



# **NÖIS** VO DE BECKE- CONFISEURE



Juli 2025 | Ausgabe Nr. 2 | 14. 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-baekereien](https://pistor.ch/foodpairing-baekereien)

# 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

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

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

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

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

**Inserate**  
schwarz/ weiss:  
1/2-Seite Fr. 390.–      1/1-Seite Fr. 685.–  
farbig:  
1/2-Seite Fr. 495.–      1/1-Seite Fr. 885.–

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

**Abonnementspreis Nichtmitglieder**  
Fr. 33.– pro Jahr

**Erscheint 4-mal jährlich**

**Nächste Ausgabe:**  
Oktober 2025

# Inhalt

## BCBS-Überregional/SBC

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Editorial .....                                     | 5  |
| Ein Wort des Präsidenten .....                      | 7  |
| BCBS-GV in Bern-Liebelfeld .....                    | 9  |
| Keine Pro Infirmitas «Grittibänz-Aktion» 2025 ..... | 13 |
| ÜKZ-Sponsorenanlass .....                           | 15 |
| BCBS-Termine .....                                  | 17 |
| Mutationen .....                                    | 18 |
| Gratulationen .....                                 | 19 |

## Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Diverse Meldungen ..... | 21 |
|-------------------------|----|

## Aus-/Weiterbildung

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| ASA-Fortbildung .....                | 36 |
| ÜK-Terminplan .....                  | 37 |
| ÜK-Vorbereitungstage in Luzern ..... | 39 |
| Berufsprüfungen BE-SO 2025 .....     | 40 |

## Bern Region

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Berner Brotmärit 2025 .....       | 42 |
| Treffen der Bäcker-Senioren ..... | 46 |
| BEA-Schaubäckerei 2025 .....      | 48 |
| Katastrophe in Blatten .....      | 52 |

## Biel-Seeland

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Diplomfeier Biel-Seeland und Solothurn ... | 53 |
| Seeländer Becke .....                      | 57 |

## Oberraargau/Emmental

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Diplomfeier Langenthal 2025 .....     | 58 |
| Neubau Grossenbacher Jegenstorf ..... | 62 |

## Berner Oberland

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Diplomfeier Thun 2025 .....          | 64 |
| Altmeister-Bräteln an der Lenk ..... | 68 |

## Solothurn

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| EBA-Infomesse in Solothurn ..... | 70 |
| Berufsfindung Solothurn .....    | 72 |

## Humor .....



# 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. 84 junge Berufskolleginnen und Kollegen aus der Produktion und 20 aus dem Verkauf konnten ihre Abschlusssdokumente entgegennehmen. Viele glückliche und stolze Gesichter strahlten an den drei feierlichen Lehrabschlussfeiern in Langenthal, Thun und Biel um die Wette. Es ist jedoch nicht nur ein Abschluss, sondern auch der Anfang einer vielversprechenden Zukunft. Der Grundstein ist nun gelegt und es stehen viele Türen offen, um sich weiterzuentwickeln. Zusatzlehren, Berufsprüfung, Höhere Fachprüfung, zusätzliche Berufsfelder, sind nur einige Möglichkeiten, um sich weiterzubilden.

Der schwierigen Situation bezüglich unserem Berufsnachwuchs müssen wir mit allen Mitteln entgegenwirken, um dem herrschenden Fachkräftemangel zu entgegenen. Unsere Branche muss sich dafür einsetzen, dass das Bäcker-Confiseur-Handwerk auch künftig für junge Berufsleute attraktiv bleibt. Denn nur

mit motiviertem Nachwuchs können wir uns auch noch in zehn Jahren über tolle Prüfungsergebnisse und kompetente Mitarbeiter/innen freuen.

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

*Redaktionsleitung  
Markus Bähler*





# BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

*August  
Aktion*



## KÜRBISKERN 50

Das Kürbiskernbrot überzeugt durch seinen unverwechselbar aromatischen Geschmack und die leicht nussige Note der Kürbiskerne. Die knusprige Kruste und die saftige Krume machen es zu einem echten Herbst-Genuss.



Scannen Sie den QR-Code, um  
direkt zum Rezept und einer weiteren  
Anwendungsidee zu gelangen.

# Gruss des Präsidenten



Werte Bäcker, wertee Confiseurinnen und wertee Verkaufsfachfrauen

Vor einem Jahr (in der Juli Ausgabe Nöis vo de Becke-Confiseure) habe ich uns den Sommer 2024 herbeigewünscht. Im Juni 2025 ist der Sommer definitiv schon da. Eigentlich schön, wenn da nicht die viel zu warme Backstube wäre ...

Der Verband Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn hat erstmalig die Mitgliederversammlung 2025 an einem Samstagabend durchgeführt.

Die Idee war, den statutarischen Teil so schlank wie möglich zu halten und dafür dem gemütlichen Teil mehr Raum zu geben. Mit musikalischer Begleitung der Gruppe Mondstei von Manu Schwab (Chefkonditorin Reinhard Bern).

Die vielen positiven Rückmeldungen haben mich sehr gefreut und bestätigen den Entscheid des Vorstands diesen Versuch zu wagen. Ich hoffe, dass wir für die Mitgliederversammlung 2026 noch mehr Aktivmitglieder begeistern können.

Die Versammlung findet 2026 im Berner Oberland statt und lädt dazu ein, ein erholsames Wochenende zu planen. Ich freue mich schon darauf.

Es grüsst herzlich aus der warmen Backstube

*Chrigu Muralt*



# 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 Bern-Liebefeld

Am 17. Mai 2025 fand die 134. BCBS-Generalversammlung in der Gemeinde Köniz statt. Ein Jahr nach der GV in der Uhrenstadt Biel-Bienne, trafen sich die BCBS-Mitglieder unter der Leitung von Christian Muralt diesjährig im «Landhaus Liebefeld». Erstmals wurde die Hauptversammlung auf einen Samstag angesetzt, um auszuloten, ob ein Wochenendtermin für die Aktivmitglieder von Vorteil sein könnte. Inklusive der geladenen Gäste nahmen 92 Personen an der Hauptversammlung teil.

Um 16.00 Uhr begrüsste BCBS-Präsident Christian Muralt alle Anwesenden im Dachstock vom Restaurant Landhaus Liebefeld zur Generalversammlung und informierte über Branchenthemen des vergangenen Jahres, insbesondere die Herausforderungen und die Möglichkeiten, welche diese mit sich brachten.



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

Im ersten Teil informierte Theo Nacht über die BCBS-Familienausgleichskasse (Panvica). Die Jahresrechnung 2024, sowie der Geschäfts- und Revisionsbericht 2024 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. Er musste leider feststellen, dass die Mitgliederzahlen nach wie vor rückläufig sind.

| Mitglieder    | 31.12.2023 | 31.12.2024 |
|---------------|------------|------------|
| mit Geschäft  | 215        | 192        |
| ohne Geschäft | 124        | 128        |
| Total         | 339        | 320        |

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.



Theo Nacht

Im Traktandum «Wahlen» wurden die Delegierten für den SBC-Kongress nominiert. Als Solothurner Vertreter der Familienausgleichskasse wurde zudem Christian Ingold (Lüterkofen) gewählt.

In der Pause wurde bei angenehmem Wetter ein kleines Apéro auf der Gartenterrasse offeriert.

Nach der Pause begrüßte Christian Muralt für den zweiten Teil die neu eingetroffenen

Gäste, Sponsoren und besonders die zu ehrenden Personen von Berufserfolgen. Caroline Jutzi und Livia Wasem-Krüsi wurden von Chef-Experte Rolf Gutmann als Berufsprüfungsabsolventinnen geehrt.

Diverse Gäste wie Nationalrat Lars Guggisberg, SBC-Direktor Urs Wellauer und Regula Beck als Vertreterin der Mühlenengenossenschaft Kanton Bern, richteten Grussbotschaften und Kurzreferate an die Versammlung. Christian Muralt bedankte sich beim GV-OK, dem Vorstand, bei den Mitarbeitenden des BCBS und den anwesenden GV-Teilnehmenden für deren Engagement.



Lars Guggisberg



Urs Wellauer

Für musikalische Unterhaltung sorgte die Berner Mundartrockband «mOndstei» mit Sängerin Manu Schwab, welche zudem in unserer Branche als leitende Konditor-Confiseurin arbeitet.



Mundartrockband «mOndstei»

Während dem anschliessenden Abendessen, informierte Markus Bähler zwischen den Gängen mittels seinem traditionellen Foto-Rückblick über diverse Anlässe vom vergangenen Jahr.

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

Die nächste BCBS-GV findet am 16. Mai 2026 im Oberland statt.

Markus Bähler



Livia Wasem-Krüsi und Caroline Jutzi



Regula Beck



Hier direkt zur Bildergalerie



## Die Welt ändert sich, wir ändern uns mit.

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



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

### V-GO! Basismischung

Perfekt zum Erstellen Ihres veganen Gebäcksortiments

**JETZT ERHÄLTlich**



# Keine Pro Infirmis «Grüttibänz-Aktion» 2025

«Usem gliichä Teig gmacht»



Am 3. Dezember ist der internationale Tag von Menschen mit Behinderungen. Unter dem Motto «usem gliiche Teig gmacht», konnten seit 2019 an diesem Tag Bäckereien und Conisereien schweizweit «Pro Infirmis- Grüttibänzli» herstellen und verkaufen. Das Projekt wurde nun von Pro Infirmis beendet.

Für Fragen wenden Sie sich an:

Achim Bader  
c/o Pro Infirmis Holzmattenweg 94  
4712 Laupersdorf  
achim.bader@proinfirmis.ch  
Tel: 058 775 10 62

Markus Bähler

 SEIT 1886  
**KLIpfel**  
HEFE · LEVURE · LIEVITO  
www.klipfel.ch

  
**BESTELLEN SIE PER WHATSAPP**  
EINFACH  
UNKOMPLIZIERT  
SCHNELL  
**061 836 88 88**



**FRESH** vom ersten Biss  
**LOVE**

**ZAVARKA CLASSIC**  
Gekochter Roggensauerteig für Aroma und lange Frischhaltung.

**ZAVARKA DINKEL URKORN**  
Gekochter Dinkel Urkorn Sauerteig auf Basis von Dinkelmehl und Waldstaudenroggen zur Herstellung einer breiten Palette von Gebäckvarianten mit Dinkel.

**Auch bei Pistor erhältlich**

**LIVENDO**

**Rype™**

Roggensauerteigpaste für charakteristische Aromatik, ohne Zusatzstoffe.





*Mühle  
Landschut*  
QUALITÄT AUS TRADITION  
SEIT 1493

Wir setzen auf

**Regionalität • Slow Milling • Natürlichkeit**

Beck & Cie. AG  
3427 Utzenstorf

[www.meinmehl.ch](http://www.meinmehl.ch) • [www.mafarine.ch](http://www.mafarine.ch)

# ÜKZ-Sponsorenanlass

Am 4. April 2025 trafen sich 4. Jahre nach dem 10 Jahre-Jubiläum Sponsoren, Bfsl-Leiter und Vertreter des BCBS in der Backstube des ÜK-Zentrums Langenthal.

