



Mittelbaden eG

JOURNAL



INHALT

Geschäftsführerwort

Wirtschaftsmedaille
für Richard Nußbaumer

Korte Ladenbau GmbH –
Ideen schaffen Vorsprung

Iba – die führende Weltmesse
vom 12.–17. September 2015

Aus dem Gebrauchten

Geplante Seminare

Firma Treif –
Mehr Kunden dank Gold-Schnitt

Erweiterung in Offenburg

Comco Leasing überreicht
Auszeichnung

Grüne Hügel
vom Konditor Café Brenner

Comco Leasing – Immer gut beraten
– mit Leidenschaft fürs Handwerk



Hausmesse in Iffezheim vom 18. – 20. April 2015

- ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT –
- SNACKEXPRESS – ROHSTOFFWELT
- KONZEPTE FÜR DAS HANDWERK

Geschätzte Mitglieder und Kunden unserer BÄKO Mittelbaden,

nach einem nicht zu kalten Start ins neue Jahr steht Ihnen hoffentlich vor unserer Hausmesse noch ein gutes Ostergeschäft bevor.

Nutzen Sie Ihre Eindrücke vom diesjährigen Ostergeschäft für eine passgenaue Saisonwarennorder. Weihnachten und Ostern sind mit einem attraktiven Sortiment und Neuheiten auf unserer Hausmesse vertreten.

Wir wollen Ihnen mit unserer Frühjahrsmesse im April wieder spannende Themen präsentieren, Anregungen und Ideen mit unseren Partner geben und Sie bei der Umsetzung unterstützen. Immer mehr steht dabei im Vordergrund mit praktischen Beispielen zu arbeiten und Trends aufzugreifen. Ein Beispiel hierfür ist der vegane Snack.

Das heißt, neben der bekannten „Rohstoffwelt“ setzen wir unter dem Motto „Snackexpress – die nächste Generation“ ein besonderes Augenmerk auf den Wachstumsfaktor in der Bäckerei und Konditorei der letzten Jahre. Hier werden Sie, neben unserem BÄKO-Snackberater, alles rund ums Thema Snack finden. Und es sei hier schon veraten – wir werden Sie beim Verlassen der Messe mit einem kleinen Paket ausstatten, dass Sie zu Hause gleich in die Lage versetzt, Neues auszuprobieren.

Doch auch Bewährtes darf nicht fehlen. Im letzten Jahr fanden unser Bäckerfrühstück am Sonntag sowie die zusätzlichen Angebote für die Kinder am Samstag und Sonntag sehr große Zustimmung. Deshalb finden Sie diese wieder in unserem großen Messeangebot.

Genießen Sie schon am Morgen den herrlichen Ausblick von unserem Rennbahnrestaurant und lassen Sie es sich so richtig schmecken...

Im März 2015
Ihre BÄKO Mittelbaden eG

J. Knorpp
Geschäftsleitung

Bitte beachten Sie unsere Messeöffnungszeiten:

Samstag:	18. April 2015	15:00 Uhr – 20:00 Uhr
Sonntag:	19. April 2015	10:00 Uhr – 18:00 Uhr (Frühstück ab 8:00 Uhr)
Montag:	20. April 2015	14:00 Uhr – 19:00 Uhr



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:
Gabriele Fischer-Conzatti

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

Layout, Satz, Repro, Druck:
Text & Bild Bahnmaier, 75228 Ispringen
Tel. 072 31 98 38 30, Fax 98 38 35
info@text-bild-bahnmaier.de



Wirtschaftsmedaille für Richard Nußbaumer

Richard Nußbaumer wurde auch für sein soziales Engagement geehrt.

Bei der Verleihung der Wirtschaftsmedaille: (von links) Bürgermeister Franz Masino, Betriebsleiter Bruno Rihm, MdL Anneke Graner, Finanz- und Wirtschaftsminister Nils Schmid, Richard und Irma Nußbaumer, MdL Werner Raab, Markus Nußbaumer, Bürgermeister Rudi Knodel.

Die Wirtschaftsmedaille des Landes Baden-Württemberg erhielten am 13. November 2014, 13 Persönlichkeiten aus dem Wirtschaftsleben und zwei Unternehmen für ihre besonderen Verdienste um Wirtschaft und Beschäftigung im Südwesten. Finanz- und Wirtschaftsminister Nils Schmid verlieh die Medaillen im Rahmen einer Festveranstaltung im Neuen Schloss in Stuttgart. Einer der mit der Wirtschaftsmedaille ausgezeichneten war der Waldbronner Bäckermeister Richard Nußbaumer.

