

Freiburger BACKPFEIFLE



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburg genießen

Mit Genießer-Tipp
rund ums Brot

Im Gespräch – Brennpunktthema Personal

Heimatbrot – Das Münsterlaible im Colombi

Brotverrückt – Die Freiburg-Japan-Connection

Brottipps – Croûtes au fromage mit Oberlindenbrot





Editorial

Herzlich willkommen zum Freiburger Backpfeifle! Erfahren Sie heute, wie wir dem Fachkräftemangel begegnen, unser Personal ans Unternehmen binden und uns als Arbeitgeber für die Zukunft ausrichten möchten. Lesen Sie Neues über unser Team oder über echte Brotfans – und probieren Sie ein köstliches Rezept mit unserem Oberlindenbrot, das ich Ihnen aus dem Schweizer Jura mitgebracht habe. Interessierten empfehle ich außerdem die Teilnahme an einer unserer beliebten Backstubenführungen. Ab sofort gibt es wieder neue Termine. Doch erst einmal wünsche ich viel Spaß beim Lesen!

UNTERNEHMEN IM PORTRÄT

Brennpunktthema Personal

Im Gespräch mit Wolfgang Pfeifle und Alexandra Fischle



Der Personalmangel stellt Unternehmen vor wachsende Herausforderungen. Wie geht die Bäckerei Pfeifle damit um? Erfahren Sie mehr im Gespräch mit Inhaber Wolfgang Pfeifle und unserer Personalbetreuung im Verkauf Alexandra Fischle.

Wie erlebt die Bäckerei Pfeifle den Personalmangel seit der Pandemie?

WP Wir sind erfreulicherweise weniger betroffen als der Branchendurchschnitt und betreiben keinen großen Recruiting-Aufwand. Dank guter Kontakte in der Branche können wir freie Stellen in der Backstube sofort wieder besetzen. Gelernte Bäcker zieht es her, weil wir unsere Backphilosophie authentisch leben.

AF Im Verkauf ist die Situation schwieriger. Wir haben mehr Aufwand beim Einlernen und die Fluktuation bei acht Filialen ist natürlich größer, aber auch nicht außergewöhnlich. Wir hatten krankheitsbedingte Personalengpässe, die wir dank der Loyalität unserer Teams aber gut auffangen konnten.

Was machen Sie, um Mitarbeitende so erfolgreich an Ihr Unternehmen zu binden?

AF Wir gehen auf sie ein und tun viel, um ihre Wünsche möglich zu machen.

WP Der persönliche Kontakt und flache Hierarchien sind uns wichtig. Wenn jemand ein Problem hat, hören wir zu und suchen nach Lösungen. Ein gutes Gespür für die individuellen Belange ist Teil der Pfeifle-DNA. Und wir sind auch offen für Anregungen und neue Impulse aus dem Team.

Im Verkauf setzen Sie nicht mehr unbedingt auf Fachkräfte, die in Ihrer Branche ausgebildet sind. Funktioniert das?

WP Das Wissen rund ums Sortiment und unsere Sauerteigtechnologie ist so speziell, dass auch Fachpersonal das bei uns lernen muss. Alle bekommen eine intensive Einarbeitung.

AF Wir wünschen uns Menschen mit Leidenschaft und machen gute Erfahrungen mit Quereinsteigern. Freude an den Produkten, am Teamwork und an der Kundenberatung sind natürlich die Voraussetzung.

Die Generation Z hat andere Erwartungen an die Arbeitswelt. Wie gehen Sie in Zukunft damit um?

AF Aus meiner Erfahrung braucht es da einfach mehr Geduld. Beim Einlernen führe ich intensive Gespräche und erlebe, dass viele dann auch bereit sind, sich auf uns einzulassen. Es macht „klick“ und sie merken, dass es ein Geben und Nehmen ist und man auch auf ihre Bedürfnisse eingeht.

WP Wir freuen uns, dass die neue Generation im Haus ist. Sie hält uns jung und es gibt viele junge Menschen, die Interesse am Handwerk haben und gute Produkte zu schätzen wissen. Wichtig ist es, im Gespräch zu sein, zu lernen sich anzupassen und Chancen wahrzunehmen. Vielleicht müssen wir neue Arbeitszeitmodelle entwickeln, vielleicht zukünftig die Ladenöffnungszeiten anpassen. Unsere Aufgabe ist es, das neue Mindset zu verstehen und Potenziale zu erkennen. Für ältere Mitarbeitende ist es manchmal schwierig, den Strukturwandel mitzugehen. Aber auch da ist unsere Devise: Im Gespräch bleiben und Lösungen finden.

Pfeifle ist ein traditioneller Ausbildungsbetrieb. Wie hat sich die Situation entwickelt?

