

Von der Handwerkstradition zum modernen Industrieunternehmen

Vorgeschichte

1898 entstand in Häutligen eine kleine Bäckerei, bestehend aus einem Holzofen und einer Knetmulde. Die Backstube und die Küche waren derselbe Raum. Bäckermeister Berger backte vor allem 2 kg Laibe. Ab 1932 führte die zweite Generation, Christian Berger, und ab 1939 sein jüngerer Bruder, Walter Berger, den Betrieb. Nebenbei betreute Bäckermeister Berger auch die Milchannahme in der Käserei und bewirtete in der Küche und Backstube ab und zu Gäste.

In den Jahren 1954 bis 1958 wurde ein elektrischer Backofen und eine elektrische Knetmaschine angeschafft.

1967 zog die zweite Generation Berger nach Münsingen, als Nachfolger der bestehenden Bäckerei im Schafrothaus. Das bis anhin als Bauernhaus benutzte Gebäude wurde in eine Bäckerei-Konditorei mit Verkaufsladen verwandelt.

1975 musste das im Besitze der Spar + Leihkasse Münsingen befindliche Schafrothaus einem Neubau weichen. Während dieser Zeit war die Bäckerei in zwei Baracken untergebracht.

Anfangs 1977 konnten die neuen Räumlichkeiten bezogen werden. Es wurde nun zur Bäckerei-Konditorei-Confiserie Berger.

Ab 1983 führte die dritte Generation, Ruth und Erhard Berger den Betrieb weiter.

Meringues

1978/1979 war die Geburtsstunde der Oberländer Riesenmeringues. Ausgetüftelt von Bäckermeister Erhard Berger, in weit über 100 Versuchen. 1985 wurde aus der Einzelfirma Berger die Confiserie Berger AG gegründet und dabei die beiden Firmen Schärz AG Därligen und Krebs AG Toffen integriert. 1986 wurde auch noch die Firma Hohl in Heimberg (vormals Schaller) übernommen. Das war der eigentliche Einstieg in die industrielle Herstellung von Backwaren an verschiedenen Standorten.

Därligen: Waffeln und Konfekt

Toffen: Fächerletti und Butterstengel

Heimberg: Mandelfisch, Konfekt, Honiglebkuchen, Makrönli, Schenkeli

Münsingen, in einer ehemaligen Holzsägerei: Meringues

Neubau Südstrasse

Im Sommer 1987 konnte der eigene Neubau an der Südstrasse bezogen werden und die 4 Produktionsstandorte zusammen gelegt werden. Nun folgten sieben stürmische, harte und finanziell äusserst ruinöse Jahre. Fabriziert wurde ein zu breites Sortiment, mit kleinen Stückzahlen. Es fehlte teilweise an Know How und Kundschaft. Der grösste Trumpf waren damals Engagement mit Herzblut und arbeiten bis zum Umfallen.

1994, ein Jahr nach dem frühen, krankheitsbedingten Tod des Besitzer Erhard Berger, gründete der damalige Betriebsleiter Andreas Balsiger die Berger AG Backwaren und erwarb ausser den Meringues, sämtliche Backwaren von der Confiserie Berger AG. In beiden Betrieben wurde die bereits ein Jahr zuvor gestartete Restriktion und Konzentration auf wenige Kernprodukte weiter forciert.

Berger AG Backwaren

- 1994 Gründung der Berger AG Backwaren durch Andreas Balsiger. Mit 20 Leute wurden Tartelettes für die Firma Max Felchlin AG fabriziert. Zu dem wurden verschiedene Spezialitäten wie Appenzeller Mandelfisch, Linzertörtli, Butterstengel, Fächerletti und Energy Bar's hergestellt.
- 1996 Start Zusammenarbeit mit der Firma Hug in Malters im Bereich Tartelettes.
- 1997 ISO Zertifizierung nach 9002. Revision und Erneuerung der Backstrasse 2.
- 1998 Geburtsstunde der kleinen Mandelfischli. Beginn der Produktion von Spitzbuben, Vogelnestli und Pfaffenhüte auf der Backstrasse 1.
- 1999 Beendung der Butterstengel-, Fächerletti- und Appenzeller Mandelfischproduktion.
- 2001 Einstellung der eigenen Vermarktung. Die Tischgebäcke unter dem Markenname Berger werden nun über den Frischservice der Firma Zweifel Pomy-Chips AG vertrieben. Übernahme der Japonaisproduktion von Steuri in Leissigen.
Zertifizierung nach ISO 9001.
- 2002 Anschaffung der vollautomatischen Dressieranlage für die Backstrasse 1.
- 2003 Entwicklung und Herstellung einer eigenen Weihnachtskonfektlinie für Wernli AG Trimbach.
- 2005 Fabrikation von Kastanienbiscuit für La Pinca. Erste Zertifizierung nach einem GSFI Standard (BRC).
Neu bei uns: Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe.
- 2006 Beginn Zusammenarbeit Lækkerlihuus in Basel und mit der Firma Veripan AG in Matzingen.
- 2007 Sanfte Erneuerung des Logos. Kompletter Verpackungsrelaunch der Tischgebäcke.
- 2008 Erneuerung der Website. Realisation Anbau Ostseite und Eröffnung des Fabrik-Shops.
- 2009 Automatische Herstellung Mandelfischli auf der Backstrasse 2.
Einführung Schoggi-Törtli
- 2010 EDV Umstellung und Auslagerung in ein Rechenzentrum.
- 2012 Erstmalige Produktion Weihnachtssortiment Tischgebäcke. Relaunch Optik Törtli wie „Handgemacht“.
- 2013 Umstellung Zertifizierung nach ISO 22000 FSSC.
- 2014 Erstmalige Produktion Osterhüechli Verpackungsrelaunch Tischgebäcke
- 2016 Start Zusammenarbeit Gerber Biscuits GmbH. Lohnproduktion in konventioneller und in Bio-Qualität.