

# Bildungstage

**RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM**  
**Bäckerei Konditorei Confiserie**



**Richtung | Haltung | Erfolg**

**Dienstag, 25. August 2026**  
**Mittwoch, 16. September 2026**

*Richemont*



## Richtung

Richtung entsteht durch klare und vorausschauende Führung, die Orientierung gibt und Verantwortung sichtbar macht.

## Haltung

Haltung zeigt sich im täglichen Handeln und bestimmt, wie Veränderungen angenommen und getragen werden.

## Erfolg

Erfolg wird sichtbar, wenn aus Ideen konkrete Lösungen werden, die im Alltag funktionieren und wirken.

# Editorial

## **RETO FRIES**

Direktor, Richemont Fachschule

Unsere Branche entwickelt sich stetig weiter. Deshalb braucht es Orte, die Orientierung schaffen, den Austausch fördern und praktische Umsetzung ermöglichen. Genau das bieten die Richemont Bildungstage 2026. Sie stehen unter dem Motto: Richtung, Haltung, Erfolg.

Diese drei Begriffe greifen genau dort, wo Betriebe heute besonders gefordert sind.



**Richtung** entsteht durch Klarheit und Führung. In Zeiten von Fachkräftemangel und wachsender Komplexität braucht es Führung, die nicht nur organisiert, sondern bewusst gestaltet. Sie zeichnet sich durch Verbindlichkeit, Menschlichkeit und Weitblick aus.

**Haltung** zeigt sich im Alltag. Sie prägt die Art und Weise, wie geführt, kommuniziert und gehandelt wird. Sie entscheidet darüber, ob Menschen Veränderungen mittragen und ob neue Ideen auch unter Druck bestehen können.

**Erfolg** zeigt sich dann, wenn aus Plänen gelebte Praxis wird. Wirkung entsteht erst durch konsequentes Handeln und wird im Betrieb, im Team und bei der Kundschaft spürbar.

Mit zwei Ateliers zur Führung – eines zur Mitarbeiterbindung und -entwicklung, das andere zum erfolgreichen Gestalten von Veränderung – greifen wir zentrale Herausforderungen auf. Ergänzt wird das Programm durch praxisnahe Impulse: Im Verkauf geht es um Kompetenzen der Zukunft und ein wirksames Onboarding. In der Bäckerei stehen neue Rohstoffkonzepte im Mittelpunkt, die Geschmack, Funktionalität und Effizienz verbinden. In der Konditorei zeigen wir, wie aus Cookie-Ideen erfolgreiche und wirtschaftlich tragfähige Produkte werden.

Ich lade Sie herzlich ein, die Bildungstage 2026 als Arbeitsraum für neue Impulse und praktische Lösungen zu nutzen. Nehmen Sie mindestens eine Idee mit, die Sie direkt in Ihrem Betrieb umsetzen können. Denn die Zukunft unseres Handwerks entsteht im Alltag.

# 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 Richtung, Haltung, Erfolg
- 
- 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**
-

# Raum für Austausch

## **INFORMATIONEN, GESPRÄCHE, EINBLICKE**

Die Richemont Bildungstage 2026 bieten nicht nur Impulse in den Ateliers, sondern auch Raum für Gespräche, Vernetzung und individuelle Fragen. In verschiedenen Themeninseln stehen Ihnen Fachpersonen für den direkten Austausch zur Verfügung.

So beantwortet **Panvica/SBC Treuhand** Fragen zu aktuellen betriebswirtschaftlichen Entwicklungen oder rechtlichen Herausforderungen im Alltag. Informieren Sie sich ausserdem über die **Totalrevision der Beruflichen Grundbildung Produktion** und gewinnen Sie einen Überblick über geplante Neuerungen und deren Bedeutung für die Ausbildung in der Branche.



Auch Richemont selbst stellt **neue Bildungsangebote**, Projekte und Services vor. Nutzen Sie die Gelegenheit, direkt mit Verantwortlichen ins Gespräch zu kommen und Ihre Rückmeldungen einzubringen.

Ob kurze Rückfrage oder vertiefter Austausch – die offenen Dialogräume sind der ideale Ort, um Fachthemen zu klären, Kontakte zu pflegen und gemeinsam nach vorne zu denken.



## Ateliers

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

# Führung 1

## **MOTIVIERTE TEAMS STATT FLUKTUATION – FÜHRUNG ALS ERFOLGSFAKTOR**

Führung entscheidet, besonders in Zeiten von Fachkräftemangel und steigenden Erwartungen. Wer Mitarbeitende dauerhaft für sich gewinnen und im Unternehmen halten möchte, braucht Klarheit, echte Wertschätzung, Verlässlichkeit sowie ein Führungsverständnis, das Motivation stärkt und Bindung schafft.

