



Inhalt

Geschäftsführerwort

Messerückblick – Einladung zur
Generalversammlung

Gewinner Malwettbewerb

Verkaufstraining mit Herrn Goedereis
– Der Bäckerberater – Rückblick
Seminar am 12. März 2014 –

„Echt Klasse“
für Karlsruher Grundschulen

Ausstellung
„Schau der Meisterstücke“ im
Regierungspräsidium Karlsruhe

Modernisierung der
badischen Bäckerfachschule

„Aus eigener Sache“

Unsere Niederlassung in Offenburg
im Umbruch

Deckenerneuerung auf der
Südtangente

Karlsruher Baustellen als konditorliche
Inspiration

Aus dem Gebrauchten

Datenausgabe für automatische
Verbuchung

Rückblick Seminar „Frühstück 2.0“
am 13. Mai 2014

Bitte beachten Sie die
Titelseite der Künstler:

Malerei: *Horst Jochim*

Kontakt unter: horst.jochim@gmx.de

Holzarbeiten: *Pavel Miguel*

Kontakt unter:

pavelmiguel@yahoo.de

Bitte beachten Sie die Anzeigen der
Firmen:

Firma Göbber

Web4business

Firma Uniform

Comco Leasing

www.baeko-mittelbaden.de

MESSERÜCKBLICK - EINLADUNG ZUR GENERALVERSAMMLUNG



Liebe Mitglieder, liebe Kunden der BAKO Mittelbaden,

an erster Stelle möchte ich mich für Ihre rege Teilnahme an unserer Hausmesse in Iffezheim bedanken. Sie haben uns durch gestiegene Besucherzahlen Ihr Interesse gezeigt und so für unser Engagement gedankt.

Unsere Messehighlights mit Frühstück am Sonntag und unseren beiden Kinder- tagen fanden sehr großes Interesse. Vor allem aber konnten Sie vom Ideenreich- tum unserer Aussteller profitieren. Themen rund um die anstehende Fußballwelt- meisterschaft in Brasilien, aktuelle Kassen- und Bäckereisoftware und umfangreiche Produktpräsentationen fanden großen Anklang.

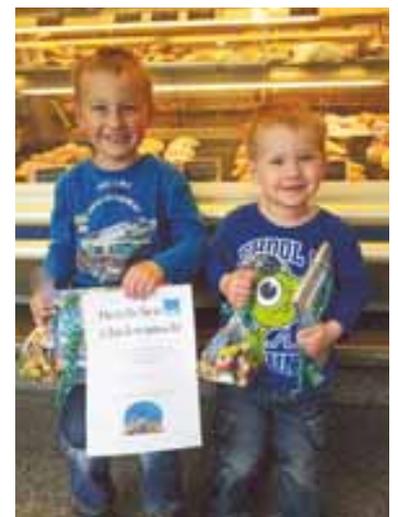
Unsere Mitglieder möchte ich an dieser Stelle auch herzlich zu unserer 102. Gene- ralversammlung in Offenburg einladen. Am 9. Juli 2014 um 15.30 Uhr findet diese in unserer Niederlassung Offenburg, Heinrich-Hertz-Straße 25 statt.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Im Juni 2014
Ihre BAKO Mittelbaden eG
J. Knorpp
Geschäftsführung



„Alle Teilnehmer und Gewinner des Malwettbewerbes“



Impressum:
BAKO Journal

Herausgeber:
BAKO Mittelbaden eG
Ottostraße 9
76227 Karlsruhe
GenR Freiburg 470074

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Gabriele Fischer-Conzatti

Bildnachweis:
Fotolia, BAKO Mittelbaden eG,
Archiv Text & Bild Bahnmaier

Layout, Satz, Repro, Druck:
Text & Bild Bahnmaier, 75228 Ispringen
Tel. 0 72 31 98 38 30, Fax 98 38 35
info@text-bild-bahnmaier.de



www.formel1-feeling.de

Rückblick Messe in Iffezheim vom 05.–07. April 2014!

Kein einziges Pferd auf der Bahn und dennoch Hunderte begeisterter Gäste auf der Rennbahn Iffezheim? Ganz einfach: Die BÄKO Mittelbaden eG veranstaltete ihre jährliche Hausmesse!

