

So eine Arbeit wird eigentlich nie fertig...

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 16

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-641208>

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.

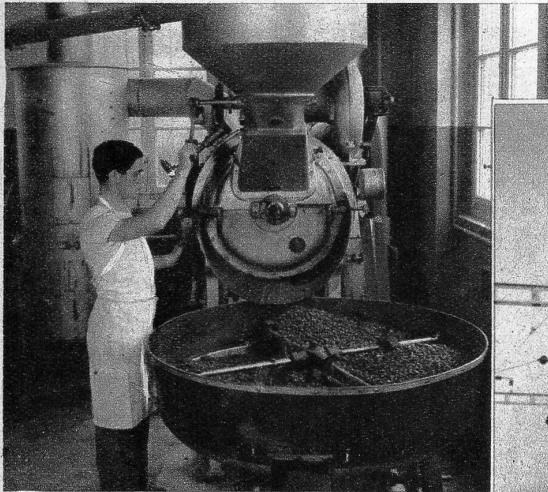
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

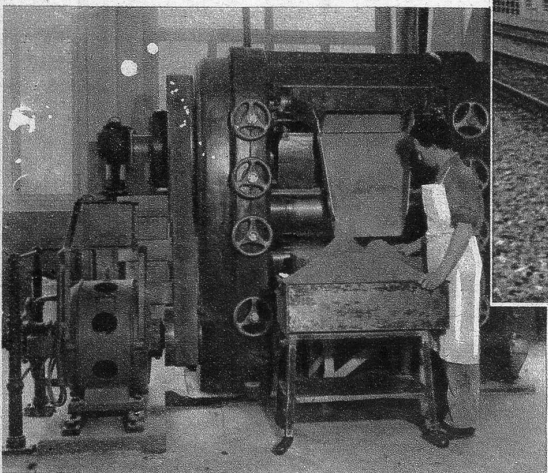
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



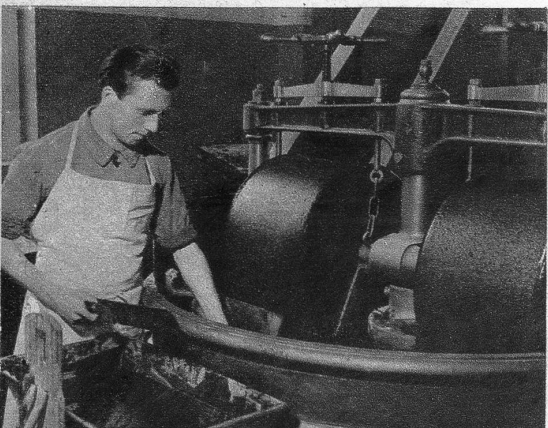
Gute und zeitgemässe Lagereindeckung gewährleistet eine störungslose Produktion



Das richtige, technisch einwandfreie Rosten von Kakaobohnen bildet die Grundlage der Qualitätsproduktion



Durch die maschinelle Vermahlung der ersten Grundstoffe wird ein einwandfreies Halbfabrikat erzielt