WP Grundsätzlich gibt es weniger Azubis im Bäckerhandwerk – das erleben wir auch so. Da Anwärter aber länger auf einen Platz warten, haben wir den Vorteil, Lehrlinge mit Potenzial auswählen zu können. Anders sieht es im Verkauf aus. Das, was in den Ausbildungsplänen steht, ist aus unserer Sicht überholt und macht auch nicht unseren Erfolg an der Verkaufstheke aus.

Profitieren Bäcker-Azubis denn vom guten Ruf von Pfeifle?

WP Die Vermittlung der Ausbildungsinhalte, gerade in Bezug auf Sauerteigverfahren und Handwerkswissen, das nicht nur für die Prüfungsfächer nebenbei zur Sprache kommt, sondern bei uns täglich Anwendung findet, stärkt die Kompetenzen und damit auch den „Marktwert“ unserer Azubis und auch der Mitarbeitenden. Viele, die bei uns gelernt oder gearbeitet haben, gingen später erfolgreich in die Selbstständigkeit oder verfolgten eine Top-Karriere in branchennahen Berufen.

Drei Gründe, warum man bei der Bäckerei Pfeifle arbeiten sollte?

WP Wir gehen auf individuelle Bedürfnisse ein. Wir tun viel, um Mitarbeitende groß und stark zu machen – persönlich wie beruflich. Man kann stolz darauf sein, in einem guten, erfolgreichen Unternehmen zu arbeiten.

AF Wir haben humane Arbeitszeiten, eine gute Bezahlung und den weltbesten Chef.

„Heimatbrot“ für Magdalena

Das Münsterlaible im Colombi-Restaurant

15 Jahre lang war Magdalena eine echte Perle in unserem Verkaufsteam, bevor sie sich 2020 in die wohl verdiente Rente verabschiedete. Ein besonderes Faible hatte die gelernte Köchin vom ersten Tag an für unsere Genussbrote und findet immer noch, dass Brot aus unserer Backstube geschmackvolle Erinnerungen an ihre „Pfeifle-Heimat“ weckt, sobald ihr Gaumen damit in Berührung kommt. So erging es ihr auch vor einigen Monaten bei einem Besuch im Colombi-Restaurant.

Es war ein besonderer Tag – denn ihr Mann hatte sie zum Hochzeitstag in die Zirbelstube des Colombi ausgeführt. Schon die Auswahl der Speisen war dem besonderen Anlass geschuldet und so wurde gleich zu Beginn als Appetizer nicht die übliche Brotauswahl, sondern ein so genanntes „Münsterlaible“ auf einem passenden, rustikal anmutenden Holzbrett serviert. Schon beim ersten Bissen entfaltete es für Magdalena das unverkenn-



bare Aromenspiel von ihrem „Heimatbrot“ aus der Haslacher Backstube. Und siehe da: Auf Nachfrage erfuhr sie, dass die ofenwarm servierte Brotspezialität eine Kreation ihrer geliebten Bäckerei Pfeifle war. Dazu gab es eine delikate Nussbutter, die das Ge-

schmackserlebnis vollendete. Für Magdalena war es noch vor dem eigentlichen Menü das perfekte Festmahl und ihr Mann kam schon vom ersten Moment an in den Genuss von Erfolgspunkten zum gelungenen Hochzeitstag.

Steckbrief PFEIFLE Team



„Der Genuss ist es, der uns glücklich macht. Nicht der Besitz.“
(Frei nach Michel de Montaigne)

Pia Seifart, Verkauf

Als Flugbegleiterin ging Pia Seifart mit 55 in Rente und arbeitet danach in Hotellerie und Einzelhandel weiter, weil sie gerne mit Menschen in Kontakt ist. Infolge Corona war sie 2020 auf der Suche nach einem „systemrelevanten“ Betrieb und erfuhr aus unserem Backpfeifle, dass Quereinsteiger hier willkommen sind. Pia wusste unsere Backwaren zu schätzen, bewarb sich und berät heute mit Herzblut unsere Kunden in der Elsässer Straße. Sie ist beeindruckt von den Zuwendungen und der Mitarbeiterführung – keiner ihrer Arbeitgeber sei bisher so auf persönliche Bedürfnisse eingegangen, findet sie.

Liebblingsprodukt:

Green City Einkorn und Friburger Michel.

Empfehlung:

Oberlindenbrot.

Freiburg-Tipp:

Auf den Schlossberg und das neue SC-Stadion erleben.



„Miteinander sprechen. Dann versteht man sich besser.“

Juma Mohammadi, Bäckergerelle

Juma Mohammadi kommt aus Afghanistan, wo er schon in der Konditorei seines Vaters mitgearbeitet hat. Wie es das Schicksal wollte, traf er 2015 in der Flüchtlingsunterkunft in Freiburg eine junge Frau, die bei uns ihre Bäcker Ausbildung gemacht hatte und Juma hier vorstellte. So machte er die Ausbildung in unserer Backstube und arbeitet seit 2019 als Bäckergerelle in unserem Team. Die handwerkliche Arbeit gefällt ihm, er mag die Kollegen und fühlt sich wie zu Hause. Dass hier so viel Wert auf Qualität gelegt wird – darauf ist Juma stolz. Vor allem, weil viele ihm sagen, dass Pfeifle der beste Bäcker ist.

