



Mittelbaden eG

JOURNAL



INHALT

Geschäftsführerwort

Anzeige „Alwa ist Leben“

Rückblick Seminar 17.06.2015 in
Offenburg „Was Sie über Brot
und Kleingebäcke wissen müssen!“
mit Wilhelm Goedereis – der Bäcker-
berater

Bäckerei Abele in Gaggenau
besteht seit 60 Jahren



Wein erleben – Werbeanzeige
der Winzer-genossenschaft Affentaler

Reportage „Bezahlautomat“
der Firma PerfectMoney

Rückblick auf 103. General-
versammlung

Interessante Werbeimpulse –
Online Werbeportal Gewinner

Aus dem Gebrauchten

Werbeanzeige „Royal Rühr“
der Firma Uniform

Reportage „Pauls“

Rückblick auf Kinderstadt „Karlopolis“

Frau und Herr Fütterer
verabschieden sich

Webeanzeige Comco –
Kompetenz in Leasing





HERBSTZEIT



Sehr geehrte Mitglieder und Kunden der BÄKO Mittelbaden,

wenn Sie die Herbstausgabe unseres Journals in Ihren Händen halten, blicken wir auf einen heißen Sommer zurück. Für unsere Bäcker und Konditoren, aber auch die Vielzahl unserer Kunden aus den Bereichen Cafe und Eis war es fast schon zu heiß.

Abgesehen vom Wetter: Tolle Chancen boten und bieten sich, wenn man den Wünschen der Verbraucher nach Tradition, Handwerk und Ursprünglichkeit nachkommt. Die klassischen Kuchen wie Zwetschgen- und Zwiebelkuchen erfreuen sich nach wie vor sehr großer Beliebtheit. Und auch das herzhaftes Brot, gerne auch aus Dinkel oder Urgetreiden findet seine Stammkundschaft. Sprichwörtlich in aller Munde bleibt das Thema Snack. Wer hier dauerhaft erfolgreich sein will, muss sich regelmäßig am Markt orientieren.

Im Oktober startet unsere Herbstaktion, die Ihnen unser Rohstoffsoriment und weitere Produkte präsentiert. Sollten Sie darüber hinaus noch spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns an. Unser Außendienst und unsere Mitarbeiter im Callcenter nehmen Ihre Anregungen gerne entgegen.

Im September 2015
Ihre BÄKO Mittelbaden eG

J. Knorpp
Geschäftsleitung



Impressum: BÄKO Journal

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

Redaktionsleiter:
Roberto Conzatti
Telefon 0721 9492-241
Telefax 0 721 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
Telefon 0 72 31 98 38 30
Telefax 0 72 31 98 38 35
info@text-bild-bahnmaier.de

- Reich an Mineralien.
- Natürlich erfrischend.
- Tut gut und schmeckt.



Rückblick Seminar am 17.06.2015 in Offenburg

„Was Sie über Brot und Kleingebäcke wissen müssen!“

In diesem Verkaufstraining **„Was Sie über Brot und Kleingebäcke wissen müssen!“** haben die Teilnehmer fundiertes Fachwissen zum Thema Brot und Kleingebäcke erhalten.

Ziel dieses Seminars war es, die Teilnehmer sicherer, motivierter und effizienter in der täglichen Arbeit zu machen. „Nur wer seine Gebäcke kennt,

kann Bedarf wecken und erfolgreich verkaufen!“

Ein weiteres Anstreben des Seminars war es, Impulse des täglichen Verkaufsgesprächs zu erhalten, Verkaufsgespräche zielgenauer zu gestalten und als kompetenter Ansprechpartner wahrgenommen zu werden.

Weitere Schwerpunkte im Verkaufstraining:

- Vom Getreidekorn bis zum Typenmehl
- Eigenschaften von Backzutaten und Ihre Auswirkungen im Gebäck

- Einteilung der Brotsorten in Abhängigkeit des Roggen- und Weizenanteils
- Klärung von immer wieder auftretenden Fragen wie z. B. „Was ist der Unterschied zwischen Vollkorn – und Mehrkornbrot? Anhand der Leitsätze für Brot und Kleingebäck
- Allergenkennzeichnung „Was ist im Verkauf zu beachten?“
- Transfer in die Praxis oder „Backwaren kundenorientiert verkaufen!“



Handwerk und Kreativität

Bäckerei Abele in Gaggenau besteht seit 60 Jahren

Bei der Gaggenauer Bäckerei Abele trifft traditionelles Handwerk auf kreative Ideen. Von Erwin Abele im Juli 1955 gegründet, konnte der Bäckereibetrieb am 04. Juli 2015 sein 60-jähriges Bestehen im Grittweg 12 mit einem Tag der offenen Tür feiern. Groß war die Kundenresonanz an diesem Sonntag.

