

# Lernende der Schelbert Conditorei auf dem Podest

**Die Schelbert Conditorei und der Kanton Schwyz gehören zusammen. Die Schwyzerinnen und Schwyzer schätzen die Spezialitäten des Traditionsunternehmens. Neben den frischen Produkten liegt dem Besitzerehepaar Schelbert die Ausbildung von Lernenden am Herzen. Erfolgreiche Lehrabschlüsse sind der Lohn dafür.**

Das vor 112 Jahren gegründete Unternehmen Schelbert Conditorei wird von Odilo und Annemarie Schelbert in vierter Generation geführt. Odilo Schelbert ist vor allem für die administrativen Belange des Unternehmens zuständig. Hat er jedoch genug von der Büroarbeit, so zieht es ihn wieder zurück in die Backstube. Seine Frau Annemarie unterstützt ihn tatkräftig im administrativen Bereich. Daneben leitet sie den ganzen Verkauf, das Catering und das Bestellwesen. Im Hauptsitz in Muotathal befinden sich die Produktion sowie ein Verkaufsladen. Daneben gibt es zwei Filialen in Brunnen sowie je eine in Küssnacht und Seewen. Odilo Schelbert weiss, dass der Erfolg ohne gute und zuverlässige Mitarbeitende nicht möglich ist: «Bei uns arbeiten viele langjährige Mitarbeitende. Am längsten bei uns tätig ist eine Mitarbeiterin, die ihren Dienst seit 35 Jahren bei uns leistet.» Beschäftigt werden vom Ehepaar Schelbert 90 Angestellte – Aushilfen inbegriffen. Neben dem Verkauf im Hauptgeschäft und in den Filialen gibt es auch einen viel genutzten Catering-Service. «Wir haben die Kapazität für die Belieferung von mehreren Hochzeiten am Tag mit bis zu 500 Personen», erklärt Odilo Schelbert.

## AUSBILDUNG VON LERNENDEN WICHTIG

Besonders am Herzen liegt den Schelberts die Ausbildung des Berufsnachwuchses. «Zurzeit sind bei uns dreizehn Lernende tätig. Drei Personen im Verkauf, sieben Bäcker-Konditoren sowie zwei Konditor-Confisereure», erklärt Odilo Schelbert. Jedes Jahr gibt es drei und mehr neue Lernende, die in den Betrieb eintreten. Die Ausbildung ist vielfältig. Die Lernenden durchlaufen je nach Lehrberuf verschiedene Abteilungen wie beispielsweise Bäckerei, Feinbäckerei, Conditorei, Confiserie und Traiteur. Auch die Nacht-

arbeit ist bereits während der Lehre Pflicht. Die umfassende Ausbildung bei Schelberts macht sich auch bei den guten Resultaten an den Lehrabschlussprüfungen bemerkbar. Seit vielen Jahren qualifiziert sich jeweils mindestens ein Lernender oder eine Lernende für die Schweizer Meisterschaften, an denen sich Lehrgänger in ihren jeweiligen Berufen messen. Vor einigen Jahren wurde ein Lehrgänger der Schelbert Conditorei gar Weltmeister. Auch dieses Jahr konnten zwei Lernende an den Meisterschaften teilnehmen. Und dies gar an den ersten zentral durchgeführten Schweizer Meisterschaften in Bern, den «Swiss Skills», die Mitte September in Bern stattfanden. Voraussetzung zur Teilnahme war ein Notendurchschnitt bei den Lehrabschlussprüfungen von mindestens 5,3. Stefanie Steinegger aus Schwyz hat die Lehre als Bäcker-Konditorin absolviert und stellte ihr Können an den Meisterschaften während sieben Stunden unter Beweis. Sie musste diverse Aufgaben erfüllen wie beispielsweise ein Grossbrot sowie ein Kleinbrot und ein Partybrot backen. Auch andere Tätigkeiten wie das Backen von Klein- und Feingebäck oder Blätterteigstückchen waren gefordert. Der frisch gebackenen Berufsfrau gefällt an ihrer Arbeit besonders, dass sie kreativ tätig sein und gestalten kann. Die Lehrabschlussprüfung schloss sie diesen Sommer kantonale auf dem ersten Rang ab. Ebenfalls aufgrund ihrer guten Leistungen an der Lehrabschlussprüfung konnte Sabrina Suter an den «Swiss Skills» teilnehmen. Sie hat in der Schelbert Conditorei die Lehre als Detailhandelsfachfrau absolviert. «Beide Teilnehmerinnen haben viel Zeit in die Vorbereitungen für die Schweizer Meisterschaften investiert und gute Resultate erzielt. Man spürt, dass die beiden Berufsfrauen für ihren Beruf leben und sehr engagiert sind», so Odilo Schelbert.