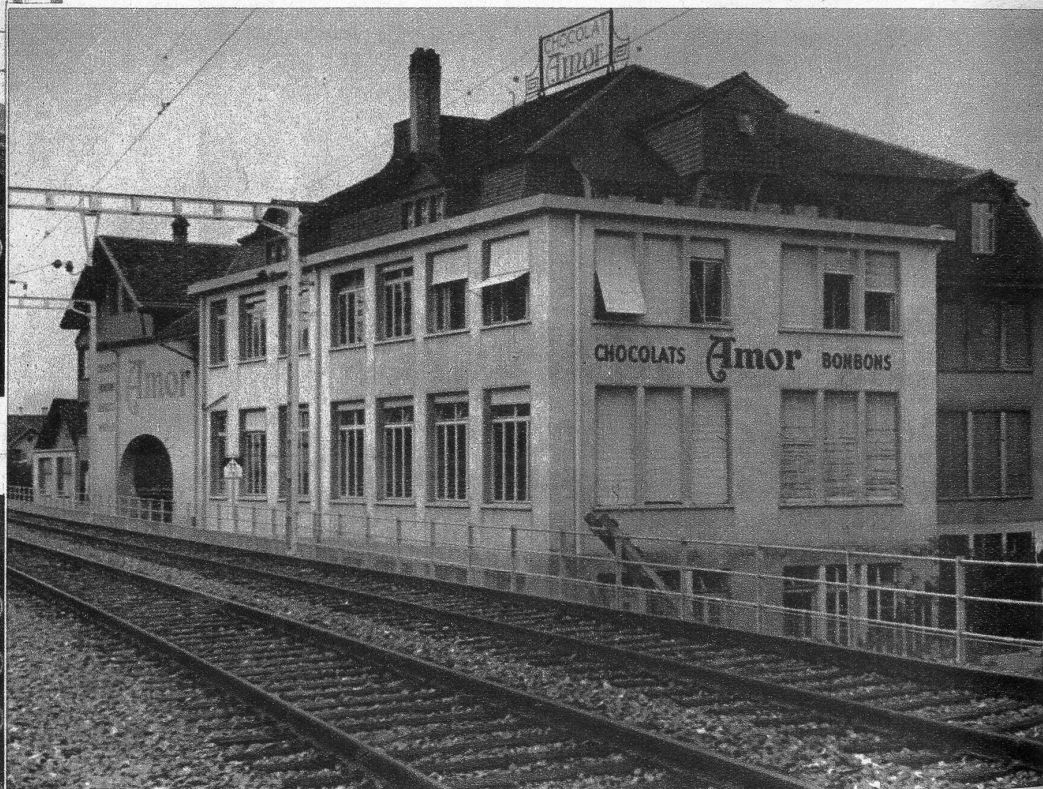
So eine Arbeit wird eigentlich nie fertig...

Dieser treffende Ausdruck Goethes findet besonders in unserer Zeit und vielleicht gerade in der Schokoladefabrikation seine volle Bestätigung. Tag und Nacht laufen ohne Unterbruch die Maschinen bei einer Temperatur von zirka 40 Grad und konchieren die Schokolademasse, gestalten sie homogen und geben ihr jene wichtige Eigenart, welche den Fertigprodukten von Amor-Bitter und Amor-Milch den Schweizermarkt geöffnet haben.

Aufnahmen aus dem Betriebe der

Amor

Schokoladen-, Confiserie- und Biskuitfabriken AG., Randweg 7, Bern



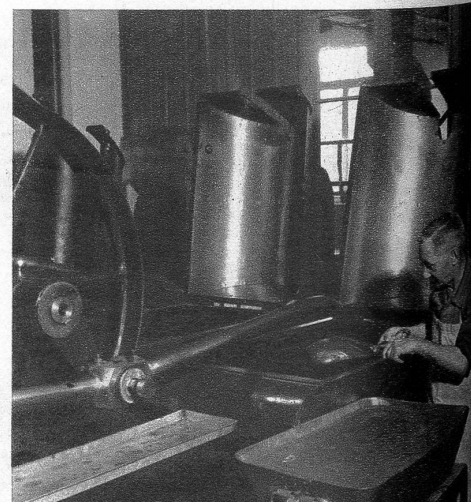
Ansicht der Fabrik

Der technische Vorgang ist dem Besucher der Fabrik offensichtlich, was aber die Qualität ausmacht, das bleibt dem Ungeweihten verborgen und bleibt ein Geheimnis der Herstellung. Der berühmte Brillat-Savarin sagt in seinen Ausführungen über Tafelgenüsse, dass «Schokolade eine Mischung von gerösteten Kakaobohnen mit Zucker und Zimmt sei» ... und es wäre leicht, eine erstklassige Schokolade zu fabrizieren, wenn sich das ganze Herstellungsrezept in dieser Definition erschöpfen würde. Aber so einfach ist es doch nicht.