Der Samstag bot mit trübem Wetter den Einstieg der dreitägigen Veranstaltung. Die wichtigsten Lieferanten der BÄKO hatten die Tage vorher genutzt, um ihre Messestände aufzubauen und mit ihren aktuellen Produkten und Innovationen zu dekorieren. Einer der Schwerpunkte war natürlich das bevorstehende Fußball Ereignis. Gebäcke und Dekorationen in den deutschen Nationalfarben, das dunkle Grün der brasilianischen Flagge, passend geformte Gebäcke... und das Ganze gern in Verbindung mit der Grillsaison. Auch Tiefkühlprodukte waren in all ihren Ausprägungen zu finden: von deftig bis süß. Neu in diesem Segment war Arctis mit glutenfreien Backwaren. Zum Stichwort „neu“ wären die neu gelisteten Lieferanten zu erwähnen; eigentlich altbekannt:

Kessko bei den Zutaten (und mit leckerem Schokoladenbrunnen auf der Messe), Läderach ebenfalls mit Schokoladenprodukten, Darbo im Bereich der Konfitüren und Fruchtzubereitungen und „die süße Schachtel“ mit sehr individuellem Verpackungsmaterial. Ins Auge fiel der Laden von Korte mit nahezu barocker, sinnenfreudiger Auslage.

Eine Etage darüber waren Hunderte Meter Süß- und Handelswaren zu begutachten. Osterhasen und Weihnachtsmänner der nächsten Saison, Getränke, Schokoladen, Süßigkeiten... aber auch Metzger Pfrommer und vitaminreiche Waren frisch vom Acker. Abgerundet wurde das Angebot mit der BÄKO-eigenen Hausmarke Meisterland und einer Kaffee-Ecke.

Auf allen Ebenen gab es reichliche Möglichkeiten, die Produkte zu verkosten; die Firma Rauch hatte nicht nur Säfte im Angebot sondern mixte auch Cocktails. Die konnte so mancher Kunde gebrauchen, nachdem er sich

durch die Auswahl der Kassenanbieter gekämpft hatte. Die gesetzlichen Vorgaben auf Grund steuerrechtlicher Belange und die kommenden Auszeichnungspflichten erfordern in nächster Zukunft so manche Investition. Die BÄKO unterstützt ihre Kunden hier mit dem Projekt „datenlink“ bei der Suche nach Nährwertangaben und Allergenen.

Der Sonntag begann für viele Kunden mit einem opulenten Bäckerfrühstück in der obersten Etage. Es war noch dunkel, als Mitarbeiter der Firma Korte und Wolf Butterback ein Frühstücksbuffet der Extraklasse arrangierten, ein reichhaltiges Angebot mit wirklich allem stand für die Gäste zur Verfügung und wurde gut angenommen. Frisches Rührei und Kaffeespezialitäten ergänzten das Buffet. Der Erfolg war so groß, dass sich kurze Wartezeiten nicht immer ganz vermeiden ließen. Aber auch sonst waren Speisen aus dem Hause Pfrommer, ergänzt mit Kuchen gern genommen.

Samstag und Sonntag versuchten die Künstler mit der Kettensäge und ausgelassenes Kinderlachen einander zu übertönen. Das Spielmobil war umlagert, Stelzenlaufen, Bobbycar, Slacklines, Kicker und Hüpfburg waren ebenso begehrt wie das Kinderschminken. Überall im Haus waren Spidermänner, Vampire und bunte Schmetterlinge unterwegs. Und nicht nur die Kinder waren vom silbernen Verkaufsmobil der Firma Dawn begeistert, in dem frische Backwaren hergestellt wurden.

Alles in allem:

Es waren alle begeistert: Kunden, Lieferanten und BÄKO-Mitarbeiter. Wir bedanken uns bei allen, die tatkräftig mitgeholfen und angepackt haben, damit auch die Hausmesse 2014 ein voller Erfolg werden konnte. Danke! Und für das kommende Jahr dürfen wir schon einladen: 18.–20. April 2015 auf der Rennbahn Iffezheim!

Wir sehen uns!



Rückblick Seminar vom 12. März 2014

Verkaufstraining bei der BÄKO Mittelbaden eG
„Bedarf wecken – Interesse erzeugen – Anders sein
als andere mit Wilhelm Goedereis – der Bäckerberater“!

