhnen Nicolas und Alain Progin.

Die Bieler Confiserie «Progin» wechselt den Besitzer

Mit folgenden Worten verabschiedete sich die Familie Progin von ihrer Kundschaft «Mit grossem Gefühl möchten wir Ihnen mitteilen, dass wir unsere geliebte Confiserie, eine 62 Jahre alte Institution in unserer Gemeinde, per 31.01.2024 verkauft haben. Aus gesundheitlichen Gründen mussten wir die schwierige Entscheidung treffen, das Zepter weiterzureichen. Wir sind stolz darauf, ein Teil Ihres Lebens gewesen zu sein und Sie mit unseren köstlichen Süssigkeiten und handgefertigten Leckereien begleitet zu haben, die Ihre Tage aufgehellt haben. Ihre lächelnden Gesichter und Ihre Treue waren unsere grösste Belohnung während all dieser Jahre. Wir freuen uns Ihnen mitteilen zu können, dass es mit der

Confiserie weiter gehen wird. Rolf Schädeli und Martin Glauser, die renommierten Betreiber des Nidaux und des Odéon, haben unser Geschäft übernommen. Sie haben grosse Pläne, um diesem Ort voller Geschichte und Emotionen neues Leben einzuhauchen. Nach zwei bis drei Monaten Renovierungsarbeiten werden sie die Türen erneut öffnen, um Sie wieder willkommen zu heissen.»

Süsse Kunststücke aus vergangenen Zeiten

Die Confiserie Progin war eine Bastion des traditionellen Confiseur-Handwerks. Der rote Teppich, die Rüschen und Schleifen, das Dekor und jedes Zuckerstückchen erinnert an die Feinheiten französischer Backkunst. Es war ein Ausflug in alte Tage, wenn man durch den roten Vorhang in die Confiserie Progin schritt. In den Vitrinen lagen Spezialitäten, die in modernen Backstuben ausgestorben sind – bemalte Marzipanfrüchte, Rumkugeln oder ein Savarin.

Patron Jean-Marie Progin stand noch mit 90 Jahren jeden Tag im Geschäft. «Es ist mein Bébé». Und auch Pia Progin kümmerte sich mit viel Herzblut um die Einrichtung und führte mit strenger Linie den Verkauf, «bei ihr stand keine Schachtel schräg», sagt Jean-Marie Progin. Seit sie zwanzig Jahre alt ist, stand sie hinter den Tresen. Neben den beiden Söhnen hat das Ehepaar noch zwei Töchter. Die Confiserie habe der ganzen Familie viel bedeutet. Jean-Marie Progin hatte es nie übers Herz gebracht, Unprofitables aus dem Sortiment zu streichen.

«Wo hätten es die Kunden denn sonst noch bekommen?», meint der Patron. Besonders beliebt waren die Champagner-Truffes oder die Pralinen mit Zwetschgenschnaps. Nicht zu vergessen die Schokoladentorte Progin, von der ein einziges Stück gefühlt eine Mahlzeit ersetzte.

Vor rund zehn Jahren wurde die Confiserie den Söhnen Nicolas und Alain Progin übergeben. Beide sind gelernte Confiseure. Diese führten die Confiserie im Sinne der Familientradition weiter – mit den gleichen Rezepten und dem gleichen Sortiment. Aus gesundheitlichen Gründen konnten die Söhne das Traditionsgeschäft nun aber nicht mehr weiterführen.

«Progin» bleibt «Progin»
Nach einer Umbauphase ist im April die Wiedereröffnung unter den neuen Besitzern Rolf Schädeli und Martin Glauser geplant, welche das «Progin» als Confiserie mit Manufaktur weiterführen werden. Die beiden führen neben dem «Odéon» auch noch das Restaurant «Le Nidaux» in Nidau. Schädeli verspricht, im «Progin» vieles zu erhalten: «Die bekannten Champagner-Truffes werden auch unter unserer Führung hergestellt.» Das sei übrigens die häufigste Frage, die ihm gestellt werde: «Wird es diese feinen Truffes noch geben?» Rolf Schädeli hat in den 90er-Jahren eine Lehre zum Confiseur gemacht hat.

Das war beim Altstadtbeck in Biel, wo er schon als Junge in der Backstube aushalf und später morgens um vier Ware austrug, um sich mit dem verdienten Geld Schallplatten zu kaufen. «Schoggi fand ich schon immer ein faszinierendes Metier – Schoggi macht glücklich», sagt er. «Ich bin überzeugt, dass es immer Leute gibt, die Freude daran haben.» Schädeli kann sich gut daran erinnern, dass das «Progin» für ihn schon in der Lehrzeit eine Art König auf dem Platz war, der damals schon mehrere Jahrzehnte lang existierte. Zehn bisherige Mitarbeiter*innen werden weiterbeschäftigt.

Der Berner Confiseur Jorma Signer
(Reinhard AG Bern) hat am Concours du Praliné à l'eau-de-vie mit seinem Praliné «Back to the Future» den Carma-Sonderpreis für Ästhetik und Storytelling gewonnen. An der Preisverleihung an der Chocolate Academy in Zürich wurden Simone Schroth von der Bäckerei Hächler in Seengen (AG) den zweiten Preis sowie Michael Renggli und seine Mitarbeiterin Jana Bieri von Café Amrein Chocolatier in Willisau (LU) den dritten überreicht. «Wir sind sehr beeindruckt von der Kreativität, die einige Kandidatinnen und Kandidaten an den Tag gelegt haben. Die Auswahl war nicht einfach, da die Qualität des Know-hows unter den Teilnehmenden hoch ist und es letztlich die Details waren, die den Unterschied gemacht haben,» lobte

Von links: Jana Bieri, Jorma Signer und Simon Schroth an der Preisübergabe.

Naomi Wahl, Jurymitglied des Wettbewerbs und Chocolate Academy Zürich-Leiterin, das hohe Niveau. Alle Teilnehmenden erklärten, dass ihre Pralinés ins Sortiment aufgenommen werden oder bereits aufgenommen worden sind.

