



## INHALT

Geschäftsführerwort

Ankündigung Frühjahrsmesse  
vom 13.04.- 15.04.13

Qualitätsmanagement  
Fr. von Alvensleben

Privatrösterei Bauer, Kleinsteinbach

Der Feinschmecker – Auszeichnung  
„das tägliche Brot liegt den  
Menschen am Herzen!“

Mäusle Aktion –  
Badische Backstub' GmbH, Ettlingen

Aus dem Gebrauchten

Beko Ladenbau / Bühlot Bäckerei  
Kappelwindeck

Comco Leasing

Bitte beachten Sie die Beilagen  
der Firmen:

Alfred Kärcher Vertriebs GmbH

Content Management AG

Villiger Söhne GmbH



# ENTDECKEN SIE DIE SCHÄTZE – HAUSMESSE IN IFFEZHEIM 13.–15. APRIL 2013



Geschätzte Mitglieder und Kunden unserer BAKO Mittelbaden,

die ersten beiden Monate des Jahres 2013 sind vorbei und wir sind gut in das Jahr gestartet.

Wir liegen bei den meisten Kennzahlen weitgehend im Plan, teilweise auch etwas darüber. Besonders erfreulich ist bei dieser Entwicklung, dass wir über alle Warengruppen einen mengenmäßigen Zuwachs verzeichnen können.

Das Geschäftsjahr 2012 haben wir mit einem zufriedenstellenden Ergebnis abgeschlossen. Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen haben wir sein solides Jahresergebnis erwirtschaftet und viel in die Zukunft investiert.

Auch im Personalbereich wollen wir den wachsenden anspruchsvollen Anforderungen unserer Kunden hinsichtlich Leistung und Information gerecht werden. Zwei „Neuzugänge“ im Laufe des Jahres sollen uns dabei unterstützen. Zum einen haben wir zum 1.2.2013 die Stelle eines Qualitätsmanagementbeauftragten neu installiert und besetzt zum anderen werden wir in Zusammenarbeit mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Karlsruhe ab 1.10.2013 einen Ausbildungsplatz im Berufsfeld Handel anbieten. Bereits im letzten Jahr haben wir mit der erstmaligen Ausbildung eines Berufskraftfahrers neue Wege beschritten. Diese Ausbildung bieten wir im Verbund mit anderen Unternehmen an.

Seit Beginn des Jahres haben wir unsere Angebotsstruktur überarbeitet, so dass unsere Mitarbeiter im Außendienst oder Call-Center noch besser zielgerichtet auf Ihre Bedürfnisse eingehen können. Mit einer Mischung von Monats- und Impulsangeboten wollen wir Ihnen neben neuen Produkten auch bewährte Artikel zur „Wiederentdeckung“ zeigen sowie bei ausgewählten Volumenartikeln preislich sehr attraktiv sein.

Mit unserer Frühjahrsmesse in Iffezheim wollen wir den positiven Umsatztrend aufgreifen und verstärken. „Entdecken Sie die Schätze“ heißt unser diesjähriges Motto und wir hoffen auf eine positive Resonanz bei Ihnen. Für alle Kunden, die sich für unsere Saisonartikel Ostern und Weihnachten interessieren liegt der Zeitpunkt optimal, mit Ihrer Erfahrung aus dem abgeschlossenen Saisongeschäft können Sie optimal für die neue Saison ordern.

Auf einen weiteren für uns wichtigen Termin möchten wir Sie ebenfalls schon heute hinweisen: Am 26. Juni 2013 findet unsere diesjährige 101. Generalversammlung im BEST WESTERN Queens Hotel in Karlsruhe statt. Ab dem Jahr 2013 möchten wir im Wechsel an den Standorten Karlsruhe und Offenburg die Generalversammlung durchführen, so dass alle zwei Jahre ein „kurzer“ Weg die Möglichkeit zur Teilnahme erleichtert.

Bleiben Sie uns gewogen und lassen Sie uns die Anforderungen und Herausforderungen des Jahres 2013 in einer beidseitigen Partnerschaft gemeinsam meistern.

