

Bildungstage

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM
Bäckerei Konditorei Confiserie



Werte | Wandel | Zukunft

Dienstag, 10. Juni 2025

Montag, 25. August 2025

Montag, 29. September 2025

Richemont



Werte

Werte geben uns Orientierung
im Leben und Beruf und leiten unser
Verhalten und unsere Entscheidungen.

Wandel

Wandel ist eine dauerhafte
Konstante, mit der wir uns ständig
auseinandersetzen müssen.

Zukunft

Die Zukunft ist nie real, sondern eine
Vorstellung in unserem Kopf. Zukunft ist
immer in Bewegung.

Editorial

RETO FRIES

Direktor, Richemont Fachschule

In einer Zeit, in der sich die Welt rasant verändert, sieht sich auch die Branche Bäckerei-Confiserie neuen Herausforderungen und Chancen gegenüber. Die Digitalisierung, der demografische Wandel und die steigenden Ansprüche der Konsumenten an Qualität und Nachhaltigkeit erfordern ein Umdenken und eine Anpassung unserer Werte und Arbeitsweisen.



Doch gerade in diesen Veränderungen liegt auch die Möglichkeit, unsere Traditionen zu bewahren und gleichzeitig innovative Wege zu gehen. Die Bildungstage 2025 stehen deshalb unter dem Motto:

- Werte als Orientierung bewahren
- Wandel aktiv gestalten
- Zukunft erfolgreich begegnen

Besonders wichtig ist mir, dass wir die Werte, die unser Handwerk prägen – wie Qualität, Handarbeit und Kundennähe – nicht aus den Augen verlieren. Diese Werte sind das Fundament, auf dem wir aufbauen können, um den Wandel aktiv zu gestalten und zukunftsfähige Konzepte zu entwickeln.

Sie werden inspirierende Vorträge hören, spannende Ateliers besuchen und in Diskussionsrunden die Möglichkeit haben, Ideen und Erfahrungen zu teilen. Nutzen Sie die Gelegenheit, von Experten zu lernen, neue Wege zu gehen, mutige Entscheidungen zu treffen und Technologien wie KI gezielt einzusetzen.

Ich freue mich auf einen inspirierenden Austausch und darauf, gemeinsam neue Perspektiven zu entdecken. Vielen Dank, dass Sie Teil dieser Bildungstage sind!

Programm

- 09:00** **Begrüssungskaffee**
Eintreffen in der Richemont Fachschule
Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern
-
- 09:30** **Begrüssung**
Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule
- Einstimmung auf den Richemont Bildungstag**
Impulse zu Werte, Wandel und Zukunft
-
- 10:00** **Atelier 1**
à 75 Minuten, individuell wählbar
-
- 11:15** **Atelier 2**
à 75 Minuten, individuell wählbar
-
- 12:30** **Mittagessen**
-
- 13:30** **Atelier 3**
à 75 Minuten, individuell wählbar
-
- 14:45** **Kaffeepause**
-
- 15:15** **Keynote zum Abschluss**
1 Referent pro Veranstaltung
-
- 16:30** **Ausklang der Veranstaltung**
-

Einstimmung

80 JAHRE RICHEMONT FACHSCHULE

Die Richemont Fachschule feiert dieses Jahr ein beeindruckendes Jubiläum: 80 Jahre Passion, Innovation und höchste Qualität in der Aus- und Weiterbildung von Fachkräften des Bäcker-Confiseurhandwerks. Seit ihrer Gründung 1945 hat sie sich zu einer der führenden Institutionen der Branche entwickelt und prägt mit ihrem Engagement das Fachwissen und handwerkliche Können in der Schweiz und darüber hinaus.



Gemeinsam blicken wir auf die bewegte Geschichte der Schule und der Branche zurück und stimmen uns auf das Tagesmotto ein. In den letzten 80 Jahren hat sich viel verändert: von den traditionellen Handwerkstechniken bis hin zu modernen Technologien und neuen Verbrauchertrends. Diese Veränderungen bringen sowohl Herausforderungen als auch Chancen mit sich, die wir erkunden wollen. Die Tagung bietet die Möglichkeit, den Wandel zu reflektieren und zu verstehen, wie wir als Fachschule und Branche darauf reagieren können.

