



Histoire associative des boulangers-confiseurs suisses

*Association suisse des patrons
boulangers-pâtissiers (1885-2012)*

*Union suisse des patrons
pâtissiers-confiseurs (1889-2012)*

Boulangers-confiseurs suisses (2013-2022)

Les présidents



Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries (1885–2012)

1885

87 maîtres boulangers déclarent leur adhésion lors de l'assemblée constitutive du 13 septembre à Bâle. L'article des statuts sur le but de l'association évoque «la promotion et la défense des intérêts de la profession ainsi que l'encouragement de relations collégiales et amicales entre les boulangers et les pâtisseries». Un premier salon professionnel suisse a largement contribué à faire aboutir l'idée de la création de l'association.

1886

Pas moins de 595 membres des sections d'Aarau, d'Amriswil, de Bâle de Berne, de Bienne, de La Chaux-de-Fonds, de Lucerne, de Schaffhouse, de Thoune, de Winterthur et de Zurich assistent au premier congrès de l'association. Les premières années, le domaine de compétences comprend surtout la promotion de la formation artisanale, l'uniformisation de la vente de pain au poids et de la dénomination des variétés de pain, ainsi que la représentation des intérêts généraux auprès des autorités.

1887

Définition des bases pour l'organisation des examens d'apprentissage.

1889

Création d'un organe propre à l'association: «première revue professionnelle pour les meuniers, boulangers et pâtisseries».

1896

Les nouveaux statuts imposent également des obligations morales aux membres: un commerce loyal et une formation soignée des apprentis.

1901

Introduction de formulaires de certificats à l'attention des membres.

1906

La cotisation annuelle passe de 1 à 0,50 franc.

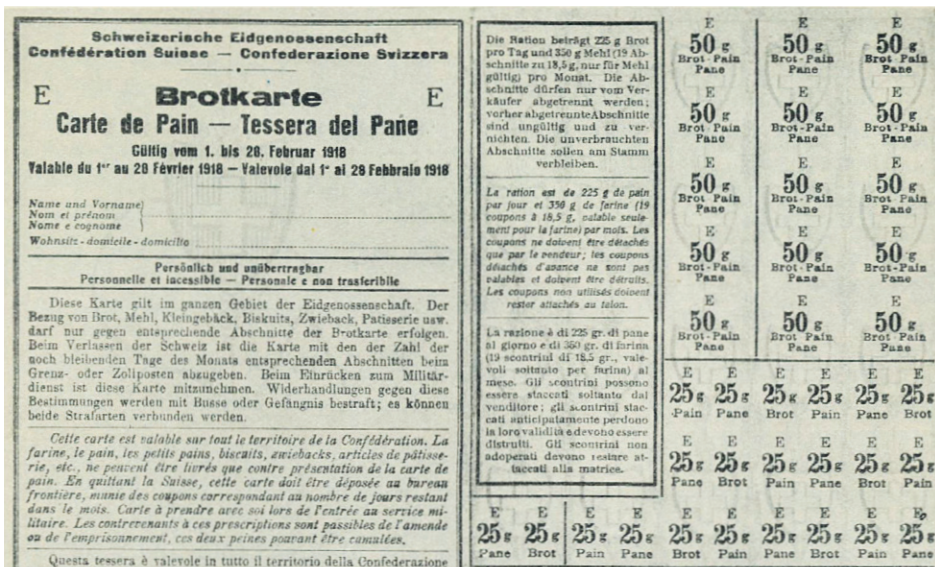
1908

Des coopératives d'achat locales se forment dans différentes sections pour l'achat en commun de matières premières importantes.

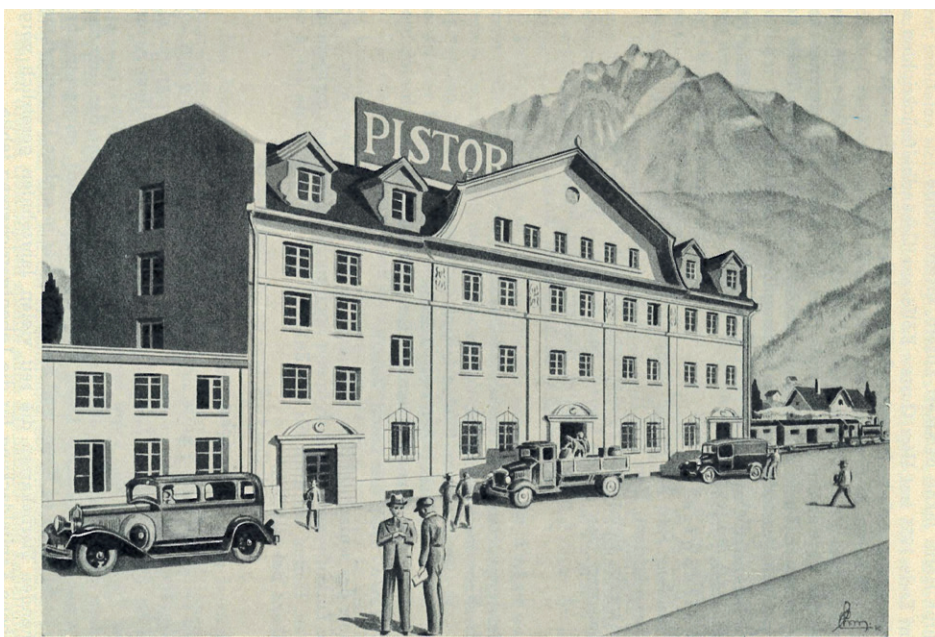
Das erste erweiterte Zentralkomitee 1910



E. Kügeli M. Herzog
E. Spichtig O. Kunkler G. Arnold
J. Weiss K. Keller Dr. K. Hafer
H. Baumann E. Dolder A. Meyer G. Hofer G. Grieder P. Rey
C. Biber L. Geugel J. Brunner H. Abt



Carte de pain pendant la Première Guerre mondiale



Bâtiment administratif et entrepôt de la coopérative d'achat Pistor à Lucerne

Première Guerre mondiale (1914-1918)

Soutien des membres pendant la Première Guerre mondiale dans l'application des nombreuses prescriptions en matière d'économie de guerre.

1914

Assurance vie, responsabilité civile et accidents commune.

1916

Le congrès de l'association décide de fonder Pistor en tant que coopérative d'achat centrale suisse.

1917

Arrêté du Conseil fédéral interdisant la vente de pain frais en tant que mesure économique de guerre.

1919

Création de l'association des compagnons et conclusion de la première convention collective de travail suisse des boulangers. Levée de l'interdiction légale du travail de nuit. Consommation de pain la plus élevée du siècle: 125 kg par habitant!

1921

Résolution de l'ASPBP demandant le démantèlement total du monopole des céréales relevant de l'économie de guerre.

1922

Création de l'Union des maîtres de cours et rattachement d'un bureau comptable et fiduciaire au secrétariat central.

1924

Transformation de la coopérative ASPBP en une association.

1927

Création d'une fondation de caisse de secours ayant pour mission d'apporter une aide et un soutien rapides aux membres se retrouvant dans le besoin sans en être responsables.

1932

Elaboration du premier schéma national de calcul du prix du pain.

1933

Engagement du premier secrétaire à plein temps. Abaissement de la durée maximale du travail hebdomadaire à 58 heures et fixation de salaires minimaux.

Schweizerische Bäcker- und Konditor-Zeitung

Journal suisse des Boulangers-Pâtisseries

Offizielles Organ des schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes
 Organe officiel de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries

Abonnementspreise: 12 Monate Fr. 14.—, 6 Monate Fr. 8.—, 3 Monate Fr. 4.50 für Mitglieder jährlich Fr. 13.— (inkl. Verbandstrag)

Administration: Buchdruckerei Böhler & Co., Mattenstrasse 8, Bern, Telefon 2723; F. H. 1599

Zentralsekretariat und Redaktion: Salisstrasse 9, Bern, Telefon 27877
 Zentralsekretär und Redaktor: Dr. Bruno Hallinger

Inserationsannahme: Schweizer-Annoncen AG, Bern — Telefon 5 335 52
 Postfach III 1923 oder deren Filialen
 Inserationspreis: Der alphabetische Millimeter Schweiz 16 Sp., Ausland 25 Sp.
 Italien 40 Sp.
 Schluß der Inserationsannahme freitags Mittwochs 9 Uhr

Unsere Fachschule und Versuchsanstalt

Es ist eine ständige Festsitzung von Vertretern der Behörden und der Presse, die unter Zentralpräsident, Herr Fritz Schmid, am 10. Februar 1945, in der Gaststube unserer Fachschule und Versuchsanstalt gehalten wurde. (Die Begrüßungsparole haben wir unseren Mitgliedern in der letzten Nummer der «Bäcker-Zeitung» bekanntgegeben.)

Nach der Anrede befristeten die Gäste gruppensweise die Fachschule und Versuchsanstalt sowie das Internat. Unmittelbar vor der Besichtigung gibt Herr Direktor Schmid noch einen kurzen Überblick über die bauliche Entwicklung unserer Fachschule.