Der Wettbewerb Concours du Praliné à l'eau-de-vie, der am 2. Februar in der Richemont Fachschule in Luzern durchgeführt worden war, wurde vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC und von der Organisation DistiSuisse gemeinsam mit dem Foodsensoriker Patrick Zbinden – Ambassadeur du pain et du chocolat – ins Leben gerufen.

1. Preis – Jorma Signer (Reinhard AG Bern), «Back to the Future» mit Williams von der Bärtschi Brennerei in Schlosswil: Ein innovatives Produkt, das unverkaufte Lebkuchen auf kreative Weise wiederverwertet: Mit «Food Save» greift Signer ein aktuelles Thema der Lebensmittelbranche auf. Durch die Verbindung von Genuss, Innovation und Tradition wird ein breites Publikum angesprochen. Die Optik des Pralinés, in Form einer angebissenen Birne, greift das Apple-Logo auf und verbindet darüber hinaus symbolisch die Frische des Obstes. Innovation und Tradition werden damit optisch wie auch sensorisch vereinigt. Das Storytelling untermauert den ersten Eindruck des Pralinés.

2. Preis – Simon Schroth (Bäckerei Hächler Seengen), «Williamscoup»
3. Preis – Michael Renggli und Jana Bieri (Café Amrein Chocolatier Willisau), «Williams Kotto»

Einbruch in Zuchwil: Einbrecher brachen in der Nacht auf Dienstag, 23. Januar 2024, in die Filiale der Bäckerei Nyfeler an der Hauptstrasse in Zuchwil ein. Kurz nach drei Uhr wurde der Kantonspolizei Solothurn der Einbruch gemeldet. Umgehend rückten mehrere Patrouillen der Kantonspolizei Solothurn nach Zuchwil aus, wo in der Nähe der Bäckerei drei tatverdächtige Männer angehalten werden konnten.

Wie die Kantonspolizei Solothurn in einer Medienmitteilung verlautete, handelte es sich dabei um einen 38-jährigen Schweizer, einen 41-jährigen Serben und einen 43-jährigen Spanier. Die drei Tatverdächtigen wurden für weitere Ermittlungen vorläufig festgenommen.

Die Bäckerei Dubach in Selzach schliesst Mitte Jahr
Das Bäckerehepaar Marlies und Erich Dubach freut sich auf ihre Pensionierung, auch

wenn bei der Geschäftsschliessung die eine oder andere Träne fliessen werde. Marlies leitet den Verkauf und Erich ist hinten in der Backstube zuständig. Die Bäckerei wurde im Jahr 1951 von den Eltern von Erich Dubach gegründet, Doris und Alfred Dubach. Diese hatten das Geschäft fast immer nur zu zweit geführt. 1987 übernahm dann die zweite Generation, also Erich Dubach. Von den drei Kindern des Ehepaars haben sich alle für andere Berufe entschieden. Bald führten Dubachs den Marktstand ein, der später durch einen Marktwagen ersetzt wurde. So kann auch die Kundschaft in Grenchen und Solothurn auf dem Wochenmarkt die Backwaren aus Selzach geniessen. Zudem macht man schon lange den «Industriekehr» und liefert die begehrten frischen Backwaren direkt vor der Tür von Ypsomed, Stryker und vielen anderen mehr ab.

Marlies Dubach ist gelernte Confiseurin und sie liebt ihren Beruf. Genauso liebt sie es, die Kundschaft zu bedienen. Sie könne halt voll und ganz hinter ihren Produkten stehen, die teilweise auch noch im Holzofen gebacken werden. Künstliche Backhilfsmittel sucht man vergeblich und es wird grossen Wert auf eine lange Teigruhe gelegt. Das bedinge entsprechende Kühlgeräte. Beliebt waren durch all die Jahre Spezialitäten wie die Selzacher Torte, gefüllt mit gedörrten Aprikosen, Macadamianüssen und Crispies, das Honiggebäck, die Leberberger Rahm-Kirschtorte, das Holzofenbrot, die hausgemachten Truffes und vieles mehr. Sie habe schon als Kind Confiseurin werden wollen und die Schokolade geliebt, sagt Marlies Dubach.

Auch den bekannten Lommiswiler Königskuchen haben Dubachs übernommen und sie wollen das Rezept nach ihrem Ruhestand auch gerne weitergeben. Heute arbeiten rund zwölf Personen in der Bäckerei mit, alle davon in Teilzeitpensen. Früher waren es auch mal an die 20 Personen. Es wurden auch immer wieder Lernende ausgebildet. Dubachs sind überzeugt, dass alle Angestellten eine neue Stelle finden werden.

Nun wird es ab Juli nur noch beim Bahnhof Selzach eine Bäckerei geben, nachdem es einmal vier Geschäfte im Dorf gegeben hat. Dabei hätten wohl auch die Passionsspiele eine Rolle gespielt, die seit je viele Leute angezogen hätten. Ende Juni wird es so weit sein, dann komme noch das Putzen und Aufräumen. Das Paar freut sich darauf, mehr Zeit zu haben zum Reisen, zum Tennisspielen und für die fünf Enkelkinder. Man wolle gerne an die Wärme reisen, vielleicht nach Thailand.

Bäckereischliessung in Olten

Rund zweieinhalb Jahre nach der Geschäftsübernahme von der Vorgängerfamilie Wacker, musste das Ehepaar Johanna Blindow und Ismael Awla die Quartierbäckerei an der Martin-Disteli-Strasse 49 in Olten auf Ende Februar 2024 schliessen. Als Grund wird der fehlende Umsatz genannt, «sei es wegen dem verzögerten Umbau und viel Provisorium bei uns, wegen den allgemein steigenden Preisen oder der Konkurrenz oder alles zusammen.» Seit vergangenem Sommer habe man bemerkt, dass es geschäftlich schlechter läuft. Schlussendlich musste dann aber sehr schnell eine Entscheidung getroffen werden.» Am Tag des Schlussverkaufs verabschiedete sich der Wacker-Beck von 8.00 bis 12.30 Uhr persönlich bei seiner Kundschaft und verkaufte die letzten Produkte. «Lasst uns zusammen eine tolle Zeit abschliessen. Vielen herzlichen Dank an alle, die uns unterstützt haben. Ohne Euch wäre das nicht möglich gewesen», hiess es in der Mitteilung auf der Website. «Wir sind mega, mega traurig.» Etwas Eigenes zu haben, war für beide ein Traum. Trotzdem schauten sie positiv in die Zukunft. Die traditionelle Bäckerei Wacker an der Martin-Disteli-Strasse 49 in Olten bestand seit über 50 Jahren.