Wir möchten Sie ermutigen, offen zu sein für neue Ideen und Perspektiven. Die anschliessenden Ateliers bieten Ihnen die Gelegenheit, aktiv an der Gestaltung der Zukunft mitzuwirken und innovative Ansätze zu entwickeln. Lassen Sie uns gemeinsam die uns verbindenden Werte nutzen, um den Wandel als Chance zu begreifen und die Zukunft unserer Branche aktiv zu gestalten.



Ateliers

Wir haben für Sie ein vielseitiges Programm mit insgesamt fünf Atelier-Themen zusammengestellt. Wählen Sie aus dem Angebot drei Ihrer Wahl aus.

Bäckerei

LET IT ROLL! KLASSISCHE ROLLGEBÄCKE NEU INTERPRETIERT

Gefüllte und garnierte Rolls erleben derzeit einen regelrechten Boom! Die vielseitigen Gebäcke kombinieren kreative Füllungen mit verschiedenen Teigarten. Ob süß mit Fruchtfüllung, Schokolade oder Nüssen, oder herzhaft mit Käse, Kräutern und Gemüse – den Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Toppings verleihen den Rolls nicht nur eine individuelle Geschmacksnote, sondern machen sie auch zu einem echten Blickfang.

In diesem spannenden Atelier lernen Sie, wie man klassische und trendige Rolls in verschiedenen Formen zubereitet. Wir beschäftigen uns mit verschiedenen Teigen wie Hefeteig und touriertem Hefeteig und zeigen Ihnen, wie man sie perfekt zubereitet. Ausserdem erfahren Sie, wie Sie kreative und leckere Füllungen und Toppings kreieren.

Die Themen:

- Aus dem Grundrezept abgeleitete Varianten
- Verschiedene Teige und Techniken
- Rolls mit verschiedenen Füllungen und Toppings
- Anreicherung mit wertvollen Zutaten wie Vollkornmehl, Sauerteig, Nüssen, Kernen etc.

Das Atelier bietet nicht nur praktische Anleitungen, sondern auch wertvolle Tipps für die Präsentation und den Verkauf Ihrer Rolls – damit Ihr Erfolg ins Rollen kommt.



Atelierleitung

DANIEL STADELMANN

Leiter Bäckerei &
Feinbäckerei

Konditorei

FLAN – EIN WANDELBARES DESSERT

Flan ist ein weltweit beliebtes Dessert, das sich durch seine Vielseitigkeit und seinen einzigartigen Geschmack auszeichnet. Die Einfachheit dieses Klassikers bietet viel Spielraum für Individualisierung, sei es durch Veränderung der Zutaten, der Zubereitung oder der kreativen Präsentation.

In diesem Atelier lernen Sie die Grundlagen und Geheimnisse der Flan-Herstellung kennen. Wir beschäftigen uns mit verschiedenen Teigen, die die perfekte Basis für Ihre Flan-Kreationen bilden. Wir zeigen Ihnen, mit welchen Einlagen und Toppings Sie Ihre Variationen aufpeppen können und wie Sie Ihre Flans dekorieren können, um sie zu echten Hinguckern zu machen.

Die Themen:

- Grundrezept Flans mit verschiedenen Variationen (Einlagen, Toppings und Dekorationen)
- Verschiedene Teige (Mürbteig, Kuchenteig, Blätterteig, Gipfelteig)
- Herstellungsmethoden und praktische Beispiele
- Resteverwertung (Food Waste)

Ob süß oder herzhaft, als Tarte, im Glas oder als Dessertteller – lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie Flans neu!

Atelierleitung

URS MEICHTRY

Leiter Konditorei &
Confiserie



Detailhandel

WERTE ALS SCHLÜSSEL ZUM VERKAUFSERFOLG – EMOTIONALE VERBINDUNGEN SCHAFFEN

Werte sind weit mehr als ein Marketinginstrument – sie sind die Essenz jeder Unternehmenskultur und spielen eine wichtige Rolle im Verkauf. Unser Atelier «Werte als Schlüssel zum Verkaufserfolg» zeigt Ihnen, wie bewusst gelebte Werte dem Spirit im Verkauf die nötige Energie verleihen und sich nachhaltig auf den Verkaufserfolg auswirken.