In diesem Atelier lernen Sie ein einfaches und wirkungsvolles Führungsmodell kennen. Es bietet klare Orientierung und zeigt auf, an welchen Stellschrauben Sie konkret ansetzen können, um Motivation, Engagement und Verantwortungsbewusstsein im Team zu fördern und die Fluktuation zu reduzieren.

Die fünf Zutaten guter Führung werden greifbar, verständlich und sofort einsetzbar. Sie entwickeln Ihr persönliches Führungsrezept – eine konkrete Massnahme, die Sie direkt in Ihrem Betrieb umsetzen können.

Im Mittelpunkt:

- Persönliche, wirksame Führungsansätze entwickeln und umsetzen
- Mitarbeitende gezielt gewinnen, motivieren und langfristig binden
- Vertrauen, Verlässlichkeit und Zugehörigkeit im Team stärken
- Entwicklung fördern, um Motivation und Loyalität zu sichern
- Ein klares, alltagstaugliches Führungsmodell nutzen

Für alle, die Führung als Hebel für Motivation, Wertschätzung und langfristige Mitarbeiterbindung einsetzen wollen.



*Atelierleitung*

**FABIENNE BUCHER-  
STEINER**

Betriebliche Mentorin  
& Leadership Trainerin

# Führung 2

## **VERÄNDERUNG ERFOLGREICH GESTALTEN – CHANGE MANAGEMENT IM HANDWERKLICHEN BETRIEB**

Ob neue Technologien, angepasste Abläufe oder ein Generationenwechsel im Team – Veränderung ist heute Teil des beruflichen Alltags. Umso wichtiger ist es, Wandel frühzeitig zu erkennen, klar zu kommunizieren und gemeinsam in eine wirkungsvolle Umsetzung zu bringen.

In diesem Atelier erfahren Sie, wie betriebliche Neuerungen strukturiert und verständlich gestaltet werden können. Im Fokus stehen dabei Lösungen, die sich besonders für handwerkliche Betriebe eignen.

Zentral ist Ihre Rolle als Führungskraft. Sie lernen, wie Sie Ihr Team aktiv einbeziehen, Widerstände frühzeitig wahrnehmen und mit passenden Methoden konstruktiv damit umgehen. Ziel ist es, Dynamik als Teil einer gemeinsamen Weiterentwicklung zu verstehen und bewusst zu nutzen.

Im Mittelpunkt:

- Veränderungen im Betrieb strukturiert gestalten
- Führung im Wandel bewusst einsetzen
- Widerstände erkennen und produktiv nutzen
- Mitarbeitende für Veränderungen gewinnen

Für alle, die Veränderungen nicht nur begleiten, sondern gemeinsam mit ihrem Team erfolgreich umsetzen wollen.

*Atelierleitung*

**LUKAS BRUNNER**

Leadership-Trainer &  
Business-Coach



# Detailhandel

## **STARKER EINSTIEG – STARKE ZUKUNFT: ONBOARDING UND AUSBILDUNG IM MODERNEN VERKAUF**

Ein starker Verkaufsauftritt beginnt beim Einstieg: Ein gutes Onboarding motiviert, schafft Sicherheit und fördert von Anfang an die Leistung neuer Mitarbeitender. In diesem praxisnahen Atelier erfahren Sie, wie Einarbeitung mit digitalen Tools strukturiert, effizient und entlastend gelingt.

Im zweiten Teil steht die neue Grundbildung «Verkauf 2022+» im Fokus: Sie lernen, wie Sie relevante Verkaufskompetenzen gezielt aufbauen, Talente im Alltag begleiten und Kundenerlebnisse schaffen, die begeistern und von der Konkurrenz abheben.

Im Mittelpunkt:

- Digital unterstütztes, praxisnahes Onboarding
- Kompetenzentwicklung anhand der neuen Verkaufsgrundbildung
- Motivation, Kundenbindung und Team-Integration

Für alle, die neue Verkaufstalente nicht nur einführen, sondern von Anfang an wirksam weiterentwickeln wollen.



*Atelierleitung*

**MONIKA BÖSCH**  
Beraterin Verkauf &  
Detailhandel

**FRANZISKA FURTER**  
Verantwortliche ÜK  
Detailhandel

# Bäckerei

## **GETREIDE NEU DENKEN – GESCHMACK, FUNKTIONALITÄT UND ZUKUNFT IM BROT-, FEINGEBÄCK- UND SNACKBEREICH**

Getreide kann heute mehr als nur sättigen: Es bietet Vielfalt, Nährwert und kreative Möglichkeiten, die weit über klassische Rezepte hinausgehen.

In diesem Atelier entdecken Sie innovative Rohstoffkonzepte – von Urkorn und Hafer bis zu Hülsenfrüchten, Pflanzenproteinen und funktionellen Zutaten. Der Fokus liegt auf Aroma, Textur, ernährungsphysiologischen Vorteilen und technologischer Umsetzbarkeit.