ÜK-Kommissionspräsident Oliver Kuhnen begrüßte die Gäste und bedankte sich bei den Sponsoren für ihre Unterstützung zugunsten des ÜK-Zentrums und natürlich auch unserer Lernenden.

Nach der Begrüssung durften die Gäste selbst Hand anlegen.

In der Bäckerei konnten alle einen Sechstrang Zopf flechten. In der Confitserie wechselten sie zur Couverture und jeder kreierte einen Schoggi-Osterhasen. Nach getaner Arbeit ging es über zu einem Apéro

und zum gemütlichen Gedankenaustausch. Am Ende der Veranstaltung durfte dann jeder Teilnehmer seinen eigenen Zopf und Schoggi-Hasen mit nach Hause nehmen. Wir möchten uns auf diesem Weg noch einmal herzlich bei unseren Sponsoren für die grossartige Unterstützung bedanken.

*Markus Bähler*

**Sponsoren:** Pistor, Pawi Verpackungen, Margo-CSM, Hefe Schweiz, Max Felchlin, Bakels Nutribake, Kwintet Schweiz (Bragard), Mühle Aeschlimann, Rondo Burgdorf, Patiswiss, Alipro, Pitec, Pacovis, Martinello & Co (Boiron), Olo Marzipan, Prodega Langenthal, Bfs Langenthal





# BCBS-Termine

**zum Eintragen in Ihre Agenda**

|                   |            |                                         |
|-------------------|------------|-----------------------------------------|
| 21.–24.08.2025    |            | BAM in Bern                             |
| 28.08.2025        | Donnerstag | BCBS-Vorstandssitzung                   |
| 10.09.2025        | Mittwoch   | SIBE-Kurs im Bfsl Langenthal            |
| 16.09.2025        | Dienstag   | SIBE-Kurs im IDM Thun                   |
| 17.–21.09.2025    |            | SwissSkills in Bern                     |
| 19.–28.09.2025    |            | Herbstmesse «HESO» in Solothurn         |
| 05.11.2025        | Mittwoch   | BCBS-Vorstandssitzung                   |
| 06.–09.11.2025    |            | Neuland Thun / Lebkuchen-Workshops      |
| 14.12.2025        | Sonntag    | Bäzen backen auf dem Bärenplatz in Bern |
| 11.–14.03.2026    |            | «Rendez-vous Job» im ÜKZ-Langenthal     |
| 26.03.2026        | Donnerstag | EBA-Infomesse in Solothurn              |
| 24.04.–03.05.2026 |            | BEA-Schaubäckerei in Bern               |
| 16.05.2026        | Samstag    | BCBS-GV Region Oberland                 |
| 20.05.2026        | Mittwoch   | Brotmärit in Bern                       |
| 01.–03.09.2026    |            | BIM in Olten                            |
| 04.–08.09.2026    |            | BAM in Bern                             |

# Mutationen

## Betriebsübergaben/Eröffnungen:

- Gassler-Beck AG, Peter Gassler, Jurastrasse 1, 2540 Grenchen  
→ Nachfolge: Landi ReSo, Solothurn

## Geschäftsaufgaben:

- Bäckerei-Konditorei, Andreas & Ruth Baumgartner, Emmentalstrasse 174, 3414 Oberburg
- Bäckerei-Konditorei Café Zyt, Peter & Ruth Bieri, Spitalstrasse 8, 3454 Sumiswald  
→ Per Ende August 2025
- Bäckerei-Café Zulauf, Samuel & Beatrice Steiner, Dorfstrasse 25, 4914 Roggwil

## Status-Änderungen:

- Andreas & Franziska Schär, Huttwil → von Aktivmitglied zu Passivmitglied

## Austritte:

- Peter & Barbara Hirsbrunner, Thun

## Verstorben:

- Benigno Canal, Spiegel
- Alice Röthlisberger, Wyssachen
- Rösli Schär, Ursenbach





- Zum 70. Geburtstag am 29.04.2025, Beatrice Fahrni, Dotzigen
- Zum 70. Geburtstag am 07.06.2025, Annemarie Stuker, Lotzwil
- Zum 75. Geburtstag am 24.04.2025, Annelies Däster, Langenthal
- Zum 75. Geburtstag am 18.07.2025, Leo Stolz, Münchenbuchsee
- Zum 81. Geburtstag am 11.04.2025, Andreas Bohnenblust, Niederbipp
- Zum 81. Geburtstag am 14.04.2025, Christine Flückiger, Grosshöchstetten
- Zum 81. Geburtstag am 11.05.2025, Hans-Ulrich Heiniger, Rüeggisberg
- Zum 81. Geburtstag am 11.05.2025, Paul Ryser, Blatten VS
- Zum 81. Geburtstag am 15.07.2025, Fritz Flückiger, Grosshöchstetten
- Zum 82. Geburtstag am 28.06.2025, Trudi Winkler, Blumenstein
- Zum 82. Geburtstag am 13.07.2025, Susi Liebi, Thun
- Zum 83. Geburtstag am 01.06.2025, Alfred Kuhnén, Lenk
- Zum 83. Geburtstag am 23.06.2025, Iris Berger, Konolfingen
- Zum 83. Geburtstag am 25.06.2025, Peter Burkhalter, Bellmund
- Zum 85. Geburtstag am 01.05.2025, Hermann Röthlisberger, Ostermundigen
- Zum 85. Geburtstag am 12.07.2025, Hänggärtner Ernst, Bern
- Zum 86. Geburtstag am 16.04.2025, René Künzli, Bern
- Zum 86. Geburtstag am 26.06.2025, Rolf Wenger, Worben
- Zum 88. Geburtstag am 01.05.2025, Erika Leuenberger, Riggisberg
- Zum 88. Geburtstag am 07.05.2025, Peter Klemmt, Biel
- Zum 88. Geburtstag am 23.05.2025, Eugen Schmid, Orpund
- Zum 88. Geburtstag am 13.07.2025, Heinz Schwarz, Krattigen
- Zum 89. Geburtstag am 25.04.2025, Doris Hänggi, Bern
- Zum 89. Geburtstag am 09.07.2025, Madlen Gerber, Reichenbach
- Zum 90. Geburtstag am 12.04.2025, Edwin Leuenberger, Riggisberg
- Zum 94. Geburtstag am 21.06.2025, Lydia Steiner, Trimstein



## 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**



AplusAG.CH SA, 2540 Grenchen 032 653 8888  
[www.aplusag.ch](http://www.aplusag.ch) [aplugag@aplugag.ch](mailto:aplugag@aplugag.ch)



**FÜR JEDE BACKSTÜBE**

**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](mailto:info@wieland-boku.ch)

# Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

## Es gibt wieder Brot hinter der Kirche

Fünf Monate nach dessen Schliessung wurde das Ladenlokal der Bäckerei Wüthrich Anfang Juni durch die Gebrüder Matthias und Lars Michel wiedereröffnet. Angeboten werden Brot aus der Backstube von Martin Wüthrich, Sandwiches, Getränke und lokal produzierte Lebensmittel für den täglichen Gebrauch. Die Leitung im Laden hat Katharina Schramm übernommen.



*Lars Michel, Katharina Schramm  
und Matthias Michel (rechts) beleben  
die Bäckerei Wüthrich wieder.*

Anfang Juni wurde im Verkaufsladen des traditionsreichen Gletscherbecks am Ischweg in Grindelwald der Betrieb wieder aufgenommen, nachdem dieser von der Familie Wüthrich am 22. Dezember 2024 wegen Personalmangels auf unbestimmte Zeit geschlossen werden musste. Die Gebrüder Matthias und Lars Michel, welche im Dezember 2022 dem lange Zeit leer gestandenen Hotel Restaurant Fiescherblick neues Leben einhauchten, haben ebenfalls den Bäckereiladen wiedereröffnet.

«Unsere Vision war es ursprünglich, mit dem Fiescherblick den Ortsteil ‚Hinter der Kirche‘ wiederzubeleben und den überfüllten Dorfkern etwas zu entlasten. Das Bäckerei-Café ist quasi die Lebensader unseres Quartiers», so Matthias Michel (31) in einer Mitteilung.

Die Brüder sind im benachbarten Chalet Hofturnen, vis-à-vis der Bäckerei, aufgewachsen: «Wie in der Max und Moritz Geschichte von Wilhelm Busch, welche auf Kacheln gemalt die Aussenwand der Bäckerei ziert, streiften auch wir früher mit Flausen im Kopf durch die Nachbarschaft und kauften uns mit dem Sackgeld ein Träumli oder ein Schinkengipfeli bei Wüthrichs», erinnert sich Lars Michel (30).

## Einheimische Produkte und Saisonales

Michels können mit dem Hotelbetrieb in unmittelbarer Nähe gerade in Sachen Mitarbeiter für Abhilfe sorgen und wollen im Angebot ähnlich weitermachen, wie das bisher der Fall war, aber auch mit neuen

Ideen ergänzen. Nebst Brot für die Nachbarschaft, welches weiterhin von Martin Wüthrich in der Backstube hergestellt wird, gehen auch wieder Sandwiches für Handwerker, lokale Produkte wie Milch, Käse, Fleischwaren und weitere Getränke in Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten über die Theke. Das Trio freut sich viele Kunden im Laden begrüßen zu dürfen.

Ein kleines, saisonal wechselndes Süssspeisen-Angebot findet je nach Nachfrage ebenfalls seinen Platz im Laden. Ergänzend sind erlesene Weine und Craft-Biere zum lokalen Konsum oder für zu Hause erhältlich. Lars Michel als passionierter Sommelier wird zudem regelmässig Degustationen für interessierte Einheimische und Zweitheimische anbieten.

Die operative Leitung im Geschäft hat Katharina Schramm (46) übernommen, welche seit Eröffnung des Fiescherblick dort Teil des Kernteams ist und im Frühstück- und Nachmittagsservice ihre langjährige Erfahrung einbringt.

### **SBC-Kongress: Wahlen und neues Ehrenmitglied**

Die Delegiertenversammlung am 139. Kongress des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC vom 17. Juni 2025 in Bern, wartete mit einigen Schwerpunkten auf: Der Zentralvorstand wurde im Amt bestätigt, der westschweizer Regionalpräsident, Gérard Fornerod, als zweiter Vertreter der Romandie neu ins Gremium



*Andrea Wehren und Silvan Hotz*

gewählt und Andrea Wehren zum Ehrenmitglied ernannt. Andrea Wehren (Bäckerei-Konditorei Chnuspser-Becke, Schönrried) war seit 2019 im ZV und engagierte sich in der Grundbildungskommission Detailhandel, in der Ausbildungs- und Prüfungsbranche als ÜK-Leiterin, Mastertrainerin im «Verkauf 2022+» und als BCBS-Chefexpertin. «Sie wird eine grosse Lücke hinterlassen», betonte Lisa Frunz, zuständig für den Detailhandel. «Sie verfügt über riesiges Fach- und Hintergrundwissen und war immer tatkräftig für unseren Beruf unterwegs.»