Die Wirtschaftsmedaille erhalten Persönlichkeiten und Unternehmen, die sich in herausragender Weise um die baden-württembergische Wirtschaft verdient gemacht haben. Auch besondere Leistungen, die in Organisationen der Wirtschaft, in Gewerkschaften, Arbeitnehmervertretungen, Arbeitgeberorganisationen und im Bildungswesen erbracht

wurden und die der Wirtschaft und Gesellschaft des Landes dienen, können mit der Wirtschaftsmedaille ausgezeichnet werden.

Die Wirtschaftsmedaille wird seit 1987 an Persönlichkeiten und Unternehmen verliehen. Zu den rund 800 bisherigen Preisträgern zählen vor allem Unternehmerinnen und Unternehmer aus Mittelstand und Handwerk, aber auch Vertreter von Kammern, Verbänden oder Betriebsräte. Träger der Wirtschaftsmedaille sind beispielsweise Ferdinand Porsche (Verleihung 1989), Paul Pietsch (1991), Dietmar Hopp (1992) oder Hans-Peter Stihl (1995).

Bei der Verleihung der Wirtschaftsmedaille an Richard Nußbaumer waren auch die beiden Ettlinger Landtagsabgeordneten Anneke Graner (SPD) und Werner Raab (CDU) anwesend und gratulierten Richard Nußbaumer zu der Auszeichnung. Richard Nußbaumer ist nicht nur durch seine "Bäckerei mit Herz" weit über Waldbronn hinaus bekannt, sondern auch durch sein großes soziales Engagement. Zahlreiche Vereine und Kommunen im Einzugsgebiet von Nußbauers Bäckerei profitieren von seiner Großzügigkeit bei Festen und Feiern. Weit über seine Heimatgemeinde hinaus wurde Nußbaumer durch das Projekt der Containerbäckerei im indischen Mitraniketän bekannt.

Die Wirtschaftsmedaille des Landes Baden-Württemberg erhielt jetzt bei einem Festakt im Neuen Schloss in Stuttgart der Waldbronner Bäckermeister Richard Nußbaumer (links). Übergeben wurde sie von Finanz- und Wirtschaftsminister Nils Schmid.

Baden-Württembergs Finanz- und Wirtschaftsminister Nils Schmid Richard Nußbaumer mit den Worten würdigte:

"Sehr geehrter Herr Nußbaumer, das Bäckerhandwerk wurde Ihnen sprichwörtlich in die Wiege gelegt. 1953 geboren, wuchsen Sie quasi in der Backstube Ihrer Eltern auf. Bei einer solch frühen Praxisnähe war eine Bäckerlehre später die einzig logische Konsequenz. 1975 folgte die Meisterprüfung, vier Jahre später gründeten ihre Frau und Sie in Waldbronn Ihre erste Bäckerei und Konditorei.

Mittlerweile sind daraus über 46 Filialen mit rund 320 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geworden. Starkes Unternehmenswachstum und handwerklicher Anspruch sind für Sie kein Widerspruch. Sie setzen auf modernste Produktionstechnologie und zeitgemäße Verkaufs- und Vertriebsstrukturen. Doch Sie legen nicht minder Wert auf die Qualität der verkauften Produkte sowie auf deren einwandfreie handwerkliche Fertigung. Und deswegen machen Sie sich stark für

gute Ausbildung: Natürlich im eigenen Betrieb, in dem bislang 175 Jugendliche ausgebildet wurden.

Aber auch darüber hinaus: So sind Sie seit 1981 Mitglied im Gesellenprüfungsausschuss, seit 1995 Mitglied im Meisterprüfungsausschuss und darüber hinaus seit 2003 bei der Bäckerinnung Karlsruhe als Vorstandsmitglied aktiv.

Ihr Firmenmotto "Bäckerei mit Herz" gilt bei Ihnen nicht nur im Geschäft. Sie unterstützen die Tafelläden im Landkreis Karlsruhe, aber sind auch international sozial engagiert. Seit einigen Jahren sind Sie Vorstandsmitglied eines Projekts im Süden Indiens. Hier können Kinder aus ärmsten Verhältnissen eine schulische und sogar berufliche Ausbildung machen. Sie selbst haben einen gebrauchten Container zur Backstube umgerüstet und vollbeladen auf die Reise nach Indien geschickt.