Sie erhalten Einblicke in aktuelle Trends wie Food-Upcycling sowie Mineralstoff- und Proteinanreicherung. Anhand konkreter Beispiele erfahren Sie, wie Rezepturen entstehen, die sowohl geschmacklich überzeugen als auch wirtschaftlich sinnvoll sind.

Im Mittelpunkt:

- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten moderner Getreide- und Spezialzutaten
- Entwicklung von Brot-, Feingebäck- und Snackprodukten mit Geschmack, Funktionalität und Mehrwert
- Praxistaugliche Inspiration für neue Produkte im Sortiment
- Kombination aus Genuss, Gesundheitsbewusstsein und Innovation

Für alle, die Brot-, Feingebäck und Snackideen neu denken und ihr Angebot zukunftsfähig, kreativ und wirtschaftlich weiterentwickeln wollen.

*Atelierleitung*

**DANIEL STADELMANN**

Leiter Bäckerei &  
Feinbäckerei



# Konditorei

## **COOKIE-KONZEPTE NEU INTERPRETIERT – VIELFALT, TRENDS UND WIRTSCHAFTLICHE UMSETZUNG**

Cookies sind längst kein kurzfristiger Trend mehr, sondern kreative Allrounder im Sortiment. Sie bieten vielfältige Möglichkeiten zur Differenzierung, begeistern Kundinnen und Kunden und lassen sich effizient produzieren.

In diesem Atelier entdecken Sie moderne Cookie- und Brookie-Konzepte, die flexibel einsetzbar, einfach herzustellen und vielseitig kombinierbar sind. Im Fokus stehen Grundteige, Füllungen, Toppings sowie Back- und Wärmeprozesse, die für optimale Ergebnisse in Geschmack, Textur und Produktsicherheit sorgen.

Sie erhalten praxisnahe Ideen für saisonale Highlights und Spezialvarianten – von süß-salzigen Kombinationen über vegane, laktose- und glutenfreie Rezepte bis hin zu kreativen Themenprodukten.

Im Mittelpunkt:

- Moderne Cookie- und Brookie-Ideen für ein vielseitiges Sortiment
- Wirtschaftlich umsetzbare Rezepte mit Trendfaktor
- Saisonale und ernährungsbewusste Varianten
- Inspiration für kreative, verkaufstarke Produkte

Für alle, die mit hochwertigen Cookies kreative neue Akzente setzen und ihr Angebot wirtschaftlich weiterentwickeln wollen.



*Atelierleitung*

**MANUELA SCHWAB**  
Leiterin Konditorei &  
Confiserie



## Keynote

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

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

# Dominik Flammer

## **«VOM KULINARISCHEN ERBE ZUR ZUKUNFT DES HANDWERKS»**

Dominik Flammer ist Ernährungshistoriker, Autor und mehrfach ausgezeichneter Filmemacher. Seit über 30 Jahren erforscht er die Geschichte regionaler Lebensmittelkultur – mit besonderem Fokus auf das kulinarische Erbe des Alpenraums.



In seiner Keynote nimmt er Sie mit auf eine spannende Reise in die Vergangenheit und verbindet dabei Tradition mit Zukunftsperspektiven. Im Mittelpunkt steht die Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Gastronomie und Handwerk – sowie das Projekt «Culinarium Alpinum», ein Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans (NW).

Lassen Sie sich inspirieren von einem Blick auf unsere Wurzeln – als Grundlage für die Weiterentwicklung unseres Handwerks.

# Gregor Menzi

## «VOM ENTSCHEIDEN ZUM UMSETZEN: FÜHRUNG MIT HALTUNG»

Gregor Menzi startete seine berufliche Laufbahn als gelernter Bäcker, wechselte später in die Geschäftswelt als Key Account Manager bei der Post – doch die Liebe zum Handwerk blieb. 2014 erfüllte er sich seinen lang gehegten Traum vom eigenen Betrieb und übernahm das Traditionshaus Café Abderhalden in Wattwil. Unterstützt von Ehefrau Manuela und den vier Kindern, entwickelte er das Familienunternehmen laufend weiter.



Heute umfasst das Unternehmen drei Standorte mit integrierten Cafés und zählt rund 40 Mitarbeitende. Mit frischen Ideen, einem hohen Qualitätsanspruch und viel Gespür für Trends schafft das Team laufend neue Genussangebote.

Gregor Menzi steht exemplarisch für den Wandel in der Branche. Er kombiniert traditionelles Handwerk mit zeitgemässen Konzepten, greift erfolgreiche Ideen aus internationalen Städten auf und passt sie mit viel Unternehmergeist an den lokalen Markt an.

Lassen Sie sich inspirieren von einem Unternehmer, der Handwerk und Innovation mit Leidenschaft verbindet.



# Anmeldung

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

**[www.richemont-bildungstage.ch](http://www.richemont-bildungstage.ch)**



## Kontakt

**RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM**

**Bäckerei Konditorei Confiserie**

Seeburgstrasse 51

CH-6006 Luzern

Telefon 041 375 85 85



*Richemont*