



Informationen für die
Mitarbeiter der Stadt-
bäckerei Junge und des
Hansebäckers Junge

Liebe Leserinnen und Leser,



in der Produktion ist viel los: In Elmenhorst wurden neue Öfen in Betrieb genommen, gleichzeitig wurde umgebaut. Für die Kollegen hieß das: zusätzliche Schichten und Mehrarbeit. Aber alle haben mit angepackt und gegenseitig

geholfen. Ich bin sicher, in den Filialen haben Sie davon nichts bemerkt.

Ein großes Thema ist die Zertifizierung nach der Verordnung ISO 22000: Ein Gutachter prüft, ob die Abläufe in Rostock und Greifswald eine sichere Herstellung unserer Produkte garantieren. Wir kontrollieren dafür, ob sich alle an die festgelegten Abläufe halten, wir überwachen die Qualität der Zutaten und setzen uns mit der Hygiene auseinander. In Lübeck wird der Gutachter bereits zum zehnten Mal kontrollieren, ob die Umwelt-Richtlinien eingehalten werden. Ich bin zuversichtlich, dass wir gut durch beide Prüfungen kommen, denn unsere Mitarbeiter wissen, worauf es ankommt.

Wir unternehmen diese Anstrengungen, damit die Kollegen im Vertrieb weiterhin die besten Brote und Brötchen und die leckersten Torten und Kuchen verkaufen können. Dabei wünsche ich uns allen viel Spaß.

Herzliche Grüße,

Ihr

(Christian Fechner, Betriebsleiter)

Wasser ist Leben

Die Backwaren bei Junge gelingen besser mit Elisa-Wasser



„Wasser ist unser wichtigstes Lebensmittel“, sagt Gebhard Bader, der es lieber hört, wenn man ihn kurz Gebado nennt. Der Wasserforscher hat in den Produktionsbetrieben der Stadtbäckerei Junge Quellwassersysteme zur Aufbereitung des Wassers eingebaut.

Es gurgelt und gluckert, es blubbert und wirbelt, es strömt und rauscht: Wasser fließt in freier Natur nicht einfach geradeaus, sondern sucht stets nach Möglichkeiten, Verwirbelungen und kleine Strudel aufzubauen, denn Wasser ist ständig in Bewegung. Für Gebado ist das wundervoll anzusehen, aber es erfüllt auch einen ganz bestimmten Zweck, sagt er: „Wo Wasser natürlich fließen kann, wird es lebendig