



NÖIS VO DE BECKE- **CONFISEURE**



Juli 2026 | Ausgabe Nr. 2 | 15. Jahrgang

Genau das.

pistor

zum Anbeissen

Neue Ideen für Ihr Sortiment gesucht?
Lassen Sie sich vom Lachs-Smørrebrød und etlichen
weiteren Pairings inspirieren und
machen Sie Ihr Angebot noch attraktiver.



Entdecken Sie Ideen, die Ihre Kundschaft begeistern.
pistor.ch/foodpairing-baeckereien

Impressum

Redaktionsleitung

Markus Bähler
Tel. 032 338 11 86, 078 712 03 68
baehler.markus@bluewin.ch

Layout/Druck

Varicolor AG, 3053 Münchenbuchsee
www.varicolor-diedruckerei.ch

Inserate

schwarz/ weiss:
½-Seite Fr. 390.– ¼-Seite Fr. 685.–
farbig:
½-Seite Fr. 495.– ¼-Seite Fr. 885.–

(jeweils pro Jahr, inkl. MwSt.)

½-Seite = 123x88 mm
¼-Seite = 123x180 mm

Abonnementspreis Nichtmitglieder

Fr. 33.– pro Jahr

Erscheint 4-mal jährlich

Nächste Ausgabe:

Oktober 2026

Inhalt

BCBS-Überregional/ SBC

Erfolgreicher Nachwuchs	5
Gruss des Präsidenten	7
BCBS-GV in Spiez	9
SBC-Kongress 2026	15
BCBS-Termine	17
Mutationen	18
Gratulationen	19

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Diverse Meldungen	21
-------------------------	----

Aus-/Weiterbildung

ÜK-Terminplan	29
Angehende Berufsberater im ÜK-Zentrum ..	30
Berufsprüfungen BE-SO 2026	32
ÜK-Vorbereitungstage in Luzern	34

Biel-Seeland

Seeländer Becke	35
-----------------------	----

Bern Region

Berner Brotmärit 2026	36
Treffen der ehemaligen «Bärner-Becke» ...	39
BEA-Schaubäckerei 2026	40
Bäckerausflug 1934 Lenzburg	44
Gewerbeausstellung & Belp-Fest	45

Oberaargau/Emmental

Diplomfeier Langenthal 2026	46
-----------------------------------	----

Berner Oberland

Diplomfeier Thun 2026	52
-----------------------------	----

Region Solothurn

EBA-Infomesse in Solothurn	57
----------------------------------	----

Humor	59
-------------	----



Ihre Meisterwerke – unser Mehl



*Ihr Handwerk verdient
nichts anderes!*



Und unser Beat Bongni

Innovation, Tradition und viel Erfahrung machen ihn zum kompetenten Ansprechpartner von Bäcker-Konditoren und Confisereuren.



**Mühle • Moulin
BURGHOLZ**

Erfolgreicher Nachwuchs



Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Ein wichtiger Schritt für unseren Berufsnachwuchs ist vollbracht. 69 junge Berufskolleginnen und Kollegen aus der Produktion und 23 aus dem Verkauf konnten ihre Abschlusssdokumente entgegennehmen. Viele glückliche und stolze Gesichter strahlten an den zwei feierlichen Lehrabschlussfeiern in Langenthal und Thun um die Wette. Es ist jedoch nicht nur ein Abschluss, sondern auch der Anfang einer vielversprechenden Zukunft. Der Grundstein ist nun gelegt und es stehen viele Türen offen, um sich weiterzuentwickeln. Berufsprüfung, Höhere Fachprüfung, zusätzliche Berufsfelder, sind nur einige Möglichkeiten, um sich weiterzubilden. Bis zur Einführung der neuen Bildungsverordnung im 2028, sind auch noch Zusatzlehren der zweiten Fachrichtung möglich.

Der schwierigen Situation bezüglich unserem Berufsnachwuchs müssen wir mit allen Mitteln entgegenwirken, um dem herrschenden Fachkräftemangel zu entgegen. Unsere Branche muss sich dafür einsetzen, dass das Bäcker-Confiseur-Handwerk auch

weiterhin für junge Berufsleute attraktiv bleibt. Denn nur mit motiviertem Nachwuchs können wir uns auch in Zukunft über tolle Prüfungsergebnisse und kompetente Mitarbeiter/innen freuen.

Wir heissen unsere frisch gebackenen Fachpersonen herzlich willkommen und wünschen ihnen alles Gute auf der weiteren Berufslaufbahn.

*Redaktionsleitung
Markus Bähler*



Artisano

Knusprig frischer Brotgenuss

*Artisano bringt Geschmack, Frische
und das volle Korn ins Brot*



Brühstück mit Vorteig aus frischen Weizensprossen,
feinstem Schweizer Bioweizen, Roggen, Hafer oder UrDinkel.

AGRANO

BCBS-GV in Spiez

Am 16. Mai 2026 fand die 135. BCBS-Generalversammlung in der Gemeinde Spiez statt. Ein Jahr nach der GV im Berner «Landhaus Liebefeld», trafen sich die BCBS-Mitglieder unter der Leitung von Christian Muralt, diesjährig im Eventlokal «Loube-Spiez». Von den 116 Teilnehmenden waren 37 stimmberechtigte Betriebe vor Ort. Wiederum wurde die Hauptversammlung auf einen Samstag angesetzt, da sich die letztjährige Wochenend-Premiere bewährt hatte.

Um 16.00 Uhr begrüßte BCBS-Präsident Christian Muralt alle Anwesenden im Dachstock vom Eventlokal zur Generalversammlung und informierte über Branchenthemen des vergangenen Jahres. Insbesondere stand die Revision der geplanten Bildungsverordnung 2030 (BIVO) im Fokus.

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



Manuel Tschan

Im ersten Teil informierte Manuel Tschan über die BCBS-Familienausgleichskasse (Panvica). Die Jahresrechnung 2025, sowie der Geschäfts- und Revisionsbericht 2025 wurden einstimmig genehmigt. Der Vorstand der BCBS-Familienausgleichskasse wurde von der Versammlung einstimmig entlastet.

Im Anschluss an die FAK-GV wurde nahtlos in die BCBS-GV übergeleitet. Präsident Christian Muralt erläuterte die Jahresberichte und Mitgliederbewegungen. Die Mitgliederzahlen waren im vergangenen Jahr nur leicht rückläufig.



Christian Muralt

Mitglieder	31.12.2025	31.12.2024
mit Geschäft	185	192
ohne Geschäft	132	128
Total	317	320



Theo Nacht

Danach präsentierte BCBS-Finanzchef und Sekretär Theo Nacht die Verbandsrechnung mit den entsprechenden Kassen- und Revisionsberichten.

Die Jahresrechnungen und Revisionsberichte vom BCBS und FBB wurden angenommen und dem Vorstand wurde einstimmig die Decharge erteilt.

Im Traktandum «Wahlen» wurden die Delegierten für den SBC-Kongress nominiert. Vor der Pause sorgte der Entscheid zur Bildungsverordnung 2030 für besondere Aufmerksamkeit. Die Stimmberechtigten sprachen sich dafür aus, am diesjährigen SBC-Kongress vorzuschlagen, die Debatte und Beschlussfassung auf 2027 zu verschieben.

Nach der Pause begrüßte Christian Muralt für den zweiten Teil die neu eingetroffenen Gäste, Sponsoren und besonders die zu ehrenden Personen von Berufserfolgen. Leana Zangger und Nadine Matter wurden für ihre erfolgreiche Teilnahme an den SwissSkills 2025 in Bern geehrt.



Nadine Matter

Leana Zangger



Markus Zimmerli

Markus Zimmerli informierte über diverse Aktivitäten im Bereich Bildung und aktuelle Berufsfragen.

Speziell hob er die Bildungstage im Riche-mont-Kompetenzzentrum, sowie lokale Kursangebote für die Kantonalverbände hervor.



Harissa Reiz

Harissa Reiz überbrachte beste SBC-Grüsse von Silvan Hotz und bedankte sich für die enge und wertvolle Zusammenarbeit mit dem BCBS.

Regula Beck richtete als Vertreterin der Mülhengenossenschaft Kanton Bern ihre Grussbotschaft an die Versammlung.



Regula Beck

Christian Muralt bedankte sich beim GV-OK, dem Vorstand, bei den Mitarbeitenden des BCBS und den anwesenden GV-Teilnehmenden für deren Engagement. Oliver Kuhn erwiderte die Dankesworte an unseren Präsidenten.



Das perfekte Team Berliner-Wunder & Himbeer-Johannisbeer

Mit diesen Produkten werden Ihre Berliner besonders luftig und weich mit fein balanciertem Geschmack und intensiven Aromen. Zudem lassen sie sich rationell und gleichbleibend herstellen.



Art. 155
Himbeer-
Johannisbeer



Art. 152
Himbeer-Johannis-
beer, natürlich



Oliver Kuhn

Im Anschluss wurde der kulinarische Teil mit einem reichhaltigen Apéro eröffnet.

Vor der Verköstigung informierte Markus Bähler mittels seinem traditionellen Foto-Rückblick über diverse Anlässe vom vergangenen Jahr.

Für musikalische Unterhaltung sorgte das Berner Mundartduo «Oli Kehrli-Band».

Impressionen der Hauptversammlung sind in der Bildergalerie auf unserer Webseite <https://www.baecker-confiseure.be> ersichtlich.



Die nächste BCBS-GV findet am 22. Mai 2027 in der Region Oberaargau-Emmental statt.