Die zahlreichen Teilnehmer/-innen bekamen beim Verkaufstraining Impulse für das tägliche Verkaufsgespräch um dieses noch zielgenauer und erfolgreicher zu gestalten. Profitieren konnten diese von den vielen Tipps und Tricks des akti-

ven Verkaufens um noch kompetenter hinter der Verkaufstheke zu wirken. Herr Goedereis bot ein maßgeschneidertes Seminar für das Bäckerei – und Konditoreifachgeschäft mit praktischen Beispielen und Übungen.

Aktives Verkaufen:

- Marktentwicklung
- Kundentypen erkennen
- Grundlagen der Kommunikation
- Ablauf und Inhalt eines Verkaufsgespräches
- Arten des Zusatzverkauf
- Umgang mit Reklamationen

Aufgrund der sehr großen Nachfrage werden wir dieses Seminar am 09. Juli 2014 im Backstudio der BÄKO Mittelbaden eG in Karlsruhe wiederholen. Anmeldeschluss ist hierfür der 04.07.2014.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Frau Fischer-Conzatti unter: Rufnummer 0721/9492-242 an.



**DAS
BACKSORTIMENT**

göbber

VERLÄSSLICHE
PREMIUMQUALITÄT

Große Sortenvielfalt
Sichere Backeigenschaften
Bedarfsgerechte Gebinde
Komfortable Eimer

FRUCHTIGE QUALITÄT SEIT 125 JAHREN



„Meine Brötchen verdiene ich mir auch online - mit web4business“

Jetzt informieren:

☎ 030 / 609 88 01 30

🌐 www.web4business.de/LMH



„Echt Klasse“ für Karlsruher Grundschulen

Das Präventionsprojekt zum Schutz vor sexueller Gewalt der *Stiftung Hänsel+ Gretel* und des Förderverein *Lions Club Karlsruhe-Zirkel e.V.* macht mit Unterstützung der BÄKO Mittelbaden eG halt an der der Tulla- und Lidellschule.

Kennst du gute, schlechte und komische Berührungen? Wie lerne ich „Nein“ zu sagen? Mit diesen und weiteren spannenden Fragen beschäftigen sich die Grundschul Kinder der Tulla- und Lidellschule drei Wochen lang. Der Mitmachparcours besteht aus sechs Stationen an denen sich die Kinder spielerisch, auf emotionaler und sinnlicher Ebene, mit den wichtigsten

Präventionsprinzipien auseinandersetzen und diese einüben. Nicht nur die Schüler werden „trainiert“ sondern auch die Lehrkräfte und Eltern werden durch eine fundierte Lehrerfortbildung sowie einen Eltern-Informationsabend in das Gesamtkonzept eingebunden. Seit Projektstart im Februar 2013 wurden 13 Schulen und nahezu 2.000 Kinder mit der Ausstellung erreicht. Die Hatz Bäckereibetriebe GmbH, Bäckerei Nussbaumer GmbH & Co. KG und die Bäckerei & Konditorei Reinmuth übernehmen mit Unterstützung der BÄKO Mittelbaden eG die Schulpatenschaften für die Tulla- und Lidellschule sowie die Anne-Frank Schule und die



Grundschule Stupferich, an der die Ausstellung für die Schulen der Gemeinden Stupferich, Hohenwettersbach, Grünwettersbach und Wolfartsweier sowie die Bergwaldschule stattfinden wird.

„Der beste Schutz von Kindern gegen Übergriffe von Erwachsenen oder unter Kindern ist die eigene starke Persönlichkeit. Wir können nicht früh genug beginnen, die Selbstbestimmung und Selbstwahrnehmung unserer Kinder zu fördern, genau das schafft „Echt Klasse“. Kinder hören nicht nur Tipps zum Selbstschutz, sondern erarbeiten sich alles selbst, das erhöht den

Lerneffekt“, sagt Jerome Braun, Geschäftsführer der Stiftung Hänsel+ Gretel.

