Arbeit bringt Brot

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band (Jahr): 36 (1946)

Heft 47

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.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 Ichte 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

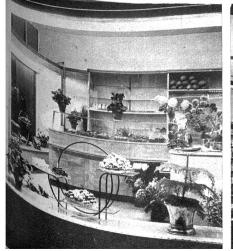
ausgearbeitet. Der fortschrittliche Geist unseres auch in den Dienst der Allgemeinheit gestellt indem durch einen solchen Umbau auch das Aussehen der oberen Thaustrasse gewinnt. Dass auch andere Gewerbezweige dabei ihren Verdienst finden, ist klar, so dass auch hier das Sprichwort von Arbeit und Brot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