Im März 2013  
Ihre BAKO Mittelbaden eG

J. Knorpp  
Geschäftsleitung

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 (0 72 31) 98 38 35





# Ankündigung Frühjahrsmesse vom 13.–15. April 2013 „Entdecken Sie die Schätze“



Sehr geehrte Mitglieder und Kunden, sehr gerne möchten wir Sie bereits heute zu unserer diesjährigen Frühjahrsmesse nach Iffezheim einladen.

Auch dieses Jahr haben wir uns wieder etwas Besonderes für Sie einfallen lassen.

Sie erhalten bei **ausgewählten Firmen je nach Bestellung oder Bestellmenge** einen „Goldbarren in Papierform“ bei welchem Sie Ihre Kundennummer und Anschrift vermerken.

Diese „Goldbarren in Papierform“ können während der Messe oder beim Verlassen in eine Lostrommel eingeworfen werden. Daraus werden die Gewinner der diesjährigen Messe gezogen.

Sie fragen sich jetzt wahrscheinlich was denn zu gewinnen ist?

Gold..., pures Gold in Barren von 1 Gramm bis 20 Gramm!!



Je mehr Goldbarren Sie in die Lostrommel einwerfen umso größer ist Ihre Gewinnchance.

Gerne laden wir Sie zum gemütlichen und genusslichen Verweilen in unser Restaurant im 3. Stock ein.

**Bitte beachten Sie unsere Messeöffnungszeiten:**

Samstag: 13. April 2013  
15:00 Uhr – 20:00 Uhr

Sonntag: 14. April 2013  
10:00 Uhr – 18:00 Uhr

Montag: 15. April 2013  
14:00 Uhr – 19:00 Uhr

Denken Sie bitte an Ihre Süßwaren Order für Weihnachten 2013 und Ostern 2014.

Ihre persönliche Einladung erhalten Sie mit separater Post.

## Neu im Haus: Hanna von Alvensleben

Die BÄKO Mittelbaden eG wird sich ab 2013 verstärkt mit dem Thema des Qualitätsmanagements beschäftigen. Hierbei geht es um die Einhaltung aller Vorschriften, die Ihnen als unseren Kunden die Lieferung von Rohstoffen nach höchsten Qualitätsstandards zusichert.

In den vergangenen Jahren haben wir das HACCP-Konzept für unsere Standorte erarbeitet und arbeiten seitdem nach diesen Grundsätzen. Wir beachten die Anforderungen beginnend von der Auswahl der Lieferanten und der Artikel, dem Vorliegen von Produktspezifikationen, der korrekten Bestellung und der kontrollierenden Warenannahme, der passenden Lagerung und Warenpflege, der sauberen Kommissionierung bis hin zur sachgerechten Auslieferung an unsere Kunden.

Die Anforderungen an diesen Bereich werden jedoch immer höher – aus jedem Fund von Aflatoxin oder aktuell

nicht ausgezeichnetem Pferdefleisch entstehen neue gesetzliche Richtlinien –, so dass die BÄKO Mittelbaden eG Unterstützung im Bereich des Qualitätsmanagements benötigt. Daher ist seit Februar 2013 Frau Hanna von Alvensleben in diesem Bereich beschäftigt. Frau von Alvensleben ist Diplom Oecotrophologin mit den Schwerpunkten Lebensmittellehre, Ernährungslehre und Mikrobiologie und hat sich zum Qualitätsmanagements- und Umweltmanagementauditor weiter gebildet. Verschiedene Tätigkeiten im Lebensmittelbereich, darunter sechs Jahre bei einer mittelständischen Bäckerei, gaben ihr die Möglichkeit, Erfahrungen zu sammeln. Bei uns im Haus wird sie sich um die Entwicklung eines durchgängigen Qualitätsmanagementsystems kümmern und steht Ihnen für Ihre Anfragen gern zur Verfügung ([alvensleben@baeko-mittelbaden.de](mailto:alvensleben@baeko-mittelbaden.de)).



## AUS DEM GEBRAUCHTEN

- WMF Kaffee Vollautomaten 2 Mühlen + Schoko
- WMF Kaffee Vollautomat 1 Mühle + Schoko
- Möbel für Ihre neue Cafe Ecke „ von unserer Messe“
- Brezeltauchgerät Bleche 58/78 cm neuwertig

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

**Bitte beachten Sie die neue Mobilnummer von Herrn Vogt:**

**0152/228 10 282**





# Vom Baum in die Tasse: Auf Kaffeereise in Brasilien



Die Privatrösterei Bauer in Pfinztal-Kleinsteinbach bietet Ihren Kaffeekunden ausschließlich Kaffees höchster Qualität.