Weitere Informationen zur Übernahme von Schulpatenschaften und wie man die Ausstellung buchen kann finden interessierte Schulen und Unternehmen auf der Projektwebseite www.echt-klasse.org

Pressekontakt Stiftung Hänsel + Gretel
 Jerome Braun Tel: 0721/354812-20
 E-Mail: j.braun@haensel-gretel.de
www.haensel-gretel.de
www.echt-klasse.org

Brot und Brötchen: Echte Handwerksqualität gibt es nur beim Bäcker

Ausstellung „Schau der Meisterstücke“ im Regierungspräsidium Karlsruhe

Wenn die deutschen Bäcker allmorgendlich in der Frühe ihre Backöfen anheizen, fällt täglich neu der Startschuss für die Produktion eines Guinness-Buch geeigneten Rekords: Mehr als 500 Brotsorten und über 1.200 Klein- und Feingebäcke sind in Deutschland zu entdecken und zu schmecken. Backwaren handwerklich herzustellen und die Kunden mit leckeren Backwaren zu versorgen, erfordert mehr als Mehl, Wasser, Salz und Hefe zu einem Teig zu verarbeiten und daraus Brot zu backen.

Das Bäckerhandwerk, das im hohen Maße die Vielfalt und Qualität des deutschen Brotes über die Jahrhunderte entwickelt und bewahrt hat, lebt auch heute noch die alten Traditionen, wobei stets die neuesten Erkenntnisse der Wissenschaft in die Herstellung der Backwaren mit einfließen. Die Weitergabe des Wissens von Generation zu Generation durch die unterschiedlichen Qualifikationsgrade zwischen Lehrling, Geselle und Meister lassen lebendige Traditionen bestehen und kreative Neuschöpfungen entstehen. Auf diese Weise werden zahlreiche regionale Besonderheiten und Traditionen bewahrt, die sich zugleich gegen die Vereinheitlichung der Tendenzen der industriellen Fertigung behaupten können. Die Bäckermeister haben zu allen Zeiten das Wissen der Brotherstellung gepflegt und verfeinert. Mit der Berufsqualifikation des Meisters ist der Nachweis der höchsten fachlichen Kompetenz verbunden.

Redner bei der Eröffnung waren: Herr Peter Zeisberger (Abteilungspräsident Regierungspräsidium Karlsruhe), Herr Klaus Stapf (Bürgermeister der Stadt Karlsruhe), Herr Bernd Scherrer (Ministerium für Finanzen und Wirtschaft Baden-Württemberg), Herr Fritz Trefzger (Landesinnungsmeister des Bäckerinnungsverbandes Baden e.V.), Herr Martin Reinhardt (Vorstandsmitglied der Handwerkskammer Karlsruhe) und Frau Ulrike Rieth (Vorsitzende der Meisterprüfungskommission). Umrahmt wurde die Eröffnungsfeier von Liedvorträgen der Chöre der Bäckerinnung Karlsruhe, Gesangsverein „Fidelitas“ und „Sängerkranz“ Durlach.

Sieger der Ausstellung „Schau der Meisterstücke“ (Teil der praktischen Meisterprüfung) sind:

1. Platz = Tobias Mendel, aus Rülzheim, beschäftigt bei Bäckerei Nussbaumer
2. Platz = Norbert Rupp, aus Waldachtal, beschäftigt bei Bäckerei Rupp
3. Platz = Andreas Smykala, aus Forst, beschäftigt bei Bäckerei Smykala

Die Gewinner erhielten von uns einen Geschenkgutschein.

Weitere Informationen rund um das Bäckerhandwerk

Der BÄCKMAN

Eine Werbekampagne des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, die bereits zum wiederholten Male fortgesetzt wird. Beim Kampagnenstart wurde die Aktion mit Kindergärten durchgeführt. Im Jahr darauf mit den Grundschulen – jetzt sind die Oberstufen dran. Unter www.fruehstuecksbaecker.de finden Jugendliche, Eltern und Pädagogen weitere interessante Informationen.

App-etiitliche Backwaren – allorts und jederzeit: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks präsentiert Brot-Test-App 2.0

Seit mehr als 50 Jahren prüft das IQ-Back Brot, Brötchen & Co. nach strengen Kriterien: Form und Aussehen, Lockerung und Krumenbild, Geruch, Geschmack, etc.

Die App leitet Brotliebhaber zielsicher zu den besten Bäckereien des Landes – und das kostenlos.