Die Bäckerei war für Anwohnende bedeutsam als Quartier-Treffpunkt. Sie müssen nun nach Alternativen suchen. Anwohnende im Quartier zeigen sich betrübt «Wir haben im Laden jeden Tag Brot gekauft und einen grossen Teil unserer sonstigen Einkäufe da getätigt». Gerade für ältere Personen oder Familien mit Kindern war die Nähe des Quartierladens sehr praktisch.

Schliessung der Bäckerei Binoth in Spiez

Kurz bevor die MTB-Märzausgabe in den Druck gehen sollte, haben wir von einer weiteren betrüblichen Nachricht erfahren. Unangekündigt musste letzte Woche

Die Verkaufsstelle der Bäckerei Binoth AG im Zentrum Spiez Terminus.

Inhaberin Franziska Grossen ihre beiden Läden der Bäckerei Binoth AG schliessen. Betroffen sind die Standorte Binoth-Träff in der Fussgängerunterführung des Bahnhofs Spiez und die im Zentrum Spiez Terminus vis-a-vis dem Bahnhof untergebrachte Verkaufsstelle. Das Personal hat am Schliessungstag von der Geschäftsaufgabe erfahren. Die Schliessung mit sofortiger Wirkung kam sowohl für die Kundschaft wie auch für die Belegschaft völlig überraschend.

Jähes Ende nach 68 Jahren
Eröffnet wurde die Bäckerei Binoth 1956 als Familienbetrieb. Nach verschiedenen Umbauten und Erneuerungen öffnete die 1996 gegründete Binoth AG im selben Jahr die Verkaufsstelle im Terminus Spiez. 2013 kam der Binoth-Träff im Bahnhof Spiez als Standort hinzu.

Der SBC, als Arbeitgebervertreter, hat den neuen GAV mit den Arbeitnehmerverbänden Hotel & Gastro Union, Synia und Unia ausgehandelt.
Der neue GAV sollte per 1. Januar 2025 in Kraft treten. Die Sozialpartner werden nun die Allgemeinverbindlicherklärung (AEV) durch den Bundesrat beim Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) beantragen. Wann dieser Bundesratsbeschluss erlassen wird und in Kraft tritt, ist offen. Sobald das Gesuch um AVE und der bereinigte GAV publiziert ist, wird das voraussichtlich definitive Dokument im Intranet aufgeschaltet werden (Änderungen aufgrund von allfälligen Einspracheverfahren bleiben vorbehalten).

Totalrevision Grundbildung auf Kurs
Die Berufe in der Produktion, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit den beiden Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie, werden einer Totalrevision unterzogen. An der letzten ZV-Sitzung wurde grünes Licht für die Vor-Ticketeingabe gegeben, der Zeitplan wurde vorgestellt und die pädagogische Begleitung gewählt. Nächster wichtiger Fixpunkt ist der Zukunftsworkshop vom 27. Juni.

Die letzte Totalrevision wurde vor rund 16 Jahren vollzogen. Seither gab es einige Teilrevisionen, nämlich 2014, 2016, 2018 und 2023. Der Zentralvorstand hatte am 10. Dezember 2023 für dieses Vorhaben mit grossem Mehr grünes Licht gegeben. Nun galt es eine pädagogische Begleitung für dieses Projekt zu bestimmen. Das Findungsgremium, bestehend aus Silvan Hotz, Präsident SBC, Peter Signer, Präsident B&Q und Verantwortlicher Bildung Produktion, Esther Wehren, Vizepräsidentin B&Q, Adrian Studer, Mitglied B&Q, Nicolas Taillens, Mitglied B&Q, Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule, und Markus Zimmerli, Mitglied B&Q und Vizedirektor Richemont Fachschule, schlug dem ZV die Wahl von Eva Heinimann von B-Werk in Bern vor. Sie begleitete die Revision der Lebensmitteltechnologen. Der ZV folgte einstimmig der Wahlempfehlung.

Zukunftsworkshop
Der nächste Fixpunkt ist der Zukunftsworkshop, der am 27. Juni mit rund 30 Teilnehmenden aus der Branche in der Richemont Fachschule in Luzern stattfinden wird. Ziel sei es, so Peter Signer, möglichst viele Interessen abzudecken sowie die Erwartungen und Bedürfnisse aus der Branche aufzunehmen. «Dazu benötigen wir Personen, die sich auch vorstellen können, über eine längere Zeit in Arbeitsgruppen mitzuwirken», erklärte er. Die Vertreter/innen der Kantonal- und Regionalverbände wurden an der traditionellen Konferenz aufgerufen, interessierte Arbeitgebende und Arbeitnehmende bis Ende April zu melden, die mitdenken, mitdiskutieren und mitkreieren können und wollen. Die Kommission B&Q wird die Selektion vornehmen. Für die Workshop-Teilnehmenden wurde ein Anforderungsprofil erstellt.
Ab Ende August 2024 sind drei Workshops mit 16 Personen geplant, wo das Qualifikationsprofil bestimmt wird. Im ersten Quartal 2025 sind sechs Sitzungen mit zehn Fachleuten vorgesehen. Hier werden als erstes die Bildungsverordnung (Bivo) und der neue Bildungsplan EFZ Thema sein. Mit vier weiteren Sitzungen werden dann, abgeleitet von den Ergebnissen, die Bildungspläne für das EBA erarbeitet. Der Zentralvorstand wird dabei laufend über den Stand der Totalrevision informiert werden. Läuft alles nach Plan, sollte die neue Ausbildung ab August 2028 angewendet werden können.