Es ist erfreulich, wie sich die Gäste um alles das, was sie in den verschiedenen Säulenhallen sehen, interessieren. Besondere Aufmerksamkeit erregt die Stadtküche, ihre Einrichtung sowie die Versuchsanstalt und das Laboratorium. Mit viel Geduld und in leicht verständlicher Form orientiert Herr Dr. Wagner, der wissenschaftliche Mitarbeiter unserer Fachschule und Versuchsanstalt, im Laboratorium an Hand kleiner, praktischer Versuche und Demonstrationen über die gebräuten Produkte, die der Versuchsanstalt zur Verfügung stehen.

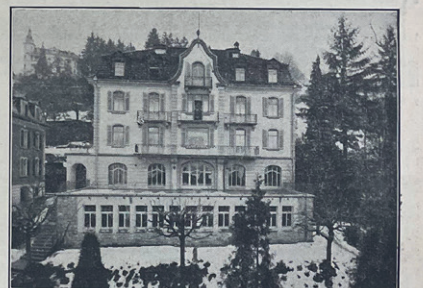
Nach der eingehenden Besichtigung vernehmen sich die Gäste im Speisesaal. Zwei Kurzvorträge der Herren Direktor Vogt und Dr. Wagner fähren die Aufgaben in den Aufgabensfeldern und in das Tätigkeitsgebiet unserer neuen Selbsthilfeeinrichtung ein.

An der Zuhörerschaft ist im Hotel Schweizerhof in Yverdon eine festliche Tafel hergerichtet worden. Die Besichtigung, das viele Versprechen und das Zuhören haben einen modernen Eindruck geschaffen, der geschätzt wird, bis unter Zentralpräsident die Gäste im Schweizerhof begrüßt. Im Namen des Schweiz. Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes heißt er die nachstehenden Herren noch einmal herzlich willkommen:

- | | |
|--|---|
| Direktor Vogt, Bern | Eidg. Kriegs-Erntungsamt und Section für Getreideverwertung |
| H. Schwaner, Bern | Bundeskant für Industrie, Gewerbe und Arbeit |
| Regierungsrat Dr. E. Zuy, Yverdon | Regierung des Kantons Yverdon |
| Dr. Krüger, Yverdon | Kant. Erziehungsdepartement |
| Stadtpresident Dr. H. Vogt, Yverdon | Stadt Yverdon |
| Baufmeister Josef Walcher, Yverdon | Städt. Baubehörde Yverdon |
| Nationalrat Dr. F. Oestli, Zürich | Schweiz. Gewerbeverband |
| Direktor Uehli | Schweiz. Bauernverband |
| Direktor Dr. Rohrer, Zürich | Eidg. landwirtschaftliche Versuchsanstalt Zürich |
| Dr. G. Wagner, Zürich-Devilten | Devilten |
| Direktor Salis, Basel | ACV Basel |
| G. Roth, Zürich | Schweiz. Bäcker- und Konditoren-Personal-Verband |
| G. Koch, Zürich | Verband der Bäcker-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz (VITL) |
| H. Wälder, El. Wallen | Berein Schweizerischer Konsumbäckermeister |
| H. Weber, Yverdon | Oberratmitglied des Schweiz. Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes |
- Briefe:**
 Dr. G. Gwerfel, Yverdon
 Eugen Heiser, Yverdon
 Stettler, Yverdon
 J. Niederberger, Yverdon
 Dr. L. Brunold, Bern
 Dr. G. Oester, Basel
 Dr. Rudolf Haber, Yverdon
 H. Wilmiger, Zürich
 G. Wilmann, Yverdon
- Geschäftsleitung:**
 Fritz Schmid, Yverdon
 Pierre Zimmermann, Sionne
 Fritz Buri, Yverdon
 Fritz Koch, Bern
 Hans Gyffeler, Bern
 Direktor Josef Walcher, Yverdon
 Josef Vogt, Yverdon
- Entscheidung:**
 Paul Vogt, Yverdon
 Peter Vogt, Yverdon
 F. Janda, Yverdon
 Direktor Ernst Vogt, Yverdon
- Präsident der Schulkommision:**
 Hans Eugéniedl, Bern
- Präsident der Fachlehrervereinigung:**
 Emil Schneiderhan, Basel

Uns wichtigsten Gründern haben sich entschuldigt die Herren:
 Corrigé, Yverdon, Bezirkskommissionär
 Dr. B. Berker, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. U. G. Berner, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. G. Gwerfel, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. H. Heiser, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. F. Janda, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. F. Oestli, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. G. Roth, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. G. Wagner, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. H. Wälder, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. H. Weber, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. J. Walcher, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. J. Wilmiger, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. J. Wilmann, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. L. Brunold, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. P. Zimmermann, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. R. Rohrer, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. S. Salis, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. U. Uehli, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. V. Vogt, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. W. Walcher, Bern, Bezirkskommissionär
 Dr. Z. Zuy, Bern, Bezirkskommissionär

Herr Schmid dankt der Gäste für ihr langjähriges Aussehen am Sonntag. Wenn wir uns die heutige Situation genau überlegen, so müssen wir dankbar und froh sein, daß wir ein solches Werk errichten konnten. Ist es nicht ein Wunder, daß wir bei uns eine solche Institution bauen können, während in einem anderen Land kaum ein Schritt in diese Richtung fällt? Wir freuen uns sehr, daß Herr Nationalrat Dr. F. Oestli, ein Zug wie der heutige, sein Amt als Präsident des Schweiz. Gewerbeverbandes ausgetreten ist. Es ist eine Ehre, die dem Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverband für das gelangene Werk zu danken ist. Wie haben uns in den letzten Jahren immer mehr auf den Boden der Selbsthilfe gestellt. Die Fachschule ist ein wunderbares Beispiel auf dem Wege zu dieser Selbsthilfe. Die Förderung nach dem Selbsthilfeprinzip hat in der Öffentlichkeit sehr viel Kritik hervorgerufen. Wir diesem Gefühl wollen wir nicht anders als die Selbsthilfegung in Gewerbe, als eine gewisse Auslese unserer Leute.



Die Hauptfassade der Fachschule und Versuchsanstalt

In sympathischen Worten stellt sich Herr Regierungsrat Dr. E. Zuy als Vertreter der Yverdoner Regierung vor, der den Auftrag hat, den Anwesenden den obersteilsten Gruß zu übermitteln und für das Werk zu gratulieren. Er verweist freudig auf seine eigenen Grunden, bevor bei der offiziellen Erklärung anwesend zu sein. Zuvor hat die Schule auf Yverdoner Boden, und zurecht ist er mit dem Bürgergewerbe eng verbunden, immer seine Mutter doch eine Bäckerin. Er wünscht der Fachschule und Versuchsanstalt alles Gute.

Herr Direktor Rohrer von der Section für Getreideverwertung ist sehr gerne nach Yverdon gekommen, hat sich doch kaum je eine Einladung so gefreut wie die zur Teilnahme am heutigen Tag. Er hat mit den Vertretern des Schweizer Gewerbeverbandes ein Gespräch.

Er überbringt den Gruß von Herrn Dr. Vogt, Direktor des Eidg. Kriegs-Erntungsamtes, sowie den Gruß der Eidg. Getreideverwaltung und der Section für Getreideverwertung.

Es braucht viel Arbeit, Lieberlegung und Lieberlegung, bis im 6. Kriegsjahre ein so wunderbares Werk zustande gekommen ist. Ein feinstes Werk erfüllt ihn, als er vernimmt, daß die Fachschule und Versuchsanstalt ohne jegliche Subvention errichtet worden ist. Die Schule steht sich glücklich an die Werte der letzten Jahre an. Er gratuliert der Geschäftsleitung, vor allem aber dem Zentralpräsidenten, Herrn Fritz Schmid, für seine Initiative. Aus die Jahre der Direktion der Fachschule ist mit Herrn Direktor Vogt glücklich gefügt worden, ebenso die Verantwortung des Herrn Dr. Wagner als wissenschaftlicher Mitarbeiter. Wenn er einen Rat erteilen darf, so ist es der, daß an der Schule größtes Gewicht auf den praktischen Teil der Ausbildung gelegt werden soll. Hier ist noch verschiedenes nachzuholen. Man müesse am Herzen liegt ihm insbesondere die Bestellung eines guten, nachlässigen Direktors. Hier hat die Fachschule und Versuchsanstalt eine außerordentlich wichtige Aufgabe zu erfüllen.

(Fortsetzung auf Seite 3.)

1935
 Conclusion d'un accord meuniers-boulangers suisse.
 Le nombre d'abonnés au «Journal suisse des Boulangers-Pâtisseries» passe à 7'300.

1937
 Lancement d'une réorganisation fondamentale de l'association avec suppression du système itinérant et fixation du siège de l'association à Berne.

1939
 Création de la caisse de prévoyance propre à la boulangerie, avec des tarifs avantageux, des crédits bonus pour les membres et des conseils personnalisés.
 Acquisition de la Maison des boulangers à la Seilerstrasse 9 à Berne.
 Participation à l'exposition nationale à Zurich avec une boulangerie modèle et une centrale de livraison.