Bei allen ihren Kaffees handelt es sich um Single Estate Terrace Coffees – sog. Parzellenkaffees.

Die Besonderheit am Single Estate Terrace Coffee ist, dass die Kaffeefelder – auch Parzellen genannt – getrennt geerntet werden und durch die anschließende varietäten – und parzellenreine Aufbereitung die Kaffees ihre einzigartigen und unverwechselbaren Geschmacksprofile erhalten.

Eine weitere Besonderheit der Kaffees ist die einjährige Lagerung in einem speziell für diesen Kaffee gebauten Lager auf der Plantage, wodurch der Kaffee bei optimalen Bedingungen weiter reifen kann.

Diese varietätenreine Art des Anbaus mit Nachverfolgbarkeit bis auf die Parzelle ist sehr selten gegeben und somit äußerst exklusiv.

So ermöglichen sie Ihren Kunden neben der exakten Herkunft auch etwas über die Erzeugungsbedingungen und die Kaffeeanbauern zu erfahren.

Um ihren Kunden noch mehr Informationen und Eindrücke ihres Parzellenkaffees bieten zu können, nahmen die beiden Inhaber der Privatrösterei Bauer, das Ehepaar Nicole und Stephan Bauer, die Gelegenheit wahr und begaben sich gemeinsam mit dem Kaffeexperten Dr. Steffen Schwarz und dessen Frau, sowie weiteren Kaffeexperten aus den verschiedensten Ländern Ende Mai 2012 auf eine Kaffeereise nach Brasilien.

Die 11 Kaffeexperten hatten ein gemeinsames Ziel – sie wollten die Menschen persönlich kennenlernen, die „ihren“ Kaffee ernten und sich die einzelnen Abläufe und Prozesse von der Kaffeenernte und anschließenden Verarbeitung Vorort genauer anschauen.

Die Kaffeepflanzungen der Familie Dutra befinden sich in der Region Minas Gerais – ca. 5 Autostunden von Belo Horizonte entfernt.

Die beiden Brüder, Ednilson und Walter Dutra, erbten 1999 das 1930 gegründete Familienunternehmen von Ihrem

verstorbenen Vater und übernahmen somit die Verantwortung für das Familienerbe. Von der zwischenzeitlich von 300 Hektar auf 1.000 Hektar gewachsene Gesamtfläche dienen ca. 650 Hektar dem Kaffeeanbau. Die restlichen Flächen wurden als Baumgebiete aufgeforstet um somit die natürlichen und vorhandenen Fluss- und Bachläufe sowie Lebensräume der Tierwelt zu erhalten.

Zwischen den einzelnen Kaffeefeldern sind Zwischenbepflanzungen mit Avocado-, Zitrus-, Bananen-, Mais- oder Eukalyptuspflanzen vorzufinden.

Die Kaffeepflanzungen haben ihre Namen von der dort anzutreffenden Pflanzen- und Tierwelt erhalten, so gibt es Plantagen die die Namen Agua Limpa (reines Wasser), Periquito (Wellensittich) oder Abelha (Biene) erhalten haben.

Bei den Brüdern Dutra werden neben Umwelt- und Naturschutz auch der Arbeitsschutz der Mitarbeiter großgeschrieben.

Rund 50 festangestellte Mitarbeiter und 200 Teilzeitkräfte sorgen für die regelmäßige Pflege der Plantage und den Verarbeitungsanlagen. In der Erntezeit erhöht sich die Mitarbeiterzahl auf ca. 600. Die meisten der Saisonarbeiter, darunter auch sehr viele Frauen, arbeiten regelmäßig und schon



seit sehr vielen Jahren bei der Kaffeenernte der Dutras mit.

Die besonderen Arbeitsbedingungen (übertarifliche Löhne, regelmäßige Arbeitszeiten und ausreichend Urlaub, die Kosten für Unterbringung und Strom, die Kinderbetreuung und ärztliche Betreuung übernehmen die beiden Brüder).

