



# BECK GLATZ CONFISEUR



Die Auszubildenden von Beck Glatz Confiseur



Alexandra Weber, Konditor-Confiseurin  
2. Lehrjahr



Daniela Jakob, Detailhandelsfachfrau  
3. Lehrjahr



Susanna Melliger, Konditor-Confiseurin  
1. Lehrjahr



Sibylle Gnehm, Konditor-Confiseurin  
2. Lehrjahr



Salome Jost, Konditor-Confiseurin  
3. Lehrjahr



Michaela Weibel, Detailhandelsfachfrau  
1. Lehrjahr



My-Lien Lam, KV  
2. Lehrjahr



Michael Nyfeler, Konditor-Confiseur  
3. Lehrjahr



Tanja Bauer, Konditor-Confiseurin  
1. Lehrjahr



Diana Grossen, Konditor-Confiseurin  
1. Lehrjahr



Anja Gerber, Detailhandelsfachfrau  
2. Lehrjahr

**Frage: Was kommt dir zu den Begriffen: «Firma Glatz», «Meine Lehre» oder «Mandelbärli» in den Sinn?**

Sibylle Gnehm: «Hie isch immer öppis los!»

Alexandra Weber: «Glatz ist ein hygienebewusster Betrieb.»

Salome Jost: «Qualität steht bei Beck Glatz Confiseur immer an erster Stelle.»

Michael Nyfeler: «Öb Bärn oder Züri, ds Mandelbärli isch überall bekannt.»

Daniela Jakob: «Ds Mandelbärli isch Wäutklass!»

Tanja Baumann: «E sozial engagierte Betrieb.»

Diana Grossen: «Mi wird gförderet.»

Susanna Melliger: «Grosse Vielfalt!»

My-Lien Lam: «Mandelbärli si fein!»

Michaela Weibel: «Mandelbärli si tipptopp!»

Anja Gerber: «Es isch schön z'gseh wie sich d Kunde a de Mandelbärli fröie!»

BECK GLATZ CONFISEUR AG ist aus Tradition und Leidenschaft ein Ausbildungsbetrieb. Folgende Ausbildungen bieten wir an: Bäcker-Konditor, Konditor-Confiseur, Detailhandelsfachfrau und die Ausbildung zur kaufmännischen Angestellten. 14 Auszubildende werden von 24 gelernten Auszubildern instruiert und gefördert.

Bei den Fotos fehlt Danijela Jaksic, Detailhandelsfachfrau, 2. Lehrjahr.

MANDELBÄRLI  
ORIGINAL SEIT 1864