Der SBC-Zentralvorstand wählte Barbara Steinmann (Confiserie Steinmann, Thun) in die Grundbildungskommission Detailhandel.

Als Nachfolgerin wählte der ZV einstimmig Barbara Steinmann – «eine ausgezeichnete

und motivierte Branchenfrau», freute sich Lisa Frunz. Ihre ersten Arbeitseinsätze leitete die Frischgewählte bereits in der elterlichen Confiserie. Sie absolvierte eine Detailhandelslehre, legte ein Welschlandjahr ein und machte den Lehrgang Branchenspezialistin mit Fachausweis sowie die Ausbildung zur diplomierten Geschäftsführerin KMU SIU. Barbara Steinmann amtet als Prüfungsexpertin und führt als Mitinhaberin in vierter Generation die Confiserie Steinmann in Thun.



*Barbara Steinmann*

Mitten aus der laufenden Sommersession kam Nationalrat Lorenz Hess direkt zum Kongress. Als amtierender «Ambassadeur du pain et du chocolat» setzt er sich für die Anliegen des Bäckerei-Confiserie-Gewerbes ein. Bedeutend war die Nachricht, die Hess frisch aus dem Bundeshaus

mitbrachte: Gerade in der Kongress-Woche hatte sich der Nationalrat dafür ausgesprochen, dass sozialpartnerschaftlich vereinbarte Mindestlöhne denjenigen der Kantone vorangehen. «Viele begreifen nicht, dass ein GAV mehr ist als nur ein Lohnthema», sagte Hess. Gerade für kleinere Betriebe sei der GAV eine wichtige Stütze – auch, um Sicherheit und Klarheit in einem anspruchsvollen Umfeld zu schaffen.

Einstimmig wurde zudem Beat Meyer, Inhaber und Geschäftsführer der Bäckerei Meyer GmbH in Bern, in die Paritätische Kommission Bäcker-Confiseure (pkbc) als Ersatz für Edgar Ehrbar gewählt.



# swisskills 2025

Vom 17. bis 21. September finden in Bern die SwissSkills 2025 statt. An der vierten Ausgabe der zentralen SwissSkills werden über 150 Berufe vorgestellt und die besten Lernenden werden sich in über 90 Berufsmeisterschaften messen. Darunter auch die drei Berufe aus unserer Branche: Bäcker-Konditor/in, Konditor-Confiseur/in, Detailhandelsfachfrau/fachmann.

## *Volunteers gesucht:*

Daniel Nyfeler, d.nyfeler@znueni-beck.ch,  
079 281 25 71

## **Kreiselbeck Biglen: Vom Verkaufswagen in die Krone Zäziwil**

Nachdem die Bäckerei Siegfried in Zäziwil Ende Februar geschlossen hatte, sprang der Kreiselbeck aus Biglen in die Lücke – mit einem Verkaufswägli. Dieses steht nicht mehr da, aber frisches Brot gibt es trotzdem noch: Die Familie Wälti vom Kreiselbeck mietete spontan einen Raum in der leerstehenden Krone.

In der Krone wird vorerst ein reduziertes Sortiment angeboten, das Wichtigste findet man trotzdem. Die Kundschaft aus Zäziwil war erleichtert. Zwar war nach drei Jahrzehnten ihre alteingesessene Bäckerei Siegfried geschlossen worden und seither



*Verkäuferin Carol Schmid verkauft  
bis auf weiteres Backwaren vom Kreiselbeck  
Biglen in der «Filiale Krone».*

sind Zäzitorte und die legendären Studentenschnitten nur noch nostalgische Erinnerungen. Auf frisches Brot, Sandwiches und süsse Backwaren müssen die Zäziwiler/innen dennoch nicht verzichten: Spontan füllte der Kreiselbeck Biglen die Lücke.

Als blitzschnelle Lösung beschloss die Familie Wälti mit ihrem Team, Ende Februar einen Verkaufswagen auf den Platz vor dem ehemaligen Gasthof Krone zu stellen. «Eine praktische Lösung», sagt Erika Wälti. «Bei trockenem Wetter jedenfalls – ausser dass im Februar unsere Verkäuferin im Wägli schier erfroren ist.» Als dann noch strömender Regen dazukam, suchte die Familie Wälti, die anfangs Januar 2025 den Kreiselbeck übernommen hatte, nach einer besseren Lösung. Und dabei kam ihnen

kurzum die Idee, dass ja die Besitzerin vom ehemaligen Restaurant Krone, Räumlichkeiten vermietet.

Und ganz neu eben auch ein Sali an den Kreiselbeck Biglen. Erika Wälti lacht: «Es ist ein herziges Sali, und der Verkaufsstand darin total provisorisch – zwei Tische mit weissen Tischtüchern, das ist unsere Blitz-Bäckerei.» Ob daraus eine «Bäckerei in der Krone» wird? Erika Wälti antwortet zurückhaltend: «Das ist jetzt mal ein Probegalopp mit einem reduzierten Angebot.» Die Familie Wälti werde das sicher testen und schauen, wie gut die zusätzliche Verkaufsstelle läuft. Für die Familie Wälti ist deshalb noch nicht klar, wie ihre Pläne für die Zukunft sind. «Die Rechnung muss schon aufgehen», sagt Familiensprecherin Erika Wälti. Die zusätzliche Verkaufsstelle sei jetzt mal quasi ein Entscheid ins Blaue.

Der «Kreiselbeck in der Krone» hat jeweils von 6.00 bis 10.30 Uhr geöffnet, am Samstag von 7.00 bis 12.00 Uhr, am Sonntag sind die Verkaufsstellen Zäziwil und Biglen geschlossen.

### **Der Bäckerei- und Dorfladen von Täuffelen weicht einer Migros-Filiale**

Der neue Coop-Laden war zu viel: Das Markt-Center Laubscher beim BTI-Bahnhof Täuffelen musste Ende März 2025 schliessen. Nachfolgen wird an jenem Standort eine Migros-Filiale.

«Bereits Wochen vor der Schliessung bedankten sich treue Kundinnen und Kunden

dafür, dass wir so lange für sie da waren», sagte Verena Laubscher, die Inhaberin und Geschäftsführerin des Dorfladens. Laut Verena Laubscher hatten sich die Regale in den letzten Tagen schon ziemlich gelichtet. Damit am letzten Verkaufstag auch noch der Rest wegkommt, gab es auf verschiedene Artikel eine Preissenkung.



*Verena Laubscher*

Als Vollblut-Geschäftsführerin ist sie jeweils um 5.20 Uhr aufgestanden und ab 6.15 Uhr im Laden oder im Büro gewesen. Vermutlich werde sie auch künftig noch so früh wach werden, «weil meine innere Uhr so programmiert ist», glaubt sie. «Aber künftig werde ich mich dann noch einmal umdrehen.» Ursprünglich war der Betrieb in diesem Haus neben dem heutigen



Ladenlokal. Heute befindet sich hier das Coiffeurgeschäft Kaufmann.

Grund für die Schliessung war die stete Abnahme des Umsatzes, welcher sich in den letzten Jahren akzentuiert habe, nachdem Coop zwischen Täuffelen und Gerolfingen eine mittelgrosse Filiale realisiert hatte. Viele seien nur noch wegen der Backwaren in ihren Laden gekommen, oder weil sie beim Einkaufen anderswo etwas vergessen hätten. Zuletzt sei der Laden defizitär gewesen, sodass man von der Substanz, von Rücklagen, gelebt habe. Doch: «Jeden Monat draufzahlen geht schon eine Weile, aber irgendwann ist fertig.»

Den konkreten Schliessungsentscheid gefällt habe sie dann, als ihr der Jahresabschluss 2024 die missliche Lage noch einmal so richtig vor Augen führte. Dass sich gleich Anfang Jahr – offenbar aufs Geratewohl – Migros telefonisch meldete, habe

sie in ihrem Entschluss noch bestärkt. «Und so sagte ich dem Anrufer, das passe gut, er könne gleich vorbeikommen.» Ihr Alter habe mit der Schliessung nichts zu tun, betont Laubscher, die letztes Jahr 80 geworden ist. Denn mit dem 55-jährigen Sohn Reto, der mit zwei weiteren Bäckerinnen Brot und süsse Backwaren produzierte, hätte ein Nachfolger zur Verfügung gestanden. Er hat mittlerweile eine Stelle in der Migros-Hausbäckerei Köniz gefunden. Der 82-jährige Ehemann Fritz ist gesundheitlich angeschlagen und seit Jahren nicht mehr im Betrieb tätig.

Eine Migros-Mediensprecherin bestätigte, dass die Migros Aare mit der Familie Laubscher «eine Vereinbarung über das bestehende Verkaufsgeschäft» abgeschlossen habe. Denn: «Wir sehen in Täuffelen das Potenzial für ein Migros-Format.» Allerdings seien die aktuellen baulichen Voraussetzungen nicht für einen Betrieb geeignet.



Deshalb stehe Migros in Kontakt mit der Gemeinde, um «Möglichkeiten für eine Optimierung des Standortes» zu erarbeiten. Da dies erfahrungsgemäss etwas Zeit in Anspruch nehme, könnten derzeit keine weiteren Informationen gegeben werden.

### **Lorenz Hess hinter der Verkaufstheke**

Trotz laufender Session und der bevorstehenden Bundesratswahl stand der Berner Mitte-Nationalrat und Branchenbotschafter Lorenz Hess am 10. März, in der Reinhard-Filiale Mösli in Ostermundigen hinter der Verkaufstheke. Mit Charme und Engagement bediente er die Kundinnen und Kunden – eine sympathische Szene, die für Aufmerksamkeit sorgte.

«Är redet nid nume, är packt ou a», meinte ein Mann an der Theke, der Lorenz Hess sofort erkannt hatte. Zeitweise bildete sich sogar eine kleine Warteschlange und die Menschen nahmen es gelassen hin - sie wollten sich bewusst vom in der Region bekannten Politiker bedienen lassen. Natürlich lief der Verkauf nicht ganz so zügig wie bei den Verkaufsprofis.

doch als aktueller «Ambassadeur du pain et du chocolat» meisterte der Berner Politiker die Situation jeweils souverän, bedankte sich stets charmant für das Verständnis bei der Kundschaft und erntete oft ein freundliches Lächeln. Begleitet wurde Lorenz Hess während des rund zweistündigen Einsatzes

von Verkaufsprofi Barbara Merz. Sie ist seit zwei Jahren Teil des Reinhard-Teams und der Branche seit 15 Jahren treu: «Mir gefällt meine Arbeit und der Kontakt zu den Menschen sehr». Für Lorenz Hess war es nicht das erste Mal, dass er sich hinter einer Verkaufstheke bewährte. Bereits als damaliger Gemeindepräsident von Stettlen unterstützte er im Rahmen einer Promotion den lokalen Detailhandel - damals in einer Metzgerei. «Das ganze Team hat sich auf den Einsatz von Lorenz Hess gefreut», erklärte Brigitte Kleinert, Leiterin der Mösli-Filiale. Der Ablauf sei nicht viel anders gewesen als bei einem «Schnupperli». Zu Beginn seines Einsatzes wurde Hess von ihr und Betriebsinhaber Alexander Reinhard herzlich empfangen.

