

Luzern, 13. Oktober 2015/rl

Medienmitteilung

Das Chenderhuus Kriens erhält 1'000 Franken dank Zopf backen

Im Rahmen vom Fach-Wettbewerb Brot-Chef durften die Besucher im Pilatusmarkt selber Zöpfe backen. Die Einnahmen und mehr gingen an das Chenderhuus, Kriens.

Der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv) organisierte den neuen Fachwettbewerb Brot-Chef für Bäcker-Konditoren-Confiseure. Der Wettbewerb fördert den Stellenwert der Berufe und soll die Berufe in der Öffentlichkeit bekannter machen. Aus diesem Grund fand der Wettbewerb auch im Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens/Luzern statt. Die Passanten waren beeindruckt, was die Finalisten alles kreieren konnten und die Schaustücke versetzte viele ins Staunen. Gewonnen haben den Wettbewerb in der Kategorie „Lernende“ Lena Flückiger von der Bäckerei Ruckli und Sarmenstorf. Bei den Ausgelernten gewann Vincent Ebersohl von der Boulangerie Lauper, Fribourg. Beide dürfen nun für eine Woche nach New York fliegen inkl. Taschengeld.

Während die Finalisten um den Sieg kreierte, durften die vielen interessierten Passanten im Pilatusmarkt Kriens selber Hand anlegen und ein UrDinkel-Zöpfli backen. Pro Zopf verlangte der Berufsverband einen Franken. Schlussendlich sind CHF 535.- zusammenkommen. Der sbkpv hat spontan entschieden aus diesem ungeraden Betrag einen geraden Betrag in der Höhe von 1'000 Franken zu machen.

Bei der Scheck-Übergabe war die Präsidentin vom gemeinnützigen Frauenverein Kriens Esther Siegenthaler-Graf entsprechend glücklich. Dank dem Beitrag erhält das Chenderhuus weitere Möglichkeiten glückliche Kinderaugen zu zaubern. Der Geschäftsführer vom sbkpv David Affentranger war begeistert, dass so viele Passanten beim Zopf backen mitgemacht haben und freut sich bereits auf die nächste Ausgabe vom Brot-Chef im September 2016. Mehr Informationen: www.brot-chef.ch

Offizielle Fotos:



Esther Siegenthaler-Graf (Präsidentin Gemeinnütziger Frauenverein Kriens) erhält vom sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger den Scheck in der Höhe von 1'000 Franken.

Weitere Auskünfte:

Roger Lütolf
Leiter Marketing
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche inkl. dem sbkpv. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk·Bildung·Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizer Hotelfachschule SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsident ist Georges Knecht, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.