Markus Bähler



«Oli Kehrli-Band»



Wir setzen auf
Regionalität • Slow Milling • Natürlichkeit

Beck & Cie. AG
3427 Utzenstorf

www.meinmehl.ch • www.mafarine.ch

SBC-Kongress 2026



Im Zentrum des Kongresses stand mit der neuen Bildungsverordnung eine wegweisende Entscheidung an. Am 140. Kongress vom 9. Juni 2026 des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes im Kongresszentrum der Bernexpo in Bern, haben sich die Delegierten deutlich mit 66 gegen 26 Stimmen für die Bildungsreform 2030+ der Produktion entschieden. Die Totalrevision «Grundbildung Produktion» wurde im ersten, statutarischen Teil, nach einigen sachlichen Voten und Abstimmungen angenommen. Die Delegierten folgten damit dem Aufruf von Peter Signer zur Annahme. Die beiden Anträge vom BCBS und des Kantonalverbandes Freiburg, die Diskussion und den Entscheid auf den Kongress 2027 zu verschieben, wurden verworfen. Mit 95 von maximal 108 Stimmberechtigten verzeichnete die Delegiertenversammlung

eine ausserordentlich hohe Beteiligung. «So eine grosse Zahl durfte ich noch nie begrüssen», freute sich SBC-Präsident Silvan Hotz. Die Delegierten haben somit die notwendigen Weichen gestellt. «Auch wenn nicht alle mit dem Entscheid glücklich sind, so bin ich doch überzeugt, dass die Anliegen gehört wurden und die neue Lehre die nötige Akzeptanz finden wird», sagte Hotz.

In seiner Begrüssungsrede thematisierte Silvan Hotz unter anderem die Diskussion um die 99-Rappen-Aktion und betonte: «Unsere Stärke liegt in der Qualität: Der handwerklichen Herstellung, in guten Rohstoffen, in persönlicher Beratung, in Vernetzung und Verantwortung für Arbeits- und Ausbildungsplätze sowie für kurze und faire Lieferketten. All das gibt es nicht für 99 Rappen.»

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

In seinem Rückblick auf das Verbandsjahr 2025 zählte SBC-Direktor Urs Wellauer-Boschung wichtige Erfolge auf. Es war geprägt von intensiver Arbeit in den Bereichen Organisation, Politik, Berufsbildung, Gesamtarbeitsvertrag und Kommunikation.

Die Verleihung der Bäckerkrone und ein Auftritt der SwissSkills-Gewinnerinnen 2025 bilden die Höhepunkte im zweiten Teil.

Die 14. nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone 2026» ging an die Bäckerei Jetzer GmbH in Basel. Das traditionelle Handwerk, die klare regionale Haltung, der sorgsame Umgang mit Rohstoffen sowie die mutig weiterentwickelte unternehmerische Tätigkeit überzeugten die Bäckerkrone-Jury. Die Ehrenplätze belegen die Grindelwald Bakery GmbH in Grindelwald und die Bäckerei Zuckerkuss GmbH in Islikon (TG).

Das Motto der Grindelwald Bakery lautete «Geschichten aus Grindelwald».

In Grindelwald, wo Einheimische und Gäste aus aller Welt aufeinandertreffen, zeigen Tamara und Christian Bigler, wie regionales Bäckerhandwerk einem internationalen Publikum glaubwürdig vermittelt werden kann. Produkte wie das Alpenkräuterstängeli mit Butter und Kräutern aus dem Dorf, das Wetterhornbrot oder die Nordwandpralines

erzählen Geschichten von Bergen, Tradition und Handwerkskunst. Die Jury würdigte den Mut zur Selbständigkeit, die klare handwerkliche Haltung sowie das stimmige Storytelling.



Trotz aus BCBS-Sicht enttäuschend ausgegangener BIVO-Abstimmung, schauen wir positiv in die Zukunft und wollen uns weiterhin für eine qualitativ hohe Ausbildungskultur einsetzen.

Markus Bähler

09.08.2026	Mittwoch	BCBS-Vorstandssitzung
01.–03.09.2026		BIM in Olten
02.–06.09.2026		BAM in Bern
18.–27.09.2026		Herbstmesse «HESO» in Solothurn
04.11.2026	Mittwoch	BCBS-Vorstandssitzung
05.–08.11.2026		Neuland Thun/Lebkuchen-Workshops
13.12.2026	Sonntag	Bäzen backen auf dem Bärenplatz in Bern
10.–13.03.2027		«Rendez-vous Job» im ÜKZ-Langenthal
01.04.2027	Donnerstag	EBA-Infomesse in Solothurn
30.04.–09.05.2027		BEA-Schaubäckerei in Bern
22.05.2027	Samstag	BCBS-GV Region Oberaargau-Emmental
26.05.2027	Mittwoch	Brotmärit in Bern
19.–22.08.2027		BAM in Bern
14.–18.09.2027		SwissSkills



Mutationen

BCBS-Neueintritte:

- DUO Bäckerei-Konditorei-Tea-Room, Michael Meinen, Schulhausstrasse 10, 4528 Zuchwil

Betriebsübergaben/Eröffnungen:

- DUO Bäckerei-Konditorei-Tea-Room, Adrian Rohrbach, Schulhausstrasse 10, 4528 Zuchwil → Nachfolge: Michael Meinen

Geschäftsaufgaben:

- Glücklicher GmbH, Narcisa Toniutti & Marco Santovito, Gurnigelstrasse 6, 3132 Riggisberg → Neu: Verkaufsfiliale der Dorfbeck AG, Oberscherli

Status-Änderungen:

- Bruno & Beatrice Reinle, Interlaken → von Aktivmitglied zu Passivmitglied

Verstorben:

- Walter Rüttimann, Wangen
- Daniel Schmutz, Biglen
- Margreth Bähler, Biel-Nidau



- Zum 70. Geburtstag am 27.04.2026, Marianne Holzer, Zuzwil

- Zum 70. Geburtstag am 09.05.2026, Elisabeth Aellig, Kiental

- Zum 70. Geburtstag am 01.06.2026, Markus Mohler-Zwahlen, Unterseen

- Zum 70. Geburtstag am 10.06.1926, Theodor Züttel, Ipsach

- Zum 70. Geburtstag am 13.06.2026, Beat Aeschbacher, Pieterlen

- Zum 70. Geburtstag am 20.06.2026, Alexander Huser, Habkern

- Zum 75. Geburtstag am 10.04.2026, Marlis Camenisch, Spiez

- Zum 75. Geburtstag am 12.04.2026, Rizzi Konrad, Bern

- Zum 75. Geburtstag am 25.04.2026, Agnes Krebs, Thun

- Zum 75. Geburtstag am 06.05.2026, Bernhard Jegerlehner, Walkringen

- Zum 75. Geburtstag am 08.06.2026, Hugo Gurtner, Thierachern

- Zum 82. Geburtstag am 11.04.2026, Andreas Bohnenblust, Niederbipp

- Zum 82. Geburtstag am 14.04.2026, Christine Flückiger, Grosshöchstetten

- Zum 82. Geburtstag am 11.05.2026, Hans-Ulrich Heiniger, Rüeggisberg

- Zum 82. Geburtstag am 11.05.2026, Paul Ryser, Recherswil

- Zum 82. Geburtstag am 15.07.2026, Fritz Flückiger, Grosshöchstetten

- Zum 83. Geburtstag am 28.06.2026, Trudi Winkler, Blumenstein

- Zum 83. Geburtstag am 13.07.2026, Susi Liebi, Thun

- Zum 84. Geburtstag am 01.06.2026, Alfred Kuhnen, Lenk

- Zum 84. Geburtstag am 23.06.2026, Iris Berger, Konolfingen

- Zum 84. Geburtstag am 25.06.2026, Peter Burkhalter, Bellmund

- Zum 86. Geburtstag am 12.07.2026, Hängärtner Ernst, Bern

- Zum 87. Geburtstag am 16.04.2026, René Künzli, Bern

- Zum 87. Geburtstag am 26.06.2026, Rolf Wenger, Worben

- Zum 89. Geburtstag am 01.05.2026, Erika Leuenberger, Riggisberg

- Zum 89. Geburtstag am 07.05.2026, Peter Klemmt, Biel

- Zum 89. Geburtstag am 23.05.2026, Eugen Schmid, Orpund

- Zum 89. Geburtstag am 13.07.2026, Heinz Schwarz, Krattigen

- Zum 90. Geburtstag am 09.07.2026, Madlen Gerber, Reichenbach

- Zum 95. Geburtstag am 21.06.2026, Lydia Steiner, Trimstein

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Die nächste Generation übernimmt in Solothurn

Die Brüder Luc und Ben Hofer treten in die Fussstapfen ihrer Eltern.



Hofer, arbeite inzwischen «offiziell noch 80 Prozent», wogegen seine Frau Ingrid Spit noch immer engagiert an vorderster Front wie auch im Büro anzutreffen ist. Die Brüder sind eine perfekte Mischung Das Duo der beiden Brüder hat schon von Kindesbeinen an im elterlichen Betrieb mitgeholfen und deshalb das Handwerk von der Pike auf kennengelernt. Luc Hofer hat nach seiner Kanti-Zeit Betriebsökonomie an der Fachhochschule Nordwestschweiz studiert, während sein jüngerer Bruder Ben zum Vollblut-Confiseur geworden ist.