Normalerweise besucht Lorenz Hess die Bäckerei-Confiserie als gewöhnlicher Kunde. Was schätzt er besonders an einem Bäckerei-Besuch?

Nach kurzem Überlegen sagt er: «Die Freundlichkeit, ein Lächeln, das Gefühl, willkommen zu sein.» Dann wendet er sich bereits der nächsten Kundin an der Theke zu. (Quelle: Panissimo)

### **Brand bei Bäckerei-Confiserie-Pesse, Belp**

Ein Brand in der Belper Bäckerei Pesse legte das Ostergeschäft lahm. Gleichzeitig konnte Schlimmeres verhindert werden. In



*Daniel und Sandra Pesse  
vor dem defekten Ofen.*

der Nacht vom 19. April 2025 ereignete sich um 01.30 Uhr in der Backstube ein Ofenbrand. Dank dem Schnellen Reagieren der Bäcker und der Feuerwehr, konnten sich Menschen ins Freie retten und der Brand schnell unter Kontrolle gebracht werden.

Der Ostersonntag ist einer der wichtigsten Tage im Geschäftsjahr der Bäckerei Pesse in Belp. Deshalb steht Daniel Pesse jeweils zweieinhalb Stunden früher als üblich in der Backstube. So bemerkte er, wie um etwa 1.30 Uhr schwarzer Rauch aus dem Ofen drang. Das lag jedoch nicht an verbranntem Brot. Pesse und seine Angestellten suchten das Weite und schlugen Alarm. Die Bäckerei-Confiserie Pesse befindet sich in einem 200-jährigen Holzhaus an der Dorfstrasse in Belp, auch bekannt als Aebihaus. 300 Meter weiter entfernt steht das Magazin der Feuerwehr Regio Belp. Die Einsatzkräfte waren rasch vor Ort,

darunter auch Sanität und Polizei. Die Feuerwehrleute konnten den Brand löschen. Anschliessend lüfteten sie das Gebäude.

### **Glück im Unglück**

Betroffen vom Brand war die seitliche Abdeckung des Ofengehäuses. Die vier übereinander liegenden Etagen blieben verschont, ebenso die Zwischenräume. «Das war Glück, denn da wäre es für die Feuerwehr schwierig geworden, den Brand zu löschen», sagt Daniel Pesse.

Auch der Zeitpunkt erwies sich als glücklich. «An einem anderen Tag hätte ich noch geschlafen», sagt der Bäckermeister. Die Wohnung befindet sich oberhalb der Backstube. Pesses hätten vom Brandausbruch kaum etwas bemerkt. «Dann hätte es wohl nur wenige Minuten gedauert, bis das Haus in Vollbrand gestanden hätte», sagt Inhaberin Sandra Pesse. So hätten es die Feuerwehrleute später erklärt. Aber auch so ist der Schaden beträchtlich, laut Kantonspolizei beträgt er mehrere Zehntausend Franken.

Alle Schoggiosterhasen und Osterfladen mussten entsorgt werden, alle Pralinés, Brote und Gipfeli, dazu eine halbe Tonne Mehl – insgesamt Waren im Wert von 8000 Franken. Manchen Produkten habe man nichts angesehen. «Das tat weh, aber es war richtig, dass wir das gemacht haben.» Schliesslich sei Russ schädlich für die Gesundheit.

Im Aebihaus wird seit 200 Jahren Brot gebacken. Daniel Pesse übernahm die

Bäckerei 1996 mit 22 Jahren, kurz nachdem er von seinem Vorgänger als Bäcker eingestellt worden war. «Sonst hätte ich mir einen neuen Job suchen müssen.» Seine Spezialität sind alte Weizen- und Dinkelsorten, die Bauern in der Region eigens für ihn anbauen.

Am Mittwochmorgen nach dem Brand herrschte in der Backstube Hochbetrieb. Die Angestellten einer Firma, die auf die Reinigung nach Bränden spezialisiert ist, putzten Teigmaschinen, Mühlen und Walzen. Auch Kältetechniker waren vor Ort, die Elektriker und Versicherungsleute dagegen schon wieder weg. Sämtliches Geschirr und Besteck wurde für die Reinigung und die Desinfektion abgeholt.

Der Backofen heisst zwar «Junior», ist aber schon 42 Jahre alt. Gebaut wurde er einst von der Firma Bafag in Signau, die es längst nicht mehr gibt. Nun kümmert sich ein Betrieb in Biel um die Wartung. Ein paar Revisionen hatte der Ofen hinter sich.

«Der Ofen wird nie ganz kalt», sagt Daniel Pesse. «Er ist unser Herzstück, ohne ihn läuft nichts.» Diese Erfahrung machte er nun zum ersten Mal.

«Zuerst wars ein Schock», sagt Sandra Pesse. Dann aber habe sich gezeigt, dass die Versicherung den finanziellen Schaden abfedere. Froh seien sie auch um die rasche Hilfe all der Fachleute gewesen –und das trotz der Ostertage. Da sich die Produktion der Confiterie an einem anderen Standort befindet, konnten die Regale im Laden



ohne Unterbruch wieder mit Pralinés und Nougat-Tartufi gefüllt werden.

Das Brotsortiment war in den ersten Tagen noch eingeschränkt, bis der Ofen wieder auf Hochtouren lief.

### **Frischer Wind auf unserer Geschäftsstelle**

«Alles neu macht der Mai» lautet die erste Zeile eines bekannten deutschen Liedes. Auch auf unserer Geschäftsstelle in Burgdorf bringen der Mai und die Folgemonate einige personelle Änderungen mit sich.

Unsere Leiterin Kommunikation, Nina Zosso, verlässt uns per Ende Juli 2025 auf eigenen Wunsch, um eine neue berufliche Herausforderung anzunehmen. Nina war während rund 10 Jahren eine anpackende und sehr engagierte Mitarbeiterin, die in ihrer Funktion stets ihre Verantwortung



für den unternehmerischen Erfolg des Verbands wahrgenommen hat. Sie setzte ihr grosses Netzwerk sowohl innerhalb der Wirtschaft als auch in der politischen Landschaft gewinnbringend für die Berner KMU ein und trug massgeblich zur Positionierung des Verbands als wichtige Stimme in der gewerbepolitischen Diskussion bei. Wir bedauern den Weggang von Nina sehr und danken ihr für die sehr wertvollen Dienste, die sie für unseren Verband geleistet hat. Wir wünschen Nina für die Zukunft sowohl beruflich als auch persönlich alles Gute und weiterhin viel Erfolg!

Unser neuer Leiter Kommunikation heisst Oliver Steiner. Er trat seine Stelle in einem Vollzeitpensum am 2. Juni 2025 an. Der 30-jährige Nachfolger ist ausgebildeter PR- und Kommunikationsspezialist und besitzt einen Bachelor in Rechtswissenschaften sowie einen Master in Public Management. Oliver Steiner ist wohnhaft in Bern und hat während der letzten Jahre beim Touring Club Schweiz, Sektion Bern, in den Bereichen Kommunikation, Politik und Marketing gearbeitet.



*Beatrice und Samuel Steiner*

### **Schliessung der Bäckerei Zulauf in Roggwil**

Sieben Jahre lang führte das Ehepaar Steiner die Bäckerei Zulauf in Roggwil. Seit 2017 führten Beatrice und Samuel Steiner den Betrieb. Das Ehepaar, das vorher eine Bäckerei in Oberdiessbach leitete, stieg bereits 2015 als Mitarbeitende in den Betrieb von Peter Zulauf ein. Mangels familieninterner Nachfolge übergab er das Geschäft an Steiners. Die beiden konnten sich einen Betrieb mit bis zuletzt 20 Mitarbeitenden aufbauen.

Steigende Kosten zwang die traditionsreiche Bäckerei zur Schliessung. «Wir müssen Ihnen schweren Herzens mitteilen, dass die Bäckerei Zulauf Ende Mai 2025 schliessen wird», so die Kundenmitteilung von Beatrice und Samuel Steiner.

Das Ehepaar Steiner hätte über eine Million in Modernisierungen investieren müssen. Seit der Coronapandemie verzeichnete die Bäckerei einen deutlichen Kundenrückgang. Die Marktbedingungen hätten sich verändert, die Stromkosten verdoppelt. «Früher zahlten wir für den Strom noch

30'000 Franken. Zuletzt waren es 60'000», sagt Samuel Steiner. Zudem seien die Preise für Rohstoffe um 30 bis 40 Prozent und die Lohnkosten um über 20 Prozent gestiegen. Auch die Einführung der 30er-Zone und dass Parkplätze entfernt wurden, sei für die Einstellung des Betriebs entscheidend gewesen. Preiserhöhungen wären unumgänglich gewesen und diese hätten nicht alle Kunden mitgetragen. «Es war ein Vernunftentscheid.»

In Roggwil endete eine Ära. Zehn Jahre lang stellten die beiden in der Bäckerei Backwaren her und kreierten Mittagsmenüs. Die Bäckerei hatte eine Strahlkraft bis über den Oberaargau hinaus. Tausende Kundinnen und Kunden hat das Ehepaar während dieser Zeit empfangen, über 340 Tonnen Mehl, mehr als 160'000 Eier und 8500 Kilo Schokolade verarbeitet, wie es mitteilte. Die Bäckerei Zulauf war in Roggwil ein beliebter Treffpunkt.

Beatrice und Samuel Steiner verabschiedeten sich von ihrer Kundschaft. Trotz der vielen Jahre im Betrieb sind die beiden erleichtert. «Klar spielt Wehmut mit. Aber uns geht es gut», sagt Steiner. Ein Unternehmer und Inhaber müsse sich nun einmal eingestehen, wann er einen Betrieb nicht mehr aufrechterhalten könne.

Von Schliessung auch Lernende betroffen  
Die Bäckerei Zulauf war in Roggwil seit Jahrzehnten tief verwurzelt. Das Café hatte sich mit 50 Sitzplätzen zu einem beliebten Treffpunkt im Dorf etabliert. Über die Jahre



gewann der Betrieb mehrere Auszeichnungen vom Branchenverband. Mit der Schliessung stand automatisch die Frage im Raum, was mit den 20 Angestellten geschieht. Die meisten haben laut Steiner eine Anschlusslösung gefunden. «Für uns ist es wichtig, dass die Lernenden nicht zwischen Stuhl und Bank fallen.» Auch für sie konnten Lösungen gefunden werden.