Gleich herunterladen unter www.brot-test.de/brot-test-app.html

Deutsche Brotkultur – Bewerbung für das Weltkulturerbe

Deutschland ist das Land mit der einzigartigen Brotkultur weltweit – und das wird das Bäckerhandwerk gemeinsam beweisen. Auf www.brotkultur.de werden täglich neue Rezepturen eingetragen, um das Ziel „Weltkulturerbe“ zu erreichen.

Bäcker-Hymne „Back dem Land das Brot“

Ein Höhepunkt des Nachwuchsengagements des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks ist die

Kinopräsentation der Bäckerhymne „Back dem Land das Brot“. Die 30-sekündige Version des Videos ist/war im Vorprogramm des Kinofilms „Kokowääh 2“ zu sehen.





Badische Bäckerfachschule in Karlsruhe-Durlach Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden e. V.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach als Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden e. V. setzt ihren Schwerpunkt auf berufsbegleitendes Lernen. In diesem Zusammenhang werden sowohl praktische Backseminare als auch betriebswirtschaftliche Seminare und Verkaufsseminare angeboten. Die Meisterausbildung (Teile I und II) findet in Nachmittagskursen in Teilzeit statt.

In den vergangenen Jahren wurden immer wieder umfangreiche Renovierungsmaßnahmen vorgenommen. Hand in Hand hat die Badische Bäckerfachschule zusammen mit der BÄKO Mittelbaden eG in den letzten 3 Wochen weitere aufwändige Modernisierungen durchgeführt, die die BBFS nun zum Strahlen bringen:

Der ölbeheizte 8 m² Etagen-Backofen wurde durch einen weiteren Elektro-Ofen ersetzt, so dass nun 2 Elektroöfen Wachtel Piccolo I-5 zur Verfügung stehen. Die gesamte Stromversorgung wurde neu verlegt und den neuesten Standards angepasst. Aber nicht nur die Öfen, sondern auch neue Tische und Stühle machen die BBFS nun zu einem Schmuckstück.

Und auch im Unterrichtsangebot gibt es ab dem Schuljahr 2014 eine Neuerung: Ein Lehrgang für Verkaufsleiter/innen wird – gleichfalls wie der Meisterkurs – in Teilzeit angeboten.

Weitere Informationen zum Seminarprogramm der BBFS sowie den Lehrgängen zum/zur Verkaufsleiter/in und Meister/in finden Sie auf der Homepage des BIV Baden unter www.biv-baden.de.



Bäcker Markus Mack und Mitarbeiterin Carmen Till freuen sich, ihren Kunden das „Eselbrot“ anbieten zu können. Foto: pr

Unterstützung für die Eselnothilfe e.V.

Das „Eselbrot“ ist da!

Dettenheim-Rußheim (pm). Endlich sind die Banderolen geliefert und nun steht dem „Eselbrot“ nichts mehr im Wege. Nachdem die Bäckerei Markus Mack aus Rußheim noch Ende letzten Jahres ihre Idee vorstellte, ein „Eselbrot“ in ihr Sortiment aufzunehmen, kamen bereits viele Anfragen.

Mit dem Verkauf unterstützt Markus Mack die Eselnothilfe-Stor-

chenhof/Rußheim e.V. (www.eselnothilfe-storchenhof.de) in Rußheim; Ab Donnerstag, 6. März, gibt es das „Eselbrot“, ein 500 g Laib Hafenvollkornbrot mit Karotten verfeinert, jeweils Dienstags und Donnerstags in den Filialen in Rußheim, Rheinstraße 29, Telefon (0 72 55) 53 11, Neuthard, Leopoldshafen und im CAP-Markt in Graben.

Aus eigener Sache ...

Sehr geehrte Kunden,

in letzter Zeit kam es öfter vor, dass unseren Fahrern Pfandartikel (leere Flaschen und Kisten), Transporthilfsmittel (Container) anderer Lieferanten und teilweise sogar Abfall mitgegeben wurde.

Wir verweisen auf die gesetzlichen Hygienerichtlinien und weisen darauf hin, dass unsere Fahrzeuge nur noch Pfandartikel und Transporthilfsmittel zurücknehmen dürfen, die durch die BÄKO Mittelbaden eG geliefert wurden. Diese Artikel müssen in einem

sauberen und transportfähigen Zustand bereitgestellt werden, da die Fahrer sonst die Rücknahme verweigern müssen. Die Mitnahme jeglichen Abfalls ist durch die Fahrer zu verweigern.

