

# JOURNAL

Dezember 2008

**BÄKO**

MITTELBADEN eG



Weihnachtliches

# SCHNEE GESTÖBER

## AKTUELL

Weihnachtsanschriften

Verabschiedung

Öffnungszeiten, Inventur...  
Messeimpressionen

Aktion „helfen“

Vorläufige Seminare der  
Badischen Bäckerfachschule

Vorläufige Seminare  
der BÄKO Mittelbaden eG

Bäckerei König

Anzeige GOLDFROST



[www.baeko-mittelbaden.de](http://www.baeko-mittelbaden.de)



*Liebe Mitglieder, liebe Kundinnen und Kunden,*

*ein ereignisreiches Jahr in der Firmengeschichte ist vergangen – und wieder viel zu schnell!*

*Jetzt in der vorweihnachtlichen Zeit bleibt hoffentlich Gelegenheit, um Kraft für Neues zu schöpfen.*

*Ruhe sollte einkehren in unseren Alltag und in unsere Herzen!*

*Auch ist es Zeit, um rückschauend Bilanz zu ziehen. Hoffentlich kommen auch Sie zum Schluss:*

## **Das Jahr 2008 war gut und erfolgreich!**

*Es ist uns eine große Freude, Ihnen für die gute Zusammenarbeit in diesem turbulenten Jahr danken zu können.*

*Für das kommende Weihnachtsfest und den Jahreswechsel wünschen wir Ihnen eine Zeit der Ruhe und Besinnung im Kreis Ihrer Familie und Freunde. Sie mögen Ihnen Kraft*

*und Energie geben für innovative Ideen, aus denen die Früchte für zukünftige Erfolge wachsen.*

*Viele schöne Ereignisse, Freude, Glück und Gesundheit sollen Sie durch das Jahr 2009 begleiten.*

*Im Dezember 2008*

*Ihre BÄKO Mittelbaden eG*

*gez. B. Neubauer  
– Geschäftsleitung –*

*gez. J. Knorpp  
– Geschäftsleitung –*



**Impressum:**  
Bäko Journal

**Herausgeber:**  
BÄKO Mittelbaden eG  
Ottostraße 9  
76227 Karlsruhe  
GenR Freiburg 470074

**Redaktionsleiter:**  
Roberto Conzatti  
Tel. (0721) 9492-241  
Fax (0721) 9492-249

**Mitarbeiter  
dieser Ausgabe:**  
Fred Kunze  
Gabriele Walter

**Layout, Satz, Repro, Druck:**  
Text & Bild Bahnmaier GbR  
75228 Ispringen  
Tel. (07231) 98 38 30  
Fax (07231) 98 38 35



*Liebe Mitglieder und Kunden,*

*nach 35-jähriger Arbeitszeit für das Bäcker- und Konditorenhandwerk habe ich mich entschlossen, mit 63 Jahren in den Ruhestand zu gehen und die Führung unserer BÄKO Genossenschaft in jüngere Hände übergehen zu lassen.*

*Von 1973-1979 habe ich in leitender Position bei der BÄKO Bruchsal gearbeitet.*

*1979 bin ich als Buchhaltungs- und Abteilungsleiter zur BÄKO Mittelbaden gewechselt und habe im Jahr 1993 als Vorstandsvorsitzender die Leitung bei der BÄKO Pforzheim übernommen. Im Oktober 2000 kehrte ich als geschäftsführender Vorstand zur BÄKO Mittelbaden eG zurück.*

*In meiner zurückliegenden 8-jährigen Amtszeit hat im Jahr 2002 die Fusion mit der BÄKO Offenburg und im Jahr 2004 die mit der BÄKO Pforzheim stattgefunden.*

*Dies hat zu der heutigen Größe und Bedeutung der BÄKO Mittelbaden eG entscheidend beigetragen. Ebenfalls waren 2 Bauabschnitte in Karlsruhe und Offenburg wichtige Fingerzeige für die Zukunft des Unternehmens BÄKO. Der Umsatz 2008 wird mit über 70.000.000,- € erwartet und bestätigt die Marktführerschaft der BÄKO Mittelbaden in der Region.*

*Insgesamt ist in den letzten 8 Jahren Vorsorge auch für schlechte Zeiten getroffen worden.*

*Ganz besonders möchte ich mich bei Ihnen, sehr geehrte Mitglieder und Kunden bedanken, dass Sie mir, aber in besonderer Weise Ihrer BÄKO Mittelbaden eG über lange Jahre das Vertrauen und die Einkaufskonzentration geschenkt haben.*