Dies und die regelmäßigen Schulungen und Fortbildungen sorgen für ein besonderes Arbeitsklima und damit verbunden für erhöhtes Fachwissen und Qualität des Kaffees.

Gemeinsam mit dem Kaffeexperten Dr. Steffen Schwarz, mit dem die Familie Dutra eine langjährige Freundschaft verbindet, haben sie den Anbau von Parzellenkaffee vorangetrieben und weiterentwickelt.

Zu Beginn dieses außergewöhnlichen Anbau- und Ernteverfahrens wurden die Dutra von ihren Konkurrenten milde belächelt. Die zwischenzeitlich mehrfach gewonnenen Preise und Auszeichnungen bestätigen jedoch die außergewöhnliche Kaffequalität dieses Konzepts – und zwingen somit ihre Konkurrenten zur Nachahmung.

Gemeinsam mit einigen der mitgerüsteten Kaffeexperten durften die Eheleute Bauer bei der beginnenden Kaffeenernte mitarbeiten.

Den Kaffeeliebenden wurden die beiden erfahrenen Pflückerinnen Anna und Maria zur Seite gestellt, die ihnen den Ablauf der Kaffeenernte von Hand im sog. Stripping-Verfahren sehr genau zeigten.

Anschließend konnten sie den selbstgeernteten Kaffee durch die weiteren Verarbeitungsschritte auf der Plantage, wie z.B. der Säuberung der Kaffeekirschen, der anschließenden Trennung von reifen und unreifen Kirschen, dem Entfernen des Fruchtfleisches, dem Trocknen der Bohnen bis hin zum Verpacken mitverfolgen.

Bei ihrem Aufenthalt konnten sie nicht nur ihr Kaffeewissen und ihre Kenntnisse über dessen Anbau und Ernte vertiefen, sondern lernten auch die Mitarbeiter des Unternehmens persönlich kennen.

Bei einem der gemeinsamen abendlichen Essen wurden die Bauern von den Köchinnen in die Plantagenküche eingeladen, da diese erfahren hatten, dass sie neben ihrer Privatrösterei auch eine Bäckerei und Konditorei mit Café betreiben. Gemeinsam stellten sie das brasilianische Traditionsgebäck Pao de Queijo her.

Im Gegenzug lernten die brasilianischen Köchinnen die Herstellung von „deutschen Brötchen“ – die es nun bestimmt öfters auf der Plantage zu essen geben wird.

Das brasilianische „Käsebrötchen“ – so die Originalübersetzung – wurde Ende

Juli in der Bäckerei Bauer erfolgreich eingeführt und hat in den vergangenen Monaten so manchen Kunden mit brasilianischer Herkunft in die Bäckerei gelockt und wird bereits als Kultgebäck bezeichnet.

Um mit ihren Kunden und Freunden die auf ihrer Brasilienreise gewonnenen Eindrücke und Informationen zu teilen veranstalteten sie bereits mehrfach Brasilianische Kaffee-Nächte.

Hierzu nutzten sie die gemeinsamen Räumlichkeiten der Bäckerei und Rösterei und stellten Fotos aus und nutzten eine Medienwand für eine Fotoshow. Selbstverständlich beantworteten Sie alle Fragen ihrer kaffeeliebender Kunden.

Da die Rösterei ihre Kaffees mit einem Shopröster röstet, konnten die Kunden an diesen Veranstaltungen die Gelegenheit nutzen und beim Rösten über die Schulter schauen.

Ein Teil des Verkaufserlöses der brasilianischen Spezialitäten bei diesen Veranstaltungen spendete die Familie Bauer der brasilianischen Kinderkrippe auf der Dutra Plantage.

Zwischenzeitlich ist die Kaffeenernte von 2011 des exklusiven Parzellenkaffees bei der Privatrösterei Bauer eingefroren.

Diesen besonderen Kaffee können Sie bei den Bauern riechen, schmecken und genießen – und ihnen selbstverständlich bei Ihrem täglichen Brötcheneinkauf beim Rösten über die Schulter schauen. Natürlich sind Sie herzlich eingeladen sich im Café Bauer vom einzigartigen Geschmack und der Exklusivität des Kaffees zu überzeugen oder sich persönlich die Impressionen der Brasilienreise schildern zu lassen.

