

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 47

Artikel: Bernischer Unternehmungsgeist
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-649039>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

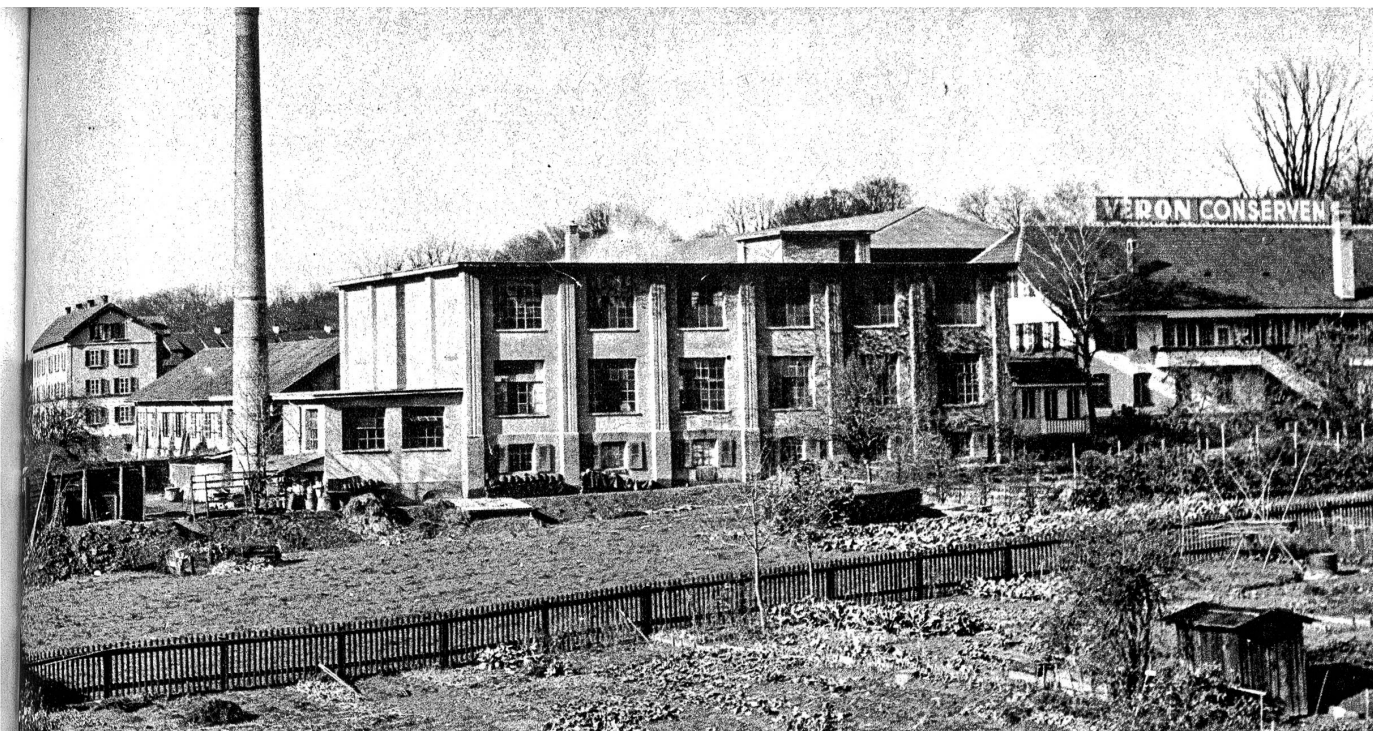
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

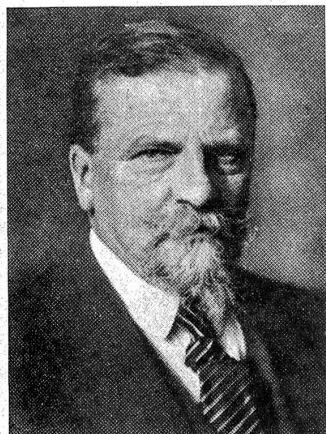
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Ansicht der Fabrik Véron & Cie. AG.
im Weyermanshaus



Der Gründer der Fabrik F. A. Véron
† 1933



Bernischer Unternehmungsgeist

Aufnahmen aus dem Betriebe der Firma Véron & Cie. AG., Bern

Im Jahre 1889 übernahm Herr Fritz Albert Véron, der Gründer der Konservenfabrik Véron & Cie., AG. in Bern, das väterliche Agentur- und Importgeschäft der Kolonialwarenbranche.

Angeregt durch regelmässige Importe von Rohrzuckersirup für Speisezwecke, aus England und Amerika, kam Herr F. A. Véron auf den Gedanken, selbst einen Speise-sirup unter den Namen «Tafel-Melasse» in der Schweiz herzustellen, und er baute zu diesem Zwecke in Weyermanshaus bei Bern, im Jahre 1898, eine kleine Fabrik.

