



NÖIS VO DE BECKE- CONFISEURE



März 2025 | Ausgabe Nr. 1 | 14. Jahrgang



Genau das.

pistor

zum Anbeissen

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



Entdecken Sie Ideen, die Ihre Kundschaft begeistern.
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

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

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

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

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

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

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

Abonnementspreis Nichtmitglieder
Fr. 33.– pro Jahr

Erscheint 4-mal jährlich

Nächste Ausgabe:
Juli 2025

Inhalt

BCBS-Überregional / SBC

Editorial	5
Ein Wort des Präsidenten	7
BCBS-Generalversammlung	9
Neue Adresse BSBS-Sekretariat	9
BCBS-Termine	11
Mutationen	13
Gratulationen	15

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Diverse Meldungen	16
-------------------------	----

Aus-/Weiterbildung

ÜK-Terminplan	35
Absage «Klasseträffe» 2025	37
Rendez-Vous Job im Ük-Zentrum	38

Bern Region

BEA und Brotmärit 2025	41
Bärner Beck: Fondueabend in Stettlen	42
Anmeldung Bäckertreff 2025	44

Biel-Seeland

Lernlager an der Lenk	45
-----------------------------	----

Berner Oberland

100 Jahre Grindelwald Bakery	48
------------------------------------	----

Region Solothurn

Berufsmesse Grenchen-Bettlach	50
-------------------------------------	----

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**

Mühle Burgholz AG • 3753 Oey-Diemtigen • Tel. 033 681 82 22 • muehle-burgholz.ch

Liebe geht durch den Magen



Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Die aktuelle politische Weltlage gibt einem zu denken. Die Muskelspiele diverser Grossmächte könnten böse enden. Zum Glück geht Liebe bekanntlich durch den Magen, wobei unsere Branche einen wichtigen Beitrag dazu leisten kann. Trotz anhaltend herausfordernden Marktbedingungen, dem Fachkräftemangel und stetig sinkenden Mitgliederzahlen, ist auch der BCBS bestrebt positive Signale zu setzen. Zahlreiche Betriebe berichten von erfreulichen Frequenzen und grosser Nachfrage im Schnupperlehrbereich. Hoffen wir, dass sich dieses Berufsinteresse nachhaltig positiv auswirken wird. Lassen wir auch unsere Kunden spüren, dass jedes gewerbliche Erzeugnis mit Herzblut, Engagement, Nachhaltigkeit und einer Geschichte verbunden ist.

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

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

Wir freuen uns auf eine spannende und interessante Hauptversammlung, welche erstmals an einem Samstag, am 17. Mai in Bern-Liebelfeld stattfinden wird. Nutzen Sie die Gelegenheit und besuchen Sie den sowohl professionell wie auch gesellschaftlich wertvollen Anlass. Gerne stellen auch wir uns den kommenden Herausforderungen, welche so schnell nicht ausgehen werden.



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

Herzliche Ostergrüsse

Redaktionsleitung
Markus Bähler



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

April
Aktion



PANE MAGGIA «IL TIPICO»

Das Pane Maggia – traditionell und rustikal, mit knuspriger Kruste und grobporiger Krume. Hergestellt aus extra dunklem Ruchmehl, bietet es mit jedem Bissen ein aromatisches und intensives Broterlebnis.



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

Gruss des Präsidenten



Werte Bäcker, wertige Confiseurinnen und wertige Verkaufsfachfrauen

Die weltpolitische Lage lässt mich nicht gerade Luftsprünge machen. Wenn die weltgrösste Wirtschaftsmacht, oft auch als Vorzeigedemokratie bezeichnet, von einem Möchtegern-diktatoren regiert wird, lässt dies nichts Gutes erahnen.

Ich hoffe, dass die Zollpolitik der USA keine grösseren Preisschritte weltweit auslösen wird. Die Rohstoffpreise sind durch den höheren Konsum von z.B. China schon genug unter Druck.

Aber genug Trübsal geblasen. Ich erfreue mich am Frühling und griesse, wie es überall schiesst und spriesst. In den Bäcker – Confiseurläden hat Ostern Einzug gehalten und es ist eine Freude die Osterhasen und kreativen Phantasieprodukte zu sehen. Gibt es etwas Besseres als ein guter Osterladen!!!

Ostern ist für mich die beste Zeit zu zeigen, wie schön und kreativ unsere Berufe Bäcker/Confiseur/Detailhandel sind. Das ist

Nachwuchswerbung erster Güte.

Ich wünsche Euch ein erfolgreiches Ostergeschäft und ein paar ruhige Stunden um den Frühling zu geniessen.

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-Generalversammlung 2025 in Bern-Liebefeld

Die Vorbereitungen sind weit fortgeschritten und wir freuen uns auf die diesjährige BCBS-Generalversammlung in Bern-Liebefeld mit diversen Höhepunkten.

Erstmals an einem Samstag, treffen wir uns am 17. Mai 2025 im Landhaus Liebefeld (Bern-Köniz), um 16.00 Uhr zur 134. Generalversammlung. Die GV-Einladungen mit Traktandenliste, Anmeldetalon und einem kurzen Programmablauf werden Anfang April an die Mitglieder verschickt.

Ab dem 1. Mai 2025 können die Jahresrechnung und der Jahresbericht 2024 der Bäcker-Confiseure FAK, die BCBS-Jahresrechnungen 2024, sowie die Jahresberichte auf unserer BCBS-Webseite unter www.baecker-confiseure.be mittels Pass-

wort, welches mit der Einladung zugestellt wird, online unter der Rubrik «Verband» und der Unterkategorie «GV 2025 Bern-Liebefeld» eingesehen werden. Sämtliche Dokumente können auch in schriftlicher Form im Sekretariat angefordert werden.

Statt dem gewohnten «Apéro riche», werden die BCBS-Mitglieder im Anschluss an die Generalversammlung zu einem grosszügigen Abendessen eingeladen. Wir freuen uns, Sie an der diesjährigen GV begrüßen zu dürfen und mit Ihnen einen spannenden Anlass zu geniessen.

Markus Bähler



Hier direkt zur Homepage



Neuer Standort vom BCBS-Sekretariat

Unser BCBS-Sekretariat ist umgezogen

Wir ziehen um!

Neue Adresse ab
20. Januar 2025

Weltpoststrasse 5
3015 Bern

Der Standort an der Standstrasse 8 gehört der Vergangenheit an.

Die neue Adresse lautet: Weltpoststrasse 5 | 3015 Bern

Alle bisherigen Telefonnummern, Mailadressen und das Postfach bleiben unverändert.



**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.

V-GO! Basismischung
Art. Nr. Alipro: 3422
Art. Nr. Pistor: 38757
Gebinde: Sack à 15 kg

V-GO! Basismischung
Perfekt zum Erstellen Ihres veganen Gebäcksortiments
JETZT ERHÄLTlich

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

27.03.2025	Donnerstag	EBA-Infomesse in Solothurn
25.04. – 04.05.2025		BEA-Schaubäckerei in Bern
17.05.2025	Samstag	BCBS-GV Bern-Liebefeld
21.05.2025	Mittwoch	Pistor GV
21.05.2025	Mittwoch	Brotmärit in Bern
12.06.2025	Donnerstag	BCBS-Vorstandssitzung
17.06.2025	Dienstag	SBC-Kongress in Bern
30.06.2025	Montag	QV-Diplomfeier, Schulort Langenthal
01.07.2025	Dienstag	QV-Diplomfeier, Schulort Biel
02.07.2025	Mittwoch	QV-Diplomfeier, Schulort Thun
21. – 24.08.2025		BAM in Bern
28.08.2025	Donnerstag	BCBS-Vorstandssitzung
17. – 21.09.2025		SwissSkills in Bern
05.11.2025	Mittwoch	BCBS-Vorstandssitzung
06. – 09.11.2025		Neuland Thun / Lebkuchen-Workshops
14.12.2025	Sonntag	Bänzen backen auf dem Bärenplatz in Bern
24.04. – 03.05.2026		BEA-Schaubäckerei in Bern
01. – 03.09.2026		BIM in Olten
04. – 08.09.2026		BAM in Bern



**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.







www.hefe.ch

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.

LIVENDO

Rype

Roggensauerteigpaste für charakteristische Aromatik, ohne Zusatzstoffe.