Änderungen im Lebensmittelrecht
Seit dem 1. Februar 2024 ist die Revision «Stretto IV» in Kraft. Mit Änderungen in 25 Verordnungen des Lebensmittelrechts soll der Gesundheits- und Täuschungsschutz verbessert werden. Für die neuen Regelungen gilt eine Übergangsfrist von einem Jahr bis Ende Januar 2025. Der SBC empfiehlt seinen Mitgliedern, aktualisierte Lieferantenspezifikationen anzufordern und die Rezepturen inklusive der Deklaration kritisch zu prüfen. Mitglieder des SBC haben seit Mitte Februar Zugriff auf eine Liste der relevanten Änderungen, die auf der GVP-Plattform unter dem Register «Downloads» hinterlegt ist.

Offenverkauf: schriftliche Information
Medial präsent ist die im Offenverkauf neue schriftliche Information über das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, welche für den klassischen Verkauf ganzer Gebäcke im Geschäft aber auch für die Abgabe von geteiltem Brot, beispielsweise in der Gastronomie, gilt. Die Revision hält explizit fest, dass reines Aufbacken von importierten Teiglingen nicht mehr für eine Änderung des Produktionslandes geltend gemacht werden darf. Mit einem Aushang, beispielsweise «Brot und Feinbackwaren werden ausschliesslich in der Schweiz hergestellt», kann der neuen Forderung Rechnung getragen werden. Werden einzelne Artikel aus dem Sortiment importiert, so muss auf Aushängen klar auf diese Ausnahmen hingewiesen werden (beispielsweise «Ausnahmen sind auf den Preisschildern deklariert»). Wird die schriftliche Produktionslandesangabe mit freiwilliger Information, beispielsweise regionaler Beschaffung, ergänzt, so dürfen auch diese nicht täuschend sein.

Deklaration von Allergenspuren vereinfacht – Aber…
Mit dem aktualisierten Recht kann die freiwillige Spurendeklaration unter dem festgelegten Höchstwert mit Gruppenbezeichnungen erfolgen (z.B. Nüsse). Bisher mussten auch bei der Spurendeklaration konkrete Angaben zum Stoff gemacht werden (z.B. Baumnüsse oder Haselnüsse). Zur Vermeidung von unbeabsichtigter Kontamination oder Vermischung muss neu die Reinigung und Kontrolle der Transportgebinde sichergestellt werden.

Angabe auf vorverpackter Ware
Bei der Deklaration der Nährwerte auf vorverpackten Produkten ist zukünftig nur noch die grosse Variante der Nährwerttabelle zulässig (inkl. gesättigte Fettsäuren und Zucker). Weiterhin von der Nährwertdeklaration ausgenommen sind Produkte, welche z.B. aus handwerklicher Herstellung stammen und nur regional abgesetzt werden.

Vermeidung von Food-Waste
Soll nicht verkaufte aber genussfähige Ware an steuerbefreite Organisationen gespendet werden, so darf für die konsolidierten Restbestände eine vereinfachte Deklaration der enthaltenen Allergene gemacht werden. Konsumenten müssen in diesem Fall über den Umfang aller potenziell enthaltenen Allergene informiert werden. Die Zuordnung von Allergenen zu einzelnen Produkten entfällt was mögliche Kontaminationen oder Vermischungen während dem Sammelprozess berücksichtigt.

Mit schweizer Brot ein starkes Zeichen setzen
Die aktuelle Kampagne der Marke «Schweizer Brot» sorgt schweizweit für Aufsehen. Sie sensibilisiert die Bevölkerung für Getreideprodukte heimischer Herkunft im Rahmen der ab 2024 geltenden Deklarationspflicht der Herkunft von Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf. Was bedeutet das für Konsument*innen, die Produzenten und den Handel? Die Antworten. Mit der aktuellen Werbekampagne auf Plakaten und auf Onlinekanälen bewirbt der Verein Schweizer Brot landesweit die Marke «Schweizer Brot». Hauptbotschaft, der charmant-witzigen und informativen Kampagne: Die Marke «Schweizer Brot» deklariert die heimische Herkunft von Brot.

Konsument*innen können sich damit bewusst für ein Schweizer Qualitätsprodukt und heimisches Schaffen entscheiden. Damit aber nicht genug: Sie unterstützen mit dem Kauf Ausbildungsplätze und Arbeitsplätze – vom Getreideproduzent über den Müller bis zum Bäcker. Und Sie leisten dank kurzen Transportwegen einen wertvollen Beitrag für den Erhalt einer intakten Umwelt. Das Bestreben des Vereins Schweizer Brot nach mehr Kundenorientierung und Transparenz in der Produktion und dem Verkauf von Getreideprodukten ist ein Bedürfnis, das auch in Bundesbern erkannt wurde. Der Bundesrat hat im Dezember 2023 der Einführung einer Deklarationspflicht des Herkunftslandes für Brote, Kleinbrote, Sandwichbrote und Feinbackwaren im Offenverkauf zugestimmt. Die Deklarationspflicht gilt seit Frühjahr 2024, mit einer Übergangsfrist bis Frühjahr 2025.

Idealer Partner für die Deklaration
produzenten und Händler, die ihre Brote und Backwaren mit Herkunft Schweiz deklarieren möchten, finden im Verein Schweizer Brot einen idealen Partner, um die neuen gesetzlichen Anforderungen erfüllen zu können. Die Kriterien zur Nutzung der Marke sind klar definiert und umfassen vier Punkte:

- 80 Prozent der Rohstoffe müssen aus der Schweiz stammen, als Basis gilt mindestens Suisse Garantie-Qualität.
- Die Garantiemarke Suisse Garantie wird bis Ausgang Sammelstelle verwendet.
- Die Verarbeitung muss zu 100 Prozent in der Schweiz erfolgen.
- Produktumfang: Brot (inkl. Sandwichbrote) und Feinbackwaren.

Der Produktumfang wurde mit den Feinbackwaren erweitert. Dies ermöglicht den Marktpartnern durch den Einsatz der Marke Schweizer Brot die Erfüllung der Deklarationspflicht.