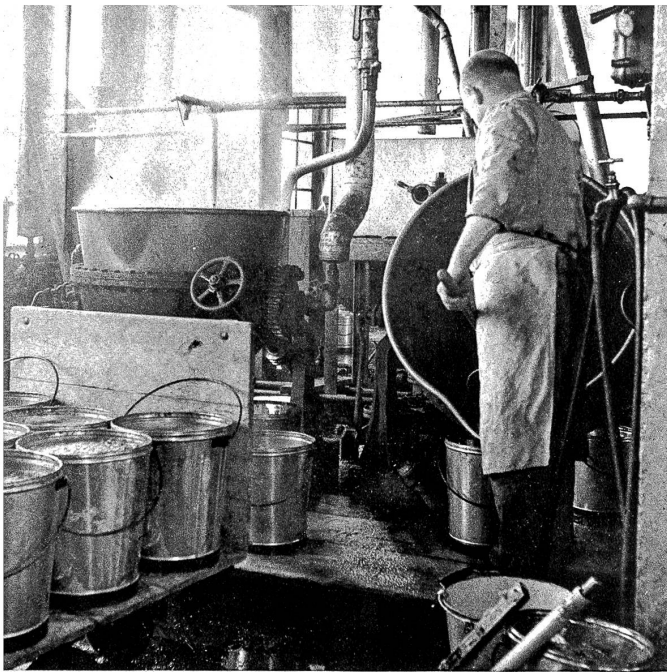
Rasch wurde diesem ursprünglichen und ersten Fabrikationsartikel, der heute in der Schweiz an führender Stelle steht, weitere Produkte, wie Kunsthonig, Backhonig und Fondant angegliedert. Später folgten andere Artikel, wie Konfitüren, Backmarmeladen und Fruchtsirupe.

Nach vielen Versuchen und Schwierigkeiten gelang dem Seniorchef unserer Firma die Herstellung von Trockenmilch in Blöcken und, um diesen neuen Artikel herstellen zu können, wurde im Jahre 1912 die bestehende Fabrik nochmals vergrössert.