Nach der Lehre in der Berner Confiserie Beeler absolvierte er Praktika in Zermatt, Bruneck (Südtirol) und «in der besten Konditorei Hollands in den Bosch». Seit einem halben Jahr wieder im Stammgeschäft am Stalden tätig, habe sein Bruder zuletzt mit seinen süss-glänzenden Früchte-Imitationen «für einen regelrechten Hype gesorgt», wie Luc Hofer betont. Dieser selbst, seit letzten Sommer Verkaufsleiter der Confiserie Hofer, hat sich seine praktische Erfahrung beim Zürcher Kultbäcker John Baker und einem Churer Grossbetrieb geholt. «Wir haben das Lokal hier im Rohbau gemietet und es umgestaltet», verweist Luc Hofer auf neues Mobiliar und die damit verbundene luftige Inneneinrichtung des Eckgebäudes, an dem seit Anfang Mai nun das grosse «H» des Familienbetriebs prangt. Als Untermieterin bleibe im hinteren Teil die Wolfgang Wagmann Stadtrösterei von Kaffee Oetterli erhalten, wobei Hofers auch eine eigene Mischung im Angebot haben. Die bisherige Küche dient weiterhin

Die Confiserie Hofer ist seit 1919 ein Begriff in Solothurn und wird oft mit ihrem Stammgeschäft am Stalden in Verbindung gebracht. Dort ist und bleibt auch die Produktion angesiedelt, doch zu den zwei bisherigen Filialen an der Gurzelgasse und Wengistrasse kommt nun neu eine weitere in der Vorstadt hinzu. «Letzten Herbst ist die Bäckerei Laube an uns herangetreten, ob wir ihren Standort an der Hauptbahnhofstrasse 7 übernehmen möchten», erklärt Luc Hofer die Expansion über die Aare, mitten in die Vorstadt. «Die Lage hier ist gut, denn wie an der Wengistrasse gibt es ringsum viele Büros, deren Angestellte eine Mittagsverpflegung brauchen.» Der 24-Jährige und sein vier Jahre jüngerer Bruder Ben treten damit auch flüssend in die Fussstapfen ihrer Eltern. Der Vater, Philipp

**FÜR JEDE BACKSTUBE
DIE RICHTIGE MASCHINE!**

Wieland-Boku
innovativ - präzise - flexibel - zuverlässig

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

hefeschweiz

**QUALITÄT KOMMT
NIE AUS DER MODE**

Seit über 120 Jahren produzieren wir in Stettfurt, Kanton Thurgau, echte Schweizer Hefe. Als einziges Unternehmen setzen wir dabei vollständig auf landwirtschaftliche Rohstoffe aus der Schweiz. Hefe Schweiz – der Qualität, Tradition und Backstube verpflichtet.

hefebackhefe hefebio hefeplus PANATURA® natürlich Weizen-Vorteig BACK STUDIO

www.hefe.ch

als Zubereitungsort für Speisen – wobei im Gegensatz zur Hauptküche am Stalden in der Vorstadt eine «eher kleine Küche» wie Hamburger oder Quiches zu haben ist. «Und neu gibt es hier auch Crêpes», betont Luc Hofer. Übernommen wurden von den Brüdern auch die vier bisherigen Angestellten der Bäckerei Laube, womit das Unternehmen auf eine stattliche Grösse von über 60 Angestellten gewachsen ist. «Und viele von ihnen sind uns seit x Jahren treu geblieben», fügen die Brüder nicht ohne Stolz an. Wenn der Wecker frühmorgens klingelt «Es gibt viel zu tun, und wir müssen schauen, dass wir alles im Griff haben», freuen sich beide Jungunternehmer auf die gemeinsamen Jahre in Solothurn. Denn was die Stadt mit ihren Confiseries, Bäckereien und Cafés alles habe, sei «einmalig», so Luc Hofer, welcher mit dem jüngeren Bruder einen motivierten Berufsmann an seiner Seite weiss. «Ich bin es schon seit Jahren gewohnt, frühmorgens aufzustehen, so Ben Hofer.

Sauerteig Residenz in Bümpliz

Am 5. Juni 2026 hat der Inhaber vom Pfisternbeck, Beat Meyer, im Bachmätteli in Bern-Bümpliz die «Fermento Sauerteig Residenz» eröffnet - ein kleines Hotel für Sauerteigkulturen. Während ihre Besitzerinnen und Besitzer in den Ferien sind, werden die mitgebrachten Kulturen regelmässig gefüttert und bei Bedarf wieder aufgepäppelt. Schwächelnde Gäste kommen ins «Sauerteig-Lazarett», wo sie durch tägliche Auffrischung wieder fit gemacht werden. Mitzubringen sind lediglich der Grundsauer und sein Lieblingsmehl – um den Rest kümmert sich das Team.

Getreu dem Motto: «Du reist. Dein Sauerteig residiert.» Geplant und durchgeführt wurde der Eröffnungsanlass von Eva Adorjan, Filialleiterin des Pfisternbeck Bachmätteli. Sie realisierte den Event im Rahmen ihrer praktischen Berufsprüfung im Detailhandel.



Kafi und Gipfeli direkt bei der Zapfsäule

Die Confiserie Berger hat Mitte März in Münsingen einen neuen Laden an der Thunstrasse eröffnet. Der neue Laden liegt nur 100 Meter vom Hauptgeschäft entfernt, bietet aber einen besonderen Vorteil.

«Seit man bei uns vor der Bäckerei nicht mehr parkieren kann, ist der Umsatz um ein Viertel gesunken», sagt Inhaber Chris Berger zum Grund für die Neu-Eröffnung. Viele Leute wollen am Morgen Kafi und Gipfeli holen, wer mit dem Auto unterwegs ist, kann seit der Umgestaltung des Dorfplatzes nicht mehr vor der Bäckerei parkieren. Deshalb hat Berger einen zweiten Laden in Münsingen eröffnet. Vis-à-vis des Klösterli Pubs im ehemaligen Showroom der Belwag Garage gibt es jetzt Kafi, Gipfeli, Brot, Sandwiches und vieles mehr.



Angela Stöcklin, Chris Berger und Verena Jau

Neu kann man direkt bei der Avia Tankstelle hinfahren, parkieren, einkaufen und weiterfahren. Der neue Laden öffnet morgens um sechs und schliesst um 13 Uhr. «Wir wollen unseren Laden am Dorfplatz nicht konkurrenzieren», sagt Berger, «uns geht es darum, den Autopendlern eine einfache Möglichkeit zu bieten und so einen Teil des verlorenen Umsatzes zurückzuholen.»

Berger bietet mit dem neuen Laden nicht das volle Sortiment an, man wolle erst schauen, wie er sich bewährt.

Bis letztes Jahr befand sich dort der Showroom der Garage Belwag, die nach wie vor die Tankstelle betreibt. Ob genug Kundenschaft den kurzen Umweg zur Tankstelle macht, wird sich zeigen.

Die Confiserie Berger wurde 1898 von Hermann und Vreni Berger in Häutligen gegründet. 1967 zog die Bäckerei nach Münsingen in die Liegenschaft der damaligen



Spar- und Leihkasse (heute SLM). Seit 1975 befindet sich die Confiserie am Dorfplatz 5 in Münsingen und betreibt heute neun Läden in Münsingen, Worb, Rubigen, Muri, Gümligen, Steffisburg, Oberdiessbach und Konolfingen. Die Confiserie Berger beschäftigt 118 Angestellte und wird von Chris Berger in vierter Generation geführt. Auch seine Partnerin Belinda Grütter arbeitet in leitender Funktion im Betrieb.

Vom Marketingspezialist zum Bäckerei-Confiserie-Inhaber

Hugo ter Braak arbeitete unter anderem für die Swatch Group und den Hygieneartikelhersteller Kimberly Clark. Bei letzterem war er über 20 Jahre tätig, zuletzt als Länderchef Schweiz-Österreich. Für die Konzerne wirkte er vor allem im Marketing, Verkauf und der Geschäftsentwicklung, bevor er seine Selbstständigkeit aufnahm. Seit Ende 2025 ist er Besitzer der Bäckerei-Konditorei Röthlisberger in Wabern mit sieben Standorten.

2019 setzte sich Hugo ter Braak, damals Länderchef bei einem internationalen Konzern, zum Ziel, eine Bäckerei-Confiserie zu übernehmen. Via Proback wurde das Unternehmen «Röthlisberger» zum Thema. Seine Motivation: Etwas zu bewirken. Hugo ter Braak: «In einem Grosskonzern sind die



Prozesse optimiert und kompliziert. Es gibt kaum Entscheidungen, die man allein und vor allem zügig trifft. Ich lernte die Bäckerei-Confiserie-Branche mit meinem Zuzug in die Schweiz schätzen, in dieser gibt es fantastische Produkte. Dennoch habe ich das Gefühl, einiges bewirken zu können: Der Markt bewegt sich und es hat gute Leute in der Branche.» Der Start als Quereinsteiger war intensiv und es gab viel zu lernen. «Ich bin von einem Konzern in ein KMU gewechselt, bisher hatte ich für jedes Detail einen Spezialisten. Jetzt heisst es: Mach mal! Doch aus meiner Lebenserfahrung weiss ich: Wenn man dranbleibt, ist fast alles lösbar. Mir waren zwei Faktoren wichtig: Das eine war, dass es sich um eine stabile Firma handelt. Das andere war, dass ich noch etwas bewirken kann und muss: Ich habe eine Challenge gesucht. Ich komme aus dem Sales-Marketing, will neue Sachen probieren, Ideen und Visionen umsetzen.

Bancomat-Sprengung im Bernischen Jura

Bei der Sprengung eines Bancomaten in Tramelan wurde Anfang Juni auch die gegenüberliegende Bäckerei mit Tea-Room von David Parrat beschädigt. Zwei

Schaufenster gingen zu Bruch, weitere Scheiben sowie die automatischen Türen wurden zerstört. Im Verkaufsbereich lagen Staub und Glasscherben, verunreinigte Ware musste entsorgt werden. Das Geschäft blieb einen Tag geschlossen. Neben den Sachschäden entstanden auch Umsatzausfälle, da Produkte aus der Produktion in Saignelégier nicht verkauft werden konnten. Die Schadenssumme dürfte gemäss Parrat deutlich über zehntausend Franken liegen. Besonders beeindruckt zeigte er sich von der Solidarität seines Teams: Dank dessen Einsatz konnte die Bäckerei bereits am nächsten Morgen wieder öffnen.



