



BECK GLATZ CONFISEUR

FAMILIENGESCHICHTE UND TRADITION



GOTTLIEB GLATZ 1864 macht sich der 26-jährige Gottlieb Glatz in Bern selbständig. Knapp 30 Jahre später, 1890, übernimmt er die Bäckerei mit Kaffeehalle an der Mittelstrasse 8. Fünf Jahre später, auf Ostern 1895 erhalten er und sein Sohn David eine vorläufige Bewilligung, um an den Markttagen auf dem oberen Waisenhausplatz Brot und an Weihnachten und Neujahr Züpfle zu verkaufen. Vater und Sohn beschliessen, auch Kleingebäck auf dem Markt feilzubieten und benützen für ihre Waren einen alten Kinderwagen, auf den sie die obligaten Weidekörbe stellen.



DAVID GLATZ Neben seinem Geschäft liegen dem Bäcker David Glatz seine Mitmenschen am Herzen: Wie schon sein Vater, engagiert er sich im Blauen Kreuz. Daneben ist er im Kirchengemeinderat der Paulus Kirchengemeinde aktiv und ist Mitbegründer der Evangelischen Volkspartei der Stadt Bern. Nicht nur in der Arbeit mit seinem Vater eng verbunden, stirbt er am selben Tag wie dieser, am 14. Februar 1920 während der Grippe-Epidemie.



FRIEDRICH WILHELM GLATZ Bäckermeister Friedrich Wilhelm Glatz zieht es für die Weiterbildung wieder nach Basel. Als sein Vater erkrankt, wird er in den Familienbetrieb zurückgerufen, den er zu einem typischen Bäckereibetrieb umgestaltet. 1935 wird er zum Präsidenten der Gesellschaft für die Kaffeehallen Bärenhöfli gewählt. Haben diese mit fünf Mitarbeitern begonnen, so steigt deren Zahl während dem 2. Weltkrieg auf 125 an. Friedrich Wilhelm Glatz führt im Bärenhöfli auch eine Soldatenstube ein. Der Kaffee kostet in dieser Zeit 20 Rappen, ein Menu mit Suppe, Fleisch, Teigwaren, Salat und Tee ganze 70 Rappen.



FRITZ GLATZ 1954 übernimmt der Bäcker-Konditormeister und Confiseur Fritz Glatz das Geschäft. Beck Glatz Confiseur hat inzwischen eine Grösse erreicht, die seiner Meinung nach – gegen die Empfehlung der Bank – einen weiträumigen Ausbau verlangt. Das bestehende Haus wird abgerissen und am gleichen Standort durch einen Neubau ersetzt. Die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vergrössert sich in der Folge von 5 auf 21 Personen. Fritz Glatz schliesst die Filiale Kornhaus und den Marktstand am Waisenhausplatz zu Gunsten des Geschäfts an der Zeughausgasse und eröffnet zusätzlich das «Brotkarussell» im Shoppyländ.



THOMAS GLATZ Bäcker-Konditormeister, Confiseur und Qualitätsmanager NDS HF führt das Geschäft seit 1991. Am Hirschengraben entsteht im Jahr 2001 eine weitere Verkaufsstelle mit dem «Coffee-Juluca»-Konzept. Die Produktion wurde 2006 an die Weyermannstrasse verlegt. Beck Glatz Confiseur AG ist heute ein Unternehmen mit 120 Mitarbeitenden und 5 Verkaufsstellen. Höchster Qualitätsanspruch, soziales Engagement und stetige Verbesserungsprozesse sind seit Generationen Grundpfeiler im Unternehmen. Beck Glatz Confiseur AG ist zertifiziert nach ISO-Norm 9001 (Managementsystem), 14001 (Umweltmanagement) und 18001 (Arbeitssicherheit) und wurde im Jahr 2009 mit dem Energiepreis der Stadt Bern ausgezeichnet.