Die Kundinnen und Kunden der Bäckerei – mit Niederlassungen in Michelbach,

Sulzbach und zwei Geschäften in Gaggenau – schätzen die Brötchen, Brote und Feinbackwaren, hergestellt nach überlieferten und von Bäckermeister Gerd Weber immer wieder verbesserten Rezepturen und eigens dafür produzierten Vormischungen. Für die Herstellung der Backwaren werden von Bäckermeister Weber ausschließlich regionale Produkte verarbeitet, etwa das Kraichgau Korn. Er übernahm vor zwölf Jahren zusammen mit seiner Frau Annemarie den Bäckereibetrieb von Antonia und Gerhard Abele. 45 Mitarbeiter arbeiten mittlerweile in dem Betrieb.

Quelle: Wochenjournal 08.07.2015

Wir sagen „herzlichen Glückwunsch!“



Affentaler
WINZERGENOSSENSCHAFT eG

Weinproben • Kellerführungen • Weinbergführungen
Seminar- & Tagungsräume • Event-Location

www.affentaler.de

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr.: 8 – 18 Uhr
Sa.: 9 – 13 Uhr
So. (März – Dez.): 10 – 14 Uhr

Affentaler Winzergenossenschaft eG
Betschgräblerplatz • 77815 Bühl
Tel.: 072 23-98 98 0

Wein
ERLEBEN



PerfectMoney-Automaten – die innovative Bezahlösung!

Unhygienische Bezahlvorgänge in Lebensmittel-Fachgeschäften gehören der Vergangenheit an. Kassendifferenzen oder Falschgeld gibt es nicht mehr. Dafür ist mehr Geld in der Kasse und die Abrechnung schnell und einfach gemacht.

Die Bezahlautomaten von PerfectMoney sind ansprechend, einfach zu bedienen und können optimal in jeden Verkaufsraum integriert werden.

Die Vorteile eines solchen Bezahlsystems liegen dabei auf der Hand. Das Verkaufspersonal muss kein Bargeld mehr anfassen: es erleichtert und fördert somit die Lebensmittelhygiene. Des Weiteren wird den Verkäufern viel Arbeit abgenommen und spart somit kostbare Zeit, die den Kunden zu Gute kommen kann. Zudem ist Bargeld in dem Automaten sicher aufbewahrt. Gezahlt werden kann bar oder auch per Karte. Der Automat wechselt passend, verrechnet sich nicht, lehnt Falschgeld ab und schützt so zuverlässig vor Kassendifferenzen und Diebstahl.

Um den Kunden direkt beim Einkauf zu zeigen, wie wichtig Sauberkeit und Hygiene sind, setzen einige Betriebe aus dem Lebensmittelhandwerk deshalb auf Bezahlautomaten. Insbesondere in Bäckereien oder Fleischerfachgeschäften, sind die Automaten sowohl beim Verbraucher als auch bei den Servicekräften gut angesehen.

**Hygienisch,
effizient, einfach
und schnell**

Der Einsatz der Bezahlautomaten ist auch in anderen Fachgeschäften dank seiner Anpassungsfähigkeit auf dem Vormarsch (Schnellrestaurants, Bibliotheken, Marktstände, etc.). So wird jeder Automat speziell an die Bedürfnisse des Kunden angepasst. Die Kassensysteme sind mit allen gängigen Waagensystemen/Kassensystemen kompatibel, zudem machen effiziente Softwareprodukte die Handhabung für Kunden und Geschäftsinhaber einfach.

„Wir sind zuversichtlich, dass wir auch zukünftig mit unseren kreativen Bezahlösungen überzeugen können“, so Vorstand Christian Dieterich. „Durch individuelle Betreuung, Einzelanfertigungen und stetige Weiterentwicklung können wir gezielt auf die Vorstellungen unserer Kunden eingehen“.

Pressekontakt: PerfectMoney
Talheimer Straße 22-24
74223 Flein bei Heilbronn
Telefon: +49 7131 15588-0
info@perfect-money.de





Impulsstarke Werbemittel für die Picknicksaison...



Mit der Erstellung eines Aktionswerbemittels **über den Meisterland-Konfigurator** auf www.meisterland-business.de nehmen Sie liebe Kunden automatisch am Online Gewinnspiel teil.

Als Dankeschön für die Teilnahme wurden 4 x 1 Picknickkorb befüllt mit Meisterland-Konfitüren verlost.

Hier einer der glücklichen Gewinner... unsere Bäckerei Lang aus Rust hat sich sehr darüber gefreut...

Generalversammlung am 15. Juli 2015

Die Bäckergesangsvereine Fidelitas Karlsruhe und der Sängerkranz Durlach eröffneten mit Ihren Liedvorträgen die 103. ordentliche Generalversammlung.