Das Resultat, welches die Firma Amor AG. in unserer Zeit erzielt hat, ist eine besondere Leistung und nur dadurch möglich geworden, dass jahrzehntelange Erfahrung, Schulung der Arbeiter, Versuche und unermüdliche Arbeit nach bestimmten Grundsätzen in Einklang gebracht wurden.

Die Fabrik wurde im Jahre 1857 —

Tag und Nacht, während 48 bis 72 Stunden, wird die Schokolademasse bei konstanter Temperatur von 40 Grad konchiert



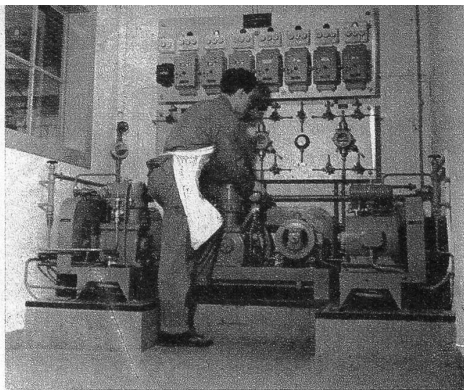
Im Mélangeur findet ein weiterer durchgreifender Mischprozess statt

früher Rooschütz & Heuberger — gegründet und war eine der ersten Unternehmungen dieser Art in der Lorraine. Als ein lebendiger Bestandteil dieses Quartiers wuchs das Unternehmen in Freud und Leid, in guten und bösen Tagen, mit dem Stadtteil empor und bildet heute eine besondere Stütze des Erwerbslebens der Bevölkerung.

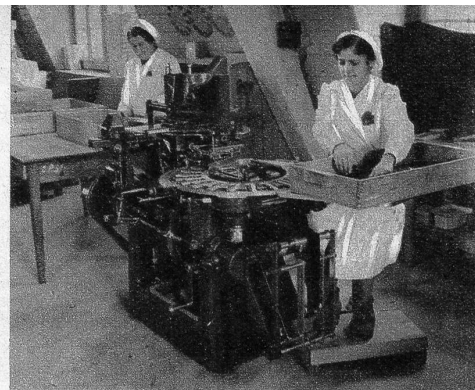
In dieser 90jährigen Bewährungszeit hat das Unternehmen in Form und Art die von der Zeit diktierte Entwicklung in allen Teilen der Produktion durchgemacht. Es blieben dem Unternehmen schwere Stunden des Kampfes nicht erspart, und auch die Jahre des guten Geschäftsganges bargen in sich Gefahren, die durch Umsicht und planvolle Disposition gebannt werden konnten.

Das gute Einvernehmen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer sicherte den erlangten Erfolg. Moderne Fabrikationsmaschinen, helle Arbeitsräume und hygienische Einrichtungen beweisen, dass das Unternehmen die Forderungen der Zeit erkannt und befolgt hat. Das Fabrikationsprogramm umfasst Schokolade, Bonbons, Biskuits-Waffeln und Zwieback. Unter dem markanten Amorzeichen sind die Produkte allen zur Genüge bekannt, und wenn auch der Krieg in der Herstellung Schranken gesetzt hatte, so wird die Zeit des Friedens sicher das Versäumte nachholen. Amor-Produkte tragen ihre Qualität in sich, und es ist zu hoffen, dass diese auch in Zukunft ihren guten Namen auch ausserhalb der Grenzen bestätigen werden.

Jedes, auch das kleinste Produkt, wird nach der Fertigung vom Fachmann geprüft und kontrolliert



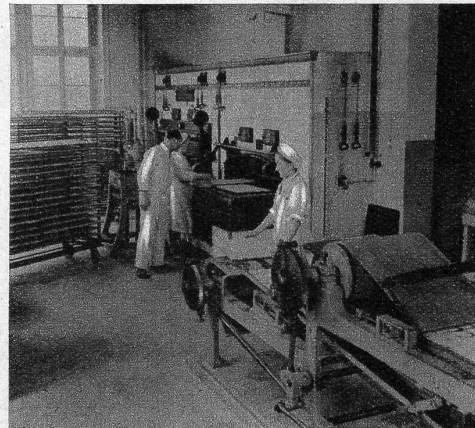
Eine moderne Kälteanlage ermöglicht, dass die in hochglanzpolierte Formen eingegossene Schokolademasse im Einfassverfahren richtig erstarrt (abgekühlt wird)



Modernste Wickelmaschinen umgeben die Ausführartikel mit ansprechender Hülle. Stengel werden eingewickelt



Schokoladetafeln werden versandbereit gemacht



In der Biskuit-Abteilung. Biskuits aller Art werden in einem 13 Meter langen Tunnelofen gebacken

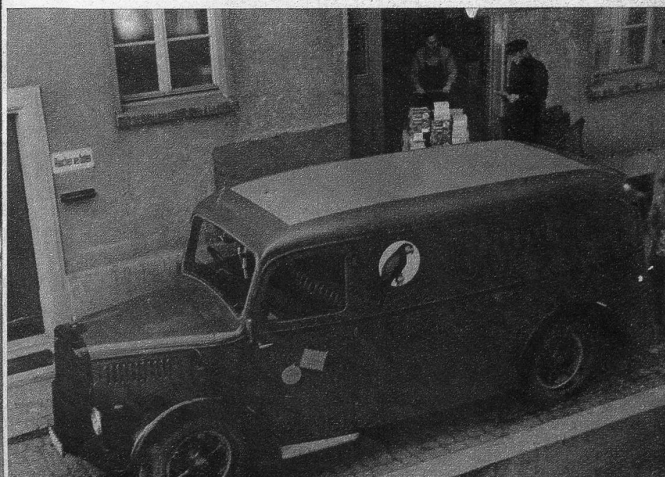


Fertiges Biskuit wird abgekühlt und nachher in Büchsen verpackt



Konfiseriefabrikations - Abteilung. Die heisse Zuckermasse passiert die Walzmaschine. Es werden Sommer- und Winterbonbons hergestellt

Der Versand der Produkte an die Abnehmer von Stadt und Land erfolgt mit Camions, per Post oder Bahn. Rund 10 000 Kunden werden bedient





Teilsicht des kaufmännischen Büros



Ein Teil der Buchhaltungsabteilung



Warenkontrolle beim Stadtversand

ner zu machen. Die starke Hand und der kluge Kopf der Frau Berger und ihre Liebe zur Familie schufen indes das fast Unmögliche. Aus dem unbedeutenden Quartierlädeli wuchs gesund und stark das Unternehmen auf zum führenden Früchte- und Gemüsespezialgeschäft der Stadt Bern.

Die Söhne Berger wurden mit dem Unternehmen gross und halfen leitend die Firma von volkswirtschaftlicher Bedeutung zu schaffen. Wo Frau Berger im Anlang Gemüse und Früchte handkorb- und handkannenweise zum und vom Markt fuhr, rollen heute hochgeladene Lastwagen, schwer beladen bald mit inländischen Erzeugnissen, die sich die Firma selber im Produktionsgebiet holt, bald mit Importgütern, welche sie direkt, teils sogar aus Übersee, einführt. Sowohl der Produzent und Lieferant, als der Kunde rechnet heute mit der warenvermittelnden Rolle des Hauses Berger. Nichts ist vielen selbstverständlicher, als das ihr Bergerladen tagtäglich mit frischen Gemüse wohl versehen wird, selbstverständlich wie die täglich frische Milch im Milchkästli, wie das tägliche Leibblatt im Briefkasten.

