



Bäcker-Konditor: uralter Beruf mit Zukunft

Brot und Bäcker – ein Duo, das schon Tausende von Jahren zusammen gehört. Das Brot ist noch heute aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, in seiner Grundform geblieben. Geändert hat sich aber das Berufsbild des Bäcker-Konditors grundlegend. Die Bäcker-Konditor Ausbildung «hot jobs for cool people».



Der inititative Flimser Bäcker- und Konditormeister, Hanspeter Meiler, führt seit einigen Jahren den Bündner Bäcker-Konditormeisterverband



Der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeister-Verband hat sich in der gesamten Berufsbildung in den letzten Jahren sehr stark engagiert und verfügt nun als erster Verband in der Schweiz über eine modulare Ausbildung. Es ist in zahlreichen Vernehmlassungen gelungen, einen Konsens für eine moderne, zeitgemässe Lehrlingsausbildung zu finden. Wichtigster Punkt ist die Aufwertung der Bäckerlehre, die nicht mehr ein Schlupfloch für Minimalisten ist, sondern unter Berücksichtigung des vom Markt verlangten enormen Fachwissens ausgebaut worden ist. Das neue System fordert auch den Lehrmeister, der sich den neuen Erfordernissen ebenfalls anpassen muss.

Die Lehre als Bäcker-Konditor dauert drei Jahre. Während dieser Zeit erhält der Lehrling in seiner Lehrfirma und in der gewerblichen Berufsschule eine umfassende Ausbildung. Zum Lehrplan gehören zwei einwöchige, regional durchgeführte Einführungskurse. Der Lehrabschluss als gelernter Bäcker-Konditor bietet die solide Grundlage für die spätere berufliche Zukunft. Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten an der neu erstellten Fachschule Richemont (2001 Eröffnung) des SBKV führen über verschiedene Stufen bis zur höheren Fachschule als diplomierte/r Bäcker-Konditor/in, der Meisterprüfung.

VERKAUFEN, WAS GUT SCHMECKT

Die Lehre als Bäckerei-Konditorei-Verkäuferin dauert zwei Jahre, diejenige als Detailhandlungsangestellte drei Jahre. Während dieser Zeit erhält der Lehrling in seiner Lehrfirma und in der Berufsschule eine umfassende Ausbildung. Auf eine gelernte Bäckerei-Konditorei-Verkäuferin oder Detailhandlungsangestellte warten vielfältige Arbeitsmöglichkeiten in kleinen und grossen Betrieben in der ganzen Schweiz und im Ausland. Der Lehrabschluss bildet die solide Grundlage für die spätere berufliche Weiterbildung und Entwicklung.

Der Bündner Bäcker- und Konditorenmeister-Verband wurde im Jahre 1906 gegründet. Er besteht aus den Sektionen Albula, Bündner Oberland, Chur und Umge-

bung, Davos, Engadin, Poschiavo-Brusio und dem Prättigau.

Bündner Bäckerfrauen: Präsidentin Ida Lahl, Chur. Bündner Bäcker- und Konditorenmeister-Verband: Präsident: Hanspeter Meiler, Flims, Vizepräsident: Pieder Anton Casparin, Savognin, Kassier: Marco Iten, La Punt Chamues-ch, Sekretär: Edgar Monn, Disentis, Brotprüfungsobmann: David Fretz, Chur, Lehrlingsobmann: Hans Jürg Hitz, Küblis, Werbeobmann: Werner Willi, Tschierschen, Einführungskursobmann: Hanspeter Meiler, Flims, Fachlehrer: Rudolf Bonderer, Domat/Ems, Franz Ziegler, Richterswil und Heini Däscher, Pragg-Jenaz. Diese Leute und die Sektionspräsidenten sowie alle Bäckereien und Konditoreien geben gerne Auskunft über die wunderschönen Berufe.

Die etwa 3000 Bäckereien-Konditoreien mit ungefähr 10 000 Arbeitsstellen gewähren auch heute noch eine flächendeckende Brotversorgung. Die Arbeitsplätze sind gesichert. Unser Beruf ist dem ständigen Wandel der Zeit angepasst und so können wir mit viel Schwung und Optimismus in die Zukunft blicken.

BÜNDNER BÄCKER- UND
KONDITORENMEISTER VERBAND

Gründungsjahr: 1906

Vorstandsmitglieder:

Hanspeter Meiler (Präsident), Pieder Anton Casparin (Vizepräsident), Marco Iten (Kassier), Edgar Monn (Sekretär), David Fretz (Brotprüfungsobmann), Hans Jürg Hitz (Lehrlingsobmann), Werner Willi (Werbeobmann)

Mitglieder: 117