Dorfbeck AG übernimmt Glücklicher in Riggisberg

Seit dem 1. Juli führt die Dorfbeck AG den Bäckerei-Standort in Riggisberg als Filiale unter neuem Namen weiter. Damit bleibt der Standort mit Tea Room erhalten und die vertrauten Gesichter hinter der Theke konnten bleiben. Gebacken wird jedoch nicht mehr vor Ort, sondern zentral im Steinhaus in Schwarzenburg. Mit der Übernahme baut die Dorfbeck AG ihr Filialnetz in der Region Gantrisch weiter aus. Das Unternehmen mit Sitz in Oberscherli betreibt bereits mehrere Standorte in der Umgebung. Zuvor hatte die angekündigte

Schliessung der Feinbäckerei Glücklicher für Verunsicherung im Dorf gesorgt. Hintergrund waren unter anderem die geplante Sanierung des Gebäudes sowie eine veraltete Infrastruktur. Mit dem Einstieg der Dorfbeck AG bleibt nun zumindest ein wichtiger Treffpunkt im Dorf erhalten.

«Wir freuen uns sehr, das Team von Glücklicher bei uns willkommen zu heissen», sagt Renato Sahli, Geschäftsführer der Dorfbeck AG. «Unsere Mitarbeitenden sind das Herzstück unserer Bäckerei – sie kennen ihre Kundschaft und ihre Gemeinden, und genau das macht den Unterschied.»

Für die Dorfbeck AG ist der Standort Riggisberg eine besondere Herzensangelegenheit. Mit dieser Filiale wächst die Dorfbeck-Familie weiter in die Region Gantrisch hinein – ganz im Sinne der Unternehmensphilosophie, lokale Treffpunkte im Dorf zu erhalten und zu stärken.



Genossenschaftsbäckerei «Dorfbeck Rüti»

Der Dorfbeck Rüti braucht dringend einen neuen Backofen. An der letzten Genossenschaftsversammlung wurde deshalb nach Ideen gesucht, um das Geld dafür aufzutreiben. «Ich bin überwältigt, so viele Leute sehe ich selten hier», freute sich Theo Bösiger, Gemeindepräsident von Rüti, als er in den voll besetzten Saal in der Schulanlage Rüti blickte.

Grund für den Grossaufmarsch war die erste Generalversammlung der Genossenschaft «Dorfbeck Rüti». Die anwesenden Stimmberechtigten interessierten vor allem zwei Fragen: Wie ist das erste Geschäftsjahr der Bäckerei verlaufen? Und wie sieht die Zukunft des Betriebs aus? «Der Dorfbeck tut unserem Dorf sehr gut», so Bösiger. «Die Gemeinschaft lebt vom Mitwirken und vom Dialog.» Das bestätigte kurz darauf auch Genossenschafts-Präsident Rolf Wälti, der – zusammen mit Hans Glauser und André Röthlisberger – bis 2027 den Vorstand der Genossenschaft Dorfbeck Rüti bildet.

So konnte er der Versammlung einige eindrückliche Zahlen zum ersten Geschäftsjahr präsentieren. Etwa diese: «Für unsere beliebten Speckmütschli brauchen wir pro Tag 4,2 Kilo Speck, was ein Jahrestotal von 1,43 Tonnen ergibt.» Die Tagesumsätze würden an sehr guten Tagen bei 6 Stunden und 15 Minuten Öffnungszeit weit über 2000 Franken und an einem Samstag über 3000 Franken betragen. «Wir können uns diese Zahl selbst fast nicht erklären», so Wälti. «Sie zeigt, wie wichtig der Dorfbeck der Bevölkerung von Rüti und Umgebung ist.»

Die erste Jahresrechnung 2024/2025 wurde von den Genossenschafterinnen und Genossenschaftern einstimmig genehmigt. Dank des Genossenschaftskapitals, der einmaligen Spenden und der Götlibatzen, musste das Kontokorrent nie beansprucht werden. Ein Budget für das Geschäftsjahr 2026 zu erstellen, sei für den Vorstand trotz des Anfangserfolgs nicht



einfach gewesen. Sorgen bereiten die sich abzeichnenden Investitionen: Der über 50 Jahre alte Backofen und die Kühlregale im Laden müssen ersetzt werden. Es gebe Möglichkeiten, die Quantität in der Backstube um 10 bis 20 Prozent zu steigern und neben dem Volg in Schnottwil, der seit neun Monaten mit Ware beliefert werden kann, noch andere Läden als Abnehmer zu finden. «Auch möchten wir Sponsoren suchen, die uns mit einem einmaligen Betrag unterstützen.» Der Präsident machte den Anwesenden zudem den «Göttibatz» beliebt, der jährlich wiederkehrend bezahlt wird. Rolf Wälti forderte die Genossenschafterinnen und Genossenschafter im Anschluss auf, ihre Ideen und Gedanken zur Zukunft der Bäckerei zu äussern. «Wir könnten ein Kässeli im Laden aufstellen, um für den Ofen zu sammeln», schlug ein Mann vor. Und eine Frau sagte, dass sie es toll fände, wenn alle, die einen Anteilschein gezeichnet haben, noch einen zweiten zeichnen würden. Wichtig sei, das längerfristige Überleben der Bäckerei sichern zu können. «Wir sind klein und fein und wollen dies auch noch ganz lange bleiben.»

In Grenchen wird jetzt Fladenbrot gebacken

In der Backstube des ehemaligen Egli-Beck herrscht seit Mitte März wieder

geschäftiges Treiben. Der Weg dahin war nicht ganz einfach. Das Unternehmen versorgte zuvor seit 1977 die Grenchner/innen zuverlässig mit Backwaren. Während für die Filiale am Südbahnhof mit der Bäckerei Burkhard eine Nachfolgelösung gefunden wurde, blieb eine solche bei der Filiale im Zentrum aus.

So kaufte schliesslich Leon Luma, Inhaber der Luma plus GmbH, die Immobilie an der Bettlachstrasse 37. Kurz darauf mietete sich Sayed Ahmat Maher aus Bettlach in den Räumlichkeiten ein und wollte eine arabische Bäckerei eröffnen. Wegen bürokratischer Hürden, insbesondere bei der Parkplatzsituation, musste der Neustart aber abgeblasen werden, bevor er richtig begann.

Inzwischen prangt ein neuer Name auf dem Schaufenster und die Backöfen laufen wieder. Die «Golden Orient Bäckerei» von Yussell Ali produziert in der Backstube neu Dürüm-Fladenbrot und Pita für Kebab-Läden. Der aus Syrien stammende Unternehmer war bisher in der Region Interlaken tätig. Dass Ali den Weg nach Grenchen gefunden habe, sei einem Zufall und Mundpropaganda zu verdanken, sagt der Immobilienbesitzer Luma. Nun sei er aber froh, habe sich doch noch alles zum Guten gewendet.

Zu tun dürfte die «Golden Orient Bäckerei» genug haben. Denn im Raum Grenchen, Solothurn und Umgebung finden sich rund 40 Anbieter für Kebab und Dürüm. Derzeit sei einzig die Backstube in Betrieb, das soll sich baldmöglichst ändern. So sollen im Länderteil der Lokalität bald schon traditionelle orientalische Backwaren, verschiedene



Brote und Süssgebäck, wie Baklava, angeboten werden. Später sollen auch typische Schweizer Gebäcke wie Gipfeli oder Züpfle dazukommen.

Schliessung von Leo's Stadtbeck in Bern

Das Geschäft habe sich nach der Pandemie nicht mehr erholt. Keine Gipfeli mehr an der Genfergasse in Bern: Leo's Stadtbeck ging Ende Mai zu. «Wir schliessen!» Stand in Grossbuchstaben auf einem Aushang an der Eingangstüre. Die Filiale, nahe des Bahnhofs Bern, sei am 29. Mai zum letzten Mal offen. Als Ursache für die Schliessung wird die Corona-Pandemie genannt. Das Geschäft habe sich seither nicht ausreichend erholt und sei «in heutiger Form nicht mehr tragbar», heisst es. Inhaber Leo Stolz sagte konkret zum Grund für die Schliessung: «Die Konkurrenz im Umkreis der Genfergasse ist zu gross geworden.» Neue Läden, etwa die Bakery Bakery, seien dazugekommen, aber auch Coop und Migros mit zusätzlichen Filialen im Bahnhof.



Der Umsatz sei massiv zurückgegangen. Betrug die Tageseinnahmen vor der Pandemie noch 3000 Franken, seien diese um die Hälfte geschrumpft. Mit der Schliessung wolle er einen Konkurs vermeiden. Von der Schliessung nicht betroffen sind Leo's Leckereien in Münchenbuchsee, die Filiale in Lyss und Leo's Gluscheria in Ittigen. Letzteres Geschäft, beim RBS-Bahnhof Papiermühle, hatten die Betreiber 2024 von Chrigu Beck übernommen. Ebenfalls weiterhin unterwegs ist Leo's Beck mit seinen Verkaufswagen und auch das Onlinegeschäft bleibt bestehen. Hergestellt werden die Produkte in der Backstube in Münchenbuchsee.

Der Entscheid, die Filiale in der Stadt Bern zu schliessen, «tut uns sehr leid und ist uns nicht leichtgefallen», sagt Leo Stolz. Die treue Kundschaft habe man sehr geschätzt. Zudem sei es schade, eine Filiale an so zentraler Lage aufgeben zu müssen.

Rücktritte aus dem Zentralvorstand – neue/r Vizepräsident/in gesucht

Bereits bekannt ist, dass 2027 drei Mitglieder aus dem Zentralvorstand austreten werden: Vizepräsident Jean-François Leuenberger, Dominik Frei, Vertreter Aargau-Basel, und Manfred Hasler, Vertreter Bern-Solothurn. SBC-Präsident Silvan Hotz wies darauf hin, dass die Verbandsverantwortlichen nun auf der Suche nach einem neuen Vizepräsidenten beziehungsweise einer neuen Vizepräsidentin sind.

Genusskalender

Die Zahl der Bestellungen des Genusskalenders ist zwar abnehmend, doch schreibt das Marketingmittel weiterhin

schwarze Zahlen. Der Kalender 2027 befindet sich bereits in Arbeit. Der ZV hat für die Produktion des Kalender 2028 grünes Licht gegeben.