(Photos W. Nydegger)



Vor Inseratenschluss: Preise richtig?



Nur gute Ware darf in die Berger-Läden gebracht werden. Das Sortieren des ausländischen Blumenkohls.



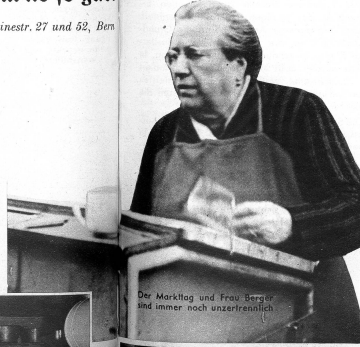
Das Haus der Familie Berger in der Lorrainestr. 27 und 52, Bern.

Früh uffstah isch de Glidere gsund
Es macht e frische, frohe Muet,
Und d'Suppe dünk't eim no so guet

Aufnahmen aus der Firma Berger, Lorrainestr. 27 und 52, Bern

Frau Berger hatte gewiss recht, mit dem Versli ihre kleinen Buben zur Arbeit anzuhallen. Es brauchte Selbstvertrauen, es brauchte viel, viel Mut, das kleine Geschäft mit übermenschlicher Kraft aus dem bescheidenen Umfange in günstigere Bahnen zu lenken. Die Buben halfen tapfer mit, und die Suppe schmeckte wahrhaft doppelt so gut.

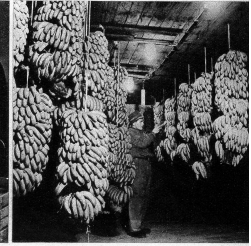
Das Geschäft, welches die Mutter der Frau Berger um das Jahr 1880 begonnen hatte, war um die Jahrhundertwende, als es vollends der Sorge der Frau Berger anheimfiel, immer noch mehr als bescheiden. Ohne Rast und Ruh, ohne Bedenken und ohne Wanken schritt Frau Berger ihren Weg, immer darauf bedacht, aus ihren Buben rechte, schaffensfreudige Männer zu machen.



Der Markttag und Frau Berger sind immer noch unzertrennlich.



Abrechnung mit einem einheimischen Produzenten

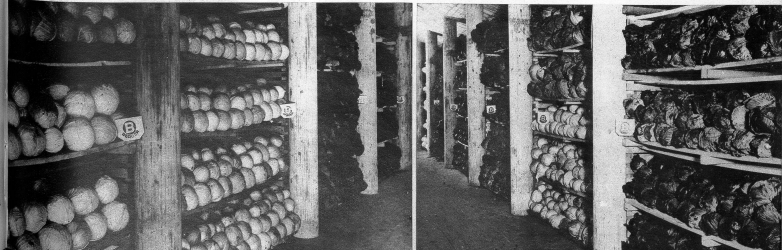


Nach modernsten Prinzipien erstellte Reiferräume für Bananen

Und bis vor kurzem noch und immer und überall stand Frau Berger mitten im Betrieb, rüstig und nie erlahmend zu dirigieren, anzuweisen, zu ordnen und zu regeln. Im Mittelpunkt der stetig wachsenden Angestelltenzahl stand immer Frau Berger, bis in die jüngste Zeit. Mit beid siebzig Jahren muss sie sich endlich, zwar ungern, etwas Schonung auflegen, was sie

während sechs Jahrzehnten nie kannte. Nicht nehmen lässt sie sich aber auch heute noch, für das leibliche Wohl aller ihrer Angestellten selbst zu sorgen. Eine gute Mutter bleibt, auch wenn das Geschäft jahrzehntelang ihre besten Kräfte beansprucht hat, immer eine gute Mutter mit verständigen Herzen für die wahren Bedürfnisse der Jugend.

Die Gemüsekellereien der Firma Berger



Ein Blick in einen der Berger-Läden



Frau Berger ist die Mutter der Familie und der Angestellten