

Arbeit bringt Brot

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 47

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-649860>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 genommen hat es nirgends jene Bedeutung wie beim Bäckermeister, denn seine Arbeit ist wirklich das Brot, unser tägliches Brot.

Die Arbeit um dieses kostbare Gut erfordert nicht nur entsprechenden Raum, sondern auch hygienische Arbeitsverhältnisse mit entsprechendem Verkaufsladen. Bei der Uebernahme seines Geschäftes hat Bäckermeister Otto Münger nicht einen Idealzustand vorgefunden, es waren eben Verhältnisse, wie man sie vor 22 Jahren an manchen Orten getroffen hat, wo sich die Ansichten über ordentliche Arbeitsmöglichkeit für Arbeiter und Arbeitgeber noch nicht im heutigen Sinne durchgesetzt haben.

Es mussten viele, sehr viele Brote, Kuchen und süsse «Stückli» verkauft und unzählige Ueberstunden im eigenen Geschäft samt Aerger und Sorgen in Kauf genommen werden bis an einen Umbau im heutigen Sinne gedacht werden konnte. Seine Frau half ihm tapfer mit, den Plan zu verwirklichen: die Verkaufsräume nach modernen Gesichtspunkten umbauen zu lassen, die Backstube mit einem neuen elektrischen Ofen zu versehen, den Angestellten einen besseren Arbeitsraum samt Duschraum zu erstellen.

Alles das wurde auch verwirklicht. Architekt Walter v. Gunten hat die Pläne dazu entworfen und die Arbeiten ausgeführt. An Stelle des alten, engen, mit ungeschönten und abgeschmackten Reklametafeln versehenen Ladens ist etwas Neues entstanden. Die modernen Lokaltäten bieten nicht allein fürs Auge einen Genuss, sie sind auch in hygienischer Hinsicht und in Bezug auf die Kundenbedienung bis auf das Tüpfli

Das Schaufenster ermöglicht auch von aussen eine volle Uebersicht über den Laden, die Ware und Bedienung



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



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

PHOTOS W. NYDEGGER

Durchblick von der Thunstrasse her



Der alte Laden mit seinen geschmacklosen Reklametafeln

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

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

