



Bestnoten für Huttwiler Bäckerinnen

Gleich zwei Berufserfolge kann die Bäckerei-Confiserie-Glacierie Lienhart in Huttwil vermelden. Als beste Bäckerin/Konditorin EFZ im Kanton Bern konnte Denise Bärtschi mit der Gesamt-Note 5,6 brillieren. Selina Aebi schloss ihre Zusatzausbildung zur Confiseurin gar mit der Gesamt-Note von 5,9 ab.

Von Barbara Heiniger / PR

Mit der Gesamtnote von 5,6 und der praktischen Note von 5,8 schloss Denise Bärtschi, Huttwil, die Ausbildung als Bäckerin/Konditorin EFZ ab. Selina Aebi, Langnau, erreichte in der Zusatzausbildung zu Confiseurin EFZ die Gesamtnote 5,9 und als praktische Note eine 6,0. Damit sind die beiden Berufsfrauen bereits für die Teilnahme an den Swiss Skills nominiert. Wann diese stattfinden, ist – bedingt durch die Corona-Einschränkungen – noch nicht bekannt. Beide tüchtigen Berufsfrauen absolvierten ihre Lehrzeit in der Bäckerei-Confiserie-Glacierie Lienhart bei Thomas Schenk am Brunnenplatz 12 in Huttwil. Im gleichen Fachgeschäft schloss ebenfalls Celine Stalder ihre Ausbildung erfolgreich ab.

Arbeiten mit den Händen

«Das Schaffen mit den Händen und am Schluss die fertigen Produkte aus der Backstube in den Laden zu bringen, sind Highlights bei meiner Arbeit», stellt Denise Bärtschi fest. Eine coole Erfahrung war für Denise Bärtschi, als sie im Februar Dominik Wyss bei der Berufsprüfung helfen konnte.

So konnte sie auch von seinen Rezepten für die eigene Prüfung profitieren. «Ich mag es sehr, fein und kreativ zu arbeiten, dies ist in der Confiserie sehr gut möglich», weiss Selina Aebi als nun bestens ausgebildete Fachfrau für Süs-ses. Beide freuen sich auch immer wieder über die Rückmeldungen von Kunden, welche die Backwaren mit Genuss verzehrt haben. Wer sich für eine Ausbildung im Lebensmittelsektor entscheidet, ist als Berufsfachmann oder -fachfrau auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt.

Ein Ziel vor Augen

«Beide Berufsfrauen waren bereit, mehr zu leisten, und opferten etliche Stunden der Freizeit für ihren Berufsabschluss. Sie verfügen über einen gesunden Ehrgeiz und hatten beide ein Ziel vor Augen», sagt Thomas Schenk. Der Inhaber der Bäckerei-Confiserie-Glacierie Lienhart in Huttwil weiss als aktiver Berufsmann, was von den Lernenden gefordert wird. Mit Thomas Schenk hatten Denise Bärtschi und Selina Aebi zudem einen Chef, der sein Handwerk beherrscht und es versteht, die Freude am Beruf weiter zu vermitteln. Als Bäckerin/

Konditorin EFZ schloss Celine Stalder, Rütshelen, auch als «Lienhart-Lernende» mit der Note von 4,6 ab. Das zeigt, dass auch in kleineren Fachbetrieben Top-Leute ausgebildet werden. Die Anforderungen im Berufsbeschieb sind hoch. Verlangt werden unter anderem Freude am Umgang mit Back- und Süswaren, ein guter Geschmacks- und Geruchssinn, Sinn für Formen und Farben, geschickte Hände, die Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten, eine rasche Arbeitsweise, ein gutes Hygienebewusstsein sowie Ordnungssinn. Weiter sind Fantasie, ein Flair für Zahlen und eine gute Gesundheit wichtig. Eine gepflegte Erscheinung und gute Belastbarkeit in hektischen Zeiten sind bei Berufen im Lebensmittelsektor ebenso von Vorteil.

Der Backstube treu bleiben

Die beiden Top-Fachfrauen bleiben der Backstube am Brunnenplatz treu und arbeiten im bewährten Team weiter. Die Ausbildung im Bäckereigewerbe bietet gute Weiterbildungsmöglichkeiten. Denise Bärtschi absolviert nun die 1-jährige Zusatzausbildung zur Confiseurin EFZ. «Die Berufe im



Selina Aebi (links) und Denise Bärtschi haben Höchstnoten erzielt. Bild: Barbara Heiniger

Bäckereisektor fließen immer mehr ineinander. Heute weiss auch der Confiseur, was Mehl ist», meint Thomas Schenk lächelnd. Aktuell sei es eher schwierig, Lernende im Bäckereisektor zu bekommen. In der «Lienhart-Backstube» wird erst im nächsten Sommer ein neues Gesicht mitarbeiten. Dafür fängt ab August im Laden

eine Lernende Detailhandelsfach ihr Berufsleben an.

Das Team der Bäckerei-Confiserie-Glacierie Lienhart freut sich sehr über die Erfolge und hofft, dass Glück und Erfolg die drei aktiven, kreativen und motivierten Berufsfrauen auf dem beruflichen wie privaten Lebensweg begleiten werden.