Privatrösterei Bauer/  
Bäckerei Bauer/Café Bauer  
Pforzheimer Str. 7a  
76327 Pfinztal-Kleinsteinbach

Öffnungszeiten:  
Montag: Ruhetag  
Dienstag – Freitag: 6.00 – 18.00 Uhr durchgehend geöffnet  
Samstag: 6.00 – 13.00 Uhr  
Sonntag: 8.00 – 18.00 Uhr durchgehend geöffnet.



# BRASILIANISCHE NACHT AM 16. FEBRUAR 2013 IN KLEINSTEINBACH...



## Brasilianische Nacht am 16. Februar 2013 in Kleinsteinbach...

Zum wiederholten Mal veranstaltete die Privatrösterei Bauer in Kleinsteinach eine brasilianische Kaffee – Nacht welche auch dieses Mal ein voller Erfolg war.

An diesem Abend konnte die Gelegenheit genutzt werden den Kunden die Fragen rund um das Thema Kaffee zu beantworten.

Wie man aus den Bildern erkennen kann haben die Kunden zwischen Kaffee und brasilianischen Spezialitäten, Lehrreiches erfahren und „ein kleines Stück“ Brasilien genossen.





Werbe-Information

„Badische Backstub“ spendete 19.000 Euro an Kinderschutzbund



# „Mäusle“-Aktion erbrachte Superergebnis



**Karlsruhe (awe).** „Ich bin sprachlos über diese Superspense“, freute sich Vorsitzende Rosel Schumacher-Schlüter, als sie für den Kinderschutzbund Karlsruhe in der Ettlinger Zentrale der „Badischen Backstub“ von Wilfried Weber und seiner seit Anfang Januar mit geschäftsführenden Tochter Denise einen Scheck über 19 000 Euro für die gemeinnützige Arbeit des Vereins entgegennahm.

Der Betrag war über die fünf Monate laufende „Mäusle“-Aktion der „Badischen Backstub“ zusammengekommen, bei der in den 26 Fachgeschäften rund um Karlsruhe, Durlach und Ettlingen 47 469 speziell für diesen Zweck aus Butterhefe-Feinteig handgefertigte Mäuse verkauft wurden. Bei einem Spendenanteil von 20 Cent pro Maus ergab sich ein Erlös von rund 9 500 Euro, den die „Badische Backstub“ wie angekündigt verdoppelte.

Seit vielen Jahren gehört soziales Engagement in der Region mit jährlichen Spendenaktionen zur grundlegenden Philosophie des 1977 gegründeten Familienunternehmens. Die verkauften Mengen und damit das Ergebnis der „Mäusle“-Aktion aber habe die Erwartungen bei Weitem übertroffen, betonten Wilfried und Denise Weber mit großem Dank an alle Kundinnen und Kunden. Der enorme Zuspruch bezeugt gleichzeitig, wie diese die hohe Qualität der Backwaren der so beliebten und erfolgreichen „Badischen Backstub“ zu schätzen wissen.

Seit Generationen lautet das Motto „Das Beste oder Nichts“, das mit dem Fokus auf die Bewahrung des Handwerks und höchstmöglichen Qualitätsstandards verfolgt und umgesetzt wird. Dafür investiert die „Badische Backstub“ auch kräftig und in der Branche überdurchschnittlich in ihre sehr motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Derzeit 28 Auszubildende belegen auch, welchen großen Wert das Unternehmen auf eine qualifizierte eigene Ausbildung mit sehr guten Karrieremöglichkeiten legt.

Die Idee für die „Mäusle“-Aktion entwickelte sich über Kontakte von

Webers Lebensgefährtin Alexandra Mößner zu Kinderschutzbund-Vorstandsmitglied Martina Träger.

Sie hob ebenso wie Geschäftsführerin Renate Gissel und Vorsitzende Schumacher-Schlüter hervor, welche enorme Hilfe diese Spende für den Verein bedeute.

Das Geld soll in Projekte für gesellschaftlich benachteiligte Kinder fließen und auch in Fortbildungen der sich für deren Wohl engagierten einsetzenden Mitarbeitenden. Für ein neues Benefizprojekt der „Badischen Backstub“ im Jahr 2013 werden derweil bereits Ideen gesammelt.