Wahl in Panvica-Vorstand

Für das zurückgetretene ZV-Mitglied und Vertreter der Romandie, Wilhelm Ohnmacht, wurde Janina Lhéritier, Boulangerie-Pâtisserie Lhéritier in Romanel-sur-Lausanne (VD), in den Panvica-Vorstand gewählt.

Parlaments-Entscheide der Sommersession 2026

Die 13. AHV-Rente wird Ende Jahr erstmals ausbezahlt; 2026 sind dafür 4,2 Milliarden Franken nötig. 2030 dürften es rund 4,5 Milliarden sein, 2040 5,4 Milliarden. Zur Finanzierung der 13. AHV-Rente wird die Mehrwertsteuer ab 2028 um 0,4 Prozentpunkte erhöht. Höhere Lohnbeiträge gibt es hingegen nicht, dafür hat sich auch der SBC erfolgreich eingesetzt. Für unsere Branche wichtig: Der reduzierte Satz für Güter des täglichen Bedarfs bleibt unberührt. Dazu gehören Nahrungsmittel und Medikamente.

Da die Zusatzfinanzierung der AHV eine Verfassungsänderung bedingt, ist für die Erhöhung der Mehrwertsteuer das Einverständnis von Volk und Ständen erforderlich. Die Abstimmung findet voraussichtlich am 29. November 2026 statt.

Stärkung der Gesamtarbeitsverträge

Der SBC hat gemeinsam mit der Wirtschaftsallianz einen wichtigen politischen Erfolg erzielt: Nach dem Ständerat entschied auch der Nationalrat, dass

Mindestlöhne aus sozialpartnerschaftlich ausgehandelten und allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträgen kantonalen Mindestlöhnen vorgehen sollen. Mit der neuen Besitzstandsregel wird verhindert, dass bereits beschlossene kantonale Mindestlöhne infolge der Gesetzesänderung sinken. Die Gegenseite hat angekündigt, das Referendum zu ergreifen. Angesichts der erzielten Kompromisse und der Bedeutung der Vorlage für die Sozialpartnerschaft wird sich der SBC klar für die neue Vorrangregelung einsetzen. Ergreift die Gegenseite das Referendum wird die Stimmbevölkerung voraussichtlich am 28. Februar 2027 darüber abstimmen.

Sinkende Richtpreise für Brotgetreide

Die Kommission Markt-Qualität Getreide von swiss granum hat am 19. Juni die Ernterichtpreise für Brotgetreide festgelegt. Sie sinken im Schnitt um rund Fr. 2.50 pro 100 kg. Das verkündet die Schweizerische Branchenorganisation Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen per Medienmitteilung. Davon ausgenommen ist der Ernterichtpreis für Dinkel, der unverändert bleibt.

Der Entschied folgt auf eine erste Verhandlung vier Tage vorher, die zu keiner Einigung geführt hatte. Gemäss Kommission sind die festgelegten Preise ein Kompromiss: «Der Konsens schafft die nötige Basis für die gemeinsamen Anstrengungen für die Schweizer Getreide-, Mehl- und Brotproduktion.» Die Marktpartner/innen würden zurzeit auf die weiterhin steigenden Importen von Brot- und Feinbackwaren entgegenwirken.

Markus Bähler

ÜK - Kurseinteilung 2026



Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
1 Mi Diplomefeier Thun	1 Sa Bundesfeier	1 Di BAM und BIM	1 Do	1 So Allerheiligen	1 Di
2 Do	2 So	2 Mi BAM und BIM	2 Fr	2 Mo	2 Mi
3 Fr	3 Mo Schulferien	3 Do BAM und BIM	3 Sa	3 Di Modul 3	3 Do
4 Sa	4 Di Modul 3	4 Fr BAM Bern	4 So	4 Mi Berufsschule	4 Fr
5 So	5 Mi Bäcker Langenthal	5 Sa BAM Bern	5 Mo	5 Do Confiserie Thun	5 Sa
6 Mo	6 Do Bäcker Langenthal	6 So BAM Bern	6 Di	6 Fr Confiserie Thun	6 So
7 Di	7 Fr	7 Mo Modul 3	7 Mi Schulferien	7 Sa	7 Mo
8 Mi	8 Sa	8 Di Bäcker Thun	8 Do	8 So	8 Di Mariä Empfängnis
9 Do	9 So	9 Mi Berufsschule	9 Fr	9 Mo	9 Mi
10 Fr	10 Mo Modul 3	10 Do Bäcker Thun	10 Sa	10 Di PV Kurs Bäcker Lang.	10 Do
11 Sa	11 Di Bäcker Langenthal	11 Fr	11 So	11 Mi	11 Fr
12 So	12 Mi Berufsschule	12 Sa	12 Mo Modul 3	12 Do PV Kurs Bäcker Lang.	12 Sa
13 Mo	13 Do Bäcker Langenthal	13 So	13 Di Confiserie Langenthal	13 Fr PV Kurs Bäcker Lang.	13 So
14 Di	14 Fr	14 Mo Modul 3	14 Mi Confiserie Langenthal	14 Sa	14 Mo
15 Mi	15 Sa Mariä Himmelfahrt	15 Di Bäcker Thun	15 Do Berufsschule	15 So	15 Di
16 Do	16 So	16 Mi Berufsschule	16 Fr	16 Mo	16 Mi
17 Fr	17 Mo Modul 3	17 Do Bäcker Thun	17 Sa	17 Di PV Kurs Conf. Thun	17 Do
18 Sa	18 Di Bäcker Langenthal	18 Fr	18 So Modul 3	18 Mi PV Kurs Conf. Lang.	18 Fr
19 So	19 Mi Berufsschule	19 Sa	19 Mo Modul 3	19 Do PV Kurs Conf. Thun	19 Sa
20 Mo	20 Do Bäcker Langenthal	20 So Beitag	20 Di Confiserie Langenthal	20 Fr	20 So
21 Di	21 Fr	21 Mo	21 Mi Confiserie Langenthal	21 Sa	21 Mo
22 Mi	22 Sa	22 Di	22 Do Berufsschule	22 So	22 Di
23 Do	23 So	23 Mi	23 Fr	23 Mo PV Kurs Bäcker Thun	23 Mi
24 Fr	24 Mo Modul 3	24 Do	24 Sa	24 Di PV Kurs Bäcker Thun	24 Do Heiligabend
25 Sa	25 Di Bäcker Langenthal	25 Fr	25 So Ende der Sommerzeit	25 Mi	25 Fr Weihnachtstag
26 So	26 Mi Berufsschule	26 Sa	26 Mo	26 Do	26 Sa Stephanstag
27 Mo	27 Do Bäcker Langenthal	27 So	27 Di Modul 3	27 Fr	27 So
28 Di	28 Fr	28 Mo	28 Mi Berufsschule/Sitzung ÜK	28 Sa	28 Mo
29 Mi	29 Sa	29 Di	29 Do Confiserie Thun	29 So 1. Advent	29 Di
30 Do	30 So	30 Mi	30 Fr Confiserie Thun	30 Mo	30 Mi
31 Fr	31 Mo	31 Di	31 Sa	31 Do Silvester	31 Do Silvester



Besuch angehender Berufsberater im ÜK-Zentrum BKC in Langenthal

Wir bekamen vor kurzem eine Anfrage von Leonie Hauser.

Sie hat nachgefragt, ob es möglich wäre, einen Termin für eine Führung oder einen kleinen Infoanlass zum Beruf Bäcker:in für angehende Berufsberatende zu vereinbaren. Sie besucht aktuell die Ausbildung zum DAS Psychology of Career Counseling an der Universität Bern.

Im Rahmen dieser Ausbildung sei es wichtig, dass sie die verschiedenen Berufe der Schweizer Bildungslandschaft näher kennenlernen. Es gehe dabei darum, mehr über die möglichen Ausbildungen und Weiterbildungsmöglichkeiten dieser Berufsfelder zu erfahren, über die Berufsverhältnisse (Tätigkeiten, Arbeitszeiten, etc.) informiert zu werden und zu sehen, welche Berufe begehrter sind und welche einen erhöhten Bedarf an Nachwuchs haben.

Natürlich haben wir uns bereit erklärt, sie

bei uns zu empfangen und die Studentinnen und den Studenten über unseren Beruf zu informieren.

Neben Informationen gehört bei uns natürlich auch eine Praxiserfahrung dazu. Im



ersten Teil stellten die 13 Studenten mit grosser Begeisterung Zopf Schildkröte her. Anschliessend informierten wir sie über unsere Ausbildung, Sonderbestimmungen beim Jugendschutz sowie Rechte und Pflichten von Lernenden.

Natürlich sprachen wir auch über unsere laufenden Nachwuchsprojekte «lehrbeck.ch», Rendez-vous Job, BAM usw.

Im dritten Teil ging es hinter Mohrenkopf Kühe. Auch da waren sie mit grossem

Engagement am Werk. Nebenbei gab es interessante Gespräche betreffend Ausbildung zum Bäcker- Konditor-Confiseur.

Am Schluss gingen die angehenden Berufsberater mit einem grossen Lachen auf dem Gesicht und einem positiven Erlebnis aus unserer ÜK-Backstube.

Ich bin überzeugt, dass wir ihnen einen guten Einblick in unseren Beruf vermitteln konnten.

