



Fragebogen

Wolfgang Pfeifle
Bäckermeister, Freiburg



Woher bekommen Sie ihre Ideen?	Ich habe mir die Fähigkeiten einer guten Wahrnehmung meines gesamten Umfeldes erhalten. Alle meine Sinne sind ständig geschärft.
Welche Bäckerei begeistert Sie?	Jede Bäckerei mit glücklichen Kunden und sehr zufriedenen Mitarbeitern. Dahinter steht immer eine gute Führung.
Worauf legen Sie bei ihren Mitarbeitern Wert?	Die Fähigkeit, sich für eine gute Sache begeistern zu können.
Wann sprechen Sie von einem top Service?	Wenn sich mein Kunde darauf verlassen kann, dass seine Reklamation beim Chef persönlich landet.
Welche Eigenschaften sagt man Ihnen als Chef nach?	Empathie, Loyalität, Achtsamkeit, Vertrauen schaffen, hohe Einsatzbereitschaft, jemand, mit dem andere gerne durch „Dick Et Dünn“ gehen.
Was verstehen Sie unter Erfolg?	Im Business: dass Mitarbeiter und Geschäftspartner von mir als Mensch niemals genug haben, dann wird das (auch nötige Geld) nebensächlich. Privat: eine intakte Familie.
Was ist für Sie Qualität?	Wenn ein Produkt (Brot) so gut ist, dass es mich stets überrascht und ich ein kleines Stückchen Glück empfinde.
Wer sind ihre Vorbilder?	Konkret gibt es keine, aber bei nahezu allen Menschen sehe ich so viele gute Eigenschaften, dass ich mich anstrengte, diese auch zu beherzigen. Text/Foto: Speckner