Auch bei Pistor erhältlich

Mutationen

BCBS-Neueintritte:

- Kreiselbeck AG, Karin und Erika Wälti, Rohrstrasse 43, 3507 Biglen
- Riesen GmbH, Alfred und Nguyen Ho-Riesen, Dorfstrasse 15, 3715 Adelboden

Betriebsübergaben/Eröffnungen:

Kreiselbeck, Josef König & Brigitte Stettler, Rohrstrasse 43, 3507 Biglen
→ Nachfolge: Kreiselbeck AG, Karin und Erika Wälti

Geschäftsaufgaben:

- Pino der andere Beck GmbH, Andrea & Marco Ramalingam, Hauptgasse 33, 4600 Olten
- Bäckerei-Konditorei, Richard Siegfried, Thunstrasse 5, 3532 Zäziwil
- Bäckerei-Konditorei, Bruno & Elsbeth Stalder, Dorfstrasse 31, 3457 Wasen
→ Per Ende März 2025
- Egli Beck, Philipp & Regula Egli, Bettlachstrasse 37, 2540 Grenchen
→ Per Ende März 2025
- Bäckerei-Konditorei, Fritz & Verena Laubscher, Bahnhofstrasse 4, 2575 Täuffelen
→ Per Ende März 2025

Austritte:

- Kreiselbeck, Josef König & Brigitte Stettler, Biglen
- Bäckerei-Konditorei, Bruno & Elsbeth Stalder, Wasen
- Pino-Beck, Andrea & Marco Ramalingam, Olten
- Egli Beck, Philipp & Regula Egli, Grenchen
- Peter Rihs, Deitingen
- Andreas & Christine Liechti, Lauperswil
- Walter Berger, Bigenthal

Verstorben:

- Sepp Rogen, Castelplanio (Ancona, Italien)





Wir setzen auf

Regionalität • Slow Milling • Natürlichkeit

Beck & Cie. AG
3427 Utzenstorf

www.meinmehl.ch • www.mafarine.ch



- Zum 70. Geburtstag am 08.01.2025, Regina Pfister, Uetendorf
- Zum 70. Geburtstag am 03.02.2025, Hans-Ulrich Winz, Utzenstorf
- Zum 70. Geburtstag am 27.02.2025, Willi Rebsamen, Biberen
- Zum 70. Geburtstag am 05.03.2025, Gertrud Egli, Grenchen
- Zum 70. Geburtstag am 15.03.2025, Susanne Scheuner, Schüpfen
- Zum 70. Geburtstag am 23.03.2025, Margaretha Rebsamen, Biberen
- Zum 80. Geburtstag am 21.02.2025, Marlis Spöck, Ittigen
- Zum 81. Geburtstag am 22.01.2025, Hans Stiegler, Biel
- Zum 81. Geburtstag am 17.02.2025, Hedwige Rupp, Thun
- Zum 83. Geburtstag am 03.01.2025, Ernst Winkler, Blumenstein
- Zum 83. Geburtstag am 21.02.2025, Günther Steininger, Brienzen
- Zum 83. Geburtstag am 24.02.2025, Willi Keller, Bödingen
- Zum 84. Geburtstag am 02.01.2025, Rosemarie Hirthe, Lengnau
- Zum 84. Geburtstag am 06.01.2025, Eduard Sägesser, Biel
- Zum 84. Geburtstag am 15.02.2025, Gertrud Reinle, Interlaken
- Zum 84. Geburtstag am 07.03.2025, Irène Schmid, Orpund
- Zum 84. Geburtstag am 16.03.2025, Fritz Pauli, Bern
- Zum 85. Geburtstag am 13.02.2025, Robert Michel, Unterseen
- Zum 86. Geburtstag am 05.01.2025, Lina Dubi, Gstaad
- Zum 86. Geburtstag am 16.01.2025, Yolanda Leuenberger, Zollikofen
- Zum 87. Geburtstag am 27.01.2025, Werner Hofmann, Reinach
- Zum 88. Geburtstag am 19.01.2025, Konrad Vogel, Grossaffoltern
- Zum 88. Geburtstag am 29.03.2025, Andreas Berger, Konolfingen
- Zum 90. Geburtstag am 13.02.2025, Ernst Lienhart, Huttwil
- Zum 90. Geburtstag am 12.03.2025, Heidi Linder, Gwatt-Thun
- Zum 92. Geburtstag am 28.03.2025, Jean-Marie Progin, Biel-Bienne
- Zum 94. Geburtstag am 22.02.2025, Hedi Geissbühler, Eriswil

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Generationenwechsel in Huttwil

Nach vier Jahrzehnten erfolgreicher Tätigkeit haben Andreas und Franziska Schär ihre beliebte Bäckerei Anfang 2025 in die Hände ihres Sohnes Patrick Schär und dessen Frau Andrea übergeben. Somit führt nun die zweite Generation den angesehenen Familienbetrieb weiter. Die Bäckerei Schär an der Huttwiler Spitalstrasse ist im «Blumenstädtchen» beliebt und bekannt. Wenn Andreas und Patrick Schär, morgens um halb vier Uhr die ersten Brote in den Ofen schieben, sind die Strassen im «Städtli» noch leer. Kurze Zeit später herrscht in der Bäckerei bereits Hochbetrieb und es duftet herrlich nach frisch gebackenem Brot. Auch im Verkaufsladen

herrscht frühmorgens schon reger Betrieb, denn viele Kundinnen und Kunden können den knusprigen und frischen «Gipfeli», «gluschtigen» Sandwiches und vielen weiteren Backwaren kaum widerstehen. «Unsere Kundinnen und Kunden schätzen die frühmorgendlichen Öffnungszeiten sehr, gerade jene, die auf dem Weg zur Arbeit ihr Znüni bei uns kaufen», sagt Franziska Schär. Zusammen mit ihrem Mann Andreas hat das eingespielte Team die Bäckerei vier Jahrzehnte lang erfolgreich geführt. Per 1. Januar haben sie ihr Geschäft nun an ihren Sohn Patrick Schär und dessen Frau Andrea übergeben. «Es ist mir eine grosse Freude, das Geschäft meiner Eltern und unseren Familienbetrieb als



Bäckerei-Konditorei Schär GmbH weiterzuführen», sagt Patrick Schär. Der 34-Jährige hat die Ausbildung zum Bäcker-Konditor bei seinem Vater in der Bäckerei absolviert und konnte danach in anderen Bäckereien Erfahrungen sammeln, ehe er wieder zurück in den Familienbetrieb wechselte.

«Mit einem lachenden und einem weinenden Auge geben wir den Betrieb in die Hände unseres Sohnes – eine lange Ära geht zu Ende», sagen Andreas und Franziska Schär. «Für das grosse Vertrauen in unsere Bäckerei und die Treue während den vergangenen vier Jahrzehnten bedanken wir uns bei unseren Kundinnen und Kunden ganz herzlich.» Doch die beiden bleiben der Bäckerei vorerst erhalten. Während sie im laufenden Jahr noch Vollzeit bei ihrem Sohn weiterarbeiten werden, möchten sie dann ab nächstem Jahr ihr Pensum reduzieren. Umgekehrt profitieren auch ihr Sohn und dessen Frau vom Know-how, das im Geschäft erhalten bleibt. «Ich habe meinem Vater lange genug über die Schulter geschaut und kenne die handwerklichen Tricks», meint Patrick Schär, «aber für das Geschäftliche bin ich noch froh um den Beistand meiner Eltern». «Ich freue mich auf die neuen Aufgaben», sagt Andrea Schär. «Zusammen mit unserem Team und der weiteren Unterstützung durch Andreas und Franziska sehen wir zuversichtlich in die Zukunft», so die jungen Geschäftsleute weiter. Den angesehenen und gut funktionierenden Betrieb will das Ehepaar nach dem gleichen Konzept weiterführen. Neue Ideen sollen aber punktuell immer

Platz finden, um sich den Bedürfnissen der Kundschaft stets anzupassen. Heute arbeiten 14 Personen im Betrieb: sieben in der Backstube, sieben im Verkauf, davon ein Lernender – sie alle werden unter der neuen Regie weiterbeschäftigt. Die Kundinnen und Kunden sind froh über den Erhalt der Bäckerei Schär und das «Städtli» behält somit einen traditionsreichen Betrieb.

Franziska Schär war immer die lebhafteste Chefin und herzliche Gastgeberin im Laden, Andreas Schär der kreative Gestalter in der Backstube, ein Bäcker mit Leib und Seele, der immer viel Wert auf das Handwerk legte. Eine Familie, ein Lebenswerk. Eines, das mehr ist als nur Brot und Gebäck, Konfekt und Meringues. Umso schöner ist es, dass der Betrieb nun in der zweiten Generation weitergeführt wird. Andreas und Franziska Schär haben im August 1984 die damalige Bäckerei Sommer übernommen. Seither sind 40 Jahre vergangen. Der 64-Jährige hat seine Lehre als Bäcker in der ehemaligen Bäckerei absolviert und mit gerade mal 24 Jahren die Bäckerei von seinem damaligen Chef und Ausbilder übernommen. Die 63-jährige Franziska Schär hat eine KV-Lehre bei der Bank in Huttwil absolviert, dort noch einige Jahre gearbeitet und schliesslich mit 23 Jahren zusammen mit ihrem Partner Andreas Schär die angesehene Bäckerei an der Huttwiler Spitalstrasse übernommen.

Nicht nur an der Huttwiler Spitalstrasse hatten die beiden das Zepter in der Hand. Bis im Jahr 2005 führten Andreas und

Franziska Schär die ehemalige Bäckerei Moser an der Huttwiler Luzernstrasse. Die dortige Filiale umfasste neben den Backwaren auch einen grossen Bereich mit Lebensmitteln. Gerade die ältere Kundschaft, die in der näheren Umgebung wohnhaft war, schätzte damals diese Filiale, die etwas abseits vom Huttwiler Zentrum lag. Doch mehr und mehr veränderte sich das Kaufverhalten der Bevölkerung, die Grossverteiler erweiterten ihr Angebot und kleine Lebensmittelgeschäfte verschwanden zunehmend. So auch die Filiale an der Luzernstrasse. Im Jahr 2006 wurde dann im «Postzäntrum» eine Verkaufsfläche frei, welche die Bäckerei Schär bis heute als Filiale nutzt.

Das eingespielte Team braucht nicht viele Worte, um sich zu verstehen. In den Jahren und Jahrzehnten habe sich auch das Catering-Geschäft und der Take-away-Bereich erfreulich entwickelt, betont die Familie. Der in der Region weitherum bekannte «Znüni-Blitz» beliefert Firmen, um deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Backwaren aus der Bäckerei einzudecken. Das Angebot ist für die Kundinnen und Kunden sehr praktisch: Denn das «Znüni» wird zu ihnen an den Arbeitsplatz geliefert. In späteren Jahren kamen auch eine Sandwichbar und ein Café, welche beide am Hauptsitz an der Spitalstrasse betrieben werden, hinzu.

