



BECK GLATZ CONFISEUR



v.l.: Anja Gerber, My-Lien Lam, Daniela Jakob, Michaela Weibel, Diana Grossen, Alexandra Weber, Tanja Bauer, Michael Nyfeler, Salome Jost, Susanna Melliger und Sibylle Gnehm. Auf dem Foto fehlen Danijela Jaksic (Detailhandelsfachfrau im 2. Lehrjahr) und Katharina Brunner (Zusatzlehre Konditor-Confiseurin, 2. Lehrjahr)

BECK GLATZ CONFISEUR ist seit vielen Jahren aus Überzeugung und mit Leidenschaft ein Ausbildungsbetrieb. Zurzeit sind es 13 Auszubildende, die von 24 gelernten Meistern, Detailhandelspezialistinnen und Ausbildnern betreut werden. Lernende zu fördern und zu begleiten gehört zu den schönsten Aufgaben. Besonders gross

ist die Freude, wenn die Auszubildenden ihre Lehre erfolgreich abschliessen und wertvolle Erfahrungen aus der Lehrzeit mitnehmen können. Die Zunft der Bäcker-Konditoren braucht sich um ihre Zukunft keine Sorgen zu machen. Aus unseren Backstuben sind mehrere Schweizer und Europameister hervorgegangen.

An dieser Stelle bedanken wir uns bei den Lernenden für ihren Einsatz, ihre Aufgeschlossenheit und die Jugendlichkeit, die sie in unser Unternehmen tragen. Wir möchten die Nachwuchskräfte kurz vorstellen, die momentan täglich im Einsatz sind:

Sibylle Gnehm ist ein richtiger Wirbelwind: «Hie isch immer öppis los!», strahlt die Konditor-Confiseurin im 2. Lehrjahr, die

mit ihrer lebendigen Art viel Schwung in den Betrieb bringt. Für **Alexandra Weber**, Konditor-Confiseurin im 2. Lehrjahr, steht im Vordergrund, dass Glatz ein hygienebewusster Betrieb ist, und **Salome Jost**, im 3. Lehrjahr als Konditor-Confiseurin, betont, «Qualität steht bei Beck Glatz Confiseur immer an erster Stelle.»

Von wegen, die Jugendlichen interessierten sich nicht für

ihre Zukunft! Der angehenden Konditor-Confiseurin im 1. Lehrjahr, **Tanja Bauer**, ist es besonders wichtig, dass Beck Glatz Confiseur «E sozial engagierte Betrieb» sei. Auch bei **Diana Grossen**, Konditor-Confiseurin, 1. Lehrjahr, gibt es einen wichtigen Grund, warum sie sich für eine Lehre bei Glatz entschieden hat: «Me wird hie gförderet.»

Der Hahn im Korb ist nicht nur auf seine Kolleginnen stolz. **Michael Nyfeler**, Konditor-Confiseur im 3. Lehrjahr, weiss auch: «Öb Bärn oder Züri, ds Mandelbärli isch überall bekannt.» Die Damen stimmen ihm zu. Die Detailhandelsfachfrau im 3. Lehrjahr **Daniela Jakob**, findet «ds Mandelbärli einfach Wäutklass!» Und **My-Lien Lam**, KV-Lehrling im 2. Jahr, doppelt nach, «Mandelbärli si fein!»

Das Mandelbärli hat unter den Lernenden viele Fans, weil diese «Mandelbärli tipptopp si», so **Michaela Weibel**, angehende Detailhandelsfachfrau im 1. Lehrjahr. Es sei auch schön zu sehen, wie sich die Kunden über die Mandelbärli freuen, setzt dem **Anja Gerber**, Detailhandelsfachfrau im 2. Lehrjahr, hinzu. Über all den Mandelbärli will **Susanna Melliger**, im 1. Lehrjahr zur Konditor-Confiseurin, aber auch die grosse Vielfalt der Produktpalette nicht vergessen haben.