Ich freue mich, Ihnen in Anerkennung Ihrer besonderen Verdienste heute die Wirtschaftsmedaille des Landes zu überreichen."

(Quelle: www.waldbronn.de)



von links nach rechts:
Bürgermeister Franz Masino, Betriebsleiter Bruno Rihm,
MdL Anneke Graner, Finanz- und Wirtschaftsminister Nils Schmid,
Richard und Irma Nußbaumer, MdL Werner Raab,
Markus Nußbaumer, Bürgermeister Rudi Knodel



Korte Einrichtungen gehört zu den führenden Unternehmen der Branche. Wir gestalten individuelle Konzepte sicher, solide und erfolgreich. Das unterstützt unsere Kunden, ihre unverwechselbaren Stärken am Markt herauszustellen und zu positionieren.



Ideen für Ihren Erfolg!

Korte Einrichtungen GmbH
Wipperfürther Straße 440
51515 Kürten
Telefon 02268 / 53-0
Telefax 02268 / 53-57
E-Mail: info@korteeinrichtungen.de
www: www.korteeinrichtungen.de



Iba - Die führende Weltmesse für Bäckereien, Konditoreien und Snacks vom 12. – 17. September 2015 in München



Sehr geehrte Mitglieder und Kunden, am Sonntag den 13. September 2015 planen wir eine gemeinsame Fahrt in einem modernen Reisebus nach München zur iba.

Abfahrt ca. 6:00 Uhr bei der BÄKO in Karlsruhe.

Feste Zusagen nehmen wir bereits heute gerne an. Melden Sie sich hierzu bei ihrem Aussendienstberater oder bei

Frau Fischer-Conzatti unter der Rufnummer +49 721 9492-242 per Fax unter +49 721 9492-6242 oder per Mail unter Fischer-Conzatti@baeko-mittelbaden.de an.

Die Fahrtkosten werden von der Firma Uniform übernommen.



AUS DEM GEBRAUCHTEN

- 1 Brezeltauchergerät für Bleche 57/78 cm
- 1 Tisch-Tortenvitrine 100 cm Höhe mit 4 Auflagen
- 1 Heiße Theke 120 cm breit
- 1 Treif Brotschneidemaschine Kreismesser ohne Öl
- 1 WMF Kaffee-Vollautomat mit 2 Mühlen
- 1 Hobart Gärunterbrecher
- 4 Tablett Abräumwagen
- 1 Tischkühlaufsatz
- 1 Lippelt Abwieger TR 80
- 1 Vito Fettreinigungsgerät für die Berlinerpfanne
- 1 Kärcher Kehrmaschine KM 70/20

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Herrn Vogt unter Telefon 07 21 94 92-282 oder bei Herrn Werder unter Telefon 0170 2810282.

Bäckernachwuchs... man beachte die adrette Bekleidung...



Geplante Seminare für 2015:

- März 2015 „Natürlich Sahne“ Seminar mit der Fa. Dawn
- April 2015 Verkäuferinnenseminar mit Herrn Goedereis – der Bäckerberater –
- Mai 2015 Erstellung, Umsetzung und Darstellung von Kombiangeboten
- Juli 2015 Langzeitführung
- September 2015 Hygieneschulung
- Oktober 2015 Sauerteigseminar Fa. Boeker
- November 2015 Kaffeekompetenztag mit der Firma Meisterkaffee

Die jeweiligen Einladungen erhalten Sie durch Ihren Außendienstmitarbeiter bzw. per Mail.

Wilhelm Goedereis
Dipl. Betriebswirt (FH) / M.Sc. in Business Administration

„Ich bin überzeugt, dass ein Unternehmen nur dann erfolgreich ist, wenn es seinen Kunden einen Mehrwert bietet.“

Sprechen Sie mich an!

Telefon: 0711 9492-242
Fax: 0711 9492-6242
E-Mail: fg@baeko-mittelbaden.de

Ein starker Partner für Ihren Erfolg!

- **Personal**
- **Produktion**
- **Vertrieb**
- **Finanzwesen**
- **Rechtswesen**

Sprechen Sie mich an!