Quelle: Kurier



Superergebnis: Stolze 19 000 Euro erbrachte die „Mäusle“-Aktion der „Badischen Backstub“ zugunsten des Kinderschutzbundes Karlsruhe, bei der Übergabe (von links) Wilfried Weber, Renate Gissel, Denise Weber, Rosel Schumacher-Schlüter, Martina Träger, Alexandra Mößner.

Foto: Werner

# Das tägliche Brot liegt den Menschen am Herzen – „Der Feinschmecker“ zeichnet Bäcker in Mittelbaden aus

Welche Bäcker sind die besten in Deutschland? Die Frage stellte das renommierte Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ letzten Sommer. Unterstützt wurden die Redakteure bei ihren bundesweiten anonymen Testkäufen von Brotprüfern des Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQ Back). Geschult wurden die Tester unter anderem auch in der Bäcker-Akademie in Weinheim.

Neben der rein handwerklichen Qualität von Brot und Brötchen spielten auch die Freundlichkeit und Kompetenz des Verkaufspersonals, die Atmosphäre im Geschäft und das Gesamtsortiment eine Rolle. Das Ergebnis bewertet „Der Feinschmecker“ als „gute Nachricht“. Denn 600 Bäckereien in Deutschland stehen auf der Empfehlungsliste. Diese Betriebe wissen sich zu behaupten, heißt es in der Dezember-Ausgabe. Oft führten sie das gelernte Bäcker-Knowhow der Eltern und Großeltern

fort. Sie verzichten vor allem auch auf künstliche Beschleuniger. Das Fazit der Tester: „Unsere Top-Betriebe beweisen, dass deutsches Bäckerhandwerk Weltspitze ist.“

Nirgendwo sonst gäbe es eine solche Vielfalt an Broten und Gebäck aus Roggen-, Weizen-, Dinkelmehl- oder auch wieder entdeckten Getreidearten wie Einkorn und Emmer. Zu Recht solle die deutsche Brotkultur ein UNESCO-Kulturerbe werden.

Die Vorschläge zu den Testbesuchen kamen aus der Redaktion, von deutschen Spitzenköchen, vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in Berlin und Lesern des Magazins-immerhin rund 1000 Zuschriften waren dazu eingegangen. Insgesamt standen 2000 Bäckereien auf der Liste. Dies zeige, so ist im „Feinschmecker“ zu lesen: „Das tägliche Brot liegt den Menschen am Herzen.“

Rund 200 der 600 Adressen finden sich

in Baden-Württemberg und Bayern, traditionell sind das laut „Feinschmecker“ die „Hochburgen des deutschen Bäckerhandwerks. Vor allem das Ergebnis in Mittelbaden war im wahr-

sten Sinne des Wortes „ausgezeichnet“. In unserer Region wurden 35 Betriebe ausgezeichnet.

Quelle: Wochenblatt



Ausgezeichnet vom „Feinschmecker“: Mittelbadische Bäcker gehören zu den besten in Deutschland. Unser Bild zeigt Petra und Horst Ziegler aus Rastatt.

Foto: Frank Vetter



Familie Pankow hat den Schritt gewagt und zeigt sich nun im Bühler Stadtteil Kappelwindeck mit neuem Konzept in neuen Räumen.

Dadurch kann man auch dem Trend der Zeit gerecht werden und dem Kunden unter anderem ein Frühstücksangebot unterbreiten, das gerne angenommen wird.

- NEU** ist das Konzept
- NEU** sind die Räumlichkeiten
- NEU** ist die Einrichtung
- NEU** ist die Darstellung nach Außen

Aber altbewährt ist die bekannte Qualität, Frische und Vielfalt der Ware, kompetente und freundliche Beratung sind ein weiterer Schlüssel zum Erfolg.

**beko**  
Besondere Konzepte im Laden + Metallbau

[www.beko-ladenbau.de](http://www.beko-ladenbau.de)







## 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 Markenzeichen. Reden wir doch darüber!

**Frank Dickmann • 07253 988213**

**Geschäftsstelle Heidelberg**

**Im Horenzacker 31 • 69254 Malsch**

**[www.comco-leasing.de](http://www.comco-leasing.de)**



WIR MACHEN LEASING PERSÖNLICH