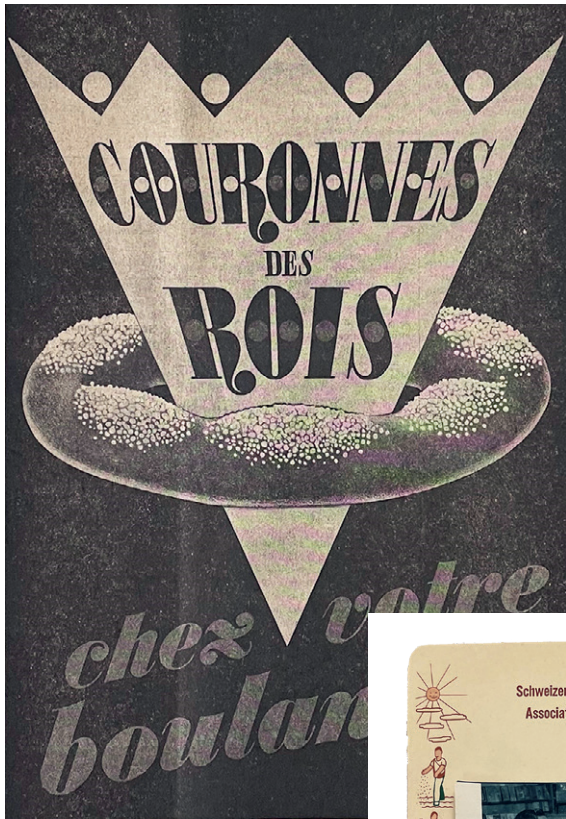
Seconde Guerre mondiale (1939-1945)
 Les années difficiles de la Seconde Guerre mondiale et l'immédiat après-guerre ont particulièrement compliqué la tâche des maîtres boulangers et de l'association. Le Plan Wahlen a plus ou moins permis d'assurer l'approvisionnement de la population, en pain notamment. La boulangerie artisanale a dû se conformer à de nombreuses décisions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, dont l'interdiction de vendre du pain frais.

1940
 Création de la maison d'édition boulangère et publication du premier calendrier du boulanger.

1941
 Création d'un «fonds pour la formation professionnelle dans la boulangerie-pâtisserie artisanale suisse».

1942
 Lancement de la carte de pain impliquant un travail fastidieux de collage.

1945
 Ouverture de l'Ecole professionnelle Richemont dans le but de donner une formation supplémentaire aux boulangers et de les préparer à l'examen de maîtrise, l'école se voulant également un lieu de recherche. Service de consultation pour les questions professionnelles, économiques et techniques.



La coutume de la galette des rois a été restaurée avec succès en 1951.

1948

Création d'une caisse de compensation AVS pour les boulangers, propre à l'association, en lieu et place de l'ancienne caisse de compensation des boulangers et des militaires. Suppression du rationnement du pain.

1949

Définition de l'association romande comme organisation membre de l'ASPBP.

1951

Reprise de la coutume de la galette des rois le 6 janvier qui, dans son genre, est à ce jour l'action la plus fructueuse du secteur, avec un grand écho dans les médias. Participation à l'Espa à Lugano avec une exposition des fabricants du secteur, et une présentation de pains et de produits de boulangerie de l'ASPBP, et la mise en lumière de problèmes de politique associative et d'économie du secteur.

1953

atteinte du nombre maximal de membres de l'ASPBP avec 7'880 maîtres boulangers affiliés.

Le calendrier du boulanger est tiré à près de 500'000 exemplaires!

1956

Début d'activité de la caisse d'indemnités journalières en cas de maladie des boulangers, gérée par la caisse AVS.

Conclusion d'un accord avec la Fédération des meuniers suisses pour la réalisation d'une publicité commune pour le pain en vue d'augmenter sa consommation. L'exécution est assurée par une commission paritaire de propagande pour le pain. Premières actions nationales de promotion du pain: petit déjeuner, café complet, sandwiches et canapés.

Création de la marque Belfarine pour des articles de marque disponibles uniquement dans les boulangeries.

1958

Création de l'institution Bureau d'étude et d'architecture. Création de l'Association suisse des femmes boulangers».

Lancement du petit pain du 1^{er} août et de la semaine suisse.

1960

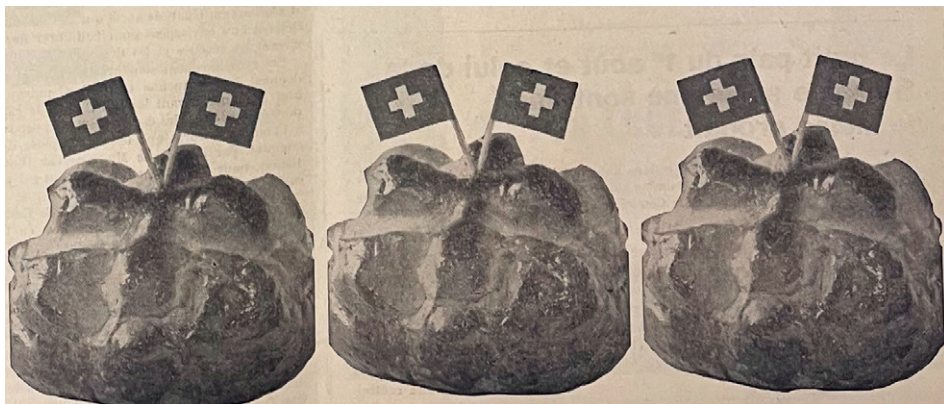
Création de la fondation «Archives suisses pour l'étude du pain» visant à protéger et promouvoir les coutumes existantes.

1961

1^{ère} Foire spécialisée en matériel de boulangerie et de pâtisserie (FBK) à Spreitenbach.



Publié pour la première fois en 1940, le calendrier du boulanger a atteint un tirage de 500'000 exemplaires en 1953.



Lancé en 1958, le petit pain du 1^{er} août s'est établi dans les années 60.

1962

Organisation de la première réunion suisse des femmes boulangères.
Organisation d'une exposition internationale de boulangerie et de pâtisserie à l'Espa à Zurich.

1963

Inauguration du Musée du pain à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne.

1964

Participation à l'exposition nationale Expo à Lausanne avec une boulangerie modèle et un magasin de vente attenant.
Création du «Fonds pour la défense des intérêts dans la boulangerie-pâtisserie suisse» dans le but de promouvoir la relève et d'apporter une aide financière en cas de reprise de commerce, de transformation et/ou d'agrandissement.
Publication d'un nouveau film en couleur sur la relève «Frisch und knusprig».

1965

Création d'Interback AG visant à la promotion économique et commerciale de la boulangerie-pâtisserie artisanale – l'octroi de prêts supplémentaires devant permettre aux jeunes professionnels de reprendre leur propre commerce.
Première participation à la publicité télévisée avec l'action «Pausebrötli».

1966

Organisation du salon international «Boulangerie + Pâtisserie» à Bâle avec une boulangerie de démonstration, une boulangerie d'apprentis et une boulangerie militaire mobile.

1972

Création d'une caisse de pension propre à la boulangerie.
Première participation de l'ASPBP à la FBK avec son propre stand.

1973

Reprise du patronage de la Foire spécialisée en matériel de boulangerie et pâtisserie (FBK) par l'ASPBP.
La caisse de pension des boulangers nouvellement créée est soumise à la caisse de prévoyance.

1974

L'effectif des membres est réparti en nombre de sections (137) et nombre de membres (6'550), dont 4'483 avec commerce et 2'067 sans commerce.
Organisée pour la dixième fois, la FBK déménage de Spreitenbach à Berne.