Teilansicht des Lagerraumes

Links: Arbeit an den Autoklaven

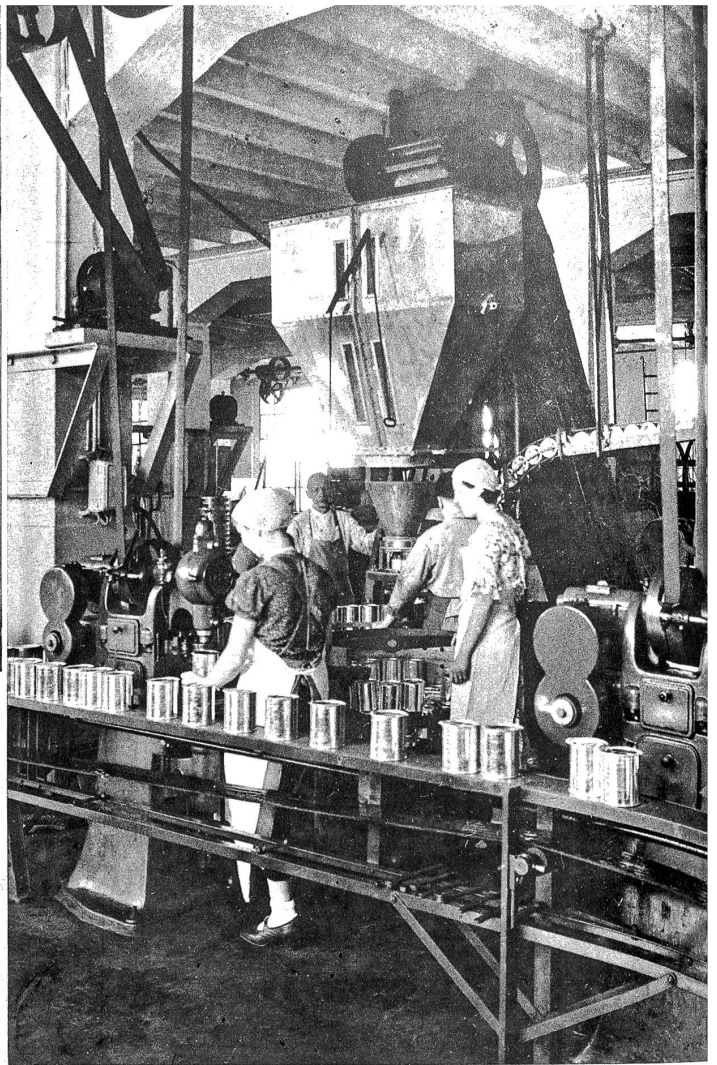


Teilansicht der Kocherei, einer der 20 Kessel im Betrieb

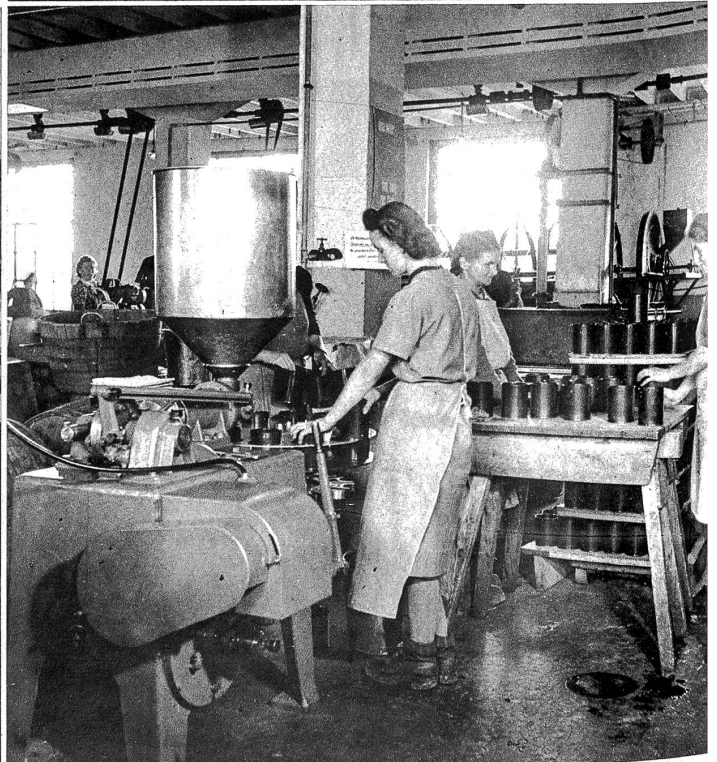
Die Blockmilch wurde nun regelmässig nach Deutschland, Belgien und Italien in Schokoladefabriken exportiert. Leider war nach dem Weltkriege ein weiterer Export unmöglich, da die hohen Schweizer-Milchpreise jede weitere Konkurrenz mit dem Auslande verunmöglichten.

Durch Angliederung von weitem Artikeln wie: Fruits confits, Orangeat, Citronat, Gemüse- und Früchtekonserven aller Art, wurde eine zweite Vergrößerung der Fabrik notwendig, die im Jahre 1917 durchgeführt worden ist.

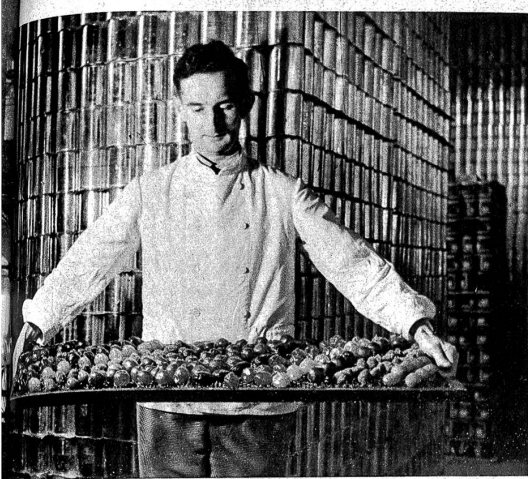
Rechts: Erbsenfabrikation am laufenden Band