Registrieren und ein Zeichen setzen
Mit der Marke «Schweizer Brot» sind Produzenten und der Handel bestens gerüstet für die Herkunftsdeklaration, nicht nur im Offenverkauf. Damit Produzenten und Händler, die sich für den Erhalt unseres kulinarischen Kulturguts einsetzen möchten und die Deklarationspflicht ab sofort erfüllen können, macht es ihnen der Verein Schweizer Brot bequem.

Einfach auf schweizerbrot.ch online registrieren und die Markennutzung beantragen. Und schon hat die Intransparenz bei der Herkunftsdeklaration kein Brot mehr.

Markus Bähler

ScanPay&Go

Selber kassieren
Der Kunde nutzt dabei sein eigenes Handy
massiv mehr Kunden
massiv höhere Frequenzen
massiv grösserer Umsatz

Selbstbedienung 24/7/365
Deutlich mehr Umsatz
x weniger Personalaufwand
x deutlich längere Öffnungszeiten

= viel mehr Gewinn

Aplus
Schweizer Qualitätssoftware seit 1978

AplusAG.CH SA, 2540 Grenchen 032 653 8888
www.aplusag.ch aplusag@aplusag.ch

ÜK - Kurseinteilung 2024

BKC

Januar			Februar			März			April			Mai			Juni		
1 Mo	Neujahrstag	1	1 Do	Confiseure Thun	1	1 Fr	Bäcker Langenthal	1	1 Mo	Ostermontag	14	1 Mi			1 Sa		
2 Di	Berchtoldstag		2 Fr	Confiseure Thun		2 Sa			2 Di			2 Do			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	
12 Fr	Bäcker Thun		12 Mo		7	12 Di	Expertenschulung		12 Fr			12 So	Muttertag		12 Mi	EBA Thun	
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	GV BCBS		16 So		
17 Mi	Modul 2		17 Sa			17 So			17 Mi	Bäcker Langenthal		17 Fr	Bäcker Langenthal		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	Modul 1	26
25 Do	Bäcker Thun		25 So			25 Mo		13	25 Do	QV		25 Sa			25 Di	EBA Langenthal	
26 Fr	Bäcker Thun		26 Mo		9	26 Di			26 Fr	QV		26 So			26 Mi	EBA Langenthal	
27 Sa			27 Di	Berufsschule		27 Mi			27 Sa			27 Mo	Berufsschule	22	27 Do	Berufsschule	
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			30 Do	Confiseure Thun		30 So		
31 Mi	Modul 2 Thun					31 So	Ostern					31 Fr					

Learndoc, Arbeitsaufträge, Qualifikationsverfahren 2024

Mit den Qualifikationsverfahren 2024 gibt es für die EFZ-Lernenden eine Neuerung im Bereich Berufskenntnisse mündlich.

Die Arbeitsaufträge, welche die Kandidaten und Kandidatinnen zu erledigen haben, werden erstmals geprüft.

Sie müssen bis zum 30. April 2024, 15 solche Aufträge, das können vorgefertigte SBC-Aufträge sein, aber ebenso gut auch eigene Aufträge, abgeben.

Weiter wird ebenfalls das Rezept für die mündliche Prüfung, und die dazugehörenden Halbfabrikate auf OneDrive hochgeladen.

Diese werden dann durch den betreffenden Prüfungsexperten ausgewertet, und während rund 10 Minuten resultiert dann ein Fachgespräch daraus.

Sollten diese 15 verlangten Aufträge fehlen, werden die Experten die Möglichkeit haben, irgendeinen SBC-Auftrag zu verwenden.

Die Lernenden werden sich dann aber nicht darauf vorbereiten können. Um den Papierverbrauch möglichst klein zu halten, habe ich auf OneDrive für jeden Kandidaten Ordner eingerichtet, welcher mit den zugesandten links bearbeitet werden kann, sprich die erledigten Aufträge werden da durch die Lernenden hochgeladen.

Ein weiterer Vorteil mit Onedrive ist, dass ich jederzeit weitere Dokumente hochladen kann.

Ab dem 1. Werde Mai dann die Experten darauf Zugriff erhalten, und können die Arbeiten dann für die eigene Prüfungsvorbereitung nutzen.

Mein dringender Aufruf an die Berufsbildner, helft euren EFZ-Lernenden beim Erledigen der Arbeitsaufträge. Kontrolliert das Hochladen der Arbeiten auf OneDrive.
Sollten sie noch Fragen haben, oder Hilfe benötigen, melden sie sich einfach bei mir.

Rolf Gutmann
Chefexperte BCBS

Klasseträff

Liebe Bäcker-Konditor-Confiseur*innen,
Liebe Detailhandelsfachpersonen und Detailhandelsassistent*innen.

Während eurer Ausbildungszeit habt ihr mit viel Einsatz und Herzblut auf das wichtige Ziel «Lehrabschlussprüfung» hingearbeitet.

Was bringt die Zukunft…?

Im Lehrbetrieb bleiben, eine Stelle suchen, eine Zusatzlehre anhängen, erst einmal Geld verdienen, ein Spachaufenthalt, Branchenweiterbildung, Berufsmatur, Rekrutenschule, eine grosse Reise… alles ist möglich.

Wir freuen uns, euch im ÜK Langenthal zu begrüssen

Wir organisieren ein Klassentreffen unserer Branche im ÜK-Zentrum Langenthal und offerieren ein Apéro. Ihr könnt euch über den eingeschlagenen Weg und eure gemachten Erfahrungen austauschen.

Datum: Montag, 29. April 2024
Zeit: 15.00 bis 17.30 Uhr

Ausserdem möchten wir euch aufzeigen, welche Möglichkeiten sich in unserer Branche bieten. Wie sehen meine Berufschancen aus ?
Wie muss ich vorgehen, wenn ich die Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung machen möchte ? Wie gründe ich ein eigenes Geschäft ?

Es ist uns ein Anliegen, euch bei künftigen Herausforderungen mit Rat und Tat zu unterstützen.

Bitte meldet euch bei mir per mail oder whatsapp an.

Habt ihr Fragen?
Rolf Gutmann und Andreas Reinhard geben gerne Auskunft.
062 916 86 78 079 612 44 10

Inzwischen wünschen wir euch alles Gute und viel Erfolg auf dem weiteren Lebensweg.