Liebblingsprodukte:

Münster-Flüte.

Empfehlung:

Alle Produkte von Pfeifle.

Freiburg-Tipp:

Spaziergang an der Dreisam.



„Lerne aus der Vergangenheit, träume von der Zukunft, aber lebe immer in der Gegenwart.“

Gerlinde Brunken, Verkauf

Gerlinde Brunken ist Einzelhandelskauffrau und hat 14 Jahre in einer Großbäckerei gearbeitet. Als die Bedingungen dort immer schwieriger wurden, weil es zu wenig Personal hinter der Theke und auch sonst keine Unterstützung gab, kam sie 2022 zu uns. Hier erlebt sie eine völlig andere Welt und geht endlich wieder gerne arbeiten. Gerlinde fühlt sich vom Führungsteam gut betreut – es ist immer jemand da, wenn es Probleme gibt. Besonders schätzt sie die familiäre Atmosphäre und dass sie in der Schiffstraße arbeiten darf, wo sie sogar frühere Stammkunden bedient.

Liebblingsprodukt:

Oberlindenhörnle.

Empfehlung:

Friburger Miche.

Freiburg-Tipp:

Historische Altstadt und das moderne SC-Stadion.

Verrückt nach Backen

Die Freiburg-Japan-Connection

Unsere Haslacher Backstube zieht immer wieder Brotverrückte aus der ganzen Welt an. So wie den leidenschaftlichen Sauerteigbäcker Tsukasia Miyawaki aus Japan, der zum wiederholten Male als Gastbäcker in unserer Backstube mitgearbeitet hat.

Vor fünf Jahren ist Tsukasia auf einer Bäckerwalz durch Europas beste Backstuben auch eine Woche bei uns in der Lehre gewesen und arbeitet heute bei der Sauerteigbäckerei ille brød in Oslo. Seine Brotleidenschaft trieb ihn nun wieder auf eine Bäckertour durch Europa – dieses Mal gemeinsam mit seiner Frau Nozomi. Zwei Nächte haben die beiden bei uns mitgebacken und durften einen passionierten Austausch unter brotverrückten Gleichgesinnten erleben.



Unser Tipp rund ums Brot

Croûtes au fromage mit Oberlindenbrot



Unser Oberlindenbrot trifft heute auf eine Spezialität aus der Romandie: Bei einem Besuch im Schweizer Jura hat sich Wolfgang Pfeifle inspirieren lassen und in der Küche einer Ferme Aubege ein lokales Rezept mit unserem Oberlindenbrot ausprobiert. Das Ergebnis darf sich sehen und schmecken lassen – und es lässt sich einfach zubereiten: zwei Brotscheiben in eine Backform legen und mit einem Viertel Weißwein übergießen. Das Ganze mit Schinken

und dick mit Bergkäse belegen, eine Schicht Zwiebeln darüberlegen und mit Paprikapulver bestreuen. Bei 180 ° Grad backen, bis der Käse schmilzt und eine goldgelbe Kruste bildet. Wolfgang Pfeifle wünscht guten Appetit!

Wussten Sie eigentlich schon, dass ...

„Brot“ in seiner Urbedeutung so viel heißt wie „Gegorenes“?

Unser Wort „Brot“ stammt aus dem althochdeutschen „prôt“, das auf das urgermanische „brauda“ zurückgeht, was so viel bedeutet wie „Gegorenes“. Das Wort löste seit dem 8. Jahrhundert die ältere Bezeichnung „Laib“ – ungesäuertes Brot – ab. Später wurde „prôt“ auch auf ungesäuerte Backwaren übertragen, doch die Urbedeutung ist das, wofür unser Bäckerherz immer noch schlägt: ein echtes Sauerteigbrot.



LIVE DABEI



Unsere Backstubenfürungen

Sie möchten wissen, wie es im Herzen unserer Haslacher Backstube aussieht, und sind neugierig auf unsere handwerklichen Backverfahren? Dann werfen Sie doch einfach mal einen Blick hinter die Kulissen und erhalten Sie Antworten auf Ihre Fragen.

Die nächsten Termine:

Freitag, 10. November 2023

Donnerstag, 30. November 2023

Dienstag, 5. Dezember 2023

Mittwoch, 13. Dezember 2023

Beginn jeweils 11.00 Uhr

Unkostenbeitrag: 19,- €

Überraschungstüte inklusive.

Anmeldung:

anmeldung@baeckerei-pfeifle.de

Tel. 0761 479 10-27

www.baeckerei-pfeifle.de



PFEIFLE

Mein Bäcker in Freiburg