Konkrete Pläne für die Pension haben Andreas und Franziska Schär aber noch keine geschmiedet. Einzig mehr Zeit in ihrem

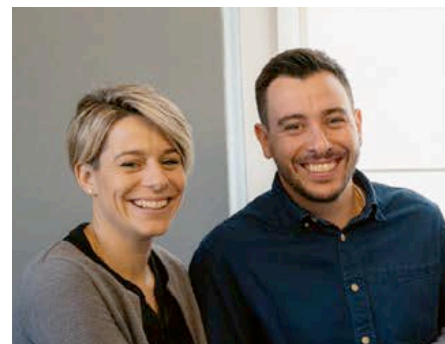
geliebten Wohnwagen, welcher an einem Westschweizer See stationiert ist, wollen sie verbringen und geniessen können. «Aber natürlich freuen wir uns auch darauf, mal am Abend entspannt eine Einladung annehmen zu können und am Morgen etwas ausschlafen zu dürfen», lacht Andreas Schär.

Generationenwechsel in Oberburg

Viele Unternehmerinnen und Unternehmer wünschen sich, ihr Lebenswerk in der Familie zu halten. Für Ruedi und Marlis Neuhaus von der Confiserie Neuhaus in Oberburg ging dieser Wunsch in Erfüllung.

Die Confiserie Neuhaus, die anfangs noch ein Fotoatelier, einen Coiffeursalon und ein Kiosk umfasste, ist seit 1959 in Familienbesitz. Über die Jahre machten die Neuhaus den Betrieb zu dem, was er heute ist: eine Confiserie mit Tea Room inklusive Mittagsmenü und Catering. Den ersten Generationenwechsel verzeichnete das Traditionshaus im Jahr 1992. Nun, 32 Jahre später, ging die Confiserie mit ihrem bekannten Buttergipfeli an die Kinder über.

Das Ehepaar Neuhaus besprach das Thema Nachfolge bereits vor 15 Jahren im Freundes- und Bekanntenkreis. «So hat sich früh abgezeichnet, wie wir uns vorbereiten können», erklärt Ruedi Neuhaus. Der Sohn Patrick übernimmt die Rolle seines Vaters in der Backstube und im Büro. Sarah Jost-Neuhaus tritt ihrerseits in die Fussstapfen der Mutter: Sie kümmert sich um den Verkauf im Laden und Tea Room.



Sarah Jost-Neuhaus und Patrick Neuhaus



Ruedi und Marlis Neuhaus

Gut vorbereitet für die Zukunft «Ich fühle mich gut, denn wir haben alles sorgfältig geplant und ich weiss, was auf mich zukommt», so Sarah Jost-Neuhaus kurz vor der Vertragsunterzeichnung im September letzten Jahres. Während sich die Eltern freuen, wieder öfter zu verreisen, begibt sich die nächste Generation mit der Confiserie Neuhaus auf ihre ganz eigene Reise in Richtung Zukunft.

Erfolgreiche Jungunternehmerin in Kerzers

Vor zwei Jahren eröffnete die 22-jährige Melanie Niklaus die Bäckerei Niklaus in Kerzers. Sich mit 20 Jahren selbstständig zu machen ist sehr mutig und herausfordernd. Trotz harter Konkurrenz und skeptischen Kunden hat sich die junge Frau durchgesetzt.

Die meisten jungen Menschen tasten sich mit 20 Jahren erst mal häppchenweise ans Leben heran. Melanie Niklaus hingegen wagte sich in diesem Alter gleich an die grossen Brötchen.

Kerzers ist ein Dorf mit 5300 Einwohnern und starker Konkurrenz. Die Bäckerei Krähenbühl ist seit Jahrzehnten eine lokale Grösse in der regionalen Bäckereilandschaft – über den Grenzstein von Kerzers hinaus.



Jungunternehmerin Melanie Niklaus mit Schwingerbrot



Die beliebten Schoggigipfeli werden gerollt

Der von ihr übernommene Betrieb lief zuletzt nicht mehr rosig. Unter dem Namen «Butterfly» erlebte er zwar über mehrere Jahre eine Blütezeit, nach einem Namens- und Besitzerwechsel endete der Erfolg jedoch im Dezember 2022 und die Bäckerei wurde neu zur Pacht ausgeschrieben.

Von der Lehrtochter zur Chefin

Melanie Niklaus hatte gerade die Zweitausbildung als Confiseurin absolviert. «Eine eigene Bäckerei war schon immer mein Traum», sagt sie. «Aber allein schaffe ich es nicht», dachte sich die junge Frau damals. Ihre Familie unterstützte sie zwar tatkräftig, doch sie brauchte einen Beistand, jemanden mit Erfahrung. Mit Pedro Leite fand Melanie Niklaus eine solche Person. Der gebürtige Portugiese bringt Knowhow in die Backstube.

Er arbeitete 35 Jahre lang in der Produktion der Bäckerei Krähenbühl in Kerzers. Als «rechte Hand» vom Chef half er auch bei der Ausbildung der Lernenden. Er sah etliche kommen und gehen, bei Melanie Niklaus wusste er: «Sie kann was – sie will.» Melanie Niklaus war Lehrtochter in der Bäckerei Krähenbühl und kennt Pedro Leite von dort. Nach vielen Jahren am selben Ort stand Leite der Sinn nach Veränderung, er kündigte bei Krähenbühl und liess sich bei Niklaus als Backstubenchef einstellen.

Gegenüber der überlegt, ruhig und zurückhaltend wirkenden Melanie Niklaus, tritt ihr Backstubenchef temperamentvoll und bestimmend auf. Er weiss auf jede Frage eine Antwort. So ergänzen sich die beiden optimal. Einerseits die 22-jährige Bäckerin-Confiseurin, andererseits der 53-jährige Vollblutbäcker. Pedro Leite betreut die Produktion und doch ist sie die Chefin. Sie haftet mit ihrem Namen für das Geschäft und sie ist es, welche die finanziellen Angelegenheiten regelt.

Ihr Start in Kerzers war eine Herausforderung. «Mir war klar, dass wegen meiner Jugend einige Leute am Erfolg zweifelten», sagt Niklaus. Einmal stand sie hinter dem Tresen, eine Kundin fragte nach der Chefin und konnte es kaum glauben, als sich Niklaus als Inhaberin zu erkennen gab. Die junge Frau nimmt jede Skepsis gelassen: «Man kann auch mit 60 scheitern.»

Trotzdem sagt sie: «Der Anfang war schwer. Wir mussten die Kunden wieder



Vor der Bäckerei Niklaus

von der Bäckerei überzeugen.» Vertrauen gewinnen, einen guten Ruf aufbauen. Heute schmunzeln Niklaus und Leite erleichtert, wenn sie auf die Anfangszeit zurückblicken.

Sie standen allein in der Backstube. Um Mitternacht fingen sie an. Zuerst produzierten sie Gipfeli und Brote, strichen Sandwiches. Dann kam die ganze Patisserie dran: Quarktorten und Schwarzwälder. Die Bäckerei sei für die Cremeschnitten bekannt, sagt Niklaus. Auch für die Sandwiches am Meter oder das Schwingerbrot. Hinter der Vitrine ging alles einmal durch Bäckerhände. «Wir machen alles selbst», sagt die Chefin.

Heute ist das Team um drei Teilzeitkräfte in der Backstube grösser. Doch die Präsenzzeit im Betrieb ist für Melanie Niklaus kaum kleiner geworden. Heute beginnt sie um 1 Uhr morgens, meist bis zum Mittag. Über

den Nachmittag legte sie sich schlafen. Um 18 Uhr steht sie wieder im Laden, um abzurechnen, zu putzen, vorzubereiten für den Folgetag. Feierabend ist meist erst um 20 Uhr. Montag ist Ruhetag, «dann mache ich das Büro und die Bestellungen», sagt Niklaus. Bleibt Freizeit übrig, sorgt sie für ihr Pferd.

Viel Verantwortung lastet auf jungen Schultern. Melanie Niklaus hatte auch schon Zweifel: «Wir hatten am Anfang Probleme, gutes Personal zu finden», sagt sie. Leute, denen sie die Kasse und den Laden anvertrauen konnte. «Wenn es im Team nicht funktioniert, ist es schon sehr anstrengend.» Sie habe auch schon Leute entlassen müssen. Nun aber sei sie sehr zufrieden mit ihrem Team.

Die Jungunternehmerin wirkt gelassen, keine Spur von Erschöpfung oder Stress. Sie nimmt es mit einem Schulterzucken: «Ich



Das Team der Bäckerei Niklaus

hatte noch nie Angst vor der Arbeit.» Der Traum von der eigenen Bäckerei-Konditorei sei ihr die viele Arbeit wert.

Sie ist zufrieden, wie der Laden läuft, sagt Melanie Niklaus. «Finanziell sieht es jedes Jahr besser aus.» Sie habe schon in Maschinen investieren können, auch das Team hat sich seit Beginn mehr als verdoppelt. «Mein Lohn ist nicht hoch», sagt Niklaus. Doch das Geschäft entwickle sich in eine gute Richtung. «So kann es weitergehen.»

Ein Erfolgsrezept von Melanie Niklaus: Sie bindet die Region ein.