Das Team der Ausbildungsregion

BKC AUSBILDUNGSREGION KANTONE BERN SOLOTHURN

Rendez-vous Job 2024

Vierte Berner Erlebnistage der Berufsbildung vom 7. bis 9. März 2024

Am Donnerstag und Freitag besuchten Schulklassen die Workshops – und am Samstag 9. März fand der 4. «Familientag der offenen Türe» statt. In den gewerblichen ÜK-Zentren im Kanton Bern konnten Schülerinnen und Schüler in die Berufswelt eintauchen und ihre Fragen vor Ort direkt an Fachpersonen stellen.

Am Donnerstag und Freitag konnten Schulklassen ab der 5. Klasse in neunzehn gewerblichen Bildungszentren in den Job-Shops über fünfzig verschiedene Berufe ausprobieren: Über 1000 Schülerinnen und

Schüler fuhren z. B. einmal mit einem Bagger oder Traktor, produzierten selber einen Metall- oder Holzwürfel, schreinerten einen Handy-Lautsprecher oder sammelten erste Eindrücke im Gastro- und Bäckereigewerbe. Nach erfolgreichem Start von «Rendez-vous Job» im Herbst 2019, wurde die vom «Berner KMU» initiierte Aktion für die Schulklassen dieses Jahr bereits zum dritten Mal durchgeführt.

Das BCBS ÜK-Zentrum in Langenthal engagiert sich seit Beginn an der Nachwuchskampagne. Am Donnerstag und Freitag besuchten interessierte Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Regionen mit ihren Lehrpersonen das ÜKZ. Wir informierten die Teilnehmenden über unsere Berufe, Fachrichtungen und Weiterbildungsmöglichkeiten. Während die zuvor in der Backstube hergestellten Zopfteig-Schildchrötli aufgehen konnten, wurden diverse Tools für den Zugang zu Schnupperlehren und Lehrstellen (lehrbeck.ch und berufsberatung.ch → Lehrstellenportal BE-SO) erklärt und demonstriert. Danach wurde in die Confiserie gewechselt und es ging weiter

mit der Herstellung von Mohrenkopfsäuli. Die Schüler*innen waren alle sehr interessiert und mit Begeisterung am Modellieren und Pinseln.

Am Tag der offenen Türe vom Samstag konnten Jugendliche – zusammen mit ihren Eltern – live vor Ort in die Berufswelt eintauchen. Die Möglichkeit vor Ort Fragen zu

stellen, sich zu informieren und auch selber mitzumachen, wurde vor allem auch von den anwesenden Eltern sehr geschätzt.

Wir hatten von 09.00 Uhr bis 16.30 Uhr zahlreiche Familien vor Ort, welche sich informieren wollten und auch gleich selbst aktiv mitmachen konnten. Mit glänzenden Augen packten die frisch gebackenen BKC-Fans ihre selbst hergestellten Produkte ein und durften diese mit nach Hause nehmen.

Die teilnehmenden Schüler*innen, Lehrer*innen und die Eltern waren alle restlos begeistert. Es ist uns im überbetrieblichen Kurszentrum gelungen, unsere Branche mit viel Herzblut zu präsentieren und so beste Werbung für eine Berufslehre zu machen. Unser Engagement in der Nachwuchswerbung ist äusserst wichtig, um auch künftig motivierte Lernende ausbilden zu können. Wir sind mit den drei Infotagen sehr zufrieden und freuen uns, einige Gesichter in naher Zukunft als Lernende wiederzusehen.

Bilder und Impressionen in der Fotogalerie unserer BCBS-Webseite baecker-confiseure.be

Weitere Informationen finden Sie auch auf der Webseite rendez-vous-job.ch

Markus Bähler

Entdecken Sie unsere neusten Laden– und Innenausbauprojekte

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

BEA

3.–12.5.2024

Auch dieses Jahr wird sich die BEA-Schaubäckerei in der Messehalle 3.0 im besten Licht präsentieren. Am Stand der Bäcker-Confiseure wird das bewährte Konzept beibehalten, wobei es aufgrund der Bauarbeiten im Aussenbereich heuer keinen Verkaufswagen im Eingangsbereich geben wird. Der Trend weg von Messen bzw. hin zu ganz oder teilweise virtuellen Events, wirkt sich bei Lebensmittelmessen weniger stark aus, da am Bildschirm eher schlecht degustiert werden kann …

Gerade für Lebensmittelmessen, bei denen die Sinneseindrücke eine wichtige Rolle spielen, können wir zuversichtlich in die Zukunft schauen. Das beweist auch die Attraktivität der Messe «Goûts et Terroirs» in Bulle, an welcher im 2024 auch wieder die Swiss-Bakery-Trophy stattfinden wird.

Im Rahmen der Nachwuchsförderung helfen auch Lernende in der Schaubäckerei mit. Es hat noch freie Plätze und wir würden uns über Lernende aus euren Betrieben freuen.

Mit dem QR-Code gelangen Sie auf die Internet-Anmeldeplattform:

Markus Bähler

Am 29.05.2024 wird auf dem Waisenhausplatz in Bern wieder der traditionelle Brotmärit organisiert. BKC-Betriebe aus dem ganzen BCBS-Regionalverband sind herzlich willkommen. Die Anmeldeunterlagen werden demnächst versendet.

Fondueabend 2024

Am 13. Januar 2024 fand das traditionelle Fondueessen der «Bärner Becke» im Restaurant Linde in Stettlen statt. Als besondere Überraschung liess Jürg Blaser den TV-Beitrag vom SBKV 100 Jahre-Jubiläum in Zürich aus dem Jahre 1985 digitalisieren.

Wenn auch die fast 40-jährige Aufnahme des «Fernsehen DRS» nicht in HD-Auflösung über die Leinwand flimmerte, wurden viele schöne Erinnerungen wach und der/die eine oder andre erkannte sich selbst im «Bäckergwändli» oder einer Berner Tracht am Mütschli verteilen. Am Jubiläumsumzug in Zürich nahmen damals zahlreiche Personen unserer Berner Sektionen teil, um den Verbandsgeburtstag gebührend zu feiern. Eine Filmsequenz vom Auftritt «unserer» BE-Zunftgruppen ist auf der BCBS-Webseite ersichtlich. Mit dem QR-Code können Sie den Beitrag abrufen.