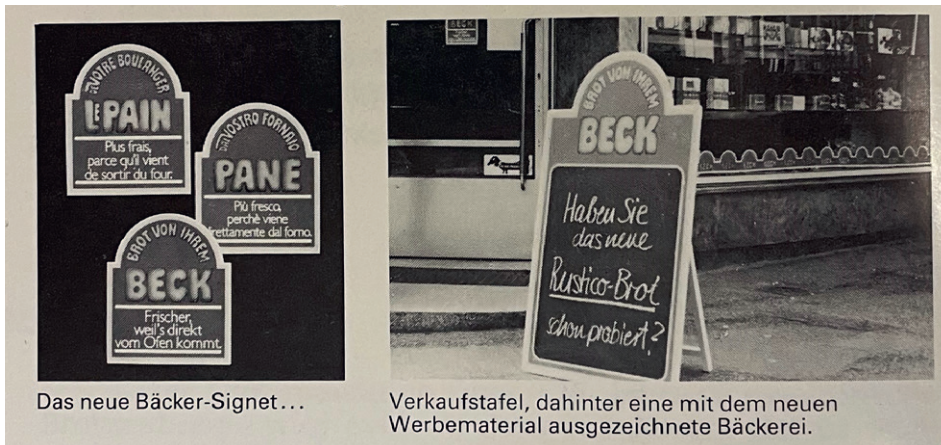
FBK Bern

25.-29. 5.1975

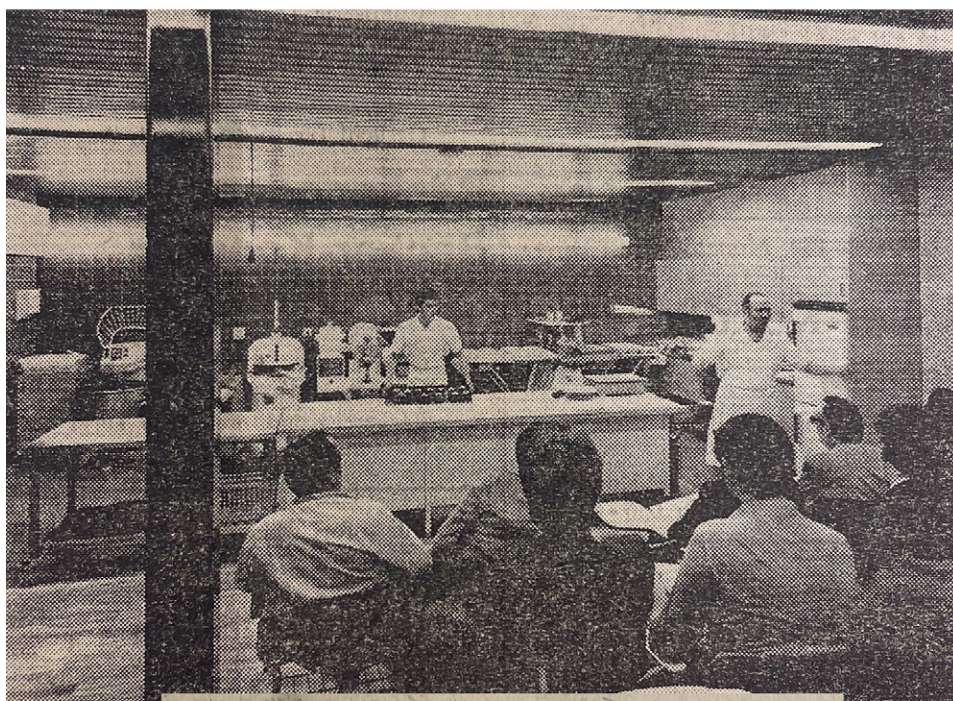


Informieren - diskutieren - degustieren - projektieren - alles unter einem Dach
Informer . discuter - déguster - projeter - tout ça sous un même toit!

La FBK 1975 s'est tenue pour la première fois à Berne sous le patronage de l'ASPBP.



Création du nouveau logo «De votre boulanger» en 1976



Centre professionnel de Pully

Ouverture du centre de formation CIBM à Pully

1975

L'assemblée des délégués approuve de nouveaux statuts qui permettent une gestion plus rigoureuse de l'association par les organes responsables. Les départements suivants sont créés: présidence, finances, personnel/assurances, formation, école spécialisée, économie d'entreprise, publicité et tâches particulières. La FBK est pour la première fois placée sous le patronage commun de l'ASPBP et de l'USPC.

1976

Création du nouveau logo de la boulangerie «De votre boulanger» pour mettre en évidence les principaux atouts des boulangeries artisanales tels que la qualité fraîche et artisanale et les services personnalisés. Création de la AG zur Standortsicherung, dont l'objectif est de garantir de bons sites pour les entreprises de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

1977

Ouverture du centre de formation CIBM à Pully (aujourd'hui: Richemont Romandie).

1978

Premier rapport d'activité imprimé pour tous les membres.

1980

Création d'une boulangerie test et d'un laboratoire d'essai à l'Ecole professionnelle Richemont. Transfert du Musée du pain et des produits de boulangerie de Lucerne au Musée de l'habitat rural de Ballenberg. Mise en service d'une installation moderne de traitement électronique des données par la fiduciaire des boulangers-pâtisseries.

1981

Conclusion d'une nouvelle réglementation du marché de droit privé pour les meuniers-boulangers en vue de financer des tâches de promotion orientées vers l'avenir. Révision de la loi sur les céréales et suppression des subventions fédérales sur le pain.

1982

Publication de nouveaux prospectus et du diaporama «Morgenstund hat Gold im Mund» comme instrument de promotion de la relève.

1983

Offre d'une solution associative dans le domaine de l'assurance-accidents combinée à une assurance d'indemnités journalières en cas de maladie avantageuse. Nouveau record de visiteurs pour la FBK avec 35'000 entrées.



Cortège du centenaire à Zurich



Timbre spécial pour le 100^e anniversaire



Des actions ont été menées à plusieurs reprises avec des skieurs. Ici, lors des Championnats du monde de ski 1987 à Crans-Montana.

1984

L'application d'une loi fédérale sur la prévoyance professionnelle via la caisse AVS des boulangers est déclarée obligatoire pour tous les membres de l'ASPBP.

Inauguration du centre d'exposition «Ladenbau à la carte» par l'institution de l'association Bureau d'étude et d'architecture (B+B).

Selon un sondage Isopublic, 85 % des membres lisent le journal des boulangers-pâtisseries avec une certaine régularité, le tirage certifié s'élève à non moins de 7'111 exemplaires.

Déclaration obligatoire de l'application de la loi fédérale sur la prévoyance professionnelle (LPP) via la caisse AVS des boulangers pour tous les membres de l'ASPBP.

1985

Célébration du centenaire de l'ASPBP avec un congrès ad hoc, une cérémonie à Zurich et, comme point culminant, un défilé à la Bahnhofstrasse avec 2'800 représentants de l'artisanat boulanger et de cercles amis.

Grande présentation nationale à l'exposition de printemps de Berne BEA, lors de laquelle chaque canton a exposé ses spécialités à son propre stand.

Un assortiment de pains et de produits de boulangerie anniversaires a été créé à l'occasion du jubilé. La Poste a par ailleurs émis un timbre spécial sur le thème de la boulangerie.

1986

Mise en place du centre de consultation informatique BACO, comme nouveau service de la fiduciaire des boulangers-pâtisseries.

1987

Développement du service juridique de l'ASPBP en une nouvelle institution propre à l'association. Création de l'Information suisse sur le pain avec toutes les organisations intéressées à la promotion de la consommation de pain.

1988

Obligation de suivre des cours d'introduction pour les apprentis boulangers et boulangers-pâtisseries.

1989

Une première femme siège au comité central de l'ASPBP. Inauguration de la Maison du Blé et du Pain à Echallens.

1990

Entrée en vigueur de la première convention collective de travail pour le personnel de vente de la boulangerie, pâtisserie et confiserie artisanale suisse.

Lancement de l'action «Pain du souper», pour stimuler les affaires en fin de journée dans les entreprises.

Eine Frau in der GL

Une dame au CD

Una donna nel CD



Die SBKV-Geschäftsleitung in ihrer neuen Zusammensetzung (v.l. n.r.) / Le comité directeur ASPBP dans sa nouvelle composition (de g. à d.) / Il Collegio direttivo nella sua nuova composizione (da s. a d.): Werner Sutter, Alfred Sutter, Gustav Iten, Thérèse Mäder, Ernst Wehren, Christian Speck (Präsident, président, presidente), Guido Taillens, Max Egger.

Der SBKV ist ab sofort im Internet

Einloggen, lossurfen, profitieren

Werden Sie nun ein SWISSBAKER.CH. Jetzt ist die Zeit reif für interaktives Backen. Stossen Sie zur Internet-Gemeinschaftsbäckerei.

Willkommen beim SBKV
Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband

Klicken Sie das jeweilige Logo für die Sprachwahl

© 1997 by SBKV - Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband
Created by Werbal; Werbeagentur

Checkliste:

- Personal-Computer:
(Windows 3.11, 95 oder Windows NT)
 - Anschlussgerät:
(Modem 14400 oder 28800 Baud)
 - Internet Software-Paket
 - Telefonanschluss
 - und den Internet-Zugang bei spectra
-WEB
- Der SBKV wird sich ab dem 22. Januar 1998 im Internet präsentieren. Gerne helfen wir Ihnen, den Zugriff auf die Dienstleistungen des SBKV zu bewerkstelligen und den Anschluss an die Zukunft nicht zu verpassen.

Premier site web «swissbaker.ch» en 1998

1991

Avec un demi-million d'exemplaires, le calendrier du pain compte toujours parmi les calendriers les plus vendus de Suisse.
Action «Petit-déjeuner du boulanger» dans plus de 35 sections.
Lancement du «pain de Zillis» à l'occasion du 700^e anniversaire de la Confédération.

1992

Fusion de la caisse de pension des boulangers et de la caisse de pension Vinico, qui deviennent la nouvelle caisse de compensation PANVICA.
Nouveau concept «Toutes les assurances de personnes sous un même toit».
Le journal des boulangers-pâtisseries passe au format tabloïd, plus maniable.

1993

Tous les membres de l'ASPBP passent au pain bis Extenso dans le cadre d'une action commune avec les producteurs et les meuniers.

1996

Suppression de l'apprentissage de boulanger sur deux ans au profit d'un programme de formation flexible sur trois ans.
Elaboration d'une solution par branche propre à l'association pour la sécurité au travail.
Suppression des prix de référence du pain fixés par l'ASPBP qui, conformément à la loi sur les cartels, ne peuvent plus faire office que d'aides au calcul.

1997

Changement du nom du «Journal des boulangers-pâtisseries» en «panissimo», qui devient en même temps l'organe officiel de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries.
Intégration de la «Association suisse des femmes boulangers» (ASFB) dans l'ASPBP.

1998

Passage à internet avec le site www.swissbaker.ch.
Reprise du secrétariat général de l'Union internationale de la boulangerie (UIB) par l'ASPBP.