«Wir arbeiten mit lokalen Produzenten zusammen», sagt Niklaus. Sie nennt ihre Produzenten wie aus der Kanone geschossen: «Das Mehl ist von der Mühle in Lüscherz,

die Eier von Familie Herren in Wileroltigen, der Käse von der Käserei in Kerzers und das Fleisch vom Aeberhard aus Ried.» Und das Holzgestell für die Kaffecke wurde von einem Schreiner aus Kerzers gezimmert. Niklaus ist selbst in Müntschemier aufgewachsen und hat verstanden: Die Leute schätzen und bezahlen lokal produzierte Lebensmittel. Und Geschäftspartner sind immer auch potenzielle Kunden.

Ausnahmezustand in Wengen

Wenn das Lauberhornrennen jeweils im Januar ruft, verwandelt sich das beschauliche Bergdorf Wengen in ein pulsierendes Ski-Mekka und in eine schlaflose Zone für die Einheimischen. Bäcker Baumann erzählt, wie er den Ausnahmezustand zwischen Gipfeli, Partygästen und wenig Schlaf meistert.



*Stefan Baumann,
Geschäftsinhaber der Bäckerei Vincenz*

«Fünf Stunden Schlaf müssen reichen, am besagten Wochenende sind es ein paar weniger», sagt Stefan Baumann, Inhaber der Bäckerei Vincenz. Anstatt um 4.30 Uhr steht der zweifache Familienvater am Lauberhornwochenende schon eine Stunde vor Mitternacht in der Backstube und backt



mit seinem Team fast um die Wette. Gipfeli, Hotdog-Brote, Sandwiches und Berliner sind die Renner an den Renntagen. Am Freitag und Samstag werden in der Bäckerei Vincenz 700 Berliner produziert. Diese werden am Stand vor der Bäckerei ausgebacken und gehen weg wie warme Weggli. «Die Leute stehen jeweils einen Kilometer Schlange», sagt Baumann.



*Die Inhaberin Alessia Uberto (rechts) und
Andrea Eschler in der Bäckerei Vincenz
sind parat für den Ansturm.*

Lauberhornrennen heisst Ausnahmezustand in Wengen. Während drei Tagen pilgern über 60'000 Zuschauerinnen und Zuschauer in das 1300-Seelen-Bergdorf, das über 5000 Betten verfügt. Und die wollen alle gepflegt werden – nicht nur mit Flüssigem, sondern auch mit etwas Nahrhaftem. Denn: Die berühmt-berüchtigten Partynächte im Weltcup-Dörfli fordern ihren Tribut, auch von den Abgebrühten und Hartgesottenen.

Für den Bäcker, der in Grindelwald aufgewachsen ist und längere Zeit in der Ostschweiz lebte, ist es der sechste Winter. In der Wintersaison arbeiten er und seine Frau Alessia Uberto sieben Tage die Woche. Im Laden wie auch in der Backstube helfen jeweils fünf Mitarbeitende unterstützend mit.

Um sieben Uhr öffnen ihre Türen. Und auch am Abend soll pünktlich Feierabend sein. Der nächste Tag wartet, und die Partyleute können teilweise – vor allem je später der Abend wird – ziemlich anstrengend sein, sagt Stefan Baumann und lacht.

Und wenn das Wochenende jeweils vorbei ist? Dann träumt Baumann garantiert nicht von Skiern oder Schneepisten, sondern von ein paar Stunden mehr Schlaf.

Jovi's glutenfreie Bäckerei



Seit ihrer Gründung 2021 hat sich die Berner Bäckerei als Pionier für hochwertige, handgemachte glutenfreie Backwaren etabliert. Das von Jovana Beslac gegründete Unternehmen bietet ein breites Sortiment an glutenfreien Brot- und Süßwaren, die ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt werden.

Jovana Beslac leidet selbst an Zöliakie und verfolgt für ihre Bäckerei eine klare Mission: «glutenfreien Genuss für alle zugänglich machen». Inspiriert durch ihre eigene Erfahrung und die Bedürfnisse anderer Betroffener entwickelte Jovana einzigartige Rezepte, die sowohl geschmacklich als auch qualitativ überzeugen.

Das Angebot von Jovi's reicht von klassischen Brotsorten wie Butterzopf, Körnerbrot und Baguette bis hin zu süßen Leckereien wie Amaretti, Brownies und individuellen Torten für besondere Anlässe. Insgesamt umfasst das Sortiment über 15 Brotsorten und 20 süsse Gebäcke, die regelmässig durch saisonale Spezialitäten ergänzt werden. Besonders bemerkenswert ist, dass viele Produkte auch für Menschen mit weiteren Lebensmittelunverträglichkeiten geeignet sind: Die Bäckerei bietet laktosefreie, eifreie, sojafreie und vegane Optionen an.

Die Bäckerei legt grossen Wert auf Nachhaltigkeit und die Verwendung regionaler Zutaten. Altes Brot wird zu Paniermehl oder Croûtons verarbeitet, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Zudem wird in



der Backstube ohne künstliche Zusatzstoffe gearbeitet. Alle Produkte werden frisch und zu 95 Prozent in echter Handarbeit hergestellt.

Mit dem Aufbau eines Online-Shops hat Jovi's eine Lösung geschaffen, die es Kundinnen und Kunden in der ganzen Schweiz ermöglicht, glutenfreie Backwaren bequem nach Hause zu bestellen. Ob Brot oder Süßgebäck – alle Produkte werden frisch produziert und als Aufbackbrote verpackt und versendet.

Innerhalb von nur zwei Jahren hat das Unternehmen mehr als 30 neue Produkte

entwickelt und dabei innovative Rezepturen erarbeitet, die glutenfrei sind und geschmacklich überzeugen. Diese kontinuierliche Weiterentwicklung spiegelt Jovanas Anspruch wider, ihren Kundinnen und Kunden nicht nur eine Alternative, sondern echten



Wer übernimmt die Storchenbäckerei in der Berner Schauplatzgasse? Die Betreiber suchen eine Nachfolge – stellen aber Bedingungen.

kürzertreten möchte. «Wir arbeiten fast sieben Tage pro Woche und wünschen uns etwas mehr Zeit für uns.»

Die wirtschaftliche Situation des Betriebs sei jedenfalls nicht der Grund für den Verkauf, betont Keller. «Das Geschäft läuft sehr gut.» Im vergangenen Jahr habe man gar einen Rekordumsatz erzielt.



Inhaber Jörg Keller

Der Betrieb liegt an zentraler und attraktiver Lage. Keller glaubt nicht nur daran, dass sich eine Nachfolge finden lässt. Er stellt auch gewisse Ansprüche. So sei es für ihn etwa kein Thema, dass eine Bäckereikette seinen Betrieb übernehme. «Unsere Bedingung ist, dass der Betrieb in seiner heutigen Form weitergeführt wird.» Das heisst: An den Spezialitäten wie den YB-Truffes, den Hefekränzen oder den Birnentorten, die allesamt immer noch in der eigenen Backstube vor Ort hergestellt werden, soll festgehalten werden.

Damit die Nachfolgelösung dereinst auch wirklich passt, sind die Kellers auch bereit, etwas länger zu suchen. Man habe sich dafür ein bis zwei Jahre Zeit gegeben. Auch die über 20 Angestellten sollen laut Jörg Keller von den Nachfolgern übernommen werden. Wie hoch der Verkaufspreis des Geschäfts ist, gibt er nicht bekannt. Keller gehört auch die mehrstöckige Liegenschaft

an der Schauplatzgasse, in der sich der Betrieb befindet. Diese soll im Gegensatz zur Firma in seinem Besitz bleiben.

Für Jörg Keller geht mit dem Verkauf seiner Bäckerei ein Lebenswerk zu Ende, das er einst eher aus der Not heraus erschaffen hatte. Als 16-Jähriger war Keller aus dem Aargau nach Bern gezogen, um hier seine Bäckerlehre in Angriff zu nehmen. Damals jedoch nicht etwa mit dem Ziel, einmal einen eigenen Betrieb aufzumachen, «sondern wegen YB». In der Bundesstadt sah der damals ambitionierte Fussballer eine Chance, seinem Traum vom Profi näher zu kommen. Er klickte zunächst für den FC Länggasse und erhoffte sich, so den Sprung zu den Young Boys zu schaffen. Dann setzte eine Rückenverletzung seinem Traum ein Ende.

Auch wenn es mit der Fussballkarriere nicht klappte: Zum Vertrag mit den Young Boys kam es schliesslich doch noch. Seit der Eröffnung des neuen Wankdorf-Stadions im Jahr 2005 ist die Storchenbäckerei Sponsoring- und Lizenzpartnerin des Clubs und stellt seither – als einziger dazu berechtigter Betrieb – die YB-Pralinen her.

80 Jahre Richemont Fachschule

Zu Beginn bestand das Team aus lediglich zehn Vollzeitkräften, und das Jahresprogramm umfasste 18 Kurse. Bereits im Eröffnungsjahr wurde die erste Meisterprüfung abgenommen und die erste Ausgabe des heutigen Richemont Fachblatts herausgegeben.

In den folgenden Jahren wurde das Ausbildungsangebot stetig erweitert und zog zunehmend internationale Fachleute an. Daraus entstand der Internationale Richemont-Club, der bis heute den fachlichen Austausch und Wissenstransfer über Ländergrenzen hinweg fördert – durch Kursbesuche, Betriebsbesichtigungen und Messeteilnahmen.

Bereits zehn Jahre nach der Eröffnung entstanden durch einen Erweiterungsbau neue Räumlichkeiten. 1965 wurde mit dem 25000sten Kursteilnehmer ein Meilenstein erreicht – ein Beleg für das wachsende Vertrauen und die steigende Nachfrage, die jährlich über 2000 Teilnehmende verzeichnet.