Andreas Reinhard



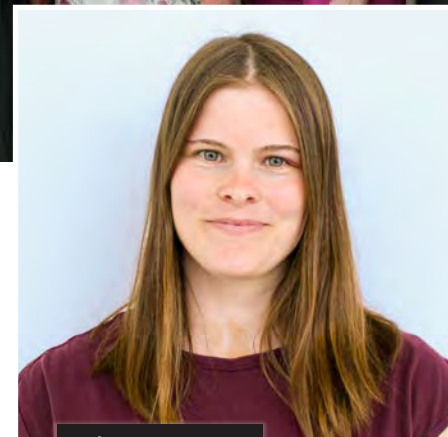


Berufsprüfungen BE-SO 2026

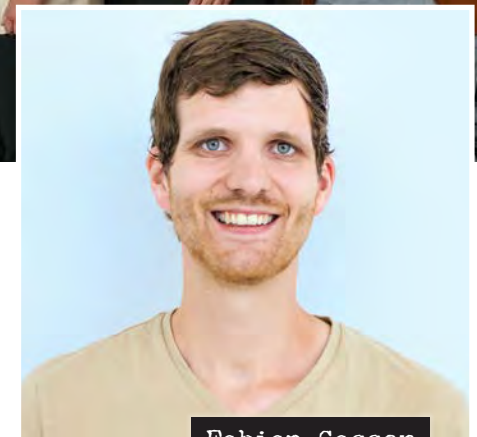
Am 13. Juni 2026 standen Céline Dick und Fabian Gasser aus unserer Ausbildungsregion an den Diplomfeiern in der Fachschule Richemont in Luzern im Rampenlicht. Sie haben die Berufsprüfung in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei mit Erfolg bestanden und konnten ihre Fachausweise entgegennehmen. Unsere Branche ehrte

In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei wurden folgende Absolventinnen ausgezeichnet:

- **Céline Dick**,
Rapperswiler Beck, Rapperswil
- **Fabian Gasser**,
Bäckerei Bruderer, Wichtrach



Céline Dick



Fabian Gasser



die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen für ihre herausragenden Leistungen im Rahmen einer würdigen Zeremonie.

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

Markus Bähler





Vorbereitungstag

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



Kursdaten 2026

Schulort

Freitag,	04. September 2026	3. Lehrjahr EFZ BK	Thun/Muttenz
Dienstag,	08. September 2026	3. Lehrjahr EFZ BK	Langenthal
Donnerstag,	10. September 2026	3. Lehrjahr EFZ BK	Langenthal/ Goldau
Donnerstag,	24. September 2026	3. Lehrjahr EFZ BK	Zusatzlernende
Dienstag,	20. Oktober 2026	3. Lehrjahr EFZ KC	Thun/ Chur
Mittwoch,	21. Oktober 2026	3. Lehrjahr EFZ KC	Zusatzlernende
Freitag,	30. Oktober 2026	3. Lehrjahr EFZ KC	Langenthal/Aarau
Dienstag,	24. November 2026	2. Lehrjahr EBA	Langenthal/Thun

Wir werden vor den Sommerferien an jeden Lehrbetrieb ein offizielles Kursaufgebot mit allen Detailinformationen versenden. Sollten sie noch Fragen zu diesem ÜK-Tag haben, können sie sich jederzeit an uns ÜK-Instruktoren wenden.

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



Seeländer Becke

Am 12. Mai 2026 fand das traditionelle Frühlingstreffen der Bieler-Bäcker-Senioren/innen im Restaurant Bahnhof in Brugg statt. Die gutgelaunten «Froue und Manne vor Beckerzunft» haben es auch ohne

finanziellen Verbands-Zustupf sichtlich genossen, bei einem feinen Zmittagessen, spannenden Bäckerlatein und andere Aktualitäten auszutauschen.

Markus Bähler





Berner Brotmärkt vom 20. Mai 2026

Um 5 Uhr morgens war es so weit. Dem nächtlichen Regen trotzend, begann das OK-Team mit dem Aufbau und Einrichten der Märktstände. Noch im Morgengrauen war es geschafft und die Standplätze der 11 angemeldeten Märkteilnehmenden aus der ganzen BCBS-Region, konnten übergeben werden. Ab neun Uhr waren alle Stände verkaufsbereit, um wohlriechende Gerüche von feinen Backwaren in den Himmel steigen zu lassen. Die einladend ausgestatteten Stände boten eine vielfältige Auswahl von gluschtigen und knusprigen Backwaren. Wie mit Petrus besprochen, verzogen sich die Regenwolken und viele Besucher/innen erfreuten



Brotmarmelade Patrik Bohnenblust

sich am Angebot und nutzten bei angenehmen Temperaturen die Gelegenheit, sich mit besten Backwaren einzudecken. In der Militär-Pfufi zogen die Altmeister goldbraune Käseschnitten, Chnobl- und Pizzabrote aus dem heissen Ofen. Deren Partnerinnen betrieben währenddessen den Verkaufsstand mit Pfufi-Köstlichkeiten und erfrischenden Getränken. Unser «Örgeli-Ueli» sorgte zunächst wie in der Vergangenheit für die traditionelle musikalische Märktstimmung. Diese wurde jedoch abrupt durch einen Polizeieinsatz gestoppt. Musik auf dem Waisenhausplatz sei nur während definierten Zeitfenstern erlaubt. Konkret von 11:00 bis 14:00 Uhr sowie von 17:00 bis 21:00 Uhr. Kommentar überflüssig... Am Démostand wurden unter dem Motto «Brotrecycling», Brotreste zu feinen Gerichten verarbeitet. Die Märktbesucher liessen sich mit frisch hergestellter Apfelfrösti (Vogelheu) und Käse-Tschoope verwöhnen. Als Gaststände nahmen der Familienbetrieb «Chäs vom Geissepeter» aus Wangen an der Aare mit seinen Ziegenmilchprodukten und die Wüthrich-Metzg aus Münchenbuchsee teil. Erstmals waren auch die «Vignerons de Berne» mit einem Stand dabei. Ebenfalls stellte uns Intermill wieder ihren mobilen

Holzbackofen zur Verfügung, welcher fleissig vor Publikum im Einsatz stand. Am traditionellen Apéro trafen sich Vertreter aus der Wirtschaft, Politik und Verbänden. Die warmen Pfufi-Häppchen, begleitet von spritzigem Weisswein, erfreuten die geladenen Gäste und sorgten für gute Laune. Das Apéro wurde durch einen Auftritt des «Brotmarmelade» Patrik Bohnenblust mit Auszügen aus seiner «Tour de Pain» bereichert.

OK-Präsidentin Isabel Wegmann und ihr Team, haben erneut einen erfolgreichen Bäcker-Confiseur Anlass organisiert und beste Branchenwerbung betrieben. Ein besonderer Dank gilt allen Geschäften, welche durch ihren Einsatz den Brotmärkt erst möglich machen. Der nächste Berner Brotmärkt findet am Mittwoch, 26. Mai 2027 statt.

Markus Bähler

Bildimpressionen:





Treffen der ehemaligen «Bärner-Becke»

Am 15. April wurden die ehemaligen «Bärner-Becke» zu ihrem Jahrestreffen ins Stadttheater Bern eingeladen. Das Programm startete mit einer Führung durch das Stadttheater Bern mit

spannenden Einblicken hinter die Kulissen. Anschliessend genoss die gutgelaunte Gesellschaft eine spezielle Dinner-Reise in der «Vierten Wand».

Herzlichen Dank den Organisatoren



BEA-Schaubäckerei 2026



Das Interesse an der 73. Ausgabe der BEA war riesig. Über 330'000 Besuchende strömten auf das BERNEXPO-Areal. Rund 892 Ausstellende waren mit ihren Angeboten in Bern vor Ort.



Die BCBS-Schaubäckerei im Grünen Zentrum hat einen hohen Stellenwert und ist für die ganze BEA ein Publikumsmagnet. Bereits zum fünften Mal präsentierte sich das Grüne Zentrum samt der BEA-Schaubäckerei in der Halle 3.0. Trotz kleinerer Standfläche als früher im Aussenbereich, war die Hallenversion sehr erfolgreich. Tausende BEA-Berliner gingen über die Ladentheke. Via Kamera über der Fritteuse, konnten die Besucher/innen live die schwimmenden Berliner beim Backen beobachten. Der mobile Verkaufsstand im Aussenbereich war top frequentiert, sicher auch wegen der neuen Werbebanner. Wie in vergangenen Jahren, konnten die Besucher/innen den eifrigen Spezialisten bei der Entstehung



20 Jahre Cornelia Kläy

von knusprigen Broten, feinen Nidlechueche, Butterzöpfen, Sandwiches, frischen Berlinern und Vielem mehr zuschauen. Im Schoggipavillon wurden Schoggisten geli frisch mit Couverture überzogen und anschliessend in ein zartes Bärnerweggli gestossen. Diese fanden bei den Schleckmäulern reissenden Absatz. Auch modelierten Lernende lustige Marzipanfiguren und es wurden Spitzbuben nach Wunsch der Kunden dekoriert. Im Schoggihäuschen wurden zugleich Brancheninformationen für den Berufsnachwuchs vermittelt. Auch Lernende aus dem Detailhandel waren vor Ort und haben mit viel Freude die Köstlichkeiten an die Besucher/innen verkauft. Auf Grossbildschirmen wurden Nachwuchs-Kurzfilme mit dem Link auf unsere Plattform «lehrbeck.ch & lehrconfiseur.ch» abgespielt.

Die Degustationshallen waren sehr gut



besucht, woran unser BEA-Berliner grösste Freude bekundete. Das Bäckerei-Team arbeitete bestens zusammen und die Stimmung war sehr gut. Das 20igste Jubiläum im BEA-Team, konnte heuer unsere «Conä» feiern. Die Buchhaltung und das Kasswesen sind ihre Leidenschaft. (Bildlegende: Cornelia Kläy) Nach der BEA heisst auch vor der BEA und die Auswertungen und Vorbereitungen sind bereits in vollem Gange.





Den Termin sofort in die Agenda eintragen
 -> BEA 2027: 30. April - 09. Mai 2027. Das
 Schaubäckerei-Team ist glücklich über den
 gelungenen Event und freut sich schon auf
 die nächste Ausgabe. Ein grosses «Merci»
 allen Beteiligten!