Büchsenetikettiermaschine



Arbeit an der Konfituren- und Kunsthonig-Abfüllmaschine



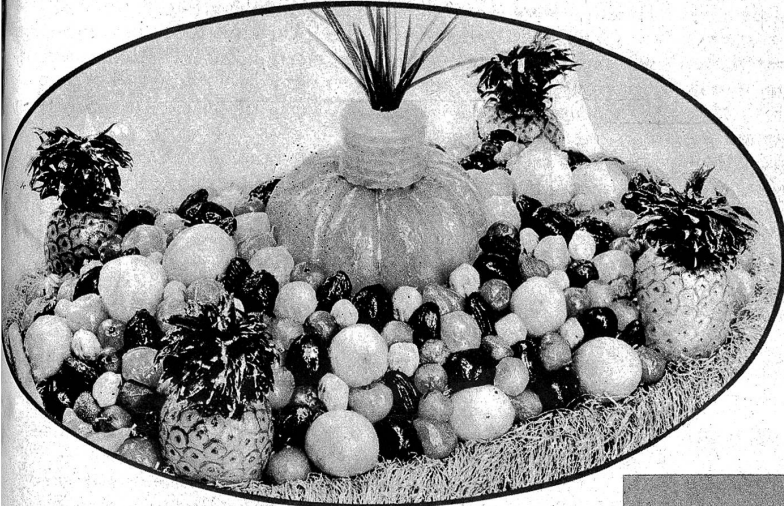
Ein Fruits-confits-Spezialist



Versandfertige Ware wird verladen



Im Laboratorium der Fabrik. Arbeit am Refraktometer für Zuckerbestimmung



Kandierte Früchte in erstklassiger Qualität



Lieferungswagen der Fabrik fahren zur Kundschaft

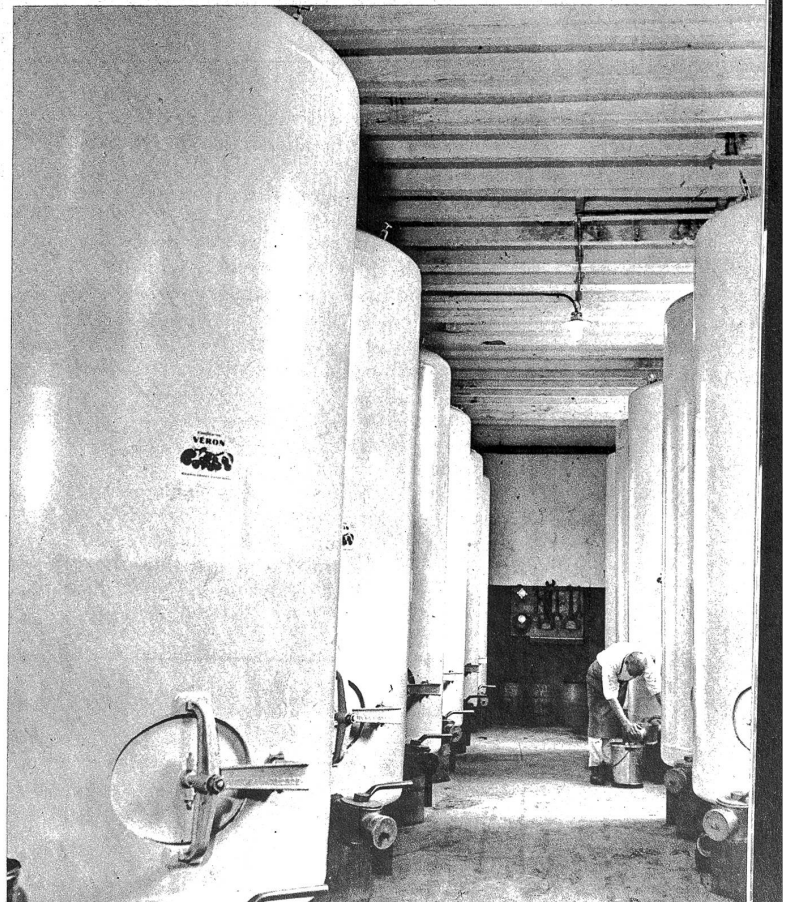
Die Produkte der Firma Véron & Cie. AG. und sämtliche Spezialitäten für die Bäcker und Konditoren werden in der ganzen Schweiz verkauft. In den ersten Nachkriegsjahren konnte auch ein recht bedeutender Export, hauptsächlich in Fruits confits, nach England und Amerika erzielt werden.

Seit dem Tode des Seniorchefs, Herr F. A. Véron. im Jahre 1933, der mit rastloser Tätigkeit und Hingabe den Grundstock der Firma legte und dieselbe zu einem bekannten Unternehmen ausbaute, wird das Geschäft von seinen beiden ältesten Söhnen weitergeführt.

Während der Früchte- und Gemüsesaison im Sommer werden zirka 200 bis 250 Angestellte, Arbeiter und Arbeiterinnen beschäftigt. Es werden zudem Beerenkulturen in Marin bei St-Blaise unterhalten. Das Hauptbezugsgebiet von Erbsen und Bohnen, die in grossen Quantitäten bezogen und für die Fabrik angepflanzt werden, ist das Seeland mit den Ortschaften Kerzers, Fräschels, Müntschemier, Galmiz und Sugiez.

Auch das eingangs erwähnte Agentur- und Importgeschäft der Kolonialwarenbranche hat sich in den letzten Jahrzehnten in erfreulicher Weise entwickelt. Mit ihren zahlreichen Verbindungen in allen Erdteilen vermittelt diese Abteilung der Firma einen grossen Anteil des schweizerischen Importes von Zucker, Kaffee, Speiseöl, Speisefett, Reis, Dörrobst, Hülsenfrüchten usw. und hat sich besonders während des gegenwärtigen Krieges um die Landesversorgung grosse Verdienste erworben.

Emalltanks zur Lagerung von Konfitüren und Fruchtsäften



Photos Nydegger