*Es war in den überwiegenden Fällen ein offenes und spannendes Zusammenarbeiten, es war aber auch ab und zu schwierig!*

*Heute verabschiede ich mich in eine private und wohl auch ruhigere Zukunft und wünsche Ihnen und der BÄKO Mittelbaden eG alles Gute und persönliches Wohlergehen.*

- Bernd Neubauer -





# ÖFFNUNGSZEITEN, VERPACKUNGSVERORDNUNGEN...



Sehr geehrte Kunden,  
wir stellen Ihnen für Ihre Inventur gern Aufnahmelisten zur Verfügung. In diesen Listen sind die Grundstammdaten der von uns an Sie gelieferten Produkte verzeichnet. Sie können diese Daten zur Wertermittlung Ihrer Bestände nutzen.

Die Daten können wir Ihnen als Papierliste oder als Excel-Datei zur Verfügung stellen. Bitte fragen Sie rechtzeitig Ihren Außendienstmitarbeiter nach den Unterlagen. Alternativ können Sie die Aufnahmelisten bei Frau Krat unter der Adresse [Krat@baeko-mittelbaden.de](mailto:Krat@baeko-mittelbaden.de) bestellen.

Für Dateien (werden auf CD geliefert) berechnen wir Ihnen netto 8,00 Euro je CD. Sollten Sie die Daten Ihrer Filialen benötigen, berechnen wir Ihnen je Filiale 3,00 Euro.

## Inventur und Lageröffnungszeiten „zwischen den Jahren“

Alle Läger sind wegen der Inventur am Donnerstag, 11. Dezember 2008,

ab 12:00 Uhr und am Freitag, 12. Dezember 2008, ganztägig geschlossen. Dafür bedienen wir Selbstabholer am Samstag, 13. Dezember 2008, von 07:30 Uhr bis 11:00 Uhr.

Am Mittwoch, 24. Dezember 2008, und am Mittwoch, 31. Dezember 2008, haben wir unsere Läger jeweils von 07:30 Uhr bis 11:00 Uhr für Selbstabholer geöffnet.

## Für Ihren Terminkalender:

Die nächste ordentliche Generalversammlung wird am Mittwoch, 24. Juni 2009, im Bürgerhaus Neuer Markt in Bühl (Baden) stattfinden.

## Verpackungsverordnung

Am 01. Januar 2009 wird nach dem Willen des Gesetzgebers die Verpackungsordnung in Kraft treten. Damit ist es dann verboten, mit Ware befüllte Verkaufsverpackungen (Serviceverpackungen) an private Endverbraucher abzugeben, ohne dass für die Verkaufsverpackungen die Abholung und Verwertung über

ein flächendeckendes Entsorgungssystem gewährleistet ist.

Die Möglichkeit, gebrauchte Verkaufsverpackungen im Ladengeschäft zurückzunehmen, ist damit unzulässig.

Backbetriebe können zur Vereinfachung die sich aus der Verpackungsverordnung ergebenden Pflichten auf den Vorlieferanten verlagern. Hier bieten wir Ihnen als BÄKO-Organisation an, dass wir Ihnen den bürokratischen Aufwand abnehmen.

Dazu erhalten Sie (oder haben Sie schon erhalten) vom Außendienst ein Formular, mit dem Sie uns die Pflichten aus der Verpackungsverordnung übertragen. Wir bestätigen Ihnen nach Bearbeitung der Unterlagen, dass wir Ihre Beauftragung an die entsprechenden Hersteller weiter gegeben und Sie damit Ihre Pflichten erfüllt haben.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.



# Messeimpressionen





## Aktion: „Helfen Sie helfen“ während der offerta 2008 2.500 Euro für „Hänsel + Gretel“

► Über 5.500 spezielle Brote warteten während der gesamten Dauer der **offerta 2008** auf ihre Käufer. Bei dem Backwerk handelte es sich um das so genannte „**Hänsel+Gretel-Brot**“. Von jedem verkauftem Brot flossen 20 Cent an die Stiftung Hänsel+Gretel. Nach dem abschließenden Kassensurstrich und der Aufstockung des Betrages durch die Köhler's Landbäckerei GmbH & Co.KG in Graben-Neudorf sowie der HINTE GmbH aus Karlsruhe, darf sich nun die Stiftung Hänsel+Gretel über eine Spende in Höhe von 2.500 Euro freuen. Diesen Betrag in Form eines Schecks empfing am Freitagnachmittag aus den Händen von Walter Köhler sowie Christoph Hinte das Hänsel+Gretel – Vorstandsmitglied Katrin Schütz, ihres Zeichens Landtagsabgeordnete, in den Räumlichkeiten der Bäckerei Köhler.

