

Subject: Maskenpflicht – zu viele Köche verderben den Brei

Date: Thursday, 3 September 2020 at 15:20:47 Central European Summer Time

From: panissimo

To: office@cebp.eu

Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



3. Sep

NEWSLET

Branchenpublikation «panissimo» | Richemont Fachschule



Richemont-Kurs

Mitarbeiterführung, Level 1

Start: Dienstag, 8. September 2020 (5 Tage)

In diesem Lehrgang lernen Sie die Grundlagen der Mitarbeiterführung und Kommunikation kennen. Sie in der Lage, kleinere Gruppen, Teams oder Abteilungen erfolgreich zu führen.

[zum Kurs...»](#)



Maskenpflicht

Zu viele Köche verderben den Brei

Die aktuelle Situation in unserer Branche ist aufgrund der Situation herausfordernd. Nun folgt zusätzlich erschweren amtschweizerischer «Masken-Salat»: Jeder Kanton kocht genes Süppchen und gibt da und dort noch Extra-Würze d [weiterlesen...»](#)



Voten für oder gegen den Vaterschaftsurlaub

Noch bis heute Donnerstag, 18 Uhr, ist auf blick-tv eine Dechen SVP-Nationalrätin Diana Gutjahr und Adrian Wüthrich Nationalrat und Präsident Travail.Suisse zum Vaterschaftsurlaub zu sehen. Die Zuschauerinnen und Zuschauer können abstimmen: Hat mehr überzeugt? Dasjenige Politlager, das am meisten überzeugt hat, gewinnt ein Blick-Inserat im Wert von CHF 19'300.-

[weiterlesen...»](#)

[direkt zu Blick-TV...»](#)



Solarenergie als Change

Vom Konsumenten zum Produzenten

Für energieintensive Unternehmen wie Bäckereien-Confis lohnt sich die Investition in eine eigene Solaranlage. «panissimo» beleuchtet das Potenzial und befragte dazu drei Unternehmer

[weiterlesen...»](#)



Solarenergie als Change

«Es war ein guter Entscheid»

«panissimo» befragte stellvertretend für unsere Branche drei Unternehmer aus der Bäckerei-Confiserie, warum sie auf Solar setzen und welche Erfahrungen sie damit gemacht haben.

[weiterlesen...»](#)



«Hochwertig, modern und traditionell – ideal kombiniert»

Die Berner Quartierbäckerei Bohnenblust AG gibt's seit 1980 in der Innenstadt. Anfang Mai wurde die vierte Filiale im Leimental Lebensmittel an der Schauplatzgasse eröffnet. Co-Geschäftsführer Ruth Huber zieht ein erstes positives Fazit.

[weiterlesen...»](#)



Richemont-Kurs

Lettering, Level 2

Montag, 21. September 2020

Sie beschriften regelmässig Kreidetafeln, möchten jedoch professioneller werden und Hilfsmittel ausprobieren, um Ihren eigenen Stil zu entwickeln. Dann ist dieser Workshop genau das Richtige für Sie!

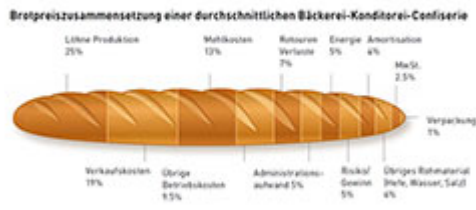
[zum Kurs...»](#)



swissbaker-blog

Die Schweizer Bäckerei-Trophäe für die eigene Ko tion nutzen

Der Wettbewerb «Swiss Bakery Trophy» (SBT), dessen Nä
gabe vom 28. Oktober bis 1. November 2021 stattfindet, b
nur die Möglichkeit, die Qualität seiner Produkte zu testen.
stellt den Teilnehmern auch Kommunikationsschlüssel zur
[weiterlesen...»](#)



Mit dem Brotverkauf wird der Schweizer Bäcker-Co nicht reich

«Brot und Getreide kosten nirgends in ganz Europa so vie
Schweiz, nämlich das 1,64-fache.» Dies war vergangene
Teil in grossen Lettern in den Medien zu lesen. Der Konsu
die Konsumentin sollten allerdings nicht Birnen mit Äpfeln
gleichem.
[weiterlesen...»](#)



Der Lockdown und die positiven Folgen

Der Lockdown verursachte unseren Mitgliedern nicht nur E
Sorgen, sondern war auch Inspiration für neue Ideen, wie
der Café-Confiserie Hirt in Frauenfeld (TG) beweist. Die L
der Brunch Box und des Picknick Bag ist von Erfolg gekrö
in einer Zeitungskolumne lobend erwähnt.
[weiterlesen...»](#)



pis

Kräuterfachfrau Julia Zumbühl:
«Wildkräuter bieten viel mehr als nur...»
► Mehr erfahren und Wildkräuter-Rezepte ent



Der neue Lebensstil beeinflusst unsere Branche

Covid-19, die weltweite Klimabewegung, die Digitalisierung, Individualisierung – sie haben das Wertesystem der Schweizer verändert. Welches sind die Trends? Was bedeutet dies für unsere Branche? Der Report Nr. 3 befasst sich mit dem Themenfeld «Werte».

[weiterlesen...»](#)



Richemont-Kurs

3D-Schaustücke mit Weltmeisterin Ramona Bolliger

Mittwoch, 30. September und Donnerstag, 1. Oktober 2022

Entwerfen Sie Ihr eigenes Brotschaustück und holen Sie sich Tipps und Tricks, wie Sie Ihre eigenen Ideen umsetzen können und Ihrem Geschäft mehr Attraktivität verleihen!

[zum Kurs...»](#)

swissbaker-jobs:

[Aktuelle Stellenangebote finden Sie hier...»](#)

Veranstungskalender:

[Events aus der Bäcker-Confiseur-Branche finden Sie hier...»](#)

Melden Sie uns Anlässe: info@swissbaker.ch

Pressespiegel SBC:

[Unsere Branche in den Medien...»](#)

«panissimo» schon abonniert?

Sie haben die Printausgabe des «panissimo» noch nicht abonniert?

Auf unserer Webseite können Sie sich direkt anmelden. [Zur Anmeldung...»](#)

Jahresabo: Fr. 99.–

Halbjahresabo: Fr. 69.–

Jahresabo für Lernende: Fr. 52.–

Damit Sie auf dem Laufenden bleiben!

Ihre Meinung interessiert uns! Schreiben Sie uns: panissimo@swissbaker.ch



Besuchen Sie die Schweizer Bäcker-Confiseure auf [Instagram...»](#)



Besuchen Sie die Schweizer Bäcker-Confiseure auf [Facebook...»](#)

Kontakt



Seilerstrasse 9
CH-3001 Bern
Tel. 031 388 14 14

info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

panissimo

Seilerstrasse 9
CH-3001 Bern
Tel. 031 388 14 15

panissimo@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch/panissimo

Richemont

Seeburgstrasse 51
CH-6006 Luzern
Tel. 041 375 85 90

info@richemont.swiss
www.richemont.swiss

Wenn Sie diesen Newsletter (an: office@cebp.eu) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diesen [hier](#) kostenlos abb

«panissimo»
Seilerstrasse 9 | CH-3001 Bern
Telefon: 031 388 14 15 | Fax: 031 388 14 24
panissimo@swissbaker.ch | www.swissbaker.ch