## Odilo Schelbert, Inhaber Schelbert Conditorei



**FOKUS: DIE ARBEIT IN EINER BÄCKEREI-KONDITOREI IST MIT NACHTARBEIT UND KÖRPERLICHER ARBEIT VERBUNDEN. IST ES SCHWIERIG, DIE LEHRSTELLEN ZU BESETZEN?**

*Odilo Schelbert:* Die Suche nach Lernenden gestaltet sich für uns einfach. Es gibt immer genügend Nachfrage nach Lehrstellen in unserer Branche. Der Grossteil unserer Lernenden kommt aus dem Kanton Schwyz, wir haben aber auch solche aus anderen Zentralschweizer Kantonen wie Uri oder Zug.



**FOKUS: WIE GEWÄHRLEISTEN SIE EINE FACHGERECHTE UND UMFASSENDE AUSBILDUNG IHRER LERNENDEN?**

Einige unserer Mitarbeitenden sind Berufsausbildnerinnen und Berufsausbildner. Sie sind für die Ausbildung der Lernenden zuständig und besuchen regelmässig Fachkurse und Weiterbildungen an Fachschulen. Diese Kurse finden mindestens einmal pro Jahr statt. Vor der Lehrabschlussprüfung müssen alle Lernenden ihre Prüfungsaufgaben mindestens einmal durchspielen und beispielsweise alle Rezepte einmal gemacht haben, bis sie die Aufgaben sehr gut beherrschen. Schwächere Lernende unterstützen wir speziell. Uns ist es zudem wichtig, mit den Lernenden aktiv zu arbeiten und sie von Anfang an in den Arbeitsalltag zu integrieren. Sie übernehmen rasch Verantwortung und spüren unsere Freude am Beruf. Wir möchten ihnen Berufsstolz mit auf den Weg geben und legen Wert darauf, dass sie auch im Team einen guten Umgang erlernen. Wir sind überzeugt, dass sich Freude am Beruf auf die Produkte überträgt und dies so auch die Kundinnen und Kunden spüren.

**FOKUS: AUS WELCHEN GRÜNDEN LOHNT SICH IHRER MEINUNG NACH EINE AUSBILDUNG IM BÄCKER-KONDITOR-GEWERBE?**

Die Berufe in unserem Gewerbe sind nach wie vor sehr vielfältig und motivierend. Je nach Jahreszeit gibt es unterschiedliche Rohstoffe, die man für die Herstellung der Produkte verwendet. Man ist kreativ tätig und kann seine persönliche Note einbringen. Zudem arbeitet man in sauberen, warmen Räumen. Es ist ein strenger, aber erfüllender Beruf – das Ergebnis seiner Tätigkeit sieht man an den produzierten Waren. Natürlich muss die Arbeit auch rentieren, effizientes Arbeiten ist unerlässlich. Freude und Leidenschaft für den Beruf sind massgebend. Die Nachtarbeit kann ein gewisser Nachteil sein und ist nicht jedermanns Sache.

**FOKUS: WAS MOTIVIERT SIE FÜR DIE AUSBILDUNG VON LERNENDEN?**

Ich arbeite sehr gerne mit jungen Leuten. Man ist in Kontakt mit anderen Generationen. Es gibt wie überall gute und weniger gute Lernende. Wichtig ist es, jede Person nach ihren Möglichkeiten zu fördern. Erfolgserlebnisse machen Ausbildnern und dem ganzen Betrieb Freude und bringen Schwung ins Team. Durch die Arbeit mit den Lernenden bleiben wir zudem am Puls der Zeit.

**Stefanie Steinegger bei der Produktion von «Hölllochkräpfen». Sie schloss dieses Jahr die Ausbildung als Bäckerin/Konditorin sehr erfolgreich ab und nahm an den Berufsmeisterschaften «Swiss Skills» teil.**

**BALD IN FÜNFTER GENERATION TÄTIG**

Nicht nur für Berufsnachwuchs ist gesorgt, auch die Nachfolge des Ehepaars Schelbert ist geregelt. So übernimmt Sohn Reto Schelbert in einigen Jahren in fünfter Generation das Unternehmen. Er ist seit zwei Jahren im Familienbetrieb tätig, seine Partnerin Amanda Föhn führt die Filiale in Brunnen. Für die Führungstätigkeit im Unternehmen ist viel Wissen nötig, wie Odilo Schelbert betont: «Das Wissen um die Herstellung guter Produkte alleine genügt nicht. Man muss auch über Kenntnisse beispielsweise im rechtlichen Bereich, über Hygienevorschriften und Personalführung verfügen.» Unentbehrlich ist aber vor allem eines: die Leidenschaft für den Beruf und hochwertige, mit Leidenschaft und Herzblut hergestellte Produkte. Mit dieser wird auch die neue Generation das traditionelle Unternehmen weiterführen.

**MEHR UNTER**

**LINK** [www.conditorei.ch](http://www.conditorei.ch)