Markus Bähler

Bildimpressionen:



Bäckerausflug 1934 Lenzburg

Uns wurde aus Deutschland eine interessante Postkarte zugespielt. Bei einer Hausauflösung in Waldshut kam

eine historische Hinterlassenschaft zum Vorschein. Das waren noch Zeiten...

Weisch no



SCHWEIZERISCHER KONDITOREN-VERBAND, SEKTION BERN u. UMGEBUNG, BERN
Besuch in der Firma Alfred Zweifel, Malaga-Kellereien A.G., Lenzburg, am 14. Mai 1934



Gewerbeausstellung & Belp-Fest

Die Gewerbeausstellung BEXPO und das Belp-Fest fanden vom 15. bis 17. Mai 2026 im Dorfkern von Belp statt. Unter dem Motto «Bäup läbt – Bäup fägt» gab es für Besucher eine Kombination aus lokaler KMU-Ausstellung im Aaresaal und auf dem Aussengelände, Live-Musik, Lunapark sowie vielfältige Kulinarik. Trotz des regnerischen und kühlen Wetters zum Auftakt am Freitag, zieht die Bäckerei Fahrni eine durchwegs positive Bilanz. Ab Samstag zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite. Bei sonnigen Bedingungen strömten viele Besucherinnen und

Besucher auf das Festgelände, was für eine tolle Stimmung sorgte. Frisch gebackene Berliner lockten die Besucher massenhaft an den Fahrni-Stand.

Gemeinsam mit der Metzgerei Schwander betrieb die Bäckerei Fahrni einen Informationsstand, um das Bäckerei- und Metzgerei-handwerk den Besuchern näherzubringen. Besonders positiv waren die vielen guten Gespräche mit interessierten Besucherinnen und Besuchern, erfreute sich Alexandra Fahrni. Ein wichtiges Ziel war es zudem, Kinder und Jugendliche für eine Berufslehre im Lebensmittelhandwerk zu begeistern und ihnen die vielfältigen Perspektiven dieser Berufe aufzuzeigen.

Die Kombination aus Belp-Fest und Gewerbeausstellung bot dafür den idealen Rahmen.

Markus Bähler
Bilder: A. Fahrni



Diplomfeier Langenthal 2026

Bei schweisstreibenden Temperaturen trafen sich am 29. Juni die 38 Absolvent/innen des QV 2026 vom Schulstandort Langenthal, zu Ihrer Diplomfeier in der Berufsfachschule Langenthal. Beim Begrüssungsdrink sah man viele erwartungsvolle Gesichter, welche gespannt auf die Vergabe der Abschlussdokumente warteten.

Pünktlich um 17.00 Uhr eröffnete Chefexperte Rolf Gutmann die QV-Feier. Nach seiner kurzen Begrüssung übergab er als Premiere das Mikrophon an Luisa Sczepanski (Lernende vom Marzili-Beck), für die Einführung in die Diplomfeier.

Matthias Jost, Abteilungsleiter der Bfsl, gratulierte den Teilnehmer/innen zu deren eindrucklichen

Leistungen und bedankte sich für das grosse Engagement aller Beteiligten.

Im Namen des Verbandes Bäcker-Confitseure Bern-Solothurn, gratulierte Lukas Koller aus der Prüfungskommission den Kandidat/innen für die erfolgreichen Berufsabschlüsse und wünschte alles Gute auf dem weiteren Berufsweg.

Nun ging es los mit der lang erwarteten Diplomübergabe. Unter frenetischem Applaus der anwesenden Berufsbildner/innen, Eltern, Freunde und Freundinnen, konnten die Lernenden ihre Fähigkeitszeugnisse abholen.

Ab der Note 5.2 erhielten alle zusätzlich ein Brotmesser.

EFZ-Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



Klassenlehrperson: Corinne Gruber



Klassenlehrperson: Corinne Gruber

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Florian Bader**
Bäckerei Schär, Huttwil 5.7
- **Svenja Held**
Bäckerei Eichenberger, Langnau 5.7
- **Naya Freundlieb**
Bäckerei Lanz, Bern 5.4
- **Ronja Lehmann**
Bäckerei Linde, Orpund 5.3
- **Luisa Sczepanski**
Marzili-Beck, Bern 5.2
- **Simon Moser**
Bäckerei Moser, Messen 5.2
- **Maria Schneider**
Bäckerei Winz, Utzenstorf 5.1
- **Sarah Flückiger**
Bäckerei Linde, Orpund 5.1
- **Lauriane Perrot**
Bäckerei Blank, Ins 5.0

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Max Wolfs**
Bäckerei Blank, Ins
- **Joel Eichenberger**
Bäckerei Fischer, Ersigen
- **Florian Riesen**
Liechti-Beck, Zollbrück
- **Nils David Bieli**
Vögeli-Beck, Hägendorf
- **Elianys González**
Bäckerei Lehmann, Täuffelen
- **Fabienne Fuchs**
Ämme-Beck, Alchenflüh
- **Ronja Rombach**
IGU Beck, Rechterswil
- **Basil Matter**
Bäckerei Steiner, Solothurn
- **Nicola Rubitschung**
Bäckerei Flury, Koppigen
- **Nico Philipp**
La Boulangerie, Ostermundigen
- **Rahel Iseli**
Ämme-Beck, Alchenflüh
- **Mihajlo Milutinovic**
Ängelibeck, Köniz
- **Daria Sahli**
Dorfbeck Sahli, Schwarzenburg
- **Florian Gerber**
Ueli der Beck, Urtenen-Schönbühl

EFZ-Fachrichtung Konditorei-Confiserie



Klassenlehrperson: Stefan Schindler

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Jana Aeschbacher**
Konditorei Flury, Koppigen 5.6
- **Nuria Jufer**
Bäckerei Lienhart, Huttwil 5.6
- **Nadine Schneider**
Suteria Chocolata, Solothurn 5.0

KC Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Emily Kreuter**
Bäckerei Burkhard, Lyss
- **Selin Su Baltali**
Suteria Chocolata, Solothurn
- **Selina Jachemet**
Suteria Chocolata, Solothurn
- **Nina Zysset**
Bäckerei Gutjahr, Seedorf

EBA Bäckerei-Konditorei



Klassenlehrperson: Stefan Schindler

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Jonathan Scheibli**
Dorfbeck Nyfeler, Aarwangen 5.8
- **Eliane Diogo**
Café Knaus, Oensingen 5.3
- **Faduma Ibrahim Hassan**
Bäckerei Mischler, Selzach 5.2
- **Leonardo Strahm**
Storchenbäckerei, Bern 5.2
- **Melanie Herrmann**
Bäckerei Café Zyt, Sumiswald 5.1

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Rinlada Kaiklang**
Bäckerei Fischer, Ersigen
- **Megane-Shadelyne Zangger-Carrasco**
VEBO Genossenschaft, Oensingen
- **Sabrina Wasserfallen**
Stiftung Battenberg, Biel

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



Beat Bongni, Jonathan Scheibli, Florian Bader, Rolf Gutmann

Bilder der Lernenden aus den ÜK-Modulen rundeten die Feier unterhaltsam ab. Beat Bongni von der Mühle Burgholz überreichte zudem je einen kleinen Goldbarren an

die besten Kantonalen Prüfungsergebnisse. In der EFZ-Fachrichtung Bäckerei an Florian Bader und an den EBA-Diplomanden Jonathan Scheibli.

Nomination für die Swiss Skills 2027



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

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

Markus Bähler

Besonders freuen konnte sich Florian Bader, welcher eine Nomination für die Swiss Skills 2027 erreicht hat. Die SBC-Wettkampfkommision wird über die abschliessende Selektion entscheiden.

Nach der emotionalen Feier waren alle zu einem Apéro in der ÜK-Backstube eingeladen. Hier wurden die erbrachten

Weitere Bildimpressionen:



Diplomfeier Thun 2026

Am 1. Juli trafen die 31 Absolventinnen und Absolventen mit ihren Angehörigen und Berufsbildner/innen im IDM Thun zur Diplomfeier ein. Die Abschlussfeier beider Produktions-Fachrichtungen und der EBA-Klasse war ein feierlicher Anlass in der gut besetzten und bestens klimatisierten Aula. Chefexperte Rolf Gutmann eröffnete die Diplomfeier um 17.00 Uhr mit viel Lob für die erbrachten Leistungen. Nach seiner kurzen Begrüssung übergab er als Premiere das Mikrophon an Joël Karlen (Lernender der Bäckerei Eichenberger), für die Einführung in die Diplomfeier. Als



Joël Karlen

Verzaubert Kunden.

Die Steuern delegiert er.

Weitere Informationen

SBC Treuhand

Referenten richteten Boris Seiler (IDM-Abteilungsleiter) und Mario Schmidt (BCBS-Prüfungskommission) lobende Worte an die erfolgreichen jungen Berufsleute und wünschten ihnen alles Gute auf dem weiteren Berufsweg. Darauf folgte der lang ersehnte Höhepunkt. Unter frenetischem Applaus wurden die

neuen Bäcker-Confiseure EBA und EFZ auf die Bühne gerufen, um ihre Fähigkeitszeugnisse entgegenzunehmen. Ab der Note 5.2 erhielten alle zusätzlich ein Brotmesser. Bilder der Lernenden aus den ÜK-Modulen rundeten die Feier unterhaltsam ab.