Was aus dem Gebäude wird, ist noch nicht klar. Das Ehepaar befindet sich in Verhandlungen. «Solange wir noch nichts unterschrieben haben, sage ich nichts dazu», sagt Samuel Steiner. Und er und seine Frau? Steiners wollen sich auf den Abschluss konzentrieren und dann nach neuen Stellen suchen. «Wir möchten das hier zuerst sauber über die Bühne bringen», so ihre Devise.

### **GAV 2025: Grünes Licht vom Bundesrat**

Mit Beschluss vom 10. Juni 2025 hat der Bundesrat den Gesamtarbeitsvertrag GAV 2025 und damit auch die Lernendenvereinbarung ab 1. Juli 2025 bis Ende 2028 allgemeinverbindlich erklärt.

Während die neuen Mindestlöhne gemäss den Lohnregulativen Produktion und Verkauf, Gastronomie und weiteres Personal

bereits seit 1. Januar 2025 verbindlich sind, sind die Mindestlöhne für Lernende gemäss der Lernendenvereinbarung ab 1. Juli 2025 zwingend. Sämtliche unter der Lernendenvereinbarung liegenden Bestimmungen in den Lehrverträgen mit Lehrbeginn ab 2025/2026 (oder später) werden durch die Regelungen der Lernendenvereinbarung ohne weiteres überholt.

Die Lehrbetriebe werden gebeten, die Lehrverträge auf Konformität mit der Lernendenvereinbarung zu prüfen. Achtung: Die Lernendenvereinbarung gilt nur für

Lernende, welche die Lehre ab 2025/26 oder später starten. Die wichtigen Neuerungen im GAV 2025 wurden Ende 2024 vorgestellt.

Seither sind keine weiteren Änderungen eingetreten. Hervorgehoben seien die Änderungen im GAV in Bezug auf den Wegfall des 25 %-igen Lohnzuschlages bei Auszahlung von Überstunden, sofern die Vorgaben bezüglich der Arbeitszeitplanung und die bestätigte Arbeitszeitkontrolle eingehalten sind. Ebenso hervorgestrichen sei die Reduktion der Lohnfortzahlungspflicht

# Verzaubert Kunden.

Die Steuern  
delegiert er.



Weitere  
Informationen



SBC Treuhand

während der Wartefrist gemäss KTG-Vertrag von 88 % auf 80 % (das Krankentaggeld bleibt aber weiterhin in der Höhe von 80 % geschuldet).

Wichtig: Allfällige im Einzelarbeitsvertrag oder in Betriebsreglementen verankerte, vorteilhaftere Bedingungen gelten weiterhin, solange sie nicht durch die Parteien der Einzelverträge geändert werden. Die GAV unterstellten Unternehmen werden gebeten, ihre Einzelarbeitsverträge und allfällige Betriebsreglemente auf die Konformität mit dem GAV 2025 zu prüfen und gegebenenfalls anzupassen.

### **Vorrang der Sozialpartnerschaft**

Die Kantone Basel-Stadt, Genf, Neuenburg, Jura und Tessin kennen kantonale Mindestlöhne. Die Stadtbevölkerungen von Zürich und Winterthur sprachen sich ebenfalls mit Mehrheiten von über zwei Dritteln für lokale Mindestlöhne aus. Diese gelten jedoch aufgrund eines Entscheides des Verwaltungsgerichtes nicht.

Auch allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträgen (ave GAV) – wie sie unsere Branche kennt – bestimmen Mindestlöhne. Sie berücksichtigen dabei die Spezifitäten der Branchen, die Ausbildung, die Berufsart oder die Erfahrung. Die ave GAV regeln noch viel mehr als Mindestlöhne. Sie enthalten beispielsweise Bestimmungen zu Arbeitszeit, Lohnzuschlägen, Löhnen, Lohnersatz, Weiterbildung oder Versicherungsschutz und fördern das Prinzip «gleicher Lohn für gleiche Arbeit am gleichen

Ort». Sie bieten somit einen umfassenden Schutz für alle Arbeitnehmenden einer Branche der weit über die Mindestlöhne hinaus geht. So gelten kantonale Mindestlöhne beispielsweise nicht für ausserkantonale und ausländische Entsandte. Nur Mindestlöhne in ave GAV schützen folglich umfassend vor Lohndumping.

Staatliche Mindestlöhne schaden auch dem Bildungssystem. Ein Einheits-Mindestlohn reduziert den Anreiz, sich aus- und weiterzubilden, da die Bildung weniger lohnrelevant ist. Ein Vorrang kantonalen Mindestlöhne führt zu einer Nivellierung der Löhne und schadet damit der Berufsbildung.

Der Nationalrat hat sich nun für einen Vorrang von Mindestlöhnen in allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträgen vor kantonalen Mindestlöhnen ausgesprochen. Gemeinsam mit einer breiten Allianz von 27 Wirtschafts- und Branchenverbänden begrüsst der SBC diesen Entscheid ausdrücklich. Der SBC sieht dadurch die Sozialpartnerschaft gestärkt: Kantonale und kommunale Eingriffe zu Mindestlöhnen bringen die ave GAV als umfassende Gesamtpakete zunehmend aus dem Gleichgewicht. Dies führt zu komplexeren und schwierigeren Verhandlungen und gefährdet somit die Sozialpartnerschaft.

Das Geschäft geht nun in den Ständerat. Schliesst sich auch die kleine Kammer dem Nationalrat an, haben linke Parteien und die Gewerkschaften bereits mit einem Referendum gedroht. In einem potenziellen

# 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](http://www.baer-schreinerei.ch)



**Entdecken Sie unsere neusten  
Laden- und Innenausbauprojekte**

SCS Storeconcept AG | Oltnerstrasse 19 | 4614 Hägendorf

[storeconcept.ch](http://storeconcept.ch)

Abstimmungskampf würde sich der SBC in einer breiten Wirtschaftsallianz für den Vorrang von Mindestlöhnen in allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträgen (ave GAV) vor kantonalen Mindestlöhnen einsetzen.

### **Parlament will mehr Transparenz bei Bargeldlos-Gebühren**

Die eidgenössischen Räte wollen mehr Transparenz bei den Gebühren, die Anbieter von bargeldlosen Zahlungsverfahren einziehen. Davon profitieren soll insbesondere das Kleingewerbe, also auch unsere Confisereien und Bäckereien. Die eidgenössischen Räte haben den Bundesrat beauftragt, eine gesetzliche Grundlage für mehr Transparenz bei den Gebührenkomponenten, die Acquirer beim Einsatz bargeldloser Zahlungsmittel gegenüber den Händlern anwenden, zu erarbeiten und dem Parlament vorzulegen.

Namentlich für KMU-Betriebe ist es problematisch, dass wenige Acquirer über erhebliche Marktmacht verfügen. Ziel der politischen Forderung ist es, dass insbesondere kleine Gewerbebetriebe bei Preisverhandlungen und bei der Wahl von Angeboten für bargeldlose Zahlungen mehr Transparenz und Klarheit erhalten.

### **AHV**

Für die Finanzierung der 13. AHV-Rente sollen die Mehrwertsteuer und auch die Lohnbeiträge erhöht werden. Der Ständerat hat entschieden, die Lohnbeiträge an die AHV ab 1. Januar 2028 um 0,4 Prozentpunkte zu

erhöhen. Würden gleichzeitig die Lohnbeiträge an die Arbeitslosenversicherung um 0,2 Prozentpunkte gesenkt, könnten die AHV-Beiträge für Arbeitgebende und Angestellte unter dem Strich um je 0,1 Prozentpunkte steigen.

Parallel dazu will der Ständerat die Mehrwertsteuer in zwei Schritten um bis zu einem Prozentpunkt anheben. Die erste Erhöhung ab 2028 um einen halben Prozentpunkt soll für die 13. AHV-Rente gebraucht werden. Mit der späteren zweiten Erhöhung soll eine allfällige Abschaffung oder höhere Plafonierung der AHV-Ehepaar-Renten finanziert werden. Die Vorlage geht nun an den Nationalrat.

### **Unternehmensverluste**

Unternehmen sollen Verluste künftig länger von den Steuern abziehen können, nämlich während zehn statt während sieben Jahren. Die Verlängerung der Verlustverrechnungsperiode soll insbesondere die von der Covid-19-Pandemie getroffene Unternehmen entlasten. Die Änderung soll für Verluste ab dem Jahr 2020 gelten. Nun ist der Ständerat am Zug.

*Markus Bähler*

# ASA-Fortbildung

## Werte BCBS-Mitglieder

### «SAVE THE DATE»!

Der Regionalverband Bern-Solothurn organisiert Fortbildungskurse für betriebliche Sicherheitsbeauftragte (SIBE).

Als Kursleiter referiert Benjamin Horand, Fachstelle ASA und QM des SBC

### Kursdaten:

Bfsl Langenthal:

Mittwoch, 10. September 2025  
nachmittags

IDM Thun:

Dienstag, 16. September 2025  
nachmittags

Die Einladungen dazu folgen Mitte  
August 2025



# ÜK - Kurseinteilung 2025

| Juli  |                  | August |                   | September |                | Oktober |       | November        |                       | Dezember |                  |
|-------|------------------|--------|-------------------|-----------|----------------|---------|-------|-----------------|-----------------------|----------|------------------|
| 1 Di  | Diplomfeier Biel | 1 Fr   |                   | 1 Mo      | Modul 3        | 36      | 1 Mi  | 1 Sa            |                       | 1 Mo     | 49               |
| 2 Mi  | Diplomfeier Thun | 2 Sa   |                   | 2 Di      | Bäcker Thun    |         | 2 Do  | 2 So            |                       | 2 Di     |                  |
| 3 Do  |                  | 3 So   |                   | 3 Mi      | Berufsschule   |         | 3 Fr  | 3 Mo            |                       | 45       | 3 Mi             |
| 4 Fr  |                  | 4 Mo   |                   | 4 Do      | Bäcker Thun    | 32      | 4 Sa  | 4 Di            | Modul 3               | 4 Do     |                  |
| 5 Sa  |                  | 5 Di   |                   | 5 Fr      |                |         | 5 So  | 5 Mi            | Berufsschule          | 5 Fr     |                  |
| 6 So  |                  | 6 Mi   |                   | 6 Sa      |                |         | 6 Mo  | 6 Do            | Confiserie Thun       | 6 Sa     |                  |
| 7 Mo  | 28               | 7 Do   |                   | 7 So      |                |         | 7 Di  | 7 Fr            | Confiserie Thun       | 7 So     |                  |
| 8 Di  |                  | 8 Fr   |                   | 8 Mo      | Modul 3        | 37      | 8 Mi  | 8 Sa            |                       | 8 Mo     | 50               |
| 9 Mi  |                  | 9 Sa   |                   | 9 Di      | Bäcker Thun    |         | 9 Do  | 9 So            |                       | 9 Di     |                  |
| 10 Do |                  | 10 So  |                   | 10 Mi     | Berufsschule   |         | 10 Fr | 10 Mo           | Modul 3               | 10 Mi    |                  |
| 11 Fr |                  | 11 Mo  | Modul 3           | 11 Do     | Bäcker Thun    |         | 11 Sa | 11 Di           | Confiserie Langenthal | 11 Do    |                  |
| 12 Sa |                  | 12 Di  | Bäcker Langenthal | 12 Fr     |                |         | 12 So | 12 Mi           | Confiserie Langenthal | 12 Fr    |                  |
| 13 So |                  | 13 Mi  | Berufsschule      | 13 Sa     |                |         | 13 Mo | 13 Do           | Berufsschule          | 13 Sa    |                  |
| 14 Mo | 29               | 14 Do  | Bäcker Langenthal | 14 So     |                |         | 14 Di | 14 Fr           |                       | 14 So    |                  |
| 15 Di |                  | 15 Fr  |                   | 15 Mo     |                | 38      | 15 Mi | 15 Sa           |                       | 15 Mo    | 51               |
| 16 Mi |                  | 16 Sa  |                   | 16 Di     | Modul 2        |         | 16 Do | 16 So           |                       | 16 Di    |                  |
| 17 Do |                  | 17 So  |                   | 17 Mi     | EBA Langenthal |         | 17 Fr | 17 Mo           |                       | 17 Mi    |                  |
| 18 Fr |                  | 18 Mo  | Modul 3           | 18 Do     | EBA Langenthal |         | 18 Sa | 18 Di           | PV Kurs B Thun        | 18 Do    |                  |
| 19 Sa |                  | 19 Di  | Bäcker Langenthal | 19 Fr     | Berufsschule   |         | 19 So | 19 Mi           |                       | 19 Fr    |                  |
| 20 So |                  | 20 Mi  | Berufsschule      | 20 Sa     |                |         | 20 Mo | 20 Do           | PV Kurs B Langenthal  | 20 Sa    |                  |
| 21 Mo | 30               | 21 Do  | Bäcker Langenthal | 21 So     |                |         | 21 Di | 21 Fr           | PV Kurs B Langenthal  | 21 So    |                  |
| 22 Di |                  | 22 Fr  | BAM               | 22 Mo     |                | 39      | 22 Mi | 22 Sa           |                       | 22 Mo    | 52               |
| 23 Mi |                  | 23 Sa  | BAM               | 23 Di     |                |         | 23 Do | 23 So           |                       | 23 Di    |                  |
| 24 Do |                  | 24 Mo  | BAM               | 24 Mi     |                |         | 24 Fr | 24 Mo           |                       | 24 Mi    |                  |
| 25 Fr |                  | 25 Mo  | Modul 3           | 25 Do     |                |         | 25 Sa | 25 Di           | PV Kurs C Thun        | 25 Do    | 1. Weihnachtstag |
| 26 Sa |                  | 26 Di  | Bäcker Langenthal | 26 Fr     |                |         | 26 So | 26 Mi           | PV Kurs C Langenthal  | 26 Fr    | 2. Weihnachtstag |
| 27 So |                  | 27 Mi  | Berufsschule      | 27 Sa     |                |         | 27 Mo | 27 Do           |                       | 27 Sa    |                  |
| 28 Mo | 31               | 28 Do  | Bäcker Langenthal | 28 So     |                |         | 28 Di | 28 Fr           |                       | 28 So    |                  |
| 29 Di |                  | 29 Fr  |                   | 29 Mo     |                | 40      | 29 Mi | 29 Sa           |                       | 29 Mo    | 1                |
| 30 Mi |                  | 30 Sa  |                   | 30 Di     |                |         | 30 Do | 30 So           |                       | 30 Di    |                  |
| 31 Do |                  | 31 So  |                   |           |                |         | 31 Fr | Confiserie Thun |                       | 31 Mi    |                  |

© Kalenderpedia® www.kalenderpedia.de

Angaben ohne Gewähr



**zaugg**

Kälte  
+ Klima  
Wärme

KÄLTUNG R&R



## Ihr Partner für die gesamte Bäckereikälte

Kälteanlage, Zellenkonzeption und  
computergesteuertes Regelprogramm



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



# Vorbereitungstag

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



| Kursdaten 2025 |                    |                    | Schulort        |
|----------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| Dienstag,      | 02. September 2025 | 3. Lehrjahr EFZ BK | Langenthal      |
| Mittwoch,      | 10. September 2025 | 3. Lehrjahr EFZ BK | Zusatzlernende  |
| Dienstag,      | 16. September 2025 | 3. Lehrjahr EFZ BK | Langenthal/Thun |
| Freitag,       | 17. Oktober 2025   | 3. Lehrjahr EFZ KC | Langenthal/Thun |
| Dienstag,      | 28. Oktober 2025   | 3. Lehrjahr EFZ KC | Zusatzlernende  |
| Mittwoch,      | 19. November 2025  | 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](mailto:andreas.reinhard@bzl.ch)  
Mobile: 076 778 26 05



# Berufsprüfungen BE-SO 2025

Am 14. Juni 2025 standen drei Kandidatinnen unserer Ausbildungsregion an den Diplomfeiern in der Fachschule Richemont in Luzern im Rampenlicht. Alle haben sie die Berufsprüfung in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie mit Erfolg bestanden und konnten ihre Fachausweise entgegennehmen. Unsere Branche ehrte 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*

**In der Fachrichtung Konditorei-Confiserie wurden folgende Absolventinnen ausgezeichnet:**

- **Schütz Silvia**,  
Schlossbeck, Nidau
- **Schwab Manuela**,  
Reinhard AG, Bern
- **Pires Martins Beatriz**,  
Burkhard, Lyss



Beatriz Pires Martins



Manuela Schwab



Silvia Schütz





## Berner Brotmärit vom 21. Mai 2025

Der traditionelle Brotmärit auf dem Waisenhausplatz startete, schon wieder, mit einem «Déjà-vu». Als das OK-Team um 5 Uhr morgens die Märitstände aufbauen wollte, erwartete diese ein besetzter Platz. Wie bereits die letzten zwei Jahre, hatte trotz Weisung der Gewerbebehörde ein ansässiges Restaurant ihre Aussenterrasse stehengelassen. Mit geeinten Kräften räumte die rüstige Märitcrew die Tischgarnituren vom Platz. Noch im Morgengrauen war es geschafft und die Standplätze der 11 angemeldeten Märitteilnehmenden 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. Trotz kurzen Wind- und Regenphasen erfreuten sich viele Besucher/innen am Angebot und nutzten bei angenehmen Temperaturen die Gelegenheit, sich mit besten Backwaren einzudecken. In der Militär-Pfufli zogen die Altmeister goldbraune Käseschnitten, Chnobl- und Pizzabrote aus dem heissen Ofen. Deren Partnerinnen betrieben währenddessen den Verkaufsstand

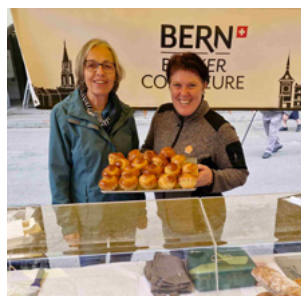
mit Pfufli-Köstlichkeiten und erfrischenden Getränken. Unser «Örgeli-Ueli» sorgte traditionell für die musikalische Märitstimmung. Am Démostand wurden unter dem Motto «Brotrecycling», Brotreste zu feinen Gerichten verarbeitet. Die Märitbesucher liessen sich mit frisch hergestellter Apfelrösti (Vogelheu) und Käse-Tschoope verwöhnen. Als Gaststände konnten wir den Familienbetrieb «Chäs vom Geissepeter» aus Wangen an der Aare mit seinen Ziegenmilchprodukten und die Wüthrich-Metzg aus Münchenbuchsee. 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 Pfufli-Häppchen, begleitet von spritzigem Weisswein, erfreuten die geladenen Gäste und sorgten für gute Laune.

OK-Präsidentin Isabel Wegmann und ihr Team, haben erneut einen erfolgreichen Bäcker-Confiseuranlass organisiert und beste Branchenwerbung betrieben. Ein besonderer Dank gilt allen Geschäften, welche durch ihren Einsatz den Brotmärit erst möglich machen. Der nächste Berner Brotmärit findet am Mittwoch, 20. Mai 2026 statt.

Bildimpressionen:  
[www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/brotmaerit-bern](http://www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/brotmaerit-bern)





# Es war einmal...





## Treffen der Bäcker-Senioren

Am 30. April 2025 versammelten sich die Altmeister zum «Bärner-Becke Träff». Bei schönem Wetter haben sich 30 Bäcker/innen-Oldies um 16.00h in der Oldtimer Galerie Toffen getroffen. Bei bester Laune allseits und einem feinen Apéro, gab's für jeden die Möglichkeit seinen

Liebblings-Oldtimer zu erküren. Ein gluschtiges Nachtessen im angegliederten Restaurant war die Krönung des gelungenen Anlasses. Vielen Dank dem Organisator Ueli Christener (Inhalt & Bilder: Jürg Blaser und Janine Dubi)





# BEA-Schaubäckerei 2025



Das Interesse an der 72. Ausgabe der BEA war riesig. Über 334'000 Besucher strömten auf das BERNEXPO-Areal. Rund 840 Ausstellende waren mit ihren



Angeboten in Bern vor Ort. Mit der diesjährigen Eröffnung der Neuen Festhalle wurde das Angebot sogar noch ausgebaut. Als Premiere hat die Bäckerei «La Boulangerie» aus Ostermündigen im neuen BEA-Komplex einen Stand betrieben.

Die BCBS-Schaubäckerei im Grünen Zentrum hat einen hohen Stellenwert und ist für die ganze BEA ein Publikumsmagnet. Bereits zum vierten 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



Urs Schmid und Stephan Krenger



die Besucher/innen live die schwimmenden Berliner beim Backen beobachten. Auch konnte der mobile Verkaufsstand im Aussenbereich wieder eingesetzt werden. Wie in vergangenen Jahren, konnten die Besucher/innen den eifrigen Spezialisten bei der Entstehung von knusprigen Broten, feinen Nidlechueche, Butterzöpfen, Sandwiches, frischen Berlinern und Vielem mehr zuschauen. Im Schoggipavillon wurden Schoggistengeli frisch mit Couverture überzogen und anschliessend in ein zartes Bärnerweggli gestossen. Diese fanden bei den Schleckmäulern reissenden Absatz. Auch modellierten Lernende lustige Marzipanfiguren und es wurden Spitzbuben nach Wunsch der Kunden 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 frequentiert, woran unser BEA-Berliner grösste Freude bekundete. Das Bäckerei-Team arbeitete bestens zusammen und die Stimmung war sehr gut. Nach 28 Einsatzjahren im BEA-Team, verabschiedete sich unser «Berliner-Urs» feierlich von der Schaubäckerei-Bühne. (Bildlegende: Urs Schmid) 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 2026: 24. April bis 3. Mai 2026. Das Schaubäckerei-Team ist glücklich über den



gelungenen Event und freut sich schon auf die nächste Ausgabe. Ein grosses «Merci» allen Beteiligten!