Wussten Sie, dass 90% der Kaufentscheidungen emotional getroffen werden? Nutzen Sie diese Erkenntnis für Ihr Erfolgsrezept, um Ihre Produkte nicht nur zu verkaufen, sondern genussvoll in Szene zu setzen und begeisternde Erlebnisse zu schaffen. Wir beleuchten die entscheidenden Schritte von der Produkt lancierung bis zum begeisternden Verkaufsabschluss und zeigen Ihnen, welche Faktoren dabei eine Rolle spielen.

Sie erfahren, wie sich Werte auf die Kreativität, Leichtigkeit und Freude bei der Gestaltung von Genussbotschaften auswirken und wie Sie Ihre Verkaufsfläche zum Erfolgsfaktor für Ihr Unternehmen machen.

Die Themen:

- Werte als Grundlage für erfolgreiches Verkaufen
Wie Werte das Team und die Kunden im Verkaufsprozess positiv beeinflussen
- Von der Produktidee zum emotionalen Erlebnis
Welche Phasen es braucht, um ein neues Produkt erfolgreich zu lancieren
- Genussbotschaften mit Strahlkraft
Wie Sie Produkte nicht nur als Ware, sondern als Erlebnis positionieren

Entdecken Sie, wie Werte den Weg zum Verkaufserfolg ebnen können und gestalten Sie Ihre Verkaufsstrategie so, dass Sie mit Genussbotschaften die Herzen Ihrer Kunden berühren.



Atelierleitung

**MURIEL JACOB &
MONIKA BÖSCH**

Coaches und
Trainerinnen,
Fachberaterinnen

Führung

ZUKUNFTSSICHERE FÜHRUNG

Um zukunfts- und wettbewerbsfähig zu bleiben, braucht es engagierte Mitarbeitende, die aktiv mitdenken und Veränderungen als Chance wahrnehmen. Dies gelingt mit einer Unternehmenskultur, die Kreativität fördert, Risikobereitschaft zulässt und den Wandel lebt.

In diesem Atelier beleuchten wir Ihr Unternehmen aus zwei entscheidenden Perspektiven. Zum einen aus der Innensicht: Wie können Teams erfolgreich durch Veränderungen geführt und im Wandel begleitet werden? Lernen Sie, wie Sie Ihre Mitarbeitenden motivieren, Ängste abbauen und eine offene Kommunikationskultur fördern, um den Wandel gemeinsam zu gestalten.

Zum anderen richten wir den Blick nach aussen: Wie stärkt eine wertschätzende Führung die Unternehmenskultur? Wir zeigen Ihnen, wie Sie durch authentische Führung nicht nur das Engagement Ihrer Mitarbeitenden steigern, sondern auch Ihr Betrieb als attraktiven Arbeitgeber positionieren.

Die Themen:

- Werte schaffen – Eine starke Unternehmenskultur als Grundlage für nachhaltigen Erfolg.
- Wandel gestalten – Veränderungen verstehen, kommunizieren und aktiv begleiten.
- Zukunft sichern – Attraktivität als Arbeitgeber in der Bäckerbranche durch wertschätzende und zukunftsorientierte Führung steigern.

Holen Sie sich Werkzeuge und Strategien, um Unternehmenswerte zu schaffen und Veränderungen aktiv zu gestalten. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Führungskompetenzen zu erweitern und Ihr Unternehmen zukunftssicher zu machen.

Atelierleitung

**FABIENNE BUCHER-
STEINER**

Betriebliche Mentorin
& Leadership Trainerin

LUKAS BRUNNER

Leadership-Trainer &
Business-Coach



KI-Anwendung

ANWENDUNG VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ IN DER BÄCKEREI-CONFISERIE

In Zeiten des digitalen Wandels eröffnen sich auch für unsere Branche neue Möglichkeiten. Künstliche Intelligenz (KI) bietet konkrete Chancen für mehr Effizienz und Innovation in Ihrem Betrieb – von der Rohstoffbeschaffung über die Produktion bis hin zum Kundenservice.

In diesem praxisorientierten Atelier lernen Sie, wie Sie KI-Technologien gewinnbringend in Ihrem Betrieb einsetzen können. Sie erfahren, wie Sie mit KI-gestützten Werkzeugen die Effizienz steigern, die Qualität Ihrer Produkte verbessern und gleichzeitig die Individualität und Tradition Ihres Handwerks bewahren können.