EBA Bäckerei-Konditorei



Klassenlehrperson: Mario Schmidt

- **Margarida Faria Silva**
Stiftung Steinhölzli, Bern 5.0
- **Natalia Gerasimova**
Bäckerei Linder, Gwatt 5.0
- **Marissa Rügsegger**
Stiftung Steinhölzli, Bern 4.9
- **Hau Ling Zilya Li**
Café Steibach, Belp 4.9

Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.8

- **Jawad Mohammadi**
Monbijou-Beck, Bern
- **Efe Güner**
Bäckerei Sterchi, Bern
- **Sharafat Ibrahim**
Bäckerei Sterchi, Bern

EFZ Fachrichtung Konditorei-Confiserie



Klassenlehrperson: Mario Schmidt

KC Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Rosanna Schüpbach**
Confiserie Steinmann, Thun 5.7
- **Lena Schweizer**
Confiserie Wisler, Langnau 5.6
- **Selina Wyss**
Confiserie Neuhaus, Oberburg 5.4
- **Michael Zbären**
Chocolatier Délice, Saanen 5.3
- **Melanie Wyder**
Confiserie Berger, Münsingen 5.2
- **Vreni Reichen**
Bäckerei Gübeli, St. Stephan 5.0
- **Lynn Juon**
Confiserie Eichenberger, Bern 5.0

KC Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Sophia Marie Heise**
Confiserie Eichenberger, Bern
- **Noelia Lempen**
Bäckerei Gübeli, St. Stephan
- **Taina Küng**
Bäckerei Bohnenblust, Bern
- **Anina Bosshard**
Bäckerei Bruderer, Wichtrach
- **Nicole Stämpfli**
Bäckerei Berger, Münsingen
- **Fabienne Schweingruber**
Schneiders Backstube, Frutigen

EFZ Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



Klassenlehrperson: Franziska Wüthrich

BK Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Célia Bandi**
Bäckerei Gübeli, St. Stephan 5.7
- **Joël Karlen**
Bäckerei Eichenberger, Bern 5.5
- **Sandra Marending**
Pfister-Beck, Uetendorf 5.4
- **Cécile Rügsegger**
Bäckerei Schenk, Süderen 5.3
- **Chiara Martinaglia**
Bäckerei Mohler, Unterseen 5.0
- **Andrea Trachsel**
Knuspereggen, Schwanden 5.0
- **Inka Eidt**
Bäckerei Wüst, Gampel 5.0

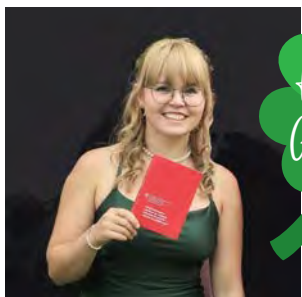
BK Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Jenny Gerber**
Bäckerei Bieri, Schangnau
- **Amira Rieder**
Bäckerei Linder, Gwatt
- **Lobna Dridi-Boussif**
Bäckerei Sterchi, Bern
- **Fabian Schönholzer**
Bäckerei Krenger, Bolligen
- **Hanna Reichen**
Bäckerei Bruderer, Wichtrach



Beat Bongni von der Mühle Burgholz überreichte Rosanna Schüpbach einen kleinen Goldbarren für das beste Kantonale Prüfungsergebnis der EFZ-Fachrichtung Confitiserie.

Nomination für die Swiss Skills 2027



Besonders freuen konnte sich Rosanna Schüpbach, welche eine Nomination für die Swiss Skills 2027 erreicht hat. Die SBC-Wettkampfkommision wird über die abschliessende Selektion entscheiden.

Nach der emotionalen Feier waren alle zu einem Apéro Riche eingeladen. Hier wurden die erbrachten Ergebnisse noch

einmal gewürdigt und angeregt diskutiert. Kulinarisch fand dieser ereignisreiche Tag im Leben unserer Lernenden einen gemütlichen Ausklang.

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

Markus Bähler

Weitere Bildimpressionen unter:



EBA-Infomesse in Solothurn



Der 16. EBA-Infotag am 26. März 2026 im Alten Spital Solothurn hat erneut bewiesen, wie wichtig die EBA-Grundbildung ist. Rund 790 Schülerinnen und Schülern der 7. bis 9. Sekundarschule B, aus Integrations- und Arbeitsprogrammen sowie Sonderschulen haben die Berufsausstellung mit 24 Berufsverbänden und Firmen sowie den Berufsfachschulen und weiteren Organisationen besucht.

Praxisnahe Informationen zu den Themen Berufswahl und Lehrstellensuche vermittelten Fachpersonen an Informationsveranstaltungen und Workshops. Die wichtigste Plattform im Kanton Solothurn für den Informationsaustausch über die zweijährige Grundbildung EBA richtet sich an Schüler/innen der Sek B, deren Eltern und Lehrkräfte sowie an Vertreter der Berufsverbände, Berufsfachschulen und Unternehmen. Ziel





ist es, sich gemeinsam mit dem Thema Berufswahl und -findung auseinanderzusetzen. Schüler/innen und Eltern erhalten so Informationen aus erster Hand und gelangen mit Branchenfachpersonen in Kontakt. Beratungs- und Bildungsinstitutionen sowie Berufsbildungsbehörden bieten individuelle Auskünfte und Beratungen. An der Infomesse 2026 wurden von Betrieben und Verbänden 30 EBA-Berufsbilder vorgestellt.

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

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

Markus Bähler

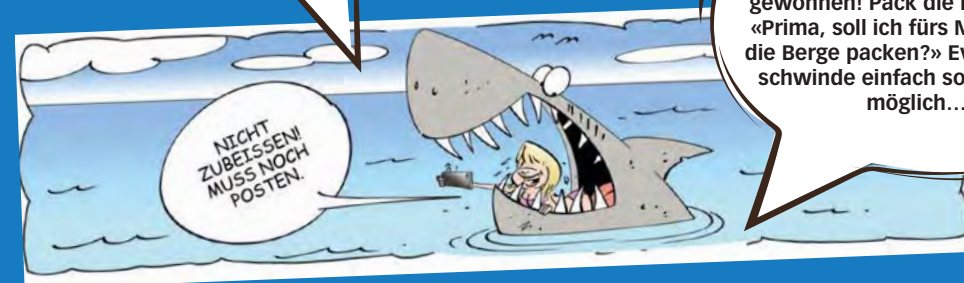
Humor

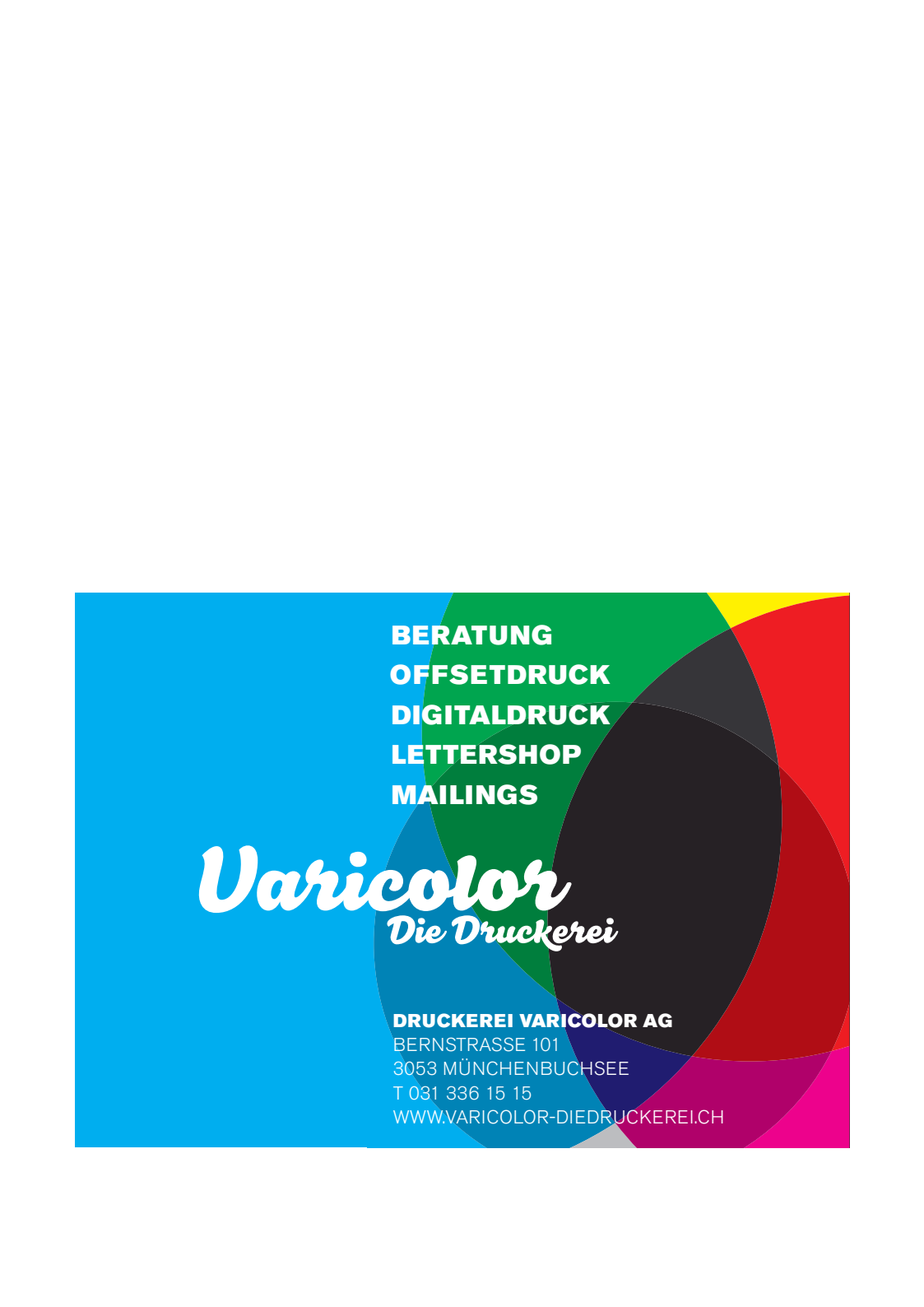


Was haben Lebensmittelkontrolleure und Wolken gemeinsam?
Wenn sie sich verziehen, ist es ganz schön.



Gestern habe ich bei Weight Watchers angerufen.
Es hat aber keiner abgenommen.





**BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS**

Varicolor
Die Druckerei

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