Nach geschmolzenem Käse im Bauch und nostalgischen Souvenirs im Kopf, traten zufriedene «Becker-Froue und Manne» gutgelaunt den Heimweg an.

Markus Bähler

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 KK

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

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 wünschen ein Vegi-Menü (wenn ja, Anzahl)
- Ich/wir können leider nicht kommen
- Ich/wir haben kein Interesse an weiteren Aktivitäten der ehemaligen Bärner Becke-Confiseure

Lern- und Sportlager an der Lenk

Vom 2. – 4. März fand das Lern- und Sportlager der Abschlussklassen der deutsch- und französischsprachigen Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in-Klassen (BAK-FZ2021ab / BPC2021a) im Kurs- und Sportzentrum (Kuspo) an der Lenk statt.

Unterrichtssequenzen von berufskundlichem und allgemeinbildenden Unterricht wechselten sich ab. In der Berufskunde bereiteten sich die Lernenden konzentriert auf das Qualifikationsverfahren (QV) im Juni vor und im allgemeinbildenden Unterricht wurden für die Schlussprüfung wesentliche Inhalte behandelt.

Doch auch die Freizeit kam nicht zu kurz: So hatten die Lernenden zwischen den Unterrichtssequenzen Zeit, die schöne Umgebung bei einer kleinen Wanderung zu Fuss zu erkunden oder sich im Thermalbad zu entspannen. Aufgrund des mangelnden Schnees war das Skifahren leider keine Option. Der erste Abend wurde dann mit einem gemeinsamen Getränk im Dorf abgeschlossen und am Sonntag lud das schöne Wetter im Dorf bei Kaffee und Kuchen zum angeregten Austausch und Verweilen an der Sonne ein.

Ein grosser Dank gebührt Stefan Schindler und Marc-André Weber für die Organisation, Riccarda Mazzotta für deren Unterstützung sowie den teilnehmenden Lernenden, die zum wunderbaren Gelingen dieses Lagers beigetragen haben.

Ehrenmitgliedertreffen Biel-Seeland

Am 22. Januar 2024 trafen sich die Ehrenmitglieder der ehemaligen Sektion Biel-Seeland im Tropenpflanzen-Restaurant Florida zu einem genüsslichen Abendessen. Der letzte Ehrenmitglieder-Ausflug lag nun schon einige Jahre zurück und um sich nicht komplett aus den Augen zu verlieren, ergriff der einstige Sektionspräsident Martin Lanz die Initiative und organisierte das Treffen in Studen.

Auf einen Ausflug wurde zunächst noch verzichtet, dafür genossen die 14 Teilnehmenden inklusive Gattin oder Lebenspartnerin den gemütlichen Abend umso mehr. Nicht weniger als drei Sektionspräsidenten nahmen an der Zusammenkunft teil. Nicht schlecht staunten die «Froue und Manne vor Beckerzunft» über die ungewöhnliche Bedienung am Esstisch. Die Roboterkatze «BellaBot» transportierte die Chinoise-Fleischplatten und Tellergerichte mit lustigen Kommentaren direkt zu den Gästen.

Die gutgelaunte Gesellschaft hat das Treffen sichtlich genossen und konnte spannenden Bäckerlatein und Geschichten von heute und früher austauschen. Alle freuen sich schon auf die nächste Zusammenkunft.

Markus Bähler

Informationsabend «gewerbliche Berufslehre»

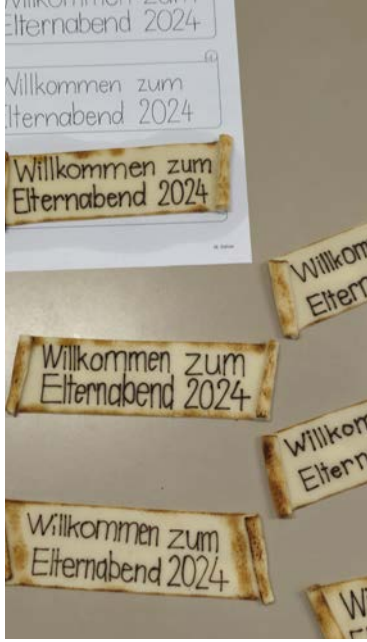
Die beiden Gewerbevereine Grosshöchstetten und Zäziwil veranstalteten am Donnerstag, 22. Februar 2024 in der Aula des Schulhauses Schulgasse Grosshöchstetten zum zweiten Mal einen Informationsabend zum Thema gewerbliche Berufslehre.

Von 17.00–21.00 Uhr konnten sich interessierte Jugendliche und ihre Eltern über das regionale Gewerbe und das Lehrstellenangebot informieren. Auch die BKC-Berufe waren mit einem Stand vor Ort. Unter der Leitung von Peter Schüpbach konnten sich die Besucher*innen über unsere Branche informieren. Als Standbetreuer*in gaben Reto Hulliger und Melanie Wyder (1 Lehrjahr KC), aus der Bäckerei-Confiserie Berger in Münsingen, fleissig Auskunft über unsere Berufsfelder.

Melanie Wyder und Reto Hulliger

Markus Bähler

Peter Schüpbach bei der Arbeit



LOK in Thun

Erstmals wurde am 5. Februar 2024 im IDM Thun eine LOK-Oberland (Lernort-Kooperation) organisiert. Unsere duale Berufsbildung basiert auf den drei Lernorten Lehrbetrieb, überbetriebliche Kurse (ÜK) und Berufsschule. Damit die Lernenden eine optimale und praxisorientierte Ausbildung erhalten, müssen diese drei Lernorte zusammenspielen und sich austauschen.