Der Aufsichtsratsvorsitzende Michael Neu begrüßte die anwesenden Mitglieder und Ehrengäste Im Namen des Vorstandes und des Aufsichtsrates.

Bevor er die einzelnen Tagespunkte verlas, führte Herr Neu in seinem Vorwort die historische Geschichte der Karlsburg auf. Anschließend bat er die Ehrengäste um ein Grußwort.



AUS DEM GEBRAUCHTEN

- Vito Fett Reinigungsgerät
- Heißetheke
- Tablett Abräumwagen
- Glasierwagen / Vielzweckwagen von Strohauer
- Diosna Spiralknetter SP 80 grundüberholt

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Herrn Werder unter Telefon 0170 2810282.



Frische Umsatzimpulse mit saftigen Rührkuchenideen!

Wahlweise mit Öl, Butter oder Margarine

NEU

12.-17.09.2015 Halle WS, Stand 130

Täglich geben Sie Ihr Bestes. Und wir geben unser Bestes dazu. In UNIFERM Royal Rühr steckt das Extra an Frische: abgestimmte Komponenten und feinste Buttermilch für abgerundeten Geschmack, eine feinsaftige Krume und lange Genussfrische in vielfältigen Gebäckspezialitäten. So schaffen wir gemeinsam die besten Voraussetzungen für die Zufriedenheit Ihrer Kunden. Und erzeugen damit extra saftige Impulse für neuen Umsatz.

www.uniferm.de



paul's

„Paul's“ – Die Snackmarke

Immer mehr Menschen möchten heutzutage schnell und gleichzeitig hochwertig essen. Besonders Snacks-to-go sind sehr beliebt und werden auch künftig im Trend bleiben. Hier ergibt sich für die Backgastronomie die Chance, bestehende und neue Käuferschichten mit innovativen und köstlichen Snack-Ideen zu begeistern. Der WIESENHOF Gastro-Service bietet unter den Marken „Paul's“, „Paul's PLUS“ und „Paul's VEGGIE“ den Bäckereien eine große Auswahl an Geflügelprodukten sowie vegetarischen Produkten, die sich perfekt als Füllung für belegte Brötchen, Brote, Paninis, Bagels und weitere Backprodukte eignen. Auf der Internetseite

„pauls-snack.de“ finden Kunden von den „Chicken Machern“ neben vielen Ideen und Anregungen auch Rezeptvorschläge für leckere Snacks. Alle Produkte sind vorgegart, bieten höchste Produktsicherheit, eine einfache Handhabung und lassen sich schnell auf den Punkt zubereiten. Dabei sind sie vielfältig einsetzbar und auch kalt ein voller Genuss. Darüber hinaus sind die Snacks nicht nur ein Genuss für zwischendurch, sondern können seitens der Backgastronomie auch als Hauptmahlzeit wie zum Beispiel als leichtes Mittagessen angeboten werden.

Herzhafter Geflügelgenuss

Dieses Jahr sorgt der WIESENHOF Gastro-Service besonders mit dem Pulled Chicken

(Verpackungseinheit 3 x 1000 g), das nach dem „slow cooked-Verfahren“ zubereitet wird, für ein neues geschmackliches Highlight. Nach der Zubereitung in dem Kombidämpfer oder im Wasserbad lässt sich das Hähnchenfleisch aus der Hähnchenoberkeule leicht zerteilen (pulled = ziehen). Das Fleisch eignet sich vor allem als Füllung für Brötchen, Bro-

einheit 3 x 1000 g), Veggie Sticks (Stückgewicht 30 g, Verpackungseinheit 3 x 1000 g) und Veggie Crispy-Sticks (Stückgewicht 30 g, Verpackungseinheit 3 x 1000 g) angeboten. Alle drei fleischlosen Alternativen basieren auf einer Weizen-Basis und sind mit Gemüse verfeinert. Vor allem die Veggie Sticks und Veggie Crispy-Sticks sind vielsei-



Paul's Veggie Crispy-Sticks im Wrap als Variante „Baidehi“: Das dünne Fladenbrot mit Frischkäse bestreichen, anschließend mit Lollo Bianco, Mangostreifen, Paprikawürfeln und Paul's Crispy-Sticks belegen. Eine fruchtige Mango-Curry-Soße verleiht dem Wrap eine exotische Note.

te, Wraps und Burger. Ab September ist das Pulled Chicken dann auch fix und fertig gezupft erhältlich und eignet sich so bestens auch für leckere Salatkreationen.

tig in ihrer Verwendung und eignen sich optimal als Fingerfood oder als Füllung für Wraps wie in der Variante „Baidehi“ mit Mango und Paprika.