Die Themen:

- Überblick über KI-Anwendungen in der Bäckerei-Confiserie
- Konkrete Einsatzmöglichkeiten für Handwerksbetriebe
- Vorstellung von Tools, die den Arbeitsalltag erleichtern können
- Chancen und Herausforderungen der Integration von KI

Gestalten Sie den Wandel in der Branche aktiv mit und entdecken Sie, wie traditionelles Handwerk und moderne Technologie Hand in Hand gehen können. Das Atelier bietet Ihnen nicht nur theoretisches Wissen, sondern auch praktische Ansätze für die direkte Umsetzung in Ihrem Betrieb. Melden Sie sich jetzt an und werden Sie Teil der digitalen Zukunft des Bäckerhandwerks!



Atelierleitung

RETO FRIES

Direktor Richemont
Fachschule



Keynote

Erleben Sie zum Abschluss der Tagesveranstaltung einen spannenden Vortrag mit anschließender Fragerunde.

Das Vortragsthema variiert je nach Termin.
Bitte beachten Sie das Programm.

Dani Nieth – 10. Juni 2025

«JAMMERN GEFÄHRDET IHRE GESUNDHEIT»

Dani Nieth sagt dem destruktiven Jammern den Kampf an! Aus über 20 Jahren Seminar- und Coachingerfahrung hat er ein wirksames Entwöhnungsprogramm entwickelt: Den Sieben-Punkte-Plan, der mit einfachen Übungen hilft, negative Denkmuster und starre Sichtweisen aufzubrechen und generellen Pessimismus zu bekämpfen.



Er zeigt, wie Sie Energiekiller abschaffen, die uns daran hindern, unsere Tatkraft dort einzusetzen, wo sie Nutzen, Lebensqualität, Gesundheit und Erfolg bringt. Er hält anschaulich und unterhaltsam seinem Publikum den Spiegel vor, um das Bewusstsein zu schärfen wie wichtig die Auswirkungen und die Eigenverantwortung für «Frust oder Lebenslust» sind.

Zita Langenstein – 25. August 2025

«DIENSTLEISTUNG AUS DER SICHT EINES BUTLERS»

Zita Langenstein ist Leiterin Weiterbildung bei GastroSuisse und dipl. Butler für verschiedene Kundengruppen. Als Referentin spezialisierte sie sich rund um das Thema Dienstleistung und Servicekompetenz. Bereits mit 16 Jahren arbeitete sie in einem Privathaushalt, ihren Traum «Butlerschule» erfüllte sie sich erst im 2005, an der Ivor Spencer Butler School in London. Mit ihrer Abschlussarbeit gewann sie den ersten Preis und hatte somit die Chance, das Projekt Queen Elisabeth II. zu präsentieren.



In Ihrem Vortrag erläutert die Referentin die Wichtigkeit der Dienstleistungskompetenz im Unternehmen. Sie teilt Learnings aus der Butlerschule und berichtet, was wir von Kunden lernen können. «Reklamationen sind ein Fest» und «Stammkunden haben die höchsten Erwartungen» sind nur zwei Statements der Referentin, die sie mit eindrucklichen Beispielen bestärkt.

Simon Muff – 29. September 2025

«WIE COOL IST DAS – 10 TIPPS FÜR DEN ERFOLG MIT TEAMS»

Aus seiner über 20-jährigen Erfahrung als Lehrer mit mehr als 60 Klassen und über 1000 Schüler*innen ist eine unterhaltsame und witzige Keynote entstanden: «Wie cool ist das!»

Alles dreht sich um die Frage: Wie führe ich Teams, die ich mir nicht selber ausgesucht und die ich nicht selber zusammengestellt habe zum Erfolg?

Warum ich mich zwar von der Reflexion verabschieden wollte, es aber nicht konnte, warum Komplimente im richtigen Moment Wunder bewirken können und warum die Radarfalle für die Arbeit mit Teams zu meinem geschätzten Begleiter wurde. Eine Keynote für alle, die sich manchmal bei der Teamarbeit die Haare raufen, die Welt nicht mehr verstehen, sich veräppelt vorkommen und dabei doch nur einen guten Job machen wollen!



Anmeldung

**Bitte informieren Sie sich auf der Webseite über die
Teilnahmekosten und melden Sie sich online für den
Bildungstag an.**

www.richemont-bildungstage.ch



Kontakt

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM

Bäckerei Konditorei Confiserie

Seeburgstrasse 51

CH-6006 Luzern

Telefon 041 375 85 85



Richemont