

Süd in Kürze

Erweiterung der Bäko Region Stuttgart

STUTTGART (abz). Der Lagerneu- und -umbau der Bäko Region Stuttgart am Standort Stuttgart-Weilimdorf ist abgeschlossen. Neu sind eine Leerguthalle sowie eine Kühl- und Versandhalle. Die Umbauten erfolgten für eine Tiefkühlhalle, den Wareneingang und ein Süßwarenlager. Die neue Containerwaschanlage hat eine Kapazität von 40 bis 60 Rollcontainern pro Stunde. Die Warenannahme ist mit neuen Verladerrampen und erhöhten Lagerplätzen ausgestattet.



Das neue Lager der Bäko Region Stuttgart. Foto: Bäko

Bäckerinnung wirbt um Azubis

SCHWÄBISCH HALL (pgö). Die Bäckerinnung Hohenlohe hat am Tag des Handwerks in Schwäbisch Hall teilgenommen, um über freie Ausbildungsstellen zu informieren. Der Infotag wird von der Kreishandwerkerschaft Schwäbisch Hall veranstaltet. Auch andere Innungsbranchen haben sich vorgestellt und ihr Handwerk präsentiert. Unter anderem haben die Elektroinnung Schwäbisch Hall-Craillsheim und die Zimmererinnung Schwäbisch Hall teilgenommen.

Brezeln formen in Rekordzeit

BOZEN / Stuttgart (abz). Sandra Salcher aus Baden-Württemberg ist die schnellste Brezenbäckerin. Auf der Fachmesse Hotel traten Bäcker aus Süd-, Nord- und Osttirol sowie Deutschland im internationalen Brezenwettbewerb gegeneinander an. Bewertungskriterien waren die Anzahl und das Aussehen der Brezeln. Den zweiten Platz belegt Bäckermeister Horst Tschalkner von der Bäckerei Plazotta in Eppan.



Siegerin Sandra Salcher und Horst Tschalkner. Foto: Verband

Ein Chef zum Anfassen

Wolfgang Pfeifle und sein Team entwickeln hochwertige Produkte / Sortiment deutlich reduziert

Baden & Württemberg

FREIBURG (spec). Woran erkennt man ein gutes Betriebsklima? Wenn die Mitarbeiter gemeinsam das Rezept für Apfeltaschen perfektionieren? In ihrer Freizeit, ohne Chef? Das ist jetzt kein Scherz, sagt Wolfgang Pfeifle. Das geschah in seiner Backstube, an einem Sonntagnachmittag in Freiburg-Haslach. Der 46-jährige Bäckermeister führt den gleichnamigen Familienbetrieb mit 100 Mitarbeitern und elf Filialen. Pfeifle sieht sich als Teamplayer: „Wir haben flache Hierarchien.“

Mit der Leitung von Verkauf, Backstube und Büro führe er das Geschäft gemeinsam; die täglichen Teambesprechungen, die gemeinsamen Freizeitaktivitäten, das sei mit den Jahren einfach gewachsen. Da kommt es schon mal vor, dass die Freude am Beruf überschwappt und die Mitarbeiter neue Rezepte probieren – ja, in ihrer Freizeit. Es brauche das Zutrauen, dass die Ideen vieler mehr bewirken, als wenn man im Alleingang probiert, findet Pfeifle.

Inspiration spielt eine wichtige Rolle. Er selbst ist viel in Skandinavien und Frankreich unterwegs, ein Bäckermeister reist gelegentlich nach Kalifornien. Um mit amerikanischen Kollegen nachts in der Backstube zu schwitzen. Übrigens auch im Urlaub. Pfeifle hat ihm auch schon einen Flug in die USA bezahlt. „Ich unterstütze das“, sagt er. „Auch wir sind eine offene Backstube und lassen uns gerne von Kollegen auf die Finger schauen.“ In Frankreich lernte



das Pfeifle-Team die „Levain Naturel“-Backkunst kennen. Zwei Jahre lang haben sie auf diese Art Probe gebacken und das Rezept für ein besonderes Weizenbrot kreiert: der Freiburger Michel. Hergestellt aus eigenen Weizensauerteigen nach französischer Machart. „Wir machen keine 3-Stufen-Führung“, sagt Pfeifle. Aus Mehl, Wasser, Salz und altem Wissen über die ursprüngliche Herstellung von Weizensauerteigbrot ist der Michel entstanden. Dabei ist exakte Handarbeit nötig. „Legt man den Teig falsch zusammen, geht er nicht so auf, das Brot zeigt weniger Farbspiel und Porung.“ Nach einer Teigruhe von 36 Stunden ist der Freiburger Michel ein ge-

