



Bericht Zukunftstag 2022

Am 10.11.2022 war ich in der Bäckerei Vöggeli in Hägendorf am Nationalen Zukunftstag. Ich durfte den Beruf Bäcker-Konditor schnuppern gehen.

Als erstes alle Mitarbeiter vorgestellt, das waren ganz schön viele Namen.

Ich durfte den Bäckern helfen Brötchen, Croissants, etc vorbereiten zu backen, die Brotwaren wurden jedoch eingefroren, bevor sie gebacken wurden.

Danach frühstückten wir, es gab leckere Backwaren mit Marmelade und Butter.

Nach dem Frühstück machten wir Lebkuchen, ich durfte den Teig ausstechen mit Herzformen, nach dem Ausstechen musste ich die Lebkuchen mit Milch bestreichen und dann wurden sie gebacken.

Während die Lebkuchen gebacken wurden, machten wir Mandelcroissants.

Als die Lebkuchen gebacken waren durfte ich auf jeden ein kleines Bildchen aufkleben.

Ein Mitarbeiter erklärte danach, wie man Lebkuchenteig macht, das war ganz schön spannend.

Der Tag ging langsam dem Ende zu und wir putzten den Arbeitsplatz und räumten auf, als letztes half ich in der Konditorei verschiedene Nüsse zu malen.

Nach einem Gespräch mit dem Chef, durfte ich etwas Essen aus dem Laden auswählen.

Ich hätte es cool gefunden, wenn ich etwas mehr in der Konditorei hätte helfen können. Es hat mir trotzdem grossen Spass gemacht.

Der Tag war sehr spannend und organisiert.