1978 erweiterte Richemont ihr Angebot in der Westschweiz und führte in Pully (VD) Kurse für französischsprachige Fachleute ein. Einige Jahre später wurde dort eine Zweigstelle eröffnet. In den 1980er und 1990er Jahren erlangten die Richemont Fachbücher internationale Anerkennung. Zahlreiche Publikationen erschienen neben Deutsch, Französisch und Italienisch auch in Englisch, Spanisch, Russisch und Japanisch.

Mit der Eröffnung des Neubaus an der Seeburgstrasse 51 in Luzern im Januar 2001 begann für die Richemont Fachschule eine neue strategische Ära. Die modernen Räumlichkeiten ermöglichten es der Schule, noch flexibler auf die sich wandelnden Bedürfnisse des Marktes zu reagieren. Dieser Schritt war ein weiterer Meilenstein in der kontinuierlichen Entwicklung von Richemont zu einem international anerkannten Ausbildungszentrum, das Fachleute aus der ganzen Welt miteinander vernetzt. Im neuen Jahrtausend erzielte die Fachschule weitere Erfolge, unter anderem durch Weltmeisterinnen an den WorldSkills und die Ausrichtung der WorldSkills Competition 2022 Special Edition.



Das 2001 eröffnete Gebäude an der Seeburgstrasse

«Wir sind stolz auf unsere Geschichte und die Meilensteine, die wir erreicht haben», betont Reto Fries, Direktor der Richemont Fachschule. «Unser Ziel ist es, visionäre Ansätze zu entwickeln, um die nächste



Reto Fries, Direktor der Richemont Fachschule

Generation von Bäcker/innen, Konditor/innen und Confiseur/innen optimal auf die Herausforderungen einer sich wandelnden Branche vorzubereiten.»

Damals wie heute hat sich die Richemont Fachschule zum Ziel gesetzt, das traditionelle Handwerk der Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie zu bewahren und gleichzeitig moderne Techniken und Trends zu integrieren, um die Branche attraktiv in die Zukunft zu führen.

Die Richemont Fachschule beschäftigt heute rund 70 Mitarbeitende in rund zehn verschiedenen Berufen und ist weit mehr als ein Ausbildungsort. Als Kompetenzzentrum für Bäckerei, Konditorei und Confiserie vereint sie Forschung und Entwicklung, einen Buch- und Lehrmittelverlag,

Dienstleistungen für Produktion und Verkauf, öffentliche Gastronomie und vieles mehr. Mit einem klaren Fokus auf Qualität und Innovation hat die Fachschule Generationen von Fachleuten ausgebildet und damit einen entscheidenden Beitrag zur Stärkung des Handwerks geleistet.

Im Jubiläumsjahr sind zahlreiche Veranstaltungen geplant, darunter ein öffentlicher Anlass an Ostern für die Gäste der Gastronomie, eine Beach Party im Sommer für alle Kunden, Partner und Lieferanten, ein internationaler Richemont Club Event im Herbst sowie ein Mitarbeiterfest, um die Erfolge der vergangenen acht Jahrzehnte gebührend zu feiern. Mit diesen Anlässen bedankt sich Richemont bei allen, welche die Fachschule in den letzten 80 Jahren begleitet, inspiriert und das Erreichen dieser Meilensteine ermöglicht haben.

Schliessung vom Pino-Beck

Erst vor einem Jahr hatten Andrea und Marco Ramalingam den Pino-Beck an der Oltner Mühlegasse übernommen – nun ist



die Bäckerei bereits wieder geschlossen. Wie einem Aushang an der Tür zu entnehmen war, befand sich die Bäckerei in einem laufenden Konkursverfahren.

In den sozialen Medien häuften sich die Reaktionen zur Schliessung bereits kurz nach Erscheinen des Aushangs an der Pino-Tür. Viele Kunden/innen zeigen sich traurig über das geschlossene Geschäft: «Wirklich schade. Es trifft immer die Besten», schreibt ein Oltner.

Posts mit weinenden und traurigen Emojis waren ebenfalls zu finden. Nicht nur, dass ein weiteres Geschäft in Olten seine Türen schliessen musste, finden Oltnerinnen und Oltner schade: Der Pino-Beck war auch die letzte selbstständige Bäckerei in Olten, in der das Brot noch vor Ort gebacken wurde.

Schliessung der Bäckerei Siegfried in Zäziwil

Per Ende Februar 2025 schloss ebenfalls die langjährige Dorfbäckerei Siegfried in



Zäziwil. Allerdings nicht aus Mangel an Kundschaft, sondern aus Altersgründen. «Nach vielen schönen Jahren des Backens und gemeinsamen Erlebens schliessen wir unser Geschäft infolge Pensionierung per 28. Februar 2025», haben Richard und Regula Siegfried ihre Kundschaft in einer Mitteilung informiert.

«Während 32 Jahren durften wir Sie in unserer Bäckerei bedienen und beraten», schreiben Richard und Regula Siegfried. «Es bleiben viele schöne und unvergessliche Erinnerungen.» Für die Kundschaft heisst das aber zugleich, dass es künftig kein frisches Zäziwiler Brot mehr gibt. Und, für einige noch schlimmer, keine gekühlten Orangenkuchen, Zäzitorten und Studentenschnitten. Regula Siegfried schmunzelt. «Ja, das waren wohl unsere beliebtesten Spezialitäten.»

Konnte denn keine Nachfolge gefunden werden? «Wir haben gar nicht so intensiv gesucht», erklärt die Bäckerin. Zum einen sei es schwierig wie überall, Fachleute zu finden, besonders in den Bäckereien mit der schweren Arbeit und den unbequemen Arbeitszeiten. Ausserdem, ergänzt sie, wären in der Backstube etliche Renovationen angestanden, hätte jemand sie übernehmen wollen. «Und es ist auch nicht ganz einfach, weil wir ja weiterhin über dem Geschäft wohnen.»

Wie sehr die Bäckerei zum Dorf gehörte, zeigen Kommentare in den sozialen Medien: «Ich bin in Zäziwil aufgewachsen, in

meiner ganzen Jugend war die Bäckerei bereits da», schreibt ein Heimweh-Zäziwiler: «Ich war vor der Schliessung wieder einmal da und habe mir wie früher eine Studentenschnitte gekauft.» Mit viel Freude habe er festgestellt, dass diese immer noch schmeckte, wie er sie aus seiner Kindheit in Erinnerung hatte.

Schliessung der Bäckerei Stalder in Wasen

Ende März geht die Bäckerei mit dem Denner in Wasen zu. Bereits im Februar schloss die Denner-Filiale in Sumiswald.



Wie es in den Räumlichkeiten in Wasen weitergeht, ist offen.

Besitzer der Geschäfte sind Elisabeth und Bruno Stalder. Sie planten diesen Schritt seit Jahren, ebenso, wie es in den Räumlichkeiten weitergehen soll. Doch nun geht ihr Plan nicht auf.

Seit 1996 führt das Ehepaar in der dritten Generation die gleichnamige Bäckerei in Wasen. 2003 übernahmen Stalders dazu das verwandtschaftlich verbundene Lebensmittelgeschäft, das sich in der gleichen Liegenschaft befindet. Sie führten es als Denner-Satellit weiter. «Eine ideale Kombination als Bäckerei/Lebensmittel», sagt Bruno Stalder.

Da familienintern keine Nachfolge möglich war, suchten Stalders nach einer Lösung. Die Fenaco-Tochter Volg zeigte Interesse, und als Stalders die Liegenschaft 2023 verkauften, verhandelte der neue Eigentümer mit dem Detailhändler. Es wurden ein Vorvertrag und ein Mietvertrag entworfen. Doch dann zog sich Volg zurück.

«Wir sind enttäuscht und traurig», räumt Bruno Stalder ein. Denn für sie sei stets das oberste Ziel gewesen, dass der Lebensmittelladen erhalten bleibe.

Gesamthaft arbeiten neun Personen in den beiden Denner-Läden, zwei in der Bäckerei und vier in der Backstube. Da Stalders ihre Angestellten bereits im letzten September über den bevorstehenden Schritt informierten, haben einige Mitarbeitende bereits eine Anschlusslösung gefunden.

Nach der Schliessung der Geschäfte wollen sich Stalders erst einmal einen lang gehegten Wunsch erfüllen und ihren Sohn, der in Kanada lebt, für einige Wochen besuchen.

Schweizer Brot

Seit dem 1. Februar 2025 sorgt die neue Deklarationspflicht für klare Verhältnisse beim Brot-Kauf: Sie erkennen jetzt auf einen Blick, ob Ihre Brote und Feinbackwaren wirklich aus der Schweiz stammen. Diese stehen für Qualität, Frische, Vielfalt und Nachhaltigkeit – ein Genuss, der auch die lokale Wirtschaft unterstützt.

Die neue Deklarationspflicht: Obwohl 75% der Schweizer/innen Backwaren aus Schweizer Herkunft bevorzugen und 57% davon ausgehen, dass diese tatsächlich hier produziert werden, stammt längst nicht alles aus der Schweiz. Der Import von Backwaren hat sich in den letzten 20 Jahren fast verdreifacht und liegt heute bei rund 155'000 Tonnen. Damit Sie als Konsument/in eine bewusste Entscheidung treffen können, gilt seit Februar 2025 die Herkunftsdeklaration für Brot und Feinbackwaren. Dank der Herkunftsdeklaration erkennen Sie sofort, woher Ihr Brot und Ihre Feinbackwaren stammen. Schweizer

Verzaubert Kunden.

Die Steuern delegiert er.