1999

Oui unanime du congrès au nouveau bâtiment de l'Ecole professionnelle Richemont.
Élection de la première femme au comité directeur de l'ASPBP.

2000

Mise en œuvre de la solution de branche sécurité au travail (MSST).
Affiliation à l'interprofession «swiss granum».

Lancement symbolique des travaux de la nouvelle école professionnelle à Lucerne



Symbolischer Spatenstich / Lancement symbolique des travaux / Simbolico via ai lavori (v. l. n. r. / de g. à d. / da s. a. d.): Hans Schmid (Generalunternehmer / entrepreneur général / impresario), Gustav Iten (Präsident Planungskommission / président de la commis. de planification / presidente comm. di pianificazione), Walter Boesch (Fachschuldirektor / directeur Richemont / direttore Richemont), Christian Speck (Präsident SBKV / président ASPBP / presidente ASMPP), Urs W. Studer (Stadtpräsident Luzern / président de la ville de Lucerne / sindaco di Lucerna), Justin Rüssli (Architekt / architecte / architetto), Renaldo Nanzler (Direktor SBKV / directeur ASPBP / direttore ASMPP).

Première édition du «Swiss Bakery Trophy» 2004



Achèvement de la réorientation de l'organisation de l'association avec l'autonomisation des institutions B&B et BKT Fiduciaire en sociétés indépendantes et la création d'une fondation et d'une SA de prestations pour l'Ecole professionnelle Richemont. Vente du centre de consultation informatique BACO à Comporsys Informatik AG.

2001

Inauguration officielle de la nouvelle Ecole professionnelle Richemont sur le site de Seeburg à Lucerne. Le nouveau bâtiment permet de définir une nouvelle stratégie pour l'avenir, en vue de répondre aux besoins changeants du marché.

Mise en œuvre du projet «conseils globaux interactifs» de toutes les institutions de l'ASPBP. Reprise du secrétariat de l'Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs. Lancement du journal clients «220°».

2003

Centenaire de l'association romande avec de nombreuses activités.

2004

Première édition du concours de qualité «Swiss Bakery Trophy» à Bulle avec 1'003 spécialités de boulangerie-pâtisserie artisanale présentées.

Introduction réussie dans la pratique du concept d'hygiène nouvellement élaboré. Le comité central décide d'interrompre provisoirement les négociations d'intégration avec l'USPC.

2005

Le journal sectoriel «panissimo» reçoit un lifting moderne et paraît entièrement en quadrichromie. 120 nouveaux abonnements sont conclus lors de la FBK.

Inauguration du Musée de la boulangerie de Benken (SG) avec le soutien de l'institution associative Archives suisses pour l'étude du pain.

2006

Décision relative au nouvel apprentissage de boulanger-pâtissier-confiseur.

Élaboration d'une solution de branche pour l'électricité avec BKW FMB Energie SA. Le concours national des métiers est organisé pour la première fois sous le titre de championnat suisse.

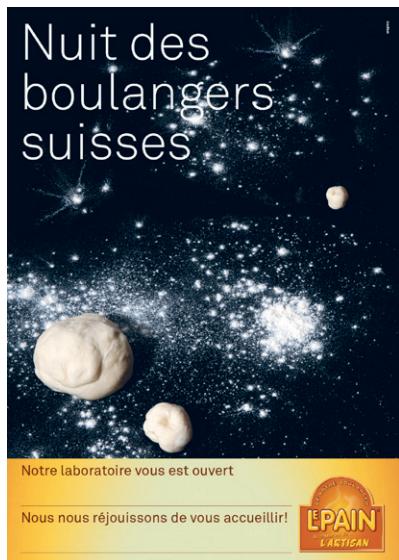
Intégration organisationnelle de la fondation de prévoyance caisse de prévoyance dans PANVICA.

Publication du premier profil sectoriel de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

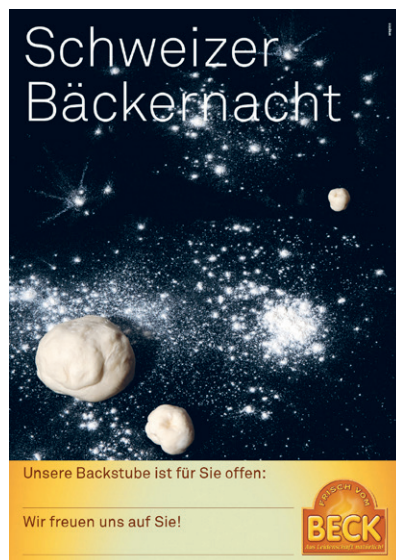
2007

Elaboration d'une solution pour une autorisation globale pour la formation le dimanche et les jours fériés généraux ainsi que pendant la nuit.

Élaboration d'un guide d'hygiène pour les bonnes pratiques «HACCP-light».



«Nuit des boulangers suisses»: différents fournils ont ouverts leurs portes au public à l'occasion du 125^e anniversaire de l'ASPBP.



Kaspar Sutter, président de l'ASPBP et Stefan Romang, président de l'USPC se serrent la main.



Le congrès de l'ASPBP approuve la fusion avec l'USPC.

2008

Année de communication avec le championnat d'Europe de football en Suisse, la «Fête du Blé et du Pain» à Echallens avec un spectacle grandiose et de nombreuses activités ainsi que le Swiss Bakery Trophy à Bulle. Offre d'une vaste gamme de services liés à la consommation.

2009

Intégration juridique et organisationnelle de la coopérative de la caisse de prévoyance dans PANVICA. Entrée en vigueur de l'autorisation exceptionnelle de travailler le dimanche dans le commerce de détail.

2010

125^e anniversaire de l'ASPBP avec trois campagnes publicitaires: réalisation de la première «Nuit des boulangers suisses», qui a permis à différents fournils d'ouvrir leurs portes à la population; campagne d'affichage «Chaque jour est une fête» à l'occasion de l'Épiphanie, de la Saint-Valentin, de Pâques, de la fête des Mères, du 1^{er} août et de la Saint-Nicolas; action «pain clown» en faveur des enfants malades.

2011

Entrée en vigueur du nouveau modèle de financement, basé sur la masse salariale des entreprises pour le financement de la formation professionnelle et continue ainsi que sur une cotisation de base pour le travail de l'association. Entrée en vigueur des nouvelles ordonnances sur la formation des boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC et AFP.

2012:

Le congrès approuve la fusion avec l'Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs au 1^{er} janvier 2013. Première remise du prix de la «couronne boulangère» lors du congrès. Changement de nom de l'institution de l'association «Archives suisses pour l'étude du pain» en «fondation Patrimoine pain suisse».

Union suisse des patrons pâtissiers-confiseurs (1889–2012)



Einkaufsgenossenschaft des Schweiz. Konditoren-Verbandes.

Die verehrten Subskribenten werden hiermit ersucht, die erste pro Rata-Zahlung oder den eventuellen Vollbetrag ihrer Anteilscheine **ab heute bis 1. April 1905** an die Zentralstelle der Einkaufsgenossenschaft des Schweiz. Konditoren-Verbandes, Barfüsserplatz 5, Basel, einzubehalten.

Coopérative d'achats de l'Association suisse des confiseurs-pâtissiers.

Les souscripteurs sont invités à effectuer le premier versement ou la libération complète de leurs parts **jusqu'au 1^{er} avril 1905** au Bureau central de la Coopérative d'achats, Barfüsserplatz 5, Bâle.

Appel au paiement des parts sociales à la coopérative d'achat nouvellement fondée dans le journal de l'association de 1905.

1889

L'assemblée constitutive de l'Union suisse des pâtissiers a lieu le 2 octobre à Zurich en présence de 50 pâtissiers. L'association a pour but de garantir l'autonomie de la pâtisserie artisanale en Suisse, de promouvoir les intérêts professionnels de ses membres et de cultiver un esprit de collégialité amicale entre les collègues de la profession. Le souhait est de lutter contre le charlatanisme sauvage se manifestant par des prix injustement bas. La contribution financière demandée est une prestation annuelle de 5 francs et 1 franc de droit d'admission. Publication du n° 1 de la «Schweizerisches Conditoren-Blatt».

1890

Uniformisation de la durée de l'apprentissage à trois ans et introduction d'un examen final obligatoire par les organes de l'association.

1891

L'association compte déjà 175 membres pâtissiers, ce qui représente environ la moitié des commerces existants. Les statuts sont complétés dans le sens de l'admission des pâtissiers qualifiés qui, pour diverses raisons, exercent la boulangerie en plus de la pâtisserie.

1892

Création d'une chocolaterie associative avec son propre emballage.

1898

Différentes sections introduisent des cours de décoration, dans le cadre desquels des cours de confiserie sont également dispensés.

1905

Création de la coopérative d'achat EG-Confiseurs (aujourd'hui Patiswiss). 170 membres ont souscrit un total de 200 parts sociales et se sont engagés à acheter des produits chez EG.

1906

Zurich est désignée à l'unanimité comme Vorort à la place de Bâle.

1913

Création de l'organe «comité central», dans lequel toutes les sections sont désormais représentées.



Comité central de l'Union suisse des pâtissiers en 1932

1914

Création d'une caisse de décès pour les membres.

1921

Suppression dans les statuts de la disposition selon laquelle un membre ne peut pas appartenir en même temps à une association professionnelle, une coopérative ou une corporation apparentée.

1925

Impression du premier guide de la pâtisserie.

A l'avenir, des plaques professionnelles seront remises aux nouveaux membres en lieu et place des diplômes de maîtrise.

Les membres ayant appartenu à l'association pendant 30 ans et rempli leurs obligations tant au sein de l'association que des sections sont nommés vétérans et libérés de toute obligation de cotisation.

1929

La section de Saint-Gall organise le premier examen de maîtrise sans la sanction des autorités.

1931

Organisation du premier cours pour maîtres de cours.

1933

Décision de l'assemblée générale selon laquelle seuls deux apprentis peuvent être formés simultanément dans un même commerce.

1934

Les membres se voient interdire de livrer aux grands magasins. Le non-respect de cette interdiction entraîne l'exclusion de l'association.

1938

Presque tous les membres de l'association ont adhéré à une convention sur la confiserie, qui contient des accords de prix contraignants.

1939

A l'occasion du jubilé des «50 ans de l'Union suisse des pâtissiers», une maison de la pâtisserie suisse est aménagée à l'exposition nationale de Zurich pour présenter des produits de l'art artisanal de la pâtisserie, un fournil de démonstration, un tea-room et un stand de vente bien achalandé en spécialités du pays.

SCHWEIZERISCHE KONDITIONEREN-ZEITUNG JOURNAL SUISSE DES CONFISEURS-PÂTISSIERS

22. Mai 1940 · 52. Jahrgang des Schweizerischen Konditorenblattes

No. 21

52^{me} année du Journal suisse des Confiseurs · 22 Mai 1940

Inhaltsverzeichnis: Verschiebung der Generalversammlung. — Ajournement de l'Assemblée générale. — Ein zeitgemäßes Wort. — Probezeit und Lehrvertrag. — Künstlerische Warenpackungen. — Einrichtung und Betrieb von Ölfäuerung in Backöfen. — „Maison Suisse“. — Aus der Rohstoffkunde: Elektromagnetische Saatgutreinigung. — Organisation. — Kein Grund, mutlos zu werden. — Age minimum des travailleurs. — Ice Cream. — Aus den Sektionen: Sektion Rätia.

Verschiebung der Generalversammlung

In Rücksicht auf die Mobilisation der gesamten Armee hat der Zentralvorstand mit Zustimmung der Sektion Freiburg beschlossen, die Ge-

neralversammlung und die Delegiertenversammlung auf unbestimmte Zeit zu verschieben. Das gleiche gilt für die Generalversammlung der E.G.

Ajournement de l'Assemblée générale

Vue la mobilisation de toute l'armée, le comité directeur a décidé avec l'accord de la section de Fribourg l'ajournement de l'Assemblée

générale et des délégués à une date encore indéterminée. Cela vaut également pour l'Assemblée générale de l'E.G.

Ein zeitgemäßes Wort

Wir stehen in furchtbar ernster Zeit. Unser Volk folgt im privaten Leben dem entschlossenen Beispiel von Bundesrat und General. Schwere Tage der Prüfung sind über uns gekommen. Willig nehmen wir alle Pflichten, die der Tag bringt, auf uns, um der Welt zu beweisen, daß wir uns in guten und bösen Tagen bewähren.

Die zwei stärksten Stützen, die unser Volk heute wachsam und aufrecht erhalten, heißen: Bundestreue und Gottesglaube. Während die Armee ihre Pflicht tut, muß auch der Werktag im Hinterlande seinen gewohnten Gang gehen. Mutige Handwerkerfrauen haben die Geschäfts-

zügel in die Hände genommen. Wackere Lehrlinge tun ihre Pflicht. Sie stehen mit den wenigen Gehilfen, die noch geblieben sind, dem Meisterhause bei. So muß es gehen.

Im nächsten Meisterhause sehen wir heute nicht ein Konkurrenzgeschäft, sondern eine uns verwandte Firma. Man steht sich gegenseitig bei, hilft sich aus, damit kein Geschäft stille stehen muß, damit überall die Konditoreien marschieren und verkaufen können.

Heute ist die Stunde gekommen, wo der Schweiz. Konditorenverband eine Familie bildet.

Konditorenfamilie der Schweiz, sei stark und einig!

J. F.

253

Seconde Guerre mondiale (1939-1945)

Les injonctions et les rationnements drastiques sur toutes les matières premières principales de la pâtisserie sont nombreux, obligeant les entreprises à réorienter une partie de leur production.

1940

Par égard pour la mobilisation de toute l'armée, l'assemblée générale doit être reportée au mois de septembre.

1942

Susy Suter-Meier est la première femme à obtenir son diplôme de fin d'apprentissage de pâtissière.

1945

Création de nouveaux statuts dans lesquels les relations fonctionnelles entre les sections et l'association centrale sont redéfinies.

L'organe professionnel s'intitule désormais «Journal suisse des patrons confiseurs-pâtissiers» et paraît dans un nouveau format ainsi que sous une couverture neutre gris souris au lieu de jaune.

1946

Dans la convention collective de travail révisée, les contrats de service nécessitent désormais la forme écrite pour être valables.

1947

Rejet de l'augmentation de 30 francs de l'allocation de renchérissement et du doublement de l'indemnisation des jours fériés importants, demandés par les organisations de compagnons.

Création d'un fonds de formation professionnelle.

1948

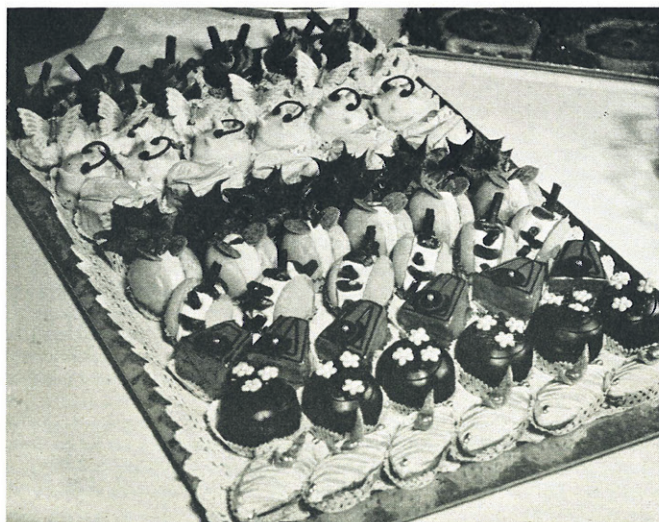
Par 122 voix contre 23, l'assemblée générale interdit aux nouveaux membres d'appartenir en même temps à une autre association professionnelle apparentée. Cette adaptation des statuts est justifiée par le fait que, pour préserver et développer la pâtisserie suisse, il faut se défendre contre les infiltrations étrangères à la profession et à l'association.

1949

Rejet de l'examen de la question de l'extension du champ d'application de la CCT, suggéré par l'association du personnel.



▲
Ausstellungsstand des Schweiz.
Konditionmeisterverbandes an der
Hospes 1954



Stand d'exposition de l'Union
suisse des patrons confiseurs-
pâtisseries-glaciers à l'HOSPES
1954.

Pâtisserie, das Fundament unserer
täglichen beruflichen Schaffens.

La pâtisserie est le fondement
de notre activité professionnelle
quotidienne.

1951

Imputation de la consommation de farine des membres afin d'obtenir une ristourne en faveur des actions de propagande.

1952

Inscription dans les statuts du droit de l'association d'édicter des prescriptions de prix, de mener des actions de propagande communes et de prendre position sur des projets de lois et d'ordonnances.

1953

Rejet de l'introduction d'une formation d'apprenti pour les «confiseurs d'usine».

1954

Exposition spéciale de la pâtisserie artisanale à l'exposition du tourisme et de l'art culinaire HOSPES à Berne.

1955

Première réunion séparée des femmes avec un bref exposé intitulé «Comment l'acheteur considère notre commerce» dans le cadre de l'assemblée générale.

1957

Pour mettre fin aux tensions avec l'organisation professionnelle des patrons boulangers, la modification souhaitée de leur titre professionnel dans le règlement d'apprentissage de «Bäcker-Pâtissier» à «Bäcker-Konditor» est approuvée.

1958

Refus de la création d'une école permanente propre à l'association pour des raisons financières.

Lors d'un sondage auprès des clients, 76 % répondent par l'affirmative à la question de savoir si une vitrine particulièrement attrayante les a incités à faire des achats dans une pâtisserie dont ils ne sont pas clients.

1959

Réduction du temps de travail hebdomadaire à 51 heures conformément à la réglementation nationale, impliquant une lourde charge pour les entreprises.

1960

Grand émoi à l'AG, dû au fait que le numéro spécial du journal de l'association, resté à la Sihlpost, a été distribué en retard.

1962

EG-Confiseurs se lance dans la fabrication de produits semi-finis dans sa propre entreprise.

SKMV an der Expo

Die Sektionen stellen aus
Les sections présentent

5. Vaud

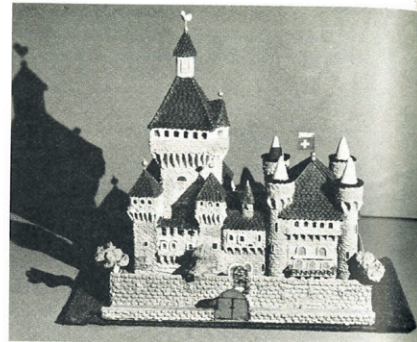
(20—24 mai 1964)



Korb mit Marzipanfrüchten (Korb aus Zucker)
Panier en sucre et fruits en massepain

Herstellung / Réalisation:
M. André Masoni, Lausanne

L'USCP participant à l'Expo

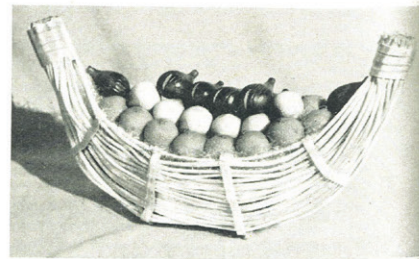


Schloss von Vufflens aus Zucker
Château de Vufflens en sucre

Herstellung / Réalisation:
M. Walter Spörri, Prilly

Winzerpaar aus Zucker geblasen
Couple de Vignerons en sucre soufflé

Herstellung / Réalisation:
M. E. Pérusset, Nyon



Expo 64 : présentation des pièces d'exposition de la section vaudoise.

1964

Présentation réussie de vitrines à l'exposition nationale «Expo 64» à Lausanne.

1965

Nouvelle présentation audiovisuelle «Konditer sy isch glatt».

1966

Création d'une présentation audiovisuelle sur l'hygiène dans l'entreprise.

1968

Adoption des nouveaux statuts de la caisse de décès.

1969

Réorganisation du secrétariat de l'association.

1970

Réussite de l'école des entrepreneurs.

1972

Décision d'un nouveau système de cotisation échelonné allant de 150 francs pour les petites entreprises à 1'000 francs pour les grandes entreprises.

1973

Introduction de nouvelles dénominations pour l'association et le journal: «Union suisse des patrons pâtissiers-confiseurs» (USPC) et «Journal suisse des patrons confiseurs-pâtissiers-glaciers».

1975

L'USPC assume pour la première fois, conjointement avec l'ASPBP, le patronage de la Foire spécialisée en matériel de boulangerie et de pâtisserie (FBK).
Approbation d'un nouveau règlement d'examen de maîtrise.
Protection juridique du logo de l'association.

1976

Approbation d'une révision des statuts.

1979

Nouvelle réglementation de l'assurance complémentaire à l'AVS.
Révision du droit d'entrée dans l'association pour les nouveaux membres, qui passe de 40 à 120 francs



1980

Première organisation de la journée du praliné sous forme de pralinade.

1984

Fin de la révision du règlement de formation pour le métier de pâtissier-confiseur.
Le nom du journal est simplifié en «Le confiseur».

1985

Election de la première femme au comité central.
Création de toute une gamme d'articles publicitaires avec le slogan
«La fine différence».

1986

Création d'un centre de formation dans le centre de distribution d'EG-Confiseurs à
Gösgen.

1988

Mise en service du centre confiseur à Gunzgen pour la formation professionnelle et
continue de l'association et les cours spécifiques aux entreprises.

1989

Célébration du centenaire avec cérémonie et assemblée générale anniversaire à
Zurich.
L'USPC est divisée en 17 sections et compte près de 1'000 membres.
22 % d'entre eux vendent des produits de boulangerie en plus de ceux de
pâtisserie, 72 % exploitent en outre un tea-room ou un restaurant. En moyenne, cha-
que entreprise emploie 12 personnes. Au niveau national, on compte une entreprise
de l'association pour 11'670 habitants.

1990

Entrée en vigueur de la première convention collective de travail pour le personnel
de vente de la boulangerie, pâtisserie et confiserie artisanale suisse.
Dissolution de la caisse de décès de l'USPC.

1991

Réorganisation du secrétariat central avec pour objectif l'assainissement financier de
l'association.

1992

Nouveau programme de services avec les «5 cercles de services de l'USPC».
Nouvelle identité visuelle pour la revue des confiseurs.



«Wirz-Fischer»
1995

1993

Elaboration d'un nouveau concept de formation professionnelle et continue.

1994

Lancement du projet «Analyse sectorielle + marketing confiseur». Après deux ans d'interruption, la CCT est à nouveau applicable aux membres de l'USPC.

1995

Publication de l'ouvrage de référence standard remanié «Wirz-Fischer». Dissolution du secrétariat central et transfert au secrétariat des arts et métiers de Zurich.

1997

Contrat de collaboration avec l'ASPBP. Le journal des boulangers-pâtisseries rebaptisé «panissimo» devient également l'organe officiel de l'USPC.

2001

Réorganisation des structures avec intégration du secrétariat de l'USPC dans l'ASPBP et transfert de toute l'administration de la formation à l'Ecole professionnelle Richemont. Entrée en vigueur d'un nouveau règlement de formation.

2002

Année de consolidation dans les finances et les structures. Création d'un groupe de travail en vue d'une fusion avec l'ASPBP.

2003

Intégration de la caisse AVS des pâtisseries dans la caisse de compensation PANVICA. Interruption provisoire des négociations d'intégration avec l'ASPBP.


2004

Introduction d'un nouveau système de cotisation des membres. Premiers examens du métier de pâtissier-confiseur selon le nouveau règlement. Introduction réussie dans la pratique du concept d'hygiène nouvellement élaboré. Les synergies avec l'ASPBP continuent d'être très bien exploitées et mises en œuvre.

2006

Approbation de l'élaboration d'une ordonnance de formation commune «boulangers-

SKCV Schweizerischer Konditor-Confiseurmeister-Verband



Infos: <panissimo> - Verband **Stellen:** suchen / aufgeben

Dienste: Linkliste - Kalender - Weiterbildung - Forum

Verband

ZV2000
Sektionspräsidenten
Ausbildungskommission
Verkaufsverantwortliche
Drucksachen
<panissimo>

Feedback

Links

Konditoreien
Confiseries
Lieferanten
EDV
Schulen
Organisationen

Neuste Links

Stichwortsuche:

Aktuelles & Informationen

Frimago kündigt 300 Bäckereien
Alternativen für das Bäcker-Konditor-Gewerbe
Der Entscheid der zur Usego-Gruppe gehörenden Frimago AG, Kleinbetriebe mit einem wöchentlichen Bestellsatz von unter 3000 Franken ab 1. Oktober nicht mehr zu beliefern, hat für Empörung gesorgt.
Die ...

iba 2000 in München
Markt der 1000 Möglichkeiten
Vom 29. September bis 5. Oktober steigt in München die 18. Internationale Fachmesse iba unter dem Motto «Weltmarkt des Backens – alles für Bäcker und Konditoren».
München wird während sieben Tagen Gastgeber ...

Pistor erweitert ihr Sortiment
<panissimo> befragte Gesamtleiter Dr. Jürg Waeffler über die Konsequenzen des Frimago-Entscheids für die Pistor:
Jürg Waeffler, der Entscheid der Frimago, Kleinbetriebe nicht mehr zu beliefern, wird für die Pistor zu Mehrumsatz führen. Demnach ...

wetere Panissimo Artikel

Sponsoren & Supporter

Frima XYZ

Job-Inserate

45 Inserate ... Übersicht

Stadt St. Gallen - Appenzeller
Mittelland - Verkäuferin
Französische Schweiz -
Verkäuferin
Twann - Serviertochter/Kellner
Baden - Verkäuferin

Highlights / Linktipps

CH Telefonbuch
CH Strassenkarte
SBB-Fahrplan
SMS Nachrichten
Schweizer Gesetze
NZZ Wetterbericht
CH Börse
Chat
Tele Spielfilmtipps
Visitenkarten Online

alta vista:
YAHOO!

Kursinformationen
28 Kurse verfügbar... Übersicht



pâtissier-confiseur».

Élaboration d'une nouvelle campagne de promotion de la relève et de l'image.

2007

Prolongation du contrat de collaboration avec l'ASPBP.

2008

La collaboration avec l'ASPBP permet d'exploiter pleinement la palette de services de l'USPC, tout en la développant en permanence et en l'adaptant aux besoins des membres.

Allègement administratif grâce à la création d'une brochure sur la TVA dans le secteur.

2009

Entrée en vigueur de l'autorisation exceptionnelle de travailler le dimanche pour la formation professionnelle initiale du commerce de détail en boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Mise en place du guide des bonnes pratiques (guide d'hygiène).

2011

Nouveau site internet www.swissconfiseure.ch.

2012

Anniversaire des 125 ans de l'USPC.

L'assemblée générale approuve la fusion avec l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries au 1^{er} janvier 2013.

Première organisation de la «Fête du Chocolat» nationale.



Le président Stefan Romang lors de la dernière AG à Gstaad avec la cloche des confiseurs.



Premier congrès commun en 2013 à Davos



Stand de la BCS lors des premiers championnats suisses interprofessionnels «SwissSkills» 2014 à Berne

Boulangers-confiseurs suisses (2013–2022)

2013

Fusion de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries (ASPBP) et de l'Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs (USPC) – un grand pas vers un avenir commun prospère. Le secteur se présente de manière uniforme sous la dénomination «Boulangers-confiseurs suisses» (BCS). Pour la première fois, la Foire spécialisée en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie (FBK) affiche complet. Nouvelle campagne pour la relève «Forme ton avenir».

Les «Archives suisses pour l'étude du pain» sont rebaptisées «fondation Patrimoine pain suisse». Suppression du musée du pain au Musée de l'habitat rural Ballenberg par décision de la direction du musée. Un sentier thématique «Du grain au pain» est réalisé en remplacement. Décision de l'Autorité fédérale de surveillance des marchés financiers FINMA de mettre en faillite la coopérative PANVICALife malgré ses 74 ans d'activité commerciale prospère.

2014

Avec les SwissSkills, des championnats suisses intersectoriels sont organisés pour la première fois. Co-organisation d'un projet pilote pour les entreprises du secteur au sein de l'association «United against Waste» en vue de présenter des solutions permettant d'éviter le gaspillage alimentaire.

Publication de la brochure «Cycle de vie des entreprises de boulangerie-pâtisserie-confiserie» comprenant les offres de services de toutes les institutions de l'association.

2015

La CCT sectorielle est déclarée de force obligatoire par le Conseil fédéral et s'applique donc obligatoirement à toutes les entreprises et à tous les collaborateurs et collaboratrices conformément au champ d'application, indépendamment d'une adhésion à la BCS. La formation professionnelle supérieure (FPS) est par ailleurs renforcée par d'importantes contributions financières.

L'institution de l'association «Bureau d'étude et d'architecture SA» change de nom et s'appelle désormais «SBC Baumanagement & Consulting AG».

2016

Introduction générale de cinq semaines de vacances pour tous les travailleurs et travailleuses soumis à la CCT.

2017

Entrée en vigueur de la nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires avec, entre autres, des prescriptions de déclaration plus strictes pour les denrées alimentaires préemballées et des simplifications en matière d'autocontrôle pour les petites entreprises de neuf personnes maximum.



Participants aux SwissSkills 2020

Chère cliente, cher client, MERCII! Le mieux, c'est de garder ses distances!	
	MERCII de suivre les consignes de notre boulangerie-confiserie-café, et d'observer et de respecter les distances.
	MERCII de profiter de la possibilité de vous désinfecter les mains.
	MERCII d'indiquer les coordonnées d'une personne par groupe de plus de 4 personnes, ceci étant facultatif jusqu'à 4 personnes.
	MERCII de tousser ou d'éternuer dans un mouchoir ou dans votre coude.
	MERCII de votre visite, votre boulangerie-confiserie & café

Pour l'association et les membres les années 2020 et 2021 ont été marquées par la pandémie et les mesures imposées par le Conseil fédéral.

2018

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires approuve le guide des bonnes pratiques adapté de la BCS. Nomination du premier «Ambassadeur du pain et du chocolat».

2019

Adoption de nouveaux statuts de l'association et approbation par le congrès de la réorganisation de l'association avec le projet «Reload». Optimisation des processus au sein du secrétariat central et de l'Ecole professionnelle Richemont.

Assujettissement des collaborateurs et collaboratrices non qualifiés à la convention collective de travail et obtention de l'équivalence avec la CCT nationale de l'hôtellerie-restauration.

Décision des partenaires de marché impliqués de l'association Pain Suisse de créer, dans le cadre d'une stratégie de création de valeur, une marque commune pour le pain suisse au niveau du droit privé, et de la promouvoir davantage au POS.

La fondation Patrimoine pain suisse doit être dissoute à la fin de l'année suite à des mesures d'économie rigoureuses au sein de la BCS.

2020

Malgré le confinement décrété par le Conseil fédéral dans toute la Suisse en raison de la propagation du coronavirus, les boulangeries-confiseries peuvent rester ouvertes, car elles sont importantes pour l'approvisionnement. Le fait que les entreprises aient pu ouvrir en exclusivité les dimanches et jours fériés – importants pour elles – a constitué un succès pour le secteur de la boulangerie-confiserie artisanale.

Conformément à la décision du congrès, l'accès aux solutions par branche sécurité au travail/protection de la santé et au guide des bonnes pratiques devient obligatoire pour toutes les entreprises membres de la boulangerie-confiserie.

Au niveau des médias sociaux, la BCS est présente sur Facebook, Instagram, LinkedIn et Twitter.

2021

La pandémie se poursuivant avec le confinement, les boulangeries-confiseries peuvent continuer à vendre leurs produits pendant toute sa durée, mais l'absence de livraisons pour la plupart, la fermeture des restaurants et des cafés ainsi que l'obligation de certificat entraînent pour de nombreux établissements un manque de clientèle et une perte de chiffre d'affaires considérable. Pour la première fois, le congrès de la BCS est organisé virtuellement et retransmis en direct.

Sur le plan politique, la BCS parvient à obtenir l'obligation de déclarer le pays de production du pain et des produits de boulangerie.

L'association Pain suisse, à laquelle la BCS est affiliée, lance la marque «Pain suisse». Les membres de la BCS peuvent utiliser le logo de la marque de manière ciblée dans leur communication et créer ainsi une valeur ajoutée pour le pain suisse.



Le congrès a été organisé virtuellement pour la première fois en 2021, après avoir été annulé en 2020 en raison de la pandémie.



La publication de l'association «Panissimo» paraîtra à partir de 2022 désormais sous forme de magazine.

2022

Dans le cadre de la mise en œuvre de la réorganisation «Reload», la formulation de la stratégie et des objectifs qui définissent l'orientation concrète et future de la BCS et de l'Ecole professionnelle Richemont peut se poursuivre.

Pour prévenir une pénurie d'énergie, l'association demande au Conseil fédéral d'exclure les boulangeries-pâtisseries-confiseries des éventuelles mesures de gestion de l'énergie, de stabiliser les prix de l'énergie, de permettre le passage du marché libre à l'approvisionnement de base, et de prolonger la durée des contrats de fourniture d'électricité existants.

La publication de l'association «panissimo» fait l'objet d'une refonte visuelle et de contenu, et paraît dès lors sous la forme d'un magazine au design frais et tendance, avec des informations aussi compactes que possible sous forme abrégée. Il s'adapte ainsi aux besoins de la société actuelle dans le monde du zapping sur smartphone. La refonte complète du site internet est une autre mesure pour l'avenir de la communication.

2023

Les boulangeries-confiseries souffrent de l'inflation. La hausse des prix de l'énergie et des matières premières se fait ressentir dans les achats - les entreprises se voyant contraintes d'augmenter les prix de certains de leurs produits.

La boulangerie-pâtisserie artisanale en chiffres

Actuellement, quelque 2'500 points de vente d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs permettent d'approvisionner la population suisse en pain et en produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie sur l'ensemble du territoire. On estime à 1,4 million le nombre de contacts clients quotidiens dans les points de vente, pour un chiffre d'affaires annuel de 2 milliards de francs suisse. Près de 35'000 places de travail sont directement ou indirectement liées à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale, plus de 2'000 apprentis et apprenties suivant une formation.



*Samuel Reichert, Bâle
Premier président central de l'ASPBP
1885 – 1889*



*Kaspar Sutter, Breitenbach
Dernier président de l'ASPBP
2004 – 2016*



*Anton Stämpfle, Bâle
Premier président central de l'USPC
1889 – 1906*



*Stefan Romang, Gstaad
Dernier président de l'USPC
2007 – 2012*

Les présidents de l'ASPBP:

1885–1889: Samuel Reichert, Bâle
 1889–1893: Jean-Jacques Wüscher, La Chaux-de-Fonds
 1893–1908: H. Baumann, Thalwil
 1909–1920: Emil Dolder, Zurich
 1920–1939: Adolf Ingold, Berne
 1939–1959: Fritz Schaich, Brugg
 1959–1968: Karl Dobler, Appenzell (président d'honneur)
 1968–1969: Max Steiner, Lausanne
 1970–1975: Werner Schlapbach, Bienne
 1975–1985: Anton Bauer, Zurich
 1985–1994: Amedée Biner, Zermatt (président d'honneur)
 1994–1998: Ruedi Steiner, Zurich
 1998–2004: Christian Speck, Oberkulm
 2004–2016: Kaspar Sutter, Breitenbach (BCS dès 2013)

Les présidents de l'USPC:

1889–1906: Anton Stempfle, Bâle
 1906–1909: Emil Schurter sen., Zurich
 1910–1911: Emil Schurter jun., Zurich
 1911–1921: Heinrich Egli, Zurich
 1922–1944: Heinrich Metzger, Zurich
 1944–1945: Eduard Chardon, Zurich
 1945–1958: Arnold Zurcher, Montreux
 1959–1964: Hans Amacher, Saint-Gall
 1964–1973: Hans Tschirren, Berne
 1973–1990: Jean Reber, Schaffhouse
 1990–1993: Rolando Beti, Zurich
 1993–2001: Urs Habisreutinger, Pratteln (président d'honneur)
 2001–2007: Urs Wellauer, Amriswil
 2007–2012: Stefan Romang, Gstaad

Les présidents de la BCS:

2004–2016: Kaspar Sutter, Breitenbach (BCS dès 2013)
 depuis 2016: Silvan Hotz, Zoug