Die Ergebnisse aus meinen Filialchecks und die damit verbundenen Teilerfolge:

- zeigen Ihnen konkrete Ansatzpunkte den Umsatz in Ihren Filialen zu steigern!
- liefern Erkenntnisse zur Optimierung Ihrer Servicequalität!
- eröffnen Chancen an die Stärken Ihrer Mitarbeiter anzuknüpfen!

Als starker Berater kann ich Ihre Filialen effektiv und umfassend analysieren!

Wilhelm Goedereis
Der Bäckerberater

Telefon: 0711 9492-242
Mobil: 0152 29644285

Filialcheck

- Mit dem Filialcheck deckt ein Service- und Qualitätscheck in Ihren Filialen auf. Dadurch werden die Probleme Ihrer Bäckerei- und Konditoreifilialen besser sichtbar!
- Die Schwerpunkte des Filialchecks sind z.B. Optik, Konzepte, Organisation und Personal. Sie wählen Ihre Schwerpunkte und erhalten von mir aussagekräftige und nachvollziehbare Ergebnisse.
- Die Ergebnisse werden von mir analysiert und erläutert. Vorgehensweisen und Maßnahmen legen wir gemeinsam fest, dadurch werden vorhandene Qualitätslücken geschlossen!

Infos unter www.Der-Baekerberater.de

Mehr Kunden dank Gold-Schnitt

TREIF entwickelt und produziert seit 20 Jahren Brotschneider ohne Messer-Beölung

Weiche, locker gebackene Brote lassen sich jetzt noch besser schneiden. Der Entwickler und Produzent von Brotschneidemaschinen TREIF hat ein hauchdünnes Messer entwickelt, mit dem auch bei weichen Broten mit oder ohne fester Kruste, großporigem Kartoffelbrot und vielen weiteren „empfindlichen“ Brotarten überzeugend saubere Schneid-Ergebnisse erzielt

werden – selbst wenn die Brote noch warm sind. Auch das Schneidergebnis der Kruste kann sich sehen lassen.

Das Messer ist hauchdün, damit Brote mit dem geringst möglichen Schneiddruck und der größt möglichen Qualität geschnitten werden. Zugleich garantiert es absolute Stabilität – die Voraussetzung für perfektes Schneiden.

TREIF ist der einzige Hersteller von Brotschneidemaschinen mit eigener Messer-Fertigung. Damit ist die dauerhaft gleichbleibende Qualität des Messers und damit am Ende das perfekte Schneidergebnis garantiert.



2014 blickte TREIF auf „20 Jahre Entwicklung und Herstellung von Brotschneidemaschinen“ zurück. In den 90er Jahren galt das Maschinenbau-Unternehmen als „Pionier des ölfreien Schneidens“. Dem Grundsatz „Schneiden wie geschmiert, aber ohne Messerbeölung“ ist TREIF bis heute treu geblieben.

Das Maschinenprogramm umfasst Universal-Brotschneider für jeden Bedarf, vom Einstiegsmodell und der Tischmaschine SIRIUS bis hin zur SB-Maschine. Sie alle wurden im TREIF-Hygiene-Design nach strengen hygienischen Gesichtspunkten konstruiert.



Besuchen Sie uns auf der Hausmesse in Iffezheim: 18. - 20. April 2015

Die Ingenieure des Geschmacks



Wir schneiden Brot, damit der Geschmack in Top-Form kommt.

Seit über 20 Jahren wissen die TREIF-Brotschneider durch erstklassige Schneidergebnisse zu überzeugen. Auch das Hygiene-Design ist bis ins Detail durchdacht, so dass sich die Maschinen schnell und effektiv reinigen lassen. Entdecken auch Sie das Hygiene-Design unserer Brotschneider!

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstr. 4 - 57641 Oberlohr
Tel: 0 26 85 / 944 - 0
Fax: 0 26 85 / 10 25

www.treif.de



Passion for Food Cutting





Erweiterung in Offenburg

Im Februar sind die fast ein Jahr dauernden Bautätigkeiten am Standort Offenburg zum Abschluss gekommen. Die BÄKO wurde um einen Verladebereich mit 7 Toren, der im notwendigen Umfang auch über gekühlte Bereitstellungsflächen verfügt, erweitert. Diese Verladezone schließt nahtlos an die Erweiterung des Tiefkühlagers in 2007 an. Der Wareneingang wurde ebenfalls verlegt, um über entsprechende Schleusen eine zügige und hygienisch einwandfreie Abwicklung sicherzustellen. Die alten Ausstellungs-

räume wurden aufgrund des hohen Renovierungsbedarfs abgerissen und in die bestehenden Verkaufsräume integriert. Mit dieser Investition hat die BÄKO Mittelbaden eG einen weiteren Schritt im Hinblick auf die Anforderungen Ihrer Mitglieder und Mitarbeiter getan. Die Erfordernisse einer modernen und zukunftssicheren Lagerlogistik werden durch die baulichen Veränderungen optimal unterstützt.



