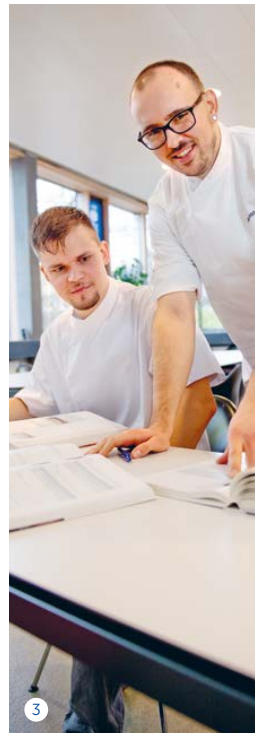
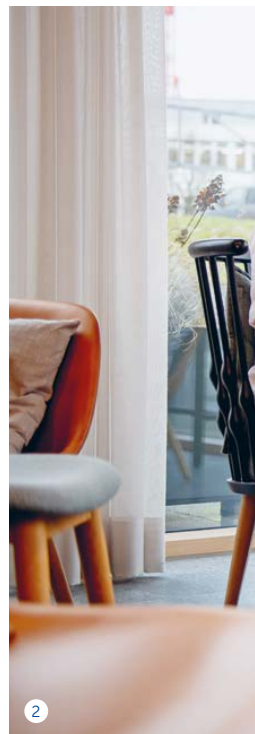


# Ein Tag im Leben von Andreas Brunner

Er läutet die neue Generation der Bäcker:innen und Konditor:innen ein: Andreas Brunner. Die Generation, die nicht mehr in der Backstube steht, wenn alle anderen noch tief schlafen. Das macht den Bäckerberuf deutlich attraktiver.



## Andreas Brunner

«Es gibt heute keinen Grund mehr, morgens um drei Uhr in der Backstube zu stehen.» Die letzten acht Jahre hat er in den Hausbäckereien von Coop gelernt, was effizientes Bäckerhandwerk bedeutet. Dank guter Planung und moderner Geräte kann man heute 80% der Backware tagsüber vorbereiten und am Morgen oder bei Bedarf frisch ausbacken.



**1 07.30 Uhr**

Für Andreas immer wieder ein schöner Moment: Wenn er das frisch-gebackene Hausbrot herrlich duftend aus dem Ofen nehmen kann.

**2 09.00 Uhr**

Seine Pause teilt Andreas gerne mit Teamkollege Jérémy. Beim Kaffee entstehen immer mal wieder neue Ideen für feine Kreationen aus Backstube und Konditorei.

**3 11.00 Uhr**

Andreas ist auch Berufsbildner. Angehende Praktiker:innen Bäckerei-Konditorei-Confiserie profitieren von 2 Lektionen Fachkundeunterricht pro Woche.

**4 14.30 Uhr**

Oh la la Lollipop. Oder Praliné-Pop – wie sich die Schokoladenvariante nennt. Gehen diese im Laden vorne aus, wenn die Confiseurin abwesend ist, springt Andreas für den Schoggi-job ein.

**5 17.30 Uhr**

Wetterfest. Regen und Kälte schrecken Andreas nicht vor seiner Joggingrunde in der Natur ab. Was er sonst in seiner Freizeit gerne tut? Wandertage, Ferien und Koch-abende mit Freunden organisieren und natürlich umsetzen.



«Unseren Zusammenhalt im Team schweissen wir schon mal in einer lockeren Feierabendrunde zusammen.»