schmackvoller Begleiter zu Käse und Rotwein. Der Laib (750 g) kostet 5,40 Euro. Im Bereich Brote gibt es zwei klare Produktlinien. Oberlinden (Brote und Seelen aus Weizen) und Augustiner (Brote und Seelen aus Roggen).

Das Marketing „Pfeifle, mein Bäcker in Freiburg“, ist komplett darauf abgestimmt. Für neun Premium-Produkte ließ Pfeifle ein professionelles Produktbild entwickeln. Profi-Fotos, gedruckt auf Postkarten, auch auf der Homepage und auf Facebook sichtbar. „Das war der richtige Schritt“, urteilt der Bäckermeister. In Sachen Qualität setzt der Betrieb seit vier Jahren auf Backen mit Natur-Tuffstein. Die Steinplatten aus der Eifel hat der



Wolfgang Pfeifle (links) präsentiert seine Spezialitäten. Werbung macht er unter anderem mit beliebten Freiburg-Motiven (oben). Fotos: Speckner

Freiburger selbst in seine Öfen eingebaut. Durch den porösen Tuffstein ergibt sich eine bessere Wärmeübertragung. Dadurch verlängert sich die Volumenentwicklungszeit deutlich.

Das Backen auf Vulkanstein ist ein Tipp von Joachim Steffens, erzählt Pfeifle. Mit seiner Firma Baco stelle der gelernte Bäckermeister seine Erfahrungen zur Qualitätsoptimierung zur Verfügung. „Ich hole mir gerne gute Leute ins Haus, ein funktionierendes Netzwerk zu haben ist wichtig.“

Und welchen Tipp hat der Team-Mensch Pfeifle für eine funktionierende Führung? Er lacht. „Ich nehme mich selbst nicht so wichtig.“ Mit einer Ausnahme. Jede Reklamation lande bei ihm, darauf lege er Wert.

Mit Qualität und Ehrlichkeit überzeugen

Mit dem Motto „Mach was draus“ geht die Bäckerinnung Alb-Neckar-Fils die Versammlung an

DENKENDORF (sh). Der Verbraucher lässt sich nicht täuschen. Das Bäckerhandwerk muss bis hin zur Deklaration der Ware ehrlich bleiben. Das was darauf steht, muss auch enthalten sein. Dies war eine der Botschaften, die Obermeister Johannes Schultheiß bei der Mitgliederversammlung der Bäckerinnung Alb-Neckar-Fils aussendete.

Jede Täuschung oder Irreführung könne zu einer schlechten Nachricht werden und für Betriebe ein K.O.-Kriterium darstellen. „Wir müssen ehrlich bleiben, dann sind wir als Handwerk auch geachtet von den Kunden“, betont Schultheiß.

Auf der Tagesordnung der Versammlung standen der Jahresbericht und die Übergabe der Förderpreise an den Berufsnachwuchs. Die Innung hatte zudem

den ZDF-Experten für die Paralympics, Matthias Berg, eingeladen. Sein Vortrag lautete: „Mach was draus - mit fünf Entscheidungen zum Erfolg.“

Johannes Schultheiß sprach die gesetzlich geregelte Arbeitszeit an Sonntagen an. Die Zeit für die Teigbereitung bis hin zur Ausfuhr der Waren reiche oft nicht aus. Es steht zur Diskussion die Regelung neu festzulegen und die Zeit auf acht Stunden auszuweiten. Die Gewerkschaften sind jedoch noch nicht bereit dazu, obwohl Kunden ein Bedürfnis nach frischer Ware an Sonntagen haben, erklärte der Obermeister. Mit 51 Prozent achtet zudem mehr als die Hälfte der Gesellschaft auf die Qualität. Schultheiß' Appell: „Der Kunde ist außerdem bereit ins Geschäft zu kommen. Also machen Sie was draus.“



Die Förderpreisträger der Bäckerinnung Alb-Neckar-Fils. Foto: Hart