Das heißt konkret, dass leere Milch- oder Sahneimer nur gespült entgegen genommen werden. Leere Tetrapacks oder Bag in Box oder sonstige pfandfreie Gebinde werden grundsätzlich zurückgewiesen. Umverpackungen sind über passende Entsorgungssysteme lizenziert, deren Entsorgung regeln Sie am besten über Ihren ortsansässigen Entsorger. In einigen Fällen sind auf

Grund örtlicher Gegebenheiten Sonderabsprachen über die Rücknahme von Tiefkühlkartons getroffen worden. Diese werden durch unsere Fahrer bereits bei der Anlieferung wieder mitgenommen. Kartons, die beim Kunden gelagert wurden sind von der Rücknahme grundsätzlich ausgeschlossen, da diese Verpackung nicht permanent unter Aufsicht der BÄKO Mittelbaden eG gestanden hat.

Hintergrund dieser Anweisung ist die geltende Lebensmittelhygiene-Verordnung. Die LKW's der BÄKO Mittelbaden eG sind für den Transport von

Lebensmittel bestimmt. Es muss sicher gestellt werden, dass es während des Transportes zu keiner nachteiligen Beeinflussung kommen darf. Dies gilt hinsichtlich Mikroorganismen, Verschmutzung, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Aerosole, Rauch, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfall, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel.

Bei Rückfragen steht Ihnen Ihr Kundenbetreuer gern zur Verfügung.

Unsere Niederlassung Offenburg im Umbruch

Seit 38 Jahren hat unser Betriebsstellenleiter Herr Otmar Möschle erst in Funktion als Lagerleiter (ab 1.1.1979), als Ein- und Verkaufsleiter (ab 1.1.1996), als stellvertretender Geschäftsführer im gewerblichen Bereich (ab 1.4.1996) und seit 1.7.2003 in seiner heutigen Funktion, die Geschichte der BÄKO Mittelbaden am Standort Offenburg wesentlich geprägt, mitbestimmt und gestaltet.

Herr Möschle war in dieser Zeit eine große Konstante sowohl für die Mitarbeiter unseres Hauses als auch für unsere Kunden.

Für die Belange der Mitarbeiter hatte er stets ein offenes Ohr. Das Team, das über alle Abteilungen entstanden ist, trägt seine Handschrift. Er war ein Vorbild in Engagement und Wirken.

Bei unseren Kunden war er über alle Maßen geschätzt. Seine detaillierten Fachkenntnisse, seine Fähigkeit sich auf Kundenbedürfnisse einzustellen und seine bedingungslose Kundenorientierung machten Herrn Möschle zum Dreh- und Angelpunkt der Niederlassung Offenburg.

Herr Möschle war ein außerordentliches Talent in Bezug auf Flexibilität sowie Anpassungsfähigkeit bei der Begleitung seiner Positionen mit stets gelebtem Verständnis für unsere Kunden und Mitglieder.

In das Jahr 2002 fiel die Fusion mit der BÄKO in Karlsruhe zur heutigen BÄKO Mittelbaden eG. Weitere wichtige Vorhaben, die er mit Rat und Tat begleitet hat, waren der Erweiterungsbau Frischdienst und Tiefkühlung im Jahr 2007, die umfassende Dachsanierung mit Aufbau einer Photovoltaikanlage 2011 und 2012 sowie die Planungen des Erweiterungsbaus, der noch in 2014 realisiert wird.

Wir werden mit Herrn Möschle auf unserer 102. Generalversammlung am 9. Juli 2014 einen würdigen Abschied feiern. Wir sagen Danke, wir wünschen Glück und Gesundheit.

Mit Frau Putler, die vielen bereits aus dem von ihr verantworteten Bereich Einkauf Süß- und Handelswaren bekannt ist, konnten wir eine erfahrene Kraft aus den eigenen Reihen für die Nachfolge gewinnen. Frau Putler hat

mit Fachkompetenz und großem Engagement das Sortiment Süß- und Handelswaren erfolgreich betreut und weiterentwickelt.

Ihr wünschen wir für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg bei der Bewältigung Ihrer anspruchsvollen neuen Aufgabe.