Unterstützt wurde die Aktion von der HINTE GmbH, der Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH (KMK), der Bäckerei Köhler aus Graben-Neudorf sowie von Messebau Gleich. Zudem hat die Sparkasse Karlsruhe praktische Brotdosen im Rahmen der Pausenbrotaktion im offerta-Kinderland kostenlos zur Verfügung gestellt.



Das „**Hänsel+Gretel-Brot**“ ist ein spezielles Dinkelbrot, das zur besseren Frischhaltung mit Apfelmus und Kartoffelflocken verfeinert wird. Durch hochwertige Zutaten wie Dinkelflocken und Sonnenblumenkerne wird dieses Brot zum Genusserebnis der besonderen Art. Lange Reifezeit und ein speziell auf dieses Backwerk abgestimmter Backprozess verleihen diesem, von Hand aufgearbeitetem Brot, seinen einzigartigen Geschmack.

### Stiftung „Hänsel+Gretel“

Seit Gründung im Jahr 1997 initiiert und unterstützt die Stiftung „Hänsel + Gretel“ Kinderschutzprojekte, die missbrauchten Kindern direkte Hilfe bieten. Gleichzeitig gehört die Arbeit an Strukturen sowie die Verbesserung der Lobby für Kinder zum Aufgabenfeld der Stiftung. Familien, Eltern, Lehrer, Erzieher, Polizei, Juristen und Mediziner werden

durch die vernetzte Arbeit der Stiftung bei deren Aufgaben im Kinderschutz unterstützt.

Pressekontakt:

HINTE Marketing & Media  
GmbH, Frank Theurer

Griesbachstraße 10,  
D-76185 Karlsruhe

Tel. +49 (0) 721 / 83 14 24-480

E-Mail:

ftheurer@hinte-marketing.de





## Vorläufige Seminarübersicht der Badischen Bäckerfachschule

### Seminare mit Frau Ursula Ahland – Veith

Mittwoch, 04. März 2009, 13:00 Uhr – 16:30 Uhr  
*Die Chance „Kaffee“ – Sensibel für das braune Gold!*  
Kosten: 90,- € Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Dienstag, 23. Juni 2009, 13:00 Uhr – 16:30 Uhr  
*Warenpräsentation – Richtlinien und Umsetzung*  
Kosten: 90,- € Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Mittwoch, 16. September 2009, 13:00 Uhr – 16:30 Uhr  
*Gesprächsführung beim Verkaufsvorgang*  
Kosten: 90,- € Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Dienstag, 27. Oktober 2009, 13:00 Uhr – 16:30 Uhr  
*Verkaufsseminar – In der Wahrnehmung des Kunden*  
Kosten: 90,- € Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

### Seminare mit Herrn Heiko Oswald

Donnerstag, 05. März 2009, 14:00 – 18:00 Uhr  
*Torte im Glas – Torte für den Straßenverkauf  
„Take away“*  
Kosten: 70,- € Höchstteilnehmerzahl: 15 Personen

Donnerstag, 23. April 2009, 14:00 Uhr – 18:00 Uhr  
*Quiche und Co. – Herzhafte Kuchen für Mittag und  
„Take away“*  
Kosten: 70,- € Höchstteilnehmerzahl: 15 Personen

Donnerstag, 14. Mai 2009, 14:00 Uhr – 18:00 Uhr  
*Kreative Tortenideen*  
Kosten: 70,- € Höchstteilnehmerzahl: 15 Personen

Donnerstag, 28. Oktober 2009, 14:00 Uhr – 18:00 Uhr  
*Weihnachtspralinen für die Bäckerei, Stollenrührl, Lebkuchentrüffel*  
Kosten: 70,- € Höchstteilnehmerzahl: 15 Personen



## Vorläufige Seminarübersicht der BÄKO Mittelbaden eG

14. Januar 2009 in Offenburg  
*„Mehr Absatz durch moderne Gestaltung von Sahnespezialitäten“*  
Veranstalter: Fa. Unifine – Seminargebühren: 10,- €

21. Januar 2009 in Karlsruhe  
*„ Mehr Absatz durch moderne Gestaltung von Sahnespezialitäten“*  
Veranstalter: Fa. Unifine – Seminargebühren: 10,- €

04. Februar 2009 in Offenburg  
*„Finanz- Liquiditätsplanung und Preiskalkulation“*  
Veranstalter: Fa. Zahlwerk GmbH, Frau Heike Czalaun  
Seminargebühren: 29,- €  
Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