Weitere
Informationen



SBC Treuhand

Backwaren stehen für Qualität, Frische und Nachhaltigkeit – und stärken das lokale Handwerk. Jeder Kauf ist eine bewusste Wahl für erstklassigen Geschmack und traditionelles Bäckerhandwerk.

Ein gutes Brot besteht aus wenigen, aber hochwertigen Zutaten: Mehl, Wasser, Salz und Hefe oder Sauerteig. Doch hinter jedem Brot steckt auch eine Geschichte – sie beginnt beim Saatgutzüchter, führt über die Bauern, die Getreidesammelstellen und die Mühlen bis hin zur Backstube. Jede dieser Stationen ist geprägt von Erfahrung, Handwerkskunst und grosser Sorgfalt. Unsere Getreideproduzenten, Müller und Bäcker setzen sich täglich mit Fachwissen und Leidenschaft dafür ein, dass Sie bestes Schweizer Brot geniessen können.

Nach einem Jahr Übergangsfrist gelten die strengeren Regeln zur Herkunftsdeklaration bei Backwaren nun verbindlich für alle Betriebe, die Backwaren anbieten, also beispielsweise auch für Restaurants und Hotels.

Auf Anfrage geben sowohl die grossen Detailhändler als auch die Discounter an, die Regeln gemäss den gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen. Angegeben wird das Produktionsland demnach meist auf den heute üblichen elektronischen Preisschildern bei den Verkaufsregalen oder direkt auf der Verpackung. Die Redaktion von «Espresso» hat auch Filialen grösserer Bäckereiketten besucht. Dabei war die Deklaration des Produktionslandes nicht immer sofort ersichtlich. In einer Bäckerei war der Hinweis hinter einem



Desinfektionsspender versteckt. Das sei umgehend angepasst worden, schreibt das Unternehmen auf Anfrage. Man lege Wert auf transparente Kommunikation und stelle sicher, dass die erforderlichen Deklarationen sichtbar und korrekt umgesetzt seien. Auch bei anderen Bäckereien war auf Anhieb kein Hinweis auf das Produktionsland sichtbar. Bei einem Grossteil der Schweizer Bäckereibetriebe scheint die neue Pflicht zur Herkunftsdeklaration gut anzukommen. Sie werde «sehr begrüsst», heisst es beim Branchenverband SBC. Denn auch «unsere Branche ist von einem hohen Anteil importierter Backwaren betroffen».

Markus Bähler



ScanPay&Go

Selber kassieren

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

Selbstbedienung 24/7/365

Deutlich mehr Umsatz
x weniger Personalaufwand
x deutlich längere Öffnungszeiten

= **viel mehr Gewinn**



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



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

ÜK - Kurseinteilung 2025



Januar		Februar		März		April		Mai		Juni	
1 Mi Neujahr	1 Sa	1 Sa	1 Sa	1 Sa	1 Sa	1 Di Schulferien	1 Di	1 Do	1 So	1 So	1 So
2 Do	2 So	2 So	2 So	2 So	2 So	2 Mi Modul 1	2 Mi	2 Fr	2 Mo	2 Mo	2 Mo
3 Fr	3 Mo	3 Mo	3 Mo	3 Mo	3 Mo	3 Do B und C Langenthal	3 Do	3 Sa	3 Sa	3 Di Modul 1	23
4 Sa	4 Di Berufsschule	4 Di	4 Di	4 Di	4 Di	4 Fr B und C Langenthal	4 Fr	4 So	4 So	4 Mi EBA Langenthal	4
5 So	5 Mi Modul 2	5 Mi	5 Mi	5 Mi	5 Mi	5 Sa	5 Sa	5 Mo	5 Mo	5 Do EBA Langenthal	5
6 Mo	6 Do	6 Do	6 Do	6 Do	6 Do	6 So	6 So	6 Di	6 Di	6 Fr Berufsschule	6
7 Di	7 Fr	7 Fr	7 Fr	7 Fr	7 Fr	7 Mo Schulferien	7 Mo	7 Mi	7 Mi	7 Sa	7 Sa
8 Mi	8 Sa	8 Sa	8 Sa	8 Sa	8 Sa	8 Di Modul 1	8 Di	8 Do	8 Do	8 So	8 So
9 Do	9 So	9 So	9 So	9 So	9 So	9 Mi B und C Langenthal	9 Mi	9 Fr	9 Fr	9 Mo	24
10 Fr	10 Mo	10 Mo	10 Mo	10 Mo	10 Mo	10 Do B und C Langenthal	10 Do	10 Sa	10 Sa	10 Di Modul 1	10
11 Sa	11 Di	11 Di	11 Di	11 Di	11 Di	11 Fr	11 Fr	11 So	11 So	11 Mi EBA Langenthal	11
12 So	12 Mi	12 Mi	12 Mi	12 Mi	12 Mi	12 Do B und C Langenthal	12 Do	12 Mo	12 Mo	12 Do EBA Langenthal	12
13 Mo	13 Do	13 Do	13 Do	13 Do	13 Do	13 Fr	13 Fr	13 So	13 So	13 Mi EBA Prüfungen	13
14 Di	14 Fr	14 Fr	14 Fr	14 Fr	14 Fr	14 Sa	14 Sa	14 Mo	14 Mo	14 Do Bäcker Thun	14
15 Mi	15 So	15 So	15 So	15 So	15 So	15 Di	15 Di	15 Do	15 Do	15 Sa	15 Sa
16 Do	16 Mo	16 Mo	16 Mo	16 Mo	16 Mo	16 Mi	16 Mi	16 Fr	16 Fr	16 So	16 So
17 Fr	17 Do	17 Do	17 Do	17 Do	17 Do	17 Mo	17 Mo	17 Mi	17 Mi	17 Do Gestaltprüfung	25
18 Sa	18 Di	18 Di	18 Di	18 Di	18 Di	18 Do Berufsschule	18 Do	18 So	18 So	18 Mi Gestaltprüfung	17
19 So	19 Mi	19 Mi	19 Mi	19 Mi	19 Mi	19 Do Modul 2	19 Do	19 Mo	19 Mo	19 Do Gestaltprüfung	18
20 Mo	20 Do	20 Do	20 Do	20 Do	20 Do	20 Fr	20 Fr	20 So	20 So	20 Mi Gestaltprüfung	19
21 Di	21 Fr	21 Fr	21 Fr	21 Fr	21 Fr	21 Sa	21 Sa	21 Mo	21 Mo	21 Do Gestaltprüfung	20
22 Mi	22 So	22 So	22 So	22 So	22 So	22 Di	22 Di	22 Do	22 Do	22 Sa	21
23 Do	23 Mo	23 Mo	23 Mo	23 Mo	23 Mo	23 Mi	23 Mi	23 Fr	23 Fr	23 So	22
24 Fr	24 Do	24 Do	24 Do	24 Do	24 Do	24 Mo	24 Mo	24 Mi	24 Mi	24 Do Modul 1	23
25 Sa	25 Di	25 Di	25 Di	25 Di	25 Di	25 Do	25 Do	25 Mo	25 Mo	25 Mi EBA Thun	24
26 So	26 Mi	26 Mi	26 Mi	26 Mi	26 Mi	26 Do	26 Do	26 Mo	26 Mo	26 Do Berufsschule	25
27 Mo	27 Do	27 Do	27 Do	27 Do	27 Do	27 Fr	27 Fr	27 So	27 So	27 Mi Berufsschule	26
28 Di	28 Fr	28 Fr	28 Fr	28 Fr	28 Fr	28 Sa	28 Sa	28 Mo	28 Mo	28 Do B und C Thun	27
29 Mi	29 So	29 So	29 So	29 So	29 So	29 Di	29 Di	29 Do	29 Do	29 Mi B und C Thun	28
30 Do	30 Mo	30 Mo	30 Mo	30 Mo	30 Mo	30 Mi	30 Mi	30 Fr	30 Fr	30 Do Diplomfeier Langenthal	29
31 Fr	31 Do	31 Do	31 Do	31 Do	31 Do	31 Mo	31 Mo	31 Mi	31 Mi	31 So	30



Klasseträff



Liebe Bäcker-Konditor-Confiseur/innen der Abschlussklassen 2024

Aufgrund sinkender Teilnehmerzahlen der vergangenen Klassentreffen, wird in diesem Jahr auf eine Durchführung verzichtet. Wir hoffen auf die Realisierung im 2026.



Ihr Partner für die gesamte Bäckereikälte

Kälteanlage, Zellenkonzeption und computergesteuertes Regelprogramm



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

Rendez-vous Job 2025

Fünfte Berner Erlebnistage der Berufsbildung vom 12. bis 15. März 2025

In den gewerblichen ÜK-Zentren des Kantons Bern konnten Schülerinnen und Schüler in die Berufswelt eintauchen und ihre Fragen vor Ort direkt an Fachpersonen stellen.

Schulklassen ab der 5. Klasse konnten in neunzehn gewerblichen Bildungszentren in den Job-Shops 64 verschiedene Berufe kennenlernen: Über 2000 Schülerinnen und Schüler fuhren z.B. einmal mit einem Bagger oder Traktor, produzierten selber Metallwürfel, schreinerten eine Nachttischlampe oder sammelten erste Eindrücke im Gastro- und Bäckereigewerbe. Nach erfolgreichem Start von «Rendez-vous Job» im Herbst 2019, wurde die vom «Berner KMU» initiierte Aktion für die Schulklassen

dieses Jahr bereits zum fünften Mal durchgeführt.