Fotogalerie: [www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/bea](http://www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/bea)



Markus Bähler





# Katastrophe in Blatten



Beim Absturz des Birchgletschers im Kanton Wallis, haben am 28. Mai 2025 gewaltige Geröllmassen das evakuierte Dorf Blatten verschüttet.

Mit Paul Ryser und Nathalia Moretta haben auch zwei BCBS Bäcker-Senioren der ehemaligen Sektion Bern ihr Zuhause verloren.

*Markus Bähler*

# Diplomfeier Biel-Seeland und Solothurn 2025

Am 1. Juli konnten anlässlich der Diplomfeier im BBZ Biel-Bienne, 20 junge Berufsleute mit ihren Angehörigen und Ausbilder/innen die Fähigkeitsausweise entgegennehmen.

Die «Allerletzte» Abschlussfeier beider Produktions-Fachrichtungen in der voll besetzten Aula war ein sehr feierlicher Anlass. Chefexperte Rolf Gutmann eröffnete die Diplomfeier mit viel Lob für die erbrachten Leistungen. Als Referentinnen richteten Riccarda Mazzotta (BBZ-Abteilungsleiterin) und BCBS-Vorstandsvertreterin Isabel Wegmann anerkennende Worte an die erfolgreichen Prüfungsabsolvent/innen.

Da künftig der Schulstandort Biel für unsere Fachrichtungen nicht mehr zur Verfügung steht, wurde in einer Fotoshow an diverse BBZ-Glanzmomente der vergangenen Jahre erinnert. Da passte auch die Video-Gratulationsbotschaft vom Seeländer Sänger «George» perfekt. Sein Begleitlied «Wenn d'Sunne hingerem Jura ungergeit» liess ein bisschen BBZ-Wehmut aufkommen...

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



## EFZ Fachrichtung Konditorei-Confiserie, BE-SO-JU



Klassenlehrperson: Peter Moser

### Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Sylwia Wróbel**,  
Archer Beck, Arch 5.3
- **Céline Zbinden**,  
Bäckerei Flury, Koppigen 5.2
- **Kenan Rollier**,  
Schloss-Beck, Nidau 5.1
- **Lara Tenger**,  
Confiserie Neuhaus, Oberburg 5.1
- **Shoana Heller**,  
Bäckerei Flury, Koppigen 5.1

### Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Lara Aerni**,  
Suteria Chocolata, Solothurn
- **Jessica Schwab**,  
Schloss-Beck, Nidau
- **Shania Christen**,  
Confiserie Hofer, Solothurn
- **Simon Moser**,  
Confiserie Moser, Messen
- **Sophia Pfister**,  
Confiserie Progin / Le Nidaux, Biel

## EFZ Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



Klassenlehrperson: Markus Bähler

### Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Rahel Zaugg**  
Archer Beck, Arch 5.8
- **Sarina Berner**,  
Bäckerei Lehmann, Täuffelen 5.7
- **Shayenne Stampfli**,  
IGU Beck, Rechterswil 5.1
- **Ronja Stettin**,  
Archer Beck, Arch 5.0
- **Tabea Müller**,  
Bäckerei Meyer, Brugg 5.0

### Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Jenna Maret**,  
Chez Rüfi, Biel/Bienne
- **Gloria Antonio**,  
Chez Rüfi, Biel/Bienne
- **Luc Mösching**,  
Bäckerei Linde, Orpund
- **Gaetano Petterlini**,  
Bäckerei Linde, Orpund
- **Maxim Janssen**,  
Leo-Beck, Münchenbuchsee



Beat Bongni von der Mühle Burgholz überreichte traditionsgemäss kleine Goldbarren an die drei besten Kantonalen Prüfungsergebnisse (Erstausbildung) der jeweiligen Fachrichtungen. In Biel durfte Sarina Berner einen solchen entgegennehmen.

Bilder der Lernenden aus den ÜK-Modulen rundeten die Feier unterhaltsam ab.

Beim anschliessenden Apérobuffet, wurde ausgiebig beglückwünscht und manches angeregte Gespräch geführt. Dank Bäckerin Tabea Müller (Posaune), konnten wir als musikalischen Höhepunkt die

Guggenmusik «Note-Trampi» aus Mett engagieren. Es wurde so richtig eingeeizt.

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

Weitere Bildimpressionen unter:  
[www.baecker-confiseure.be/bildergalerie](http://www.baecker-confiseure.be/bildergalerie)



*Markus Bähler*





# Seeländer Becke

Am 12. Mai 2025 fand das traditionelle Frühlingstreffen der Bieler-Bäcker-Seniorinnen/innen im Restaurant Bahnhof in Brugg statt. Die gutgelaunten «Froue und Manne vor Beckerzunft» haben es sichtlich

genossen, bei einem feinen Zmittagessen, spannenden Bäckerlatein und andere Aktualitäten auszutauschen.

*Markus Bähler*



# Diplomfeier Langenthal 2025

Bei schweisstreibenden Temperaturen trafen sich am 30. Juni die 30 Absolvent/innen des QV 2025 vom Schulstandort Langenthal, zu Ihrer Diplomfeier in der Berufsfachschule Langenthal. Beim Begrüssungsdrink sah man viele erwartungsvolle Gesichter, welche gespannt auf die Vergabe der Abschlussdokumente warteten.

Pünktlich um 17.00 Uhr eröffnete Chefexperte Rolf Gutmann die QV-Feier. Matthias Jost, Abteilungsleiter der Bfsl, gratulierte den Teilnehmer/innen zu deren eindrücklichen Leistungen und bedankte sich für das grosse Engagement aller Beteiligten.

Im Namen des Verbandes Bäcker-Confitseure Bern-Solothurn, gratulierte BCBS-Vertreter Markus Bähler den Kandidat/innen für die erfolgreichen Berufsabschlüsse und wünschte alles Gute auf dem weiteren Berufsweg.

Nun ging es los mit der lang erwarteten Diplomübergabe.

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

Ab der Note 5.2 erhielten alle zusätzlich ein Brotmesser.

## EFZ-Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



**Klassenlehrperson: Corinne Gruber**



Klassenlehrperson: Thomas Muralt

### Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Nadine Matter,**  
Bäckerei Lanz, Bern 5.7
- **Jana Aeschbacher,**  
Kreativ Beck, Oberburg 5.6
- **Sandro Hodel,**  
Bäckerei Eichenberger, Langnau 5.6
- **Selina Geiser,**  
Bäckerei Ruch, Thörigen 5.6
- **Seline Strahm,**  
Bäckerei Bieri, Sumiswald 5.5
- **Anita Siegenthaler,**  
Bäckerei Bieri, Sumiswald 5.4
- **Michaela Meier,**  
Kreativ Beck, Oberburg 5.4
- **Anja Freund,**  
Bäckerei Huber, Grünen 5.4
- **Malina Ernst,**  
Stiftung Lebensart, Bärau 5.4
- **Sven Wullschleger,**  
Bäckerei Reinhard, Bern 5.3
- **Lara Leuenberger,**  
Bäckerei Reinhard, Bern 5.3
- **Jasmin Cabernard,**  
Bäckerei Zulauf, Roggwil 5.2
- **Jasmin Hermann,**  
Felber-Beck, Langenthal 5.0

### Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Alina Lüthi,**  
Ämme-Beck, Alchenflüh
- **Mira Gutmann,**  
Café Knaus, Oensingen
- **Joelle With,**  
Bäckerei Moser, Fraubrunnen
- **Madita Steffen,**  
Bread à porter, Bern
- **Sophie Schürch,**  
Bäckerei Brioche, Kirchberg
- **Leonie Megert,**  
Flury, Koppigen
- **Mohamad Shashit,**  
Dorfbeck Sahli, Schwarzenburg
- **Flynn Gassmann,**  
Bäckerei Bohnenblust, Bern
- **Arena Kamberi,**  
Ueli der Beck, Urtenen-Schönbühl
- **Nicole Stämpfli,**  
Bäckerei Eichenberger, Langnau
- **Yanis Baeriswyl,**  
Bäckerei Grossenbacher, Jegenstorf

## EBA Bäckerei-Konditorei



Klassenlehrperson: Stefan Schindler

- **Tyl Vögeli,**  
Vögeli-Beck, Hägendorf 5.3
- **Svenja Terbille,**  
Felber-Beck, Langenthal 5.2
- **Fabio Rätz,**  
Bäckerei Schüpbach, Rapperswil 5.1

- **Dalin Herzog,**  
Bäckerei Bohnenblust, Bern 5.1
- **Daniel Da Silva Peixoto,**  
VEBO Genossenschaft, Oensingen 5.0
- **Eftekhar Gholam,**  
Ängelibeck, Köniz 4.8



*Rolf Gutmann, Denise Meier, Thomas Muralt, Matthias Jost*

Bilder der Lernenden aus den ÜK-Modulen rundeten die Feier unterhaltsam ab. Beat Bongni von der Mühle Burgholz überreichte zudem einen kleinen Goldbarren für das beste Kantonale Prüfungsergebnis der Fachrichtung Bäckerei an Nadine Matter.

Im Rahmen der Diplomfeier wurden zudem zwei Lehrpersonen vom Schulstandort Langenthal verabschiedet: Thomas Muralt als Berufsfachlehrer und Denise Meier als ABU-Lehrerin.

## Nomination für die Swiss Skills 2025



Besonders freuen konnte sich Nadine Matter, welche eine Nomination für die Swiss Skills 2025 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

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

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



Weitere Bildimpressionen unter:  
[www.baecker-confiseure.be/bildergalerie](http://www.baecker-confiseure.be/bildergalerie)

*Markus Bähler*

# Neubau der Bäckerei Grossenbacher in Jegenstorf



**An das alte Gebäude von 1835 wurde ein kompletter Neubau erstellt. In 14-monatiger Bauzeit wurde eine neue Backstube inklusive Grosszügigem Laden errichtet.**

«Es war eine grosse Herausforderung für mich und mein Team» so Christian

Grossenbacher. «Bauen und gleichzeitig Produzieren hat uns alle gefordert, aber jetzt ist es fertig und wir haben etwas Großartiges errichtet»

Die Leitung des Umbaus hatte Dominic Grossenbacher, der Sohn von Christian. Man spürt, dass er es mit sehr viel Herzblut und Engagement erarbeitet hat.

Im Kellergeschoss ist die Moderne und Hel-le Konditorei eingerichtet. Neben grosszügigen Kühl- und Lagerräumen wurde auch ein Warenlift eingebaut.

Im Parterre entstand die komplett neue Backstube mit einem grosszügigen Verkaufsladen. In der Backstube im alten Hausteil wurde eine Confiserie eingerichtet sowie ein Traiteur- und Küchenteil.