Mit dem LOK-Konzept können effizient Synergien genutzt und ein fachlicher Austausch unter den beteiligten Parteien gepflegt werden. Vom aktiven Austausch und der gegenseitigen Unterstützung profitieren alle Beteiligten und insbesondere die Lernenden. Das Datum der LOK-Oberland wurde bewusst auf den Schultag der Lernenden im 1. Lehrjahr gelegt. Denn im Anschluss wurde der Infoabend für Eltern und Berufsbildner*innen der Lernenden mit Lehrbeginn 2023 durchgeführt. Somit konnten sich die Lehrbetriebe gleichentags an beiden Ereignissen beteiligen. Die Lernenden und Fachlehrer*innen haben in der IDM-Backstube ein reichhaltiges Apéro hergestellt, worüber sich alle Anwesenden sehr freuten. Ein grosses «Merci» für alle, die sich für unseren Nachwuchs engagieren.

Markus Bähler

Generationenwechsel beim «Pino der andere Beck» in Olten

Nach 33 Jahren Pino der andere Beck hat Daniel Schär seine Bäckerei an eine neue Generation übergeben.

Andrea und Marco Ramalingam sind beides gelernte Bäcker und Konditoren. Sie sind Eltern ihres fünfjährigen Sohnes Jan.

Die zwei haben zusammen bei der Bäckerei Mischler in Selzach gearbeitet. Ein grosser Traum der Beiden war aber die Selbstständigkeit mit einer eigenen Bäckerei. Über die Proback AG wurden sie auf «Pino Beck» in Olten aufmerksam, der eine Nachfolgelösung suchte. Die beiden Parteien waren sich schnell einig und so konnten die beiden am 03. Januar 2024 die Bäckerei unter ihrer Führung eröffnen.

Am Konzept des Pino Beck haben die beiden nichts verändert. Laden und Backstube sind ein Raum. Einzig in der Sortimentsgestaltung haben sie neue Ideen einfliessen lassen.

Die langjährigen Mitarbeitenden des Betriebes konnten sie übernehmen und so von derem Knowhow und Wissen profitieren. «Wir sind langsam in unserem Geschäft angekommen, bekommen viele positive Rückmeldungen unserer Kundschaft» so Ramalingam. «Die Kundschaft schätzt es sehr, dass es weitergeht mit dem Pino Beck».

Die beiden wollen jetzt erst mal mit den bestehenden Strukturen arbeiten. Aber die Ausbildung von Lernenden ist zukünftig auch ganz klar ein Ziel ihres Konzeptes.

Eine Besonderheit, die sie vom Vorgänger übernommen haben, sind die Öffnungszeiten in der Freitagnacht. Sie öffnen den Laden um 23.00 Uhr, schliessen um 04.00 Uhr für eine Stunde und öffnen das Geschäft wieder um 05.00 Uhr bis 16.00 Uhr. Ein Grossartiges Angebot für alle Oltner Nachtschwärmer.

Ich wünsche Andrea und Marco Ramalingam und ihrem Team einen guten Start in eine erfolgreiche Zukunft mit dem etwas anderen Beck.

Andreas Reinhard

Berufsmesse Grenchen-Bettlach

An 66 Ständen konnten sich Schülerinnen und Schüler am Samstag, 9. März 2024 an der Berufsmesse in Grenchen über verschiedene lokal verankerte Betriebe informieren und sich mit der Berufswahl auseinandersetzen. Die Berufsmesse findet jährlich statt, wobei sich die Schulen Grenchen und Bettlach im Turnus mit dem Durchführungsort abwechseln. Organisiert wurde der Anlass von den Abschlussklassen Bettlach und Grenchen, die in einer Projektwoche die Stände samt den Infopostern realisierten. An den Ständen herrschte reges Treiben und zahlreiche Jugendliche sahen sich mit ihren Eltern um, stellten Fragen und machten fleissig Notizen.

Zu den zentralen Themen gehörten, welche Schulstufe man für die betreffende Lehrstelle abgeschlossen haben müsse, welche Fächer in der Lehre wichtig seien und welche Anforderungen in den Betrieben gestellt werden.

Aus unserer Branche nahm das Back-Caffee aus Grenchen mit Betriebsinhaber Jürg Jaeggi und Anja Nussbaumer (KC-Lehrantritt im August 2024) am Nachwuchsanlass teil. Mit viel Herzblut gaben die Standbetreuer*innen fachkundig Auskunft zu den gestellten Fragen.

Markus Bähler

Humor

«Ja, warum gibst du denn den Hühnern Kakao zu trinken?», fragt die Oma ihre Enkelin Sonja ganz entsetzt, die darauf sagt: «Wie sollen die denn sonst Schokoladeneier legen?»

Was sagt die Henne zum Hasen?

«Ich glaube, ich brüte was aus!»

Hoppeln zwei Hasen nach China.

Sagt der eine zum anderen: «Wir hätten Stäbchen mitnehmen sollen, hier fallen wir auf mit unseren Löffeln.»

Zu welcher Musik tanzen Osterhasen am liebsten? «Hip-Hop»

Zwei Hühner bestaunen die bemalten Ostereier-Becher im Laden.

Sagt die eine: «Die haben aber schöne Kinderwagen hier!»

Auf dem Hühnerhof ist Hochbetrieb. Ostern steht vor der Tür. In einer kleinen Arbeitspause kommen zwei Hennen ins Gespräch. Sagt die eine Henne: «Nanu, Sie legen ja kugelrunde Eier!»

Meint die andere Henne: «Ja ja, das ist ein Spezialauftrag vom Golfklub.»

Häschen kommt zum Bäcker. Fragt den Bäcker: «Haddu 99 Brötchen?» Erwidert der Bäcker: «Warum nimmst du nicht gleich 100?» «Ja wer soll die denn alle essen!?!»

Männer sind wie Osterhasen: intelligent, charmant und sexy. Aber wer glaubt schon an den Osterhasen?

Ein Urlauber will nach Bangkok. Das Fräulein im Reisebüro fragt ihn: «Möchten Sie über Athen oder Bukarest fliegen?» «Weder noch. Nur über Ostern.»

BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS
Varicolor
Die Druckerei
DRUCKEREI VARICOLOR AG
BERNSTRASSE 101
3053 MÜNCHENBUCHSEE
T 031 336 15 15
WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH