

# Meilensteine

## **RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM – Bäckerei • Konditorei • Confiserie**

### **1943**

Am 7. Juni 1943 wird an der Verbandstagung des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes (SBKV) in Bad Ragaz beschlossen, für die Aus- und Weiterbildung eine eigene Fachschule mit Versuchslabor einzurichten. Die Wahl fällt auf die 1904 erbaute englische Fremdenpension «Richemont» an der Rigistrasse 28 in Luzern, die der Schule ihren Namen gibt.

### **1945**

Nach Umbauarbeiten wird der Betrieb im Februar 1945 aufgenommen. Das Jahresprogramm umfasst 18 Kurse, der erste Kurs findet am 5. Januar 1945 statt. Die Mitarbeiterzahl beträgt 10 Vollzeitbeschäftigte – inkl. Internat und Labor. 1945 werden insgesamt 576 Kursteilnehmer\*innen gezählt, die durchschnittliche Klassengrösse beträgt 32 Teilnehmer\*innen. 1945 wird erstmals die Meisterprüfung abgenommen.

### **1947**

Die erste Ausgabe des Richemont Mitteilungsblattes erscheint im Juni 1945, die Umbenennung in «Fachblatt» erfolgt im Januar 1947.

### **1948**

Eine erste Gruppe deutscher Fachleute besucht 1947 die Richemont Fachschule, 1948 kommen 30 englische Fachleute und absolvieren einen zweiwöchigen Kurs. Daraus entsteht der Internationale Richemont-Club, dem nach einem Besuch in Grossbritannien die Schweiz beitrifft, gefolgt von Österreich, Deutschland, Belgien und Frankreich. Die Grundidee ist – auch heute noch – der fachliche Gedanken- und Wissensaustausch von Land zu Land durch Besuche von Kursen und Ausstellungen.

### **1955**

Bereits 10 Jahre nach der Eröffnung werden durch einen Erweiterungsbau neue Räumlichkeiten für die Fachschule geschaffen. Der Ausbau umfasst ein Auditorium, die Vergrösserung des Labors sowie einen Vereinssaal.

### **1965**

Im Jahre 1965 wird der 25tausendste Besucher an der Richemont Fachschule begrüsst. Die Zahl der jährlichen Kursteilnehmer\*innen steigt auf über 2000.

### **1970**

In der Prüf- und Versuchsanstalt (Labor) werden rund 3900 Untersuchungen und Analysen durchgeführt.

### **1978**

Im CIBM in Pully werden erstmals Kurse für französischsprachige Fachleute angeboten.

### **1982**

Der grösste Umbau in der Geschichte der Fachschule beginnt 1982 und wird Ende 1983 abgeschlossen.

## 1987

Die Zweigstelle in Pully wird eröffnet.

## 1995

Der Personalbestand beläuft sich auf 50 Personen, einschliesslich Hotel, Restaurant, Forschung, Entwicklung und Verlag. Für das Jahr 1995 werden über 270 interne und externe Kurse geplant. Das Kursprogramm erscheint erstmals zweisprachig.

## 2001

Im Januar 2001 wird der Neubau an der Seeburgstrasse 51 in Luzern eingeweiht. Dies ermöglicht eine völlig neue Strategie für die Zukunft, um den veränderten Marktbedürfnissen wieder gerecht zu werden.

## 2004

Die Richemont Fachschule erlangt die eduQa-Zertifizierung und weist sich damit als verlässliche Partnerin in der Aus- und Weiterbildung für die gesamte Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Branche aus.

## 2005

Ein Online-Buchungs- und Bestellsystems für Kursanmeldungen und Buchbestellungen wird eingeführt.

## 2009

Die Nachfrage nach Richemont Fachbüchern ist international gross. Verschiedene Publikationen werden neben Deutsch, Französisch und Italienisch auch in Englisch, Spanisch, Russisch und Japanisch angeboten.

## 2013

Das Richemont Fachblatt sowie ausgewählte Lehrmittel werden zusätzlich zur gedruckten Ausgabe in digitaler Form (E-Paper, E-Books) angeboten.

## 2015

Richemont feiert sein 70-jähriges Bestehen. Das Bildungsangebot umfasst 83 verschiedene Kurse und Lehrgänge. Die Mitarbeiterzahl beträgt 70.

## 2016

Die Schulungsräumlichkeiten werden erweitert.

## 2017

Die Richemont-Mitarbeiterin Ramona Bolliger gewinnt an den WorldSkills in Abu Dhabi die Goldmedaille in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei.

## 2019

Die Richemont-Mitarbeiterin Sonja Durrer gewinnt an den WorldSkills in Kazan die Goldmedaille in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei.

## 2022

In der Richemont Fachschule werden die WorldSkills Competition 2022 Special Edition in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie abgehalten. Juliana Thöny gewinnt in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie die Goldmedaille und Vera Stocker in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei die Bronzemedaille. Beide Gewinnerinnen sind Richemont Mitarbeiterinnen.

Folgende Direktoren waren für die Fachschule verantwortlich:

Ernst Vogt, 1944 bis 1968

Rudolf Flückiger, 1968 bis 1976

Damian Schmid, 1976 bis 1992

Walter Boesch, 1992 bis 2011

Reto Fries, 2011 bis heute