Der Vorstand im Juni 2014



Kumpf

SEIT 1898

Schorlen in Spitzenqualität

- Direktsaft-Apfel-Schorle – aus knackigen Äpfeln Baden-Württembergs
- Apfel-Johannisbeer-Schorle
- Apfel-Orangen-Schorle
- Apfel-Grapefruit-Schorle
- Apfel-Zitronen-Schorle
- Apfel-Kirsch-Schorle

- ✓ Fruchtgehalt: mindestens 66%
- ✓ Mit natürlichem Mineralwasser
- ✓ Ohne Konservierungs-, Farb- und Süßstoffe



Kumpf Fruchtsaft GmbH & Co. KG · 71706 Markgröningen · Industriestraße 22 · www.kumpf-saft.de

Aktuelle Information!

Deckenerneuerungen auf der K 9652 Süd-tangente – eine der vielen Baustellen im Bereich Karlsruhe

Das Tiefbauamt der Stadt Karlsruhe informiert aktuell, dass in zwei Bauabschnitten, beginnend am 09. Juni bis 31. Juli und 06. Oktober bis 26. Oktober 2014 die Fahrstreifen sowie die Zu- und Abfahrtsrampen der Süd-tangente für die Erneuerung der Asphalt Beläge abschnittsweise gesperrt werden (Hauptzufahrten zum BAKO-Lager).

Aufgrund dessen kann es zu erhöhtem Verkehr auf den Ausweichstraßen kommen.

Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn unsere Logistik trotz bester Planung nicht immer zu Ihren gewünschten Lieferuhrzeiten vorstellig werden kann.

Karlsruher Baustellen als konditorliche Inspiration

Thomas Burkhard-Keller und Peter Keller vom Café Schmidt machen aus der Not eine süße Tugend

Bauschutt als Geschenk? Wohl eher nicht. Außer bei Konditormeister Thomas Burkhard-Keller, der mit Hotelfachmann Peter Keller das Kaffeehaus Schmidt in Karlsruhe betreibt. Die Beiden böten Bauschutt aus heller und aus dunkler Tüffelmasse an. „Ich spritze die Masse länglich auf, rol-



Thomas Burkhard-Keller (l.) und Peter Keller mit ihrer süßen Idee. Fotos: Treiber

le sie in Kuvertüre und in Schokospänen oder Vanillezucker“, berichtet Thomas Burkhard-Keller. Dass Bauschutt keine einheitliche Form habe, vereinfache die Produktion. Wie aber kommt ein Konditormeister auf diese doch eher ungewöhnliche Idee, und wie kann die dann auch



Karlsruher Bauschutt „artgerecht“ auf der Schaufel präsentiert.

noch zum Verkaufslager werden? „Ich bin immer auf der Suche nach lokalen Spezialitäten, die sich von denen unterscheiden, die traditionell an die Karlsruher Pyramide oder das Schloss erinnern“, so der Konditormeister. Da es in Karlsruhe derzeit nicht zuletzt wegen des U-Bahn-Baus sehr viele Baustellen gebe, habe es sich förmlich angeboten, das Thema aufzugreifen. „Auch wenn wir nicht betroffen sind, so reden die Gäste doch über und schimpfen“, sagt Peter Keller, der im Café serviert. Kein Wunder, dass sie die neuen Tüffel inzwischen gerne angenommen haben. 100 g Bauschutt werden im Klarsichtbeutel oder im Jutesäckchen, 300 g im Jutesäckchen angeboten. Jedes Säckchen trägt ein Schild, auf dem ein Maulwurf in Bauarbeiter-Kleidung zu sehen ist. „Das Säckchen unterstreicht den rustikalen Charakter der Ware“, sagt Thomas Burkhard-Keller. Iris Treiber

AUS DEM GEBRAUCHTEN

- Treif – Brotschneidemaschine, Schnittstärken verstellbar
- Stühle, Hocker, Tische für Ihre Cafe-Ecke
- „WMF“ – Kaffeevollautomaten „1200 Presto“, „1500“ mit Meisterkaffee-Konzept 48 Raten zinsfrei
- Liebherr – Glastür Kühlschränke
- Tablett – Abräumwagen, mit Tablett
- „Merry – Chef“ Heißluft / Mikrowellen-Technologie
- Bartscher – Warmhaltevitrine 120 cm
- Bartscher – Warmhaltevitrine Compact 40 cm
- Bartscher Tisch – Kühlaufsatz mit 5 Behältern
- Bartscher Fritteuse
- Bartscher Kontakt Grill
- Bartscher Tassenwärmer
- Hobart Sahne-Bläser, neues Modell

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Herrn Vogt unter der Telefonnummer 07 21 94 92-282.