Vegetarisch genießen

Neben Geflügelprodukten werden derzeit auch verstärkt vegetarische Produkte nachgefragt. Auch hier liefert der WIESENHOF Gastro-Service die ideale Antwort: Unter der Marke „Paul's VEGGIE“ werden seit diesem Frühjahr die drei vegetarischen Produkte Veggie Crispy-Schnitzel (Stückgewicht 80 g, Verpackungs-



paul's



Ein dunkles Brötchen aufschneiden und die Ober- und Unterseite mit BBQ-Sauce bestreichen. Etwas Lollo Bianco und Pulled Chicken auf die Unterseite legen. Mit in Streifen geschnittener Paprika garnieren und das Ganze mit der BBQ-Sauce verfeinern.

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH
Paul-Wesjohann-Str. 45
D-49429 Vixbè
Tel. +49 4445 89-304
Fax +49 4445 891-395
Mail: foodservice@wiesenhof.de
www.wiesenhof-gastroservice.de



...Zum 300. Karlsruher Stadtgeburtstag

**Eigene Stadt macht's möglich:
Herbert Grönemeyer hat's schon be-
sungen: „Kinder an die Macht!“...**

In der Zeit vom 10.–21. August 2015 entstand die Kinderspielstadt „Karlopolis“, die kleine Stadt mit Häusern, Zelten, Hütten, Fahrzeugen, Straßen, Läden und Werkstätten in einem abgegrenzten Areal – etwa drei Fußballfelder groß – im Karlsruher Schlosspark. Hier konnten bis zu 250 Kinder im Alter von 8 bis 13 Jahren täglich 42 Berufe und Tätigkeiten vom Arzt bis zum

Zirkusartist ausprobieren und sich be-
weisen.

Den Beruf des „Bäckers“ konnten die Kinder im Haus Nr. 14 erforschen. Die Ausstattung für die Bäckerei Karlopolis stellte die Köhler's Landbäckerei aus Graben-Neudorf zur Verfügung. Die Marketing-Mitarbeiterin von Köhler's Landbäckerei, Lisa Rothfuß, war auch immer mit dabei und für den kaufmännischen Bereich zuständig. Jeden Tag wurden bis zu je 10 kg Brötchen- und Süßteig geknetet, Brötchen ge-

formt, Schnecken zubereitet und am Abend „Kasse“ gemacht. In der 1-jährigen Vorbereitungszeit haben Walter Köhler, Geschäftsführer und Eigentümer der Köhler's Landbäckerei und dessen Ehefrau in Form von Planung, Gestaltung und Gesprächen, sehr viel Zeit investiert. Unterstützt wurde die Backstube vor Ort auch durch den Bäckermeister im Ruhestand, Hans Wunsch aus Gaggenau.

Das Schönste an der Karlopolis Kinderstadt war, dass die Kinder jeden Tag in

eine neue „Berufswahl“ reinschnuppern durften. Der Bäcker und die Auto-Werkstatt waren die gesuchtesten Bereiche, die Kinder waren sehr gerne „Genußhandwerker“.

Hinter dem Konzept einer Kinderstadt steht der Gedanke, Kinder spielerisch in das spätere Leben einzuführen. Indem Sie verschiedene Berufe ausüben, gewinnen Sie Einblicke in das Arbeits- und Gemeinleben.

Quelle: divers



Frau und Herr Fütterer verabschieden sich...

**Firma Fütterer, Textilien
für Hotel und Gastron-
omie, Berufskleidung**

*Geschätzte Mitglieder und Kunden der
BÄKO Mittelbaden eG,*

unsere Firma, Marianne und Bernd Fütterer Textilien für Hotel und Gastronomie, Berufskleidung war in den vergangenen 25 Jahren fest in Ihrem Branchengeschehen verankert. Nach 25 Jahren Selbstständigkeit werden wir uns Ende 2015 in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden.

Es wird leider keinen Nachfolger für unser Unternehmen geben. Ein Abschied ist immer mit etwas Wehmut

verbunden. Wir dürfen zurückblicken auf eine gute Zeit. Viele Menschen haben uns dabei begleitet. Ganz besonders die BÄKO Mittelbaden eG.

Ihnen allen danken wir aufrichtig für das jahrelange Vertrauen, die Kundentreue und nicht zuletzt auch die Wertschätzung, die Sie uns in dieser langen Zeit entgegen gebracht haben.

Wir wollen es nicht versäumen, uns auf diesem Weg persönlich zu verabschieden.

Wir bedanken uns für die Gute und Schöne Zusammenarbeit und wünschen allen Mitglieder und Kunden der BÄKO Mittelbaden eG für die Zukunft alles Gute, viel Erfolg und Zufriedenheit.





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

