

Sozialprojekt Nepal

# «Wir wollen uns zur besten Bäckerei Nepals etablieren»

Der Banker und sozial engagierte Rechtsanwalt Marc-André Schauwecker baut in Nepal gemeinsam mit Khem Lakai, Gründer und CEO des gate colleges, eine Bäckerei-Fachschule auf, um bedürftige Nepalesen auszubilden. «panissimo» berichtete im Oktober 2018 darüber. Unterdessen hat sich einiges getan ...

Dank des Berichts im «panissimo» konnten die Branchenfachleute, Conny Egli aus der Schweiz und Marcel Christ aus Deutschland, für das Projekt gewonnen werden. Die Schweizerin reiste gemeinsam mit Marc-André Schauwecker für zwei Monate nach Nepal und unterrichtete die angehenden Bäckerinnen und Bäcker. Damit legte sie den Grundstein für die Produktion hochwertiger Backwaren. «Das Bäcker-Team war motiviert, fleissig und immer gut gelaunt – es herrschte eine super Stimmung! Natürlich auch Dank Conny, die von allen sehr geschätzt wurde.», meinte Schauwecker auf die Frage, was ihn am meisten erfreut hat. Der Bäckerei-Chef Bishnu sei ausserdem sehr talentiert und hat den Croissant-Teig zuerst von Hand ausgerollt – und zwar so präzise und gleichmässig wie mit einer Maschine.», ergänzte er. Marcel Christ konnte auf der Arbeit von Conny Egli aufbauen und gemeinsam mit den Nepalesen die neuen Prozesse umsetzen. «Wir wollen uns zur besten Bäckerei Nepals etablieren.», so der Banker und Rechtsanwalt gegenüber «panissimo».

### Start-Schwierigkeiten

Zu Beginn gab es einige Herausforderungen zu meistern. In Nepal gibt es keinen zentralen Zuta-



Conny Egli, Marc-André Schauwecker (mitte) und Marcel Christ (rechts) mit den Bäckerei-Mitarbeitenden.

ten-Lieferanten, daher mussten alle Zutaten einzeln in Geschäften und Märkten getestet und die Preise verglichen werden. «Einige Produkte sind kaum erhältlich: zum Beispiel Philadelphia-Käse für den Cheesecake und Mascarpone für das Tiramisu.», meinte Schauwecker. Dazu kommt, dass viele Nepalesen nach Dubai oder Doha gehen, weil sie dort mehr verdienen. Dies führe zu Talen-

tenabwanderung. «Auch die Hygiene-Verhältnisse waren zu Beginn nicht befriedigend – was wir umgehend angepasst haben.», so sozial engagierte Rechtsanwalt. «Ausserdem gibt es keinen begehbaren Kühlschrank. Die Croissant-Verarbeitung gestaltete sich daher schwieriger, denn wir mussten uns den Raumtemperaturen anpassen – in der Bäckerei war es zuerst kalt und dann Mitte März wurde es warm.», fuhr er fort.

Unterdessen werden bereits mehrere Kunden – darunter Colleges, Kinos, Supermärkte, Hotels, Krankenhäuser und Restaurants – mit den Bäckerei-Produkten beliefert. Croissants, Donuts, Brownies, Muffins, Schwarzwälder-Torten, Swiss Trüffel Cakes, Blätterteig-Produkte und Schokolade seien am beliebtesten bei den Nepalesen.

### Schokolade von A bis Z

Es gibt noch einiges zu tun. Ein grosses Ziel ist, künftig Schokolade von A bis Z vor Ort herzustellen. Geplant sei, in Nepal Kakao anzupflanzen und diesen dann auch lokal zu verarbeiten. «Ich wünsche mir, dass das Projekt finanziell selbsttragend wird und wir so viele Studenten und Studentinnen wie möglich ausbilden können.», antwortete Schauwecker auf die Frage, nach seinem Wunsch für die Zukunft.

### Der Kundenstamm wächst

Die Bäckerei komme bei den Einwohnerinnen und Einwohner sehr gut an. Die Nepalesen schätzen Europäer sehr – insbesondere Schweizer. «Sie möchten immer unsere Produkte testen und viele wollten einen Kurs bei Conny Egli besuchen. Conny durfte sogar die Bäckerin der Schweizer Botschafterin ausbilden.», so Marc-André Schauwecker.

### Tatkräftige Helfer gesucht

Ab sofort oder nach Vereinbarung wird für 1 bis 24 Monate eine Fachperson gesucht, die vor Ort beim Aufbau der Bäckerei-Fachschule mithilft. Die Person sollte Praxiserfahrung in einer Bäckerei-Konditorei mitbringen und idealerweise bereits eine Lehre in einem der Bereiche abgeschlossen haben. Die Bewerberin oder der Bewerber sollte gerne selbstständig arbeiten, verantwortungsbewusst und zuverlässig sein und den Willen haben, etwas zu bewegen und Informationen weiterzugeben. Abschliessend sollten Grund-Englischkenntnisse vorhanden sein.

**Informieren und anmelden:** [www.breadsandchocolate.com](http://www.breadsandchocolate.com) oder Dr. Marc-André Schauwecker [marc-andre.schauwecker@bluewin.ch](mailto:marc-andre.schauwecker@bluewin.ch)