

Porträt

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM – Bäckerei Konditorei Confiserie

Richemont ist ein unabhängiges, nationales und internationales Kompetenzzentrum der Gesamtbranche Bäckerei-Konditorei-Confiserie und besteht aus zwei rechtlich selbstständigen Unternehmungen.

Die **Stiftung Richemont** beinhaltet die Fachschule mit der umfassenden Aus- und Weiterbildung, den Gastronomie- und Hotelbereich sowie das akkreditierte Getreidelabor und die Qualitätssicherung bei Rohstoffen.

Die **Richemont Dienstleistungs AG** besteht aus dem Eigenverlag mit Büchern, Lehrmitteln, dem Richemont Fachblatt, Broschüren, Bildagentur, Software und einem weitreichenden Beratungsdienst für Produktion und Detailhandel.

Sowohl das Stiftungskapital, wie das Aktienkapital sind zu 100 Prozent im Besitz des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes (SBC) in Bern.

UNTERNEHMEN

Seit 1945 bietet die Richemont Fachschule Bildungsprogramme für die Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie an. Seit der Gründung umfasst das Angebot sowohl produktions- wie verkaufstechnische Kurse als auch Technologie- und Betriebsführungsseminare.

Im Rahmen des Schweizerischen Bildungssystems übernimmt Richemont bei der beruflichen Grundbildung die Entwicklung der überbetrieblichen Kurse. Diese Kurse dienen dem Erwerb grundlegender beruflicher Fertigkeiten. Zu den weiteren Aufgaben gehört ein berufsorientiertes Bildungsangebot, wie z.B. Kurse, Seminare, Diplomlehrgänge, individuelle und kundenspezifische Kurse und Seminare sowie Vorbereitungskurse für Berufsprüfungen und die übergreifende Höhere Fachprüfung. Zudem werden Tages- und Modulseminare zu Marketing, Unternehmens- und Mitarbeiterführung oder Ernährung durchgeführt.

Seit 1948 werden auch individuelle Gruppenkurse und Lehrgänge für nationale und internationale Branchenfachleute durchgeführt. Diese finden wahlweise beim Kunden vor Ort oder an der Seeburgstrasse 51 in Luzern statt.

Das Richemont Kompetenzzentrum verfügt seit 2004 im Bereich Bildung über die eduQua-Zertifizierung. Dieses Label bescheinigt der Fachschule ein zeitgemässes, hochstehendes sowie praxisrelevantes Angebot und garantiert den Teilnehmerinnen und Teilnehmern den für Weiterbildungsinstitutionen geforderten Standard.

Das Richemont Kompetenzzentrum berät und unterstützt im Weiteren Betriebe in fachlichen und verkaufstechnischen Angelegenheiten. Das Spektrum dieser Beratungen beinhaltet unter anderem folgende Punkte: Produktionsprozesse optimieren, Fehlerquellen erfassen und Korrekturmassnahmen umsetzen, Einführung von neuen Technologien, Entwicklung und Umsetzung neuer Produktideen sowie fachliche Unterstützung und Schulung in den Bereichen Verkauf, Marketing und Administration.

Das Richemont-Getreidelabor ist nach ISO/EN 17025:2005 akkreditiert. Die Dienstleistungen im Bereich Qualitätssicherung und -entwicklung bei Rohstoffen wie auch Halbfabrikaten werden im hauseigenen Labor erbracht und nach klar definierten Standards in der Versuchsbackstube praxisorientiert nachvollzogen. Richemont berät Unternehmen in Sachen Rezeptaufbau, Hygiene, Rohstoffqualität, Deklaration, spezifische Prozesse und Technologien sowie Einführung einer umfassenden Qualitätssicherung.

Seit 1945 informiert das Richemont Fachblatt monatlich über wichtige Ereignisse und vermittelt Fach- und Berufsinformationen. Im eigenen Verlag erscheinen international angesehene Fachbücher und Lehrmittel in verschiedenen Sprachen für die Gesamtbranche Bäckerei-Konditorei-Confiserie.

Das Richemont-Restaurant verfügt über 70 Sitzplätze und ist bekannt für sein legendäres «Bäcker-Frühstück» (Brotbuffet mit rund 40 verschiedenen Sorten). Das Hotel besteht aus 14 Zimmern mit 35 Betten und steht nicht nur den in- und ausländischen Kursteilnehmern, sondern allen Reisenden und Besuchern offen. Gastronomie und Hotel des Richemont Kompetenzzentrums sind öffentlich.