Das BCBS ÜK-Zentrum in Langenthal engagiert sich seit Beginn an der Nachwuchskampagne. Von Mittwoch bis Freitag besuchten interessierte Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Regionen mit ihren Lehrpersonen unsere Workshops im ÜKZ. Wir informierten die Teilnehmenden über unsere Berufe, Fachrichtungen und Weiterbildungsmöglichkeiten. Während die zuvor in der Backstube hergestellten Zopfteig-Schildchrötli aufgehen konnten, wurden diverse Tools für den Zugang zu Schnupperlehren und Lehrstellen (lehrbeck.ch und berufs-beratung.ch → Lehrstellenportal BE-SO) erklärt und



demonstriert. Danach wurde in die Confiiserie gewechselt und es ging weiter mit der Herstellung von Mohrenkopfchätzli. Die Schüler/innen waren alle sehr interessiert und mit Begeisterung am Modellieren und Pinseln.

Am «Familientag der offenen Türe» vom Samstag, hatten wir von 09.00 Uhr bis 16.00 Uhr zahlreiche Familien vor Ort. Die Jugendlichen und ihre Eltern konnten «live» in die Berufswelt eintauchen. Die Möglichkeit Fragen zu stellen, sich zu informieren und auch selbst aktiv mitzumachen, wurde vor allem auch von den anwesenden Eltern sehr geschätzt.

Mit glänzenden Augen packten die frisch gebackenen BKC-Fans ihre selbst hergestellten Produkte ein und durften diese mit nach Hause nehmen.

Die teilnehmenden Schüler/innen, Lehrer/innen und die Eltern waren alle restlos

begeistert. Wir konnten im ÜKZ-Langenthal unsere Branche mit viel Herzblut präsentieren und so beste Werbung für die BKC-Berufslehre machen.

Unser Engagement in der Nachwuchswerbung ist äusserst wichtig, um auch künftig motivierte Lernende ausbilden zu können. Wir sind mit den vier Infotagen sehr zufrieden und freuen uns, einige Gesichter in naher Zukunft als Lernende wiederzusehen. Bilder und Impressionen in der Fotogalerie unserer BCBS-Webseite



[baecker-confiseure.be/
bildergalerie/rendez-vous-job/](http://baecker-confiseure.be/bildergalerie/rendez-vous-job/)

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

Markus Bähler



Baer Schreinerei

50 Jahre 1971 - 2021

Schränke und Türen

Küchen und Küchengeräte

Wohn- und Badmöbel nach Mass

Parkett und Reparaturservice

Küchen und Möbel 100% Eigenproduktion

Gümligentalstrasse 83b - 3072 Ostermündigen
031 931 78 78 www.baer-schreinerei.ch



Entdecken Sie unsere neusten
Laden- und Innenausbauprojekte

SCS Storeconcept AG | Oltnerstrasse 19 | 4614 Hägendorf

storeconcept.ch

BEA

25.4. – 4.5.2025

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

Gerade für Lebensmittelmessen, bei denen die Sinneseindrücke eine wichtige Rolle spielen, können wir zuversichtlich in die Zukunft schauen.

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

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



Anmeldeschluss am
7. April 2025

Markus Bähler



Brotmärit 2025

Am 21. Mai 2025 wird auf dem Waisenhausplatz in Bern wieder der traditionelle Brotmärit organisiert. BKC-Betriebe aus

dem ganzen BCBS-Regionalverband sind herzlich willkommen. Die Anmeldeunterlagen werden demnächst versendet.



Fondueabend 2025

Am 18. Januar 2025 fand das traditionelle Fondueessen der «Bärner Becke» im Restaurant Linde in Stettlen statt...

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

Markus Bähler





Bärner-Becke-Träff 2025

Der Bäckertreff 2025 findet am 30. April 2025 in der Oldtimer Galerie Toffen statt.

Programm:

16.00 Uhr:

Eintreffen der Gäste mit Apéro im Barbereich der Oldtimer Ausstellung, kurzer Vorstellung der Oldtimer Galerie und anschließender individueller Besichtigung der Ausstellung.

18.00 Uhr:

Abendessen im Restaurant Oldtimer Galerie

Anmeldung per Mail bis Montag, 21. April 2025!

Mail an: uelichristener@bluewin.ch

Folgende Angaben werden benötigt: Name, Vorname, Ort und Mailadresse sowie ☐ Apéro ☐ Menue 1 ☐ Menue 2



Lern- und Sportlager an der Lenk

Für die Lernenden der Bäcker-Konditor-Confiseur-Abschlussklassen (Deutsch/Französisch) aus dem BBZ Biel-Bienne ist es Tradition, jeweils ein intensives Lern-Wochenende im Berner Oberland durchzuführen. Die Lernenden und Lehrpersonen verlegten vom 1. bis 3. März die Unterrichtszimmer für zwei lehrreiche Tage an die Lenk.

Einrücken war am Samstagabend um 18.00 Uhr. Nach der Zimmeraufteilung und Bezug der Gruppenunterkünfte im Kurszentrum KUSPO, gab es in der Mensa ein stärkendes Menu mit Salat vom Buffet und einem kleinen Dessert.

Anschliessend trafen sich alle ein erstes Mal im Theorieraum und nahmen die anstehenden Lernsequenzen in Angriff. Nach geleisteter Kopfarbeit hatten die meisten noch genug Energie für einen «kurzen»

Ausgang, während einige müde ins Kajütenbett sanken.

Nach dem Sonntagsfrühstück, bei welchem alle pünktlich um 07.30 Uhr anwesend waren, erfolgte der zweite Unterrichtsblock. In zwei getrennten Theorieräumen wurde während je vier Lektionen intensiv an berufsfachkundlichen und ABU-Themen gearbeitet.

Um 11.00 Uhr ging es dann ab ins «Sportprogramm». Aufgrund des mangelnden Schnees war Skifahren nur in höheren Lagen möglich. Bei perfektem Sonnenschein und tiefblauem Himmel war ein Spaziergang mit garantiertem Bergpanorama jedoch eine schöne Alternative. Im Kuspo-Herbergsangebot war auch der Besuch des Thermalbades Wallbach inbegriffen. Dieses Angebot wurde rege genutzt und so war das Aussensprudelbecken mit seinen 34°C fest in Unterländerhand.

Nach dem Abendessen startete um 19.15 Uhr die Abend-Session, welche die Lernenden wiederum äusserst diszipliniert zum Lernen nutzten. Der Sonntag wurde mit einem Schlummertrunk im Tipizelt abgeschlossen.

Nach der Lernsequenz am Montagmorgen, konnten die Kursteilnehmer/innen unfallfrei und bei guter Gesundheit wieder in den Berufsalltag entlassen werden.

Die Lernenden haben vorbildlich gearbeitet und nutzten die Zeit neben den Studien, um die Gemeinschaft zu pflegen. Der Teamgeist war toll und die Motivation für eine erfolgreiche Lehrabschlussprüfung hat sich in diesen Tagen noch deutlich gesteigert. Die Lehrkräfte sind überzeugt, dass sich der Aufwand für die Organisation und Durchführung dieses Kurses, leider zum letzten Mal, mehr als gelohnt hat.

Markus Bähler



100 Jahre Grindelwald Bakery



Mitten im Herzen von Grindelwald, umgeben von der atemberaubenden Kulisse der Berner Alpen, steht die Grindelwald Bakery – ein echtes Juwel der Schweizer Backkunst. Seit über 100 Jahren verwöhnt das Traditionshaus Einheimische und Besucher mit hochwertigen Backwaren, die nach überlieferten Rezepten und mit viel Liebe zum Detail hergestellt werden.

Am 1. Dezember 2024 feierten Tamara & Christian Bigler zusammen mit ihrem Team und der Kundschaft das 100-Jahr-Jubiläum der Bäckerei-Konditorei mit Café.

Dieser runde Geburtstag bewegte das Unternehmerpaar zudem dazu, ihrem Laden ein moderneres Gesicht zu verleihen. Die Lokaltäten des Traditionshauses waren etwas in die Jahre gekommen und so wurde im Jubiläumsjahr der Umbau vom Verkaufsbereich und Café in Angriff genommen. Während den acht Wochen Umbauzeit blieb das Geschäft für die Kunden offen. Alle baulichen Massnahmen wurden zudem ausschliesslich von einheimischen Unternehmen getätigt. Kurz vor Weihnachten konnte die Eröffnung des rundum erneuerten Lokals gefeiert werden. Die Bäckerei und das Café wurden in einem gemeinsamen Raum vereint und das Ambiente mit Alpenchic aufgehübscht. Das neu



gestaltete Geschäft verbindet alpine Gemütlichkeit mit zeitgemäßem Design. Warme Holzelemente, grosse Fenster mit Blick auf die Berge und eine einladende Atmosphäre machen den Besuch zu einem besonderen Erlebnis. Neben der Backwaretheke lädt ein stilvolles Café zum Verweilen ein – ideal für eine genussvolle Auszeit bei einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee und einer hausgemachten Spezialität. Mit der Eröffnung des neuen Ladens geht die Grindelwald Bakery einen modernen Schritt in die Zukunft.

Doch von Anfang an: Die Wurzeln der Grindelwald Bakery reichen weit zurück. Am 1. Dezember 1924 eröffneten Albrecht und Anni Ringgenberg ihre Bäckerei-Konditorei mitten in Grindelwald. Genau 37 Jahre später am 1. Dezember 1961 übernahm der Sohn Max Ringgenberg das Geschäft zusammen mit seiner Frau Rosa. Im Mai 1983 verschied Max Ringgenberg plötzlich. Seine Witwe führte den Betrieb erfolgreich weiter. Während der 47jährigen Geschäftstätigkeit baute sie die Bäckerei kontinuierlich aus.