Aus dem ehemaligen Ladenteil wurde ein neues Kaffee mit 24 Sitzplätzen eingerichtet. Alles ist sehr modern und stimmig





gehalten, mit warmen Farben und Stilvollem Mobiliar.

Für die Kunden ist es ein grossartiges, neues Einkaufserlebnis und für das Personal eine moderne und zweckmässige Arbeitsumgebung.

Wir wünschen Chrigu und Dominic und ihrem Team viel Erfolg mit ihrem neuen, ansprechenden Geschäft.

*Andreas Reinhard*



# Diplomfeier Thun 2025

Am 2. Juli trafen die 34 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. Als Referenten richteten Christian Schläppi (IDM-Abteilungsleiter) und Beat Schenk (BCBS-Vorstandsmitglied) lobende Worte an

die erfolgreichen jungen Berufsleute und wünschten ihnen alles Gute auf dem weiteren Berufs- und Lebensweg.

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



- **Till Wälti,**  
Emmentaler Backwaren, Biglen 5.4
- **Valentina Meister,**  
Bäckerei Imwinkelried, Fiesch 5.4

- **Claudia Zaugg,**  
Stiftung Lebensart, Bärau
- **Daniel Cardenas Cruz,**  
Chnusper-Becke, Schönried

## EFZ Fachrichtung Konditorei-Confiserie



Klassenlehrperson: Mario Schmidt

### KC Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Leana Zangger**  
Confiserie Steinmann, Thun 5.5
- **Simea Wüthrich**  
Confiserie Berger, Münsingen 5.5
- **Valentin Krebs**  
Confiserie Neuhaus, Oberburg 5.5
- **Tabea Jost**  
Confiserie Neuhaus, Oberburg 5.5
- **Salome Güdel**  
Lienhart, Huttwil 5.5
- **Alina Tanner**  
Confiserie Wisler, Langnau 5.4
- **Melina Fischer**  
Confiserie Berger, Münsingen 5.4
- **Lia Morrissey**  
Confiserie Eichenberger, Bern 5.3
- **Joël Karlen**  
Confiserie Eichenberger, Bern 5.3

- **Joas Gisler**  
Confiserie Steinmann, Thun 5.3
- **Milena Schiffmann**  
Confiserie Eichenberger, Bern 5.2
- **Jennifer Richner**  
Confiserie Beeler, Bern 5.2
- **Sabrina Tschannen**  
Confiserie Steinmann, Thun 5.0

### KC Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Carina Zenklusen**  
Confiserie Taillens, Crans Montana
- **Jessy Oester**  
Confiserie Haueter, Adelboden
- **Zoe Nufer**  
Verein Artos, Interlaken
- **Irina Lakova**  
Confiserie Kuhnén, Lenk

## EFZ Fachrichtung Bäckerei-Konditorei



Klassenlehrperson: Franziska Wüthrich

### BK Prüfungen mit einem Notendurchschnitt von 5.0 und höher

- **Melanie Michel**  
Bäckerei Michel, Unterseen 5.6
- **Cindy Allenbach**  
Bäckerei Oester, Adelboden 5.3
- **Tamara Egli**  
Bäckerei Schenk, Süderen 5.2
- **Noelia Lempen**  
Bäckerei Gübeli, St. Stephan 5.1
- **Franco Lauber**  
Bäckerei Bruderer, Wichtrach 5.1
- **Vreni Reichen**  
Schneiders Backstube, Frutigen 5.0

### BK Prüfungen mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

- **Marc Michel**  
Bäckerei Linder, Gwatt
- **Corina Wüthrich**  
Confiserie Berger, Münsingen
- **Joëlle Ryter**  
Bäckerei Graber, Aeschi b. Spiez
- **Irina Brossard**  
Bäckerei Bruderer, Wichtrach
- **Davina Hänni**  
Bäckerei Fahrni, Belp
- **Nathanael Zürcher**  
Bäckerei Michel, Adelboden
- **Ronja Baumann**  
Bäckerei Rupp, Thun



Beat Bongni von der Mühle Burgholz hatte speziell viel zu tun in Thun. Er überreichte sage und schreibe 6 Goldbarren für die besten Kantonalen Prüfungsergebnisse.

## Nomination für die Swiss Skills 2025



Besonders freuen konnte sich **Leana Zangger**, welche eine Nomination für die Swiss Skills 2025 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.



Weitere Bildimpressionen unter:  
[www.baecker-confiserie.be/bildergalerie](http://www.baecker-confiserie.be/bildergalerie)

*Markus Bähler*



## Altmeister-Bräteln an der Lenk

Am 4. Juni 2025 trafen sich die Oberländer Bäcker-Senioren/innen an der Lenk zum Brätlitag. Mit Auto-Fahrgemeinschaften oder per ÖV erreichten die rüstigen Altmeister pünktlich den Spiel und Begegnungsplatz beim Lenkerseeli.

Die Verpflegung wurde von der Bäckerei Kuhnén organisiert. Es gab Bratwurst, Steaks oder Poulet Brust vom Grill, dazu Brot/Züpfen und diverse Salate und Dessert. Die Getränke, Chips, Snacks und Süßes,

konnten direkt beim Kiosk der Bäckerei Kuhnén vor Ort nach Belieben gekauft werden.

Die unternehmungslustigen «Froue und Manne» haben es sichtlich genossen, bei Speis und Trank, spannenden Bäckerlatein und andere Aktualitäten auszutauschen.

*Markus Bähler  
Fotos: Claire Beutler*



# EBA-Infomesse in Solothurn



Der 15. EBA-Infotag am 27. März 2025 im Alten Spital Solothurn hat erneut bewiesen, wie wichtig die EBA-Grundbildung ist. Rund 550 Schülerinnen und Schülern der 7. bis 9. Sekundarschule B, aus Integrations- und Arbeitsprogrammen sowie Sonderschulen haben die Berufsausstellung mit 26 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. Diese Infomesse bietet Betrieben und Verbänden die Möglichkeit, ihre EBA-Bildungsangebote vorzustellen.

Schüler/innen und Eltern erhalten so Informationen aus erster Hand und gelangen mit Branchenfachpersonen in Kontakt. Beratungs- und Bildungsinstitutionen sowie Berufsbildungsbehörden bieten individuelle Auskünfte und Beratungen.

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

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

*Markus Bähler*

# Berufsfindung Solothurn

## Erlebnistage



In unserer Branche wird es immer schwieriger, neue Lernende zu gewinnen und sie für unseren Beruf zu begeistern. Deshalb setzen wir alles daran, die Türen so offen wie möglich zu halten und unseren faszinierenden Berufsstand zu präsentieren.

Ein besonderes Highlight waren für uns die Erlebnistage im Kanton Solothurn, an denen wir zwei Wochen lang teilnahmen. Während sechs Tagen durften wir fast immer sechs neugierige Schüler/Innen aus der 7. Klasse bei uns begrüßen – in den Bereichen Detailhandel, Bäckerei und Confeiserie. Es war beeindruckend zu sehen, wie gross das Interesse war: Alle 36 Plätze



waren innerhalb von zwei Tagen ausgebucht! Viele der jungen Besucher kamen sogar aus anderen Regionen wie Thal und Gäu.

Dank des praktischen Onlinetools und der Organisation durch das Sekretariat der Erlebnistage verlief alles reibungslos. Am Ende des Schnuppertags haben wir uns Zeit genommen, um mit den Schüler/Innen Feedback zu sammeln, Tipps für zukünftige Schnuppertage zu geben, welche Betriebe in ihrer Nähe ausbilden. Zudem haben wir eine Onlineumfrage durchgeführt. So möchten wir sicherstellen, dass unsere Aktion wirklich das Ziel erreicht: Neue Talente



für unsere Branche zu begeistern und die Qualität unserer Berufsausbildung weiter zu verbessern.

Die Begeisterung und Aufmerksamkeit der Schüler/Innen war deutlich spürbar. Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Jahr und hoffen, dass noch mehr Betriebe aktiv an den Erlebnistagen teilnehmen, um gemeinsam die Zukunft unseres Berufsstandes zu gestalten.

### **Berufsfindung-so.ch**

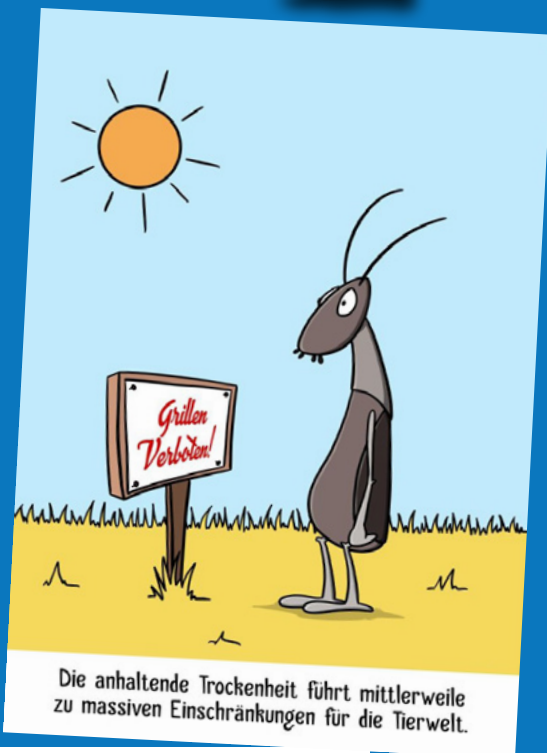
*Pirmin Corradini  
Ausbildungsverantwortlicher  
Back-Caffee AG Grenchen  
Präsident vom Personalverband Bäckerei  
& Confiserie Schweiz (SBKPV)*

# Humor



«Grossätti, stimmt es,  
dass es Radarfallen gibt?»  
«Klar Ursli, die gibt es.»  
«Und wie fängt man  
einen Radar?»

Eine Eintagsfliege fragt  
die andere:  
«Und, was machst  
du morgen?»





FLIRTEN MIT ALZHEIMER



Ein Amerikaner geht an einem Bauernhof vorbei und grüßt:  
«Hello, Mister»

Darauf der Knecht: «Ich bin nicht der Mister, ich bin der Melker!»

Fachlehrer: «Beim letzten Math-Test waren 75% von euch ungenügend.»

Walter in der letzten Reihe lacht: «75%, das kann nicht sein, wir sind ja nur 16 in der Klasse...»

«Fritzli, wie kann es sein, dass plötzlich alle deine Hausaufgaben richtig sind?»

«Mein Papa ist in den Ferien, Herr Lehrer!»



**BERATUNG  
OFFSETDRUCK  
DIGITALDRUCK  
LETTERSHOP  
MAILINGS**

***Varicolor***  
***Die Druckerei***

**DRUCKEREI VARICOLOR AG**  
BERNSTRASSE 101  
3053 MÜNCHENBUCHSEE  
T 031 336 15 15  
[WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH](http://WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH)