Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 47

Artikel: Arbeit bringt Brot

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-649860

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 27.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Aufnahmen aus dem Geschäft Otto Münger. Feinbäckerei und Konditorei, Bern, Thunstrasse 84

Arbeit bringt Brot

Dieses volkstümliche Sprichwort hat seine Geltung durch Jahrhunderte behalten, aber wörtlich gedeutung hat es nirgends jene Bedeutung wie beim Bäckermeister, Brot, unser tägliches Brot.

Die Arbeit um dieses kostbare

Die Arbeit um dieses kostbare Gut erfordert nicht nur entsprechenden Raum, sondern auch hygienische Arbeitsverhältnisse mit entsprechenden Verkaufsladen. Bei der Bäckermeister Otto Münger nicht einen Idealzustand vorgefunden, es sie vor 22 Jahren an manchen Orten über ordentliche Arbeitsmöglichkeit Icht im heutigen Sinne durchgesetzt haben.

Es mussten viele, sehr viele Brote, Kuchen und süsse «Stückli» verkauft und unzählige Ueberstunden im eigenen Geschäft samt Aerger den bis an einen Umbau im heutigen Fau half ihm tapfer mit, den Plan zu verwirklichen: die Verkaufsten umbauen zu lassen, die Backten zu versehen, den Angestellten buschenraum zu erstellen.

Alles das wurde auch verwirklicht. Architekt Walter v. Gunten hat
die Pläne dazu entworfen und die
alten ausgeführt. An Stelle des
geschmackten Reklametafeln verstanden. Die modernen Lokalitäten
Genuss, sie sind auch in hygienischer
denbedienung bis auf das Tüpfli



Ansicht des neuen Ladens O. Münger, Feinbäckerei und Konditorei, Thunstrasse 84



Sorgfältige Bedienung und Verkauf haben dem Geschäft eine sehr aufe und treue Kundschaft gesichert

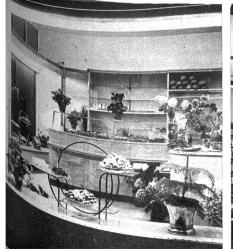
ausgearbeitet. Der fortschrittliche Geist unseres auch in den Dienst der Allgemeinheit gestellt indem durch einen solchen Umbau auch das Aussehen der oberen Thaustrasse gewinnt. Dass auch andere Gewerbezweige dabei ihren Verdienst finden, ist klar, so dass auch hier das Sprichwort von Arbeit und Brot seine volle Bestätigung erfährt.

Der alte Laden mit seinen geschmacklosei

^{Uas} Schaufenster ermöglicht auch von aussen volle Uebersicht über den Laden, die Ware

PHOTOS W. NYDEGGER

Durchblick von der Thunstrasse her





Das Reich des Meisters. Der grosse elektrische Backofen bildet heute das Ideal der Backstube, weil er eine zuverlässige und genaue Arbeit gewährleistet