Seit Juni 2008 führen Christian und Tamara Bigler mit viel Freude und neuen Ideen die Bäckerei-Konditorei mit Café. Gegründet als kleine Dorfbäckerei, entwickelte sie sich über die Jahre zu einem angesehenen Handwerksbetrieb. Der Familienbetrieb bleibt seinen Prinzipien treu: beste regionale Zutaten, handwerkliches Können und ein unverwechselbarer Geschmack. Ob knusprige Brotvariationen, feine Pâtisserie oder herzhafte Snacks – die Grindelwald Bakery bietet ein breites Sortiment an Köstlichkeiten. Besonders beliebt sind das traditionelle Holzofenbrot, die ofenfrischen Buttergipfeli und die berühmte Nusstorte, die seit Jahrzehnten fester Bestandteil der Backtradition ist. Saisonale Spezialitäten, wie Lebkuchen in der Weihnachtszeit oder erfrischende Fruchttörtchen im Sommer, runden das Angebot ab. Die Grindelwald Bakery setzt konsequent auf regionale Produkte und

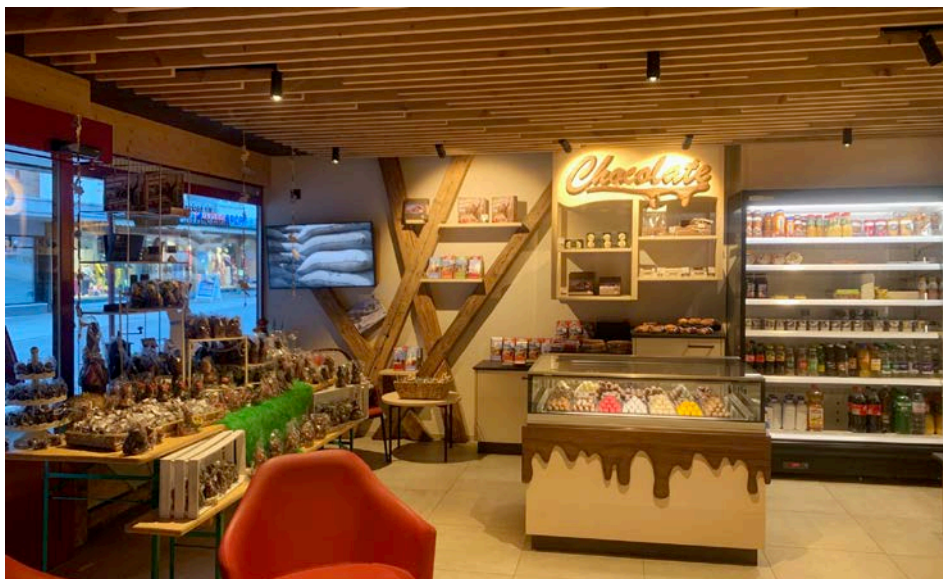
nachhaltige Herstellung. Die verwendeten Mehle stammen von Mühlen aus der Umgebung, Milch und Butter kommen von lokalen Bauernhöfen, und auf künstliche Zusatzstoffe wird bewusst verzichtet. So entsteht ein einzigartiger Genuss, der nicht nur gut schmeckt, sondern auch die Region stärkt.

Die Grindelwald Bakery bleibt eine Institution, die Tradition und Innovation gekonnt verbindet. Ob für ein schnelles Frühstück, eine süsse Belohnung nach einer Wanderung oder ein Mitbringsel für Zuhause – hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack.



Wir wünschen dem innovativen Familienunternehmen weiterhin viel Erfolg und alles Gute für die Zukunft.

Markus Bähler



Berufsmesse Grenchen-Bettlach



Mit über 50 regionalen Lehrberufen und Ausbildungsbetrieben konnten sich Schülerinnen und Schüler am Samstag, 8. März 2025 an der 10. Berufsmesse in Bettlach über verschiedene lokal verankerte Betriebe informieren und sich mit der Berufswahl auseinandersetzen. Die Berufsmesse findet jährlich statt, wobei sich die Schulen Grenchen und Bettlach im Turnus mit dem Durchführungsort abwechseln. Organisiert wurde der Anlass von den Abschlussklassen Bettlach und Grenchen, die in einer Projektwoche die Stände samt den Infopostern realisierten. An den Ständen

herrschte reges Treiben und zahlreiche Jugendliche sahen sich mit ihren Eltern um, stellten Fragen und machten fleissig Notizen.

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

Aus unserer Branche nahm Jürg Jaeggi mit seinem Back-Caffee aus Grenchen am

Nachwuchsanlass teil. An seinem Stand war ein motivierter 8-Klässler aus Bettlach im Einsatz, welcher engagiert unsere Branche repräsentierte. Er kann sich gut vorstellen, dass er in Zukunft im Back-Caffee eine

Lehre anzutreten. Mit viel Herzblut gaben die Standbetreuer/innen fachkundig Auskunft zu den gestellten Fragen.

Markus Bähler



Humor

Zwei Flöhe kommen aus dem Theater.
«Gehen wir zu Fuss oder nehmen wir einen Hund?»



Wir finden, dass du noch zu jung bist dich zu schminken...



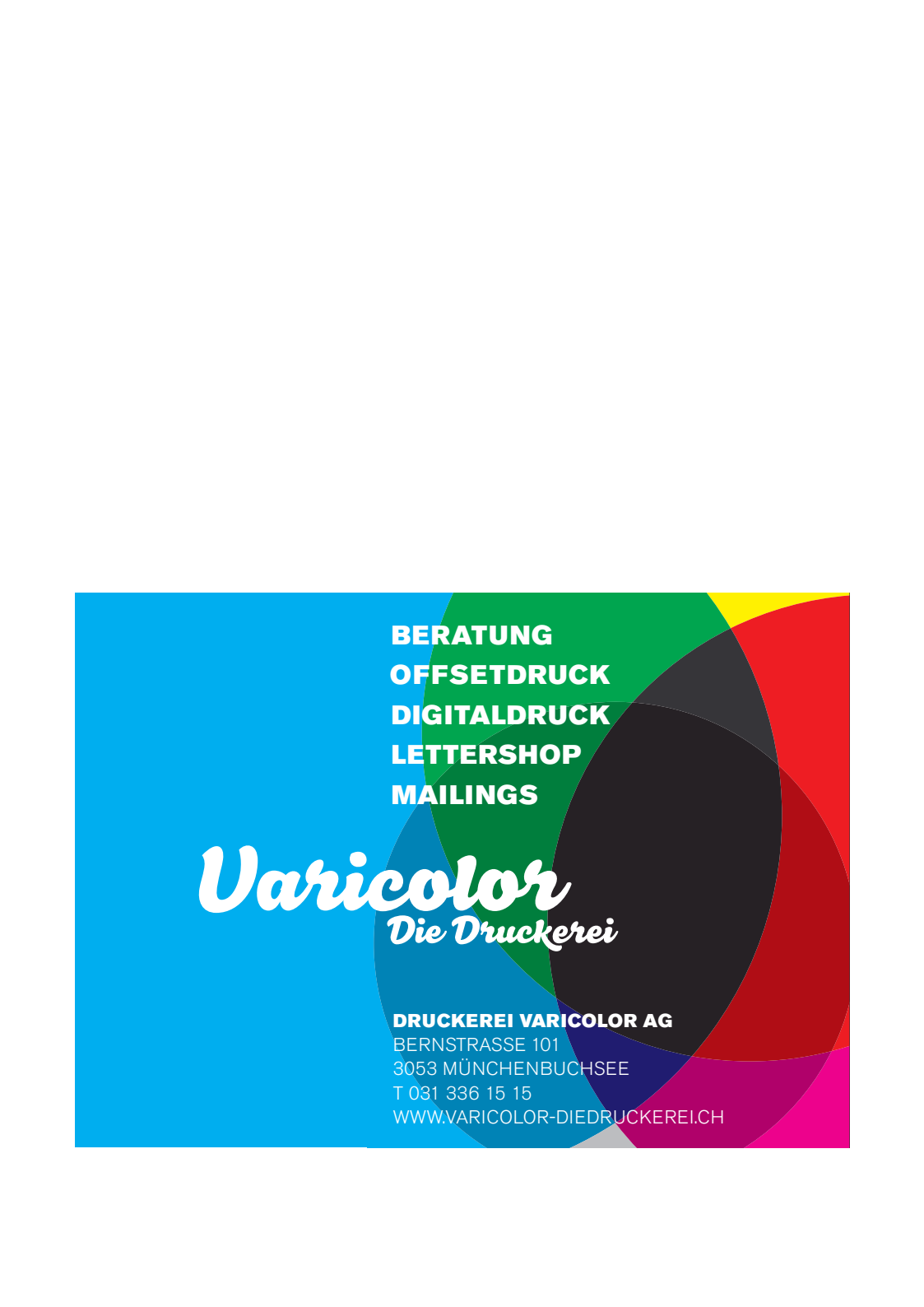
Ich habe mir vor 2 Monaten ein Buch bestellt. Es heisst: «Reich werden durch Betrug». Es ist immer noch nicht angekommen...

«Mein Vater ist wirklich ein Angsthase!»
«Warum?»
«Immer, wenn Mami nicht da ist, übernachtet er bei der Nachbarin..»



Ein Bürogummi fragt seinen Kollegen:
«Warum isst du denn einen faulen Apfel?»
Dieser antwortet:
«Komisch, als ich anfang, war er noch frisch.»





**BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHP
MAILINGS**

Varicolor
Die Druckerei

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