COMCO Leasing überreicht Auszeichnung an die BÄKO Mittelbaden eG



Im Rahmen der Südback, der bekannten Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk hat die COMCO Leasing offiziell ihre Vertriebspartnerschaft zur BÄKO Mittelbaden eG mit einem Zertifikat gewürdigt und sich persönlich für die langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit bedankt.

Die Übergabe fand auf dem Stand der BÄKO statt. Geschäftsführer Herr Jochen Knopp nahm die Auszeichnung freudstrahlend entgegen und bedankte sich stellvertretend für die gesamte Genossenschaft bei den Repräsentanten der COMCO Leasing GmbH, Herr Johannes Hüsgen (Leiter Vertrieb) und Herrn

Peter Pelinka (Leiter Vertriebsleasing). Dabei richtete er seinen persönlichen Dank besonders an die Eheleute Dickmann (COMCO Leasing, Standort Heidelberg), die sich in Mittelbaden sehr engagiert um die Realisierung von Finanzwünschen des Backhandwerks kümmern und eine intensive Zusammenarbeit mit Herrn Vogt (Bereich Technik) pflegen.

Positives Fazit – eine gewachsene Vertriebspartnerschaft, die ganz im Sinne der BÄKO Mittelbaden eG kontinuierlich die wirtschaftlichen Förderung der Bäcker- und Konditoren-Mitglieder vorantreibt.

„Grüne Hügel“ vom Konditor Café Brenner in Karlsruhe zeigt Kreativität zum Karlsruher Stadtjubiläum

Zum Stadtfest auf den „grünen Hügel“? Und wo? Nein nicht in Bayreuth, wo die berühmten Festspiele auf dem sogenannten „Grünen Hügel“ stattfinden – in Karlsruhe hat Konditormeister Michael Brenner hunderte von kleinen, grünen Hügeln geschaffen.

„Wir unterstützen damit die Werbung für das 300-jährige Stadtjubiläum“, sagt er „und verschenken das Mandel-Schoko-Eiweiß-Gebäck an unsere Kunden.“ Schließlich gebe es auch in Karlsruhe einen grünen Hügel, auf dem ein Fest stattfindet. „Das Gebäck schmeckt der Kundschaft“, ergänzt Manuela Brenner. „Der Nutzen für den Betrieb liege auf der Hand. Und wir hoffen, dass sie bei den Feiern zum Jubiläum Gäste brin-

gen.“ Das Café Brenner in Karlsruhe ist ein traditioneller Familienbetrieb mit schöner Kaffeehausatmosphäre, der auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurückblicken kann. Im Jahr 1896 eröffnete Konditormeister Hermann Brenner in Pforzheim am Leopoldsplatz das erste Café und legte damit die Grundlage für eine angesehene Konditoren-Dynastie. Sechzig verschiedene Kuchen und Torten, vierzig Sorten an Pralinen und märchenhafte Petits Fours lassen keine Wünsche offen. Hinzu kommen leckere Speisen und variantenreiche heiße und kalte Getränke. Qualität und Frische sind die Devise im Café Brenner und Garant für den Erfolg.

(Quelle: Konditorei und Café. Bild: Frau Treiber)





Immer gut beraten – mit Leidenschaft fürs Handwerk.

Mit einer guten Finanzierung ist es wie mit dem Backen – entscheidend für den nachhaltigen Erfolg sind die richtigen Zutaten und ein leidenschaftliches und erfahrenes „Händchen für das Handwerk“. Als verdienter Partner des Backhandwerks und mit über 40 Jahren Erfahrung im Leasingbereich bietet Ihnen COMCO Leasing außergewöhnliche Beratungskompetenz und echte Alternativen zum klassischen Kredit über die Hausbank.

Lassen Sie sich persönlich beraten – von Mittelstand zu Mittelstand.

COMCO 
KOMPETENZ IN LEASING

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