11. Februar 2009 in Karlsruhe  
*„Finanz- Liquiditätsplanung und Preiskalkulation“*  
Veranstalter: Fa. Zahlwerk GmbH, Frau Heike Czalaun  
Seminargebühren: 29,- €  
Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

22. April 2009 in Karlsruhe  
*Seminar Fa. Bake Mark – Meistermarken – Thema wird noch bekannt gegeben*  
Seminargebühren: 10,- €

29. April 2009 in Offenburg  
*Seminar Fa. Bake Mark – Meistermarken – Thema wird noch bekannt gegeben*  
Seminargebühren: 10,- €

Bitte vermerken Sie bereits heute schon unseren Frühjahrs - Messetermin:  
07. März – 09. März 2009 in Iffezheim

## A U S D E M G E B R A U C H T E N :

- |   |   |
|---|---|
| 1 West-Cool-Klimaschrank                                  | <i>Bleche 60/40 cm</i>                            |
| 1 West-Cool-Froster                                       | <i>Bleche 60/40 cm</i>                            |
| 1 West-Cool-Glastür                                       | <i>Kühlschrank</i>                                |
| 1 WMF Kaffeevollautomat „Presto“ – Neuwertig Vollgarantie | <i>2 Mühlen-Schoko – Personal-Maschine „BÄKO“</i> |
| 1 „Diosna“ Spiral-Knetter                                 | <i>80 kg Teig / 50 kg Mehl</i>                    |
| 1 Wabäma-Brotgatter-Automat mit Garantie                  |   |



## BÄCKEREI KÖNIG feierte ihren 100. Geburtstag

► Die Bäckerei König ist fester Bestandteil im Dorf- und Wirtschaftsleben der Gemeinde Berghaupten, unverzichtbar auch für die Nahversorgung – und sehr geschätzt nicht nur von vielen einheimischen Stammkunden. Nun feierte der Familienbetrieb sein 100-jähriges Bestehen. Helmut König und Ehefrau Bernadette führen das Geschäft



seit 1972 in dritter Familiengeneration. Im Jahre 1908 gründeten Robert und Magdalena König am gleichen Standort wie heute die Bäckerei. Nachdem Robert König früh verstarb, führt Magdalena König, trotz ihrer sieben Kinder, die Bäckerei in den Kriegsjahren weiter. 1948 übernahm Sohn Max König, zusammen mit seiner Frau Hilde die Bäckerei und baute sie kontinuierlich aus. Anfang der 60 Jahre wurde ein neues, modernes Ladengeschäft gebaut und in den Jahren 1969/1970 kam die neue Backstube hinzu. Sowohl das Ladengeschäft als auch

die Backstube wurden im Laufe der Jahrzehnte stetig den gestiegenen Anforderungen angepasst und erneuert. So auch nach 1972 als Helmut König das elterliche Geschäft übernahm. Ein weiterer Meilenstein in der Firmengeschichte war im Jahre 1994 als sich Familie König entschloss einen Verkaufswagen anzuschaffen, mit dem in den Umland-Gemeinden, wo keine Bäckerei im Ort ist, den Bürgerinnen und Bürgern frische Backwaren angeboten werden. Das Geschäft in der Berghauptener Talstraße erhielt im Jahr 1998 mit dem Einrichten eines

kleinen Stehcafé's eine ganz besonders heimelige Note. Seit zehn Jahren haben die Kunden (innen) die Möglichkeit die leckeren Backprodukte direkt bei einer Tasse Kaffee zu probieren und zu genießen. Für Qualität steht die Bäckerei König schon seit der Gründung vor 100 Jahren. Eine besondere Spezialität des Hauses ist die Schwarzwälder Kirschtorte, die weit über die Grenzen Berghauptens hinaus bekannt ist.



# Starke Produkte zur Siedesaison

Ob Donuts, Berliner, Spritzkuchen oder andere gesiedete Spezialitäten, die locker-saftigen Hefeteiggebäcke sind abwechslungsreich in Optik und Geschmack.

Auf die Top-Qualität der Goldfrost® Siedegebäcke können Sie sich verlassen. Einfach nur auftauen, bei Bedarf nach Belieben dekorieren oder füllen. Mit Abwechslung und Fantasie zum Umsatzplus!



Ihr Goldfrost-Verkaufsberater  
**Thomas Maler** ist für Sie da.  
Telefon 0175-22 666 08



GOLDFROST®  
BakeMark Deutschland GmbH • D-28078 Bremen  
Service Line: Tel. 0421-3502 850 • Fax 0421-3502 611  
[www.goldfrost.de](http://www.goldfrost.de)

**Goldfrost**®  
*Backen aus Leidenschaft*