UNIFERM Stück 'n Stück®

NEU

- ✓ einfach Brote und Brötchen Stück an Stück auf 60/40 Blechen backen!
- ✓ täglich mehrfach frisch
- ✓ leichtes Handling
- ✓ innovatives Gebäckkonzept
- ✓ ideal für das Frontbaking

Backen Sie Stück 'n Stück®
mit UNIFERM FermFresh-Roggen



✓ frisch ✓ flexibel ✓ clean label



Sie wünschen nähere
Informationen?
Kontaktieren Sie uns
direkt und scannen
Sie den QR-Code.

Oder per Telefon: (0 23 89) 79 78-326





Datenausgabe für die automatische Verbuchung von Rechnungen in der PRAXIS

Ein Anwenderbericht für die Verwendung mit DATEV



Die Badische Backstüb' in Ettlingen bekommt seit einigen Jahren von der BAKO Mittelbaden eG monatlich die Buchungssätze für die Finanzbuchhaltung als .CSV Datei gemailt. Pro Jahr werden so ca. 40.000 Rechnungszeilen auf 3600 Rechnungen automatisiert verarbeitet. Alle Buchungen werden automatisch auf die bei uns hinterlegten Kundenkonten und -kostenstellen gebucht. Für den Import benötigt Frau Just mit Kontrolle und eventuellen Korrekturen bei neuen

Artikeln ca. 1 Stunde im Monat. In der Vergangenheit lag der Aufwand bei ca. 5 Tagen je Buchungsmonat. Die Ersteinrichtung dauert ein paar Stunden. Sie schreiben Ihre Konten und Kostenstellen zu den Artikeln und Filialen, wir richten es bei uns für Sie ein.

Sie haben die Wahl zwischen wöchentlichem oder monatlichem Versand der Rechnungsdaten. Die Daten können in viele gängige Buchhaltungsprogramme importiert werden.



Interesse? Ihr BAKO-Ansprechpartner:

Ralf Wohlfart, telefonisch unter 0721-9492264 bzw. per E-Mail: wohlfart@baeko-mittelbaden.de zu erreichen.

Rückblick Seminar 13. Mai 2014 Frühstück 2.0

Das, was Verbraucher noch vor Jahren als Frühstücksangebot erwarteten – Brot und Gebäck, Butter und Marmelade, Schinken und Käse, von allem ein bisschen... eventuell ein weiches Ei, Kaffee oder Tee und vielleicht noch Orangensaft – ist mittlerweile nicht mehr allein „das Gelbe vom Ei!“

Respektive Kunden sollten überrascht und inspiriert werden – mit außergewöhnlichen Angeboten.

Da bekanntlich das Auge mitisst, wurden nicht nur inhaltlich neue An-

regungen, sondern auch visuelle Reize, Auslöser zu Konsumation.

INHALTE ZUM SEMINAR:

- Herstellung von kleinen Frühstücks-Schalen
- Präsentation der neuen Frühstücksidee
- Kalkulation der Frühstücke
- Die besten belegten Brötchen (Fladenbrote) der Stadt (hier wurden neue Arten von belegten Brötchen gezeigt)





Mit uns können Sie kleine und große Brötchen backen!

Wer Wert auf finanzielle Flexibilität legt, findet in COMCO den richtigen Partner. Wir liefern Ihnen stets das richtige „Rezept“ in Sachen Leasing, und zwar persönlich. Denn persönliche Betreuung ist für uns keine Worthülse – sie ist unser gelebtes Markenzeichen. Als mittelständisches Unternehmen bieten wir Ihnen einen Erfahrungsschatz von über 40 Jahren. Profitieren Sie davon!

COMCO 

KOMPETENZ IN LEASING

Gabi und Frank Dickmann • 07253 988213 • Geschäftsstelle Heidelberg
Im Horenzacker 31 • 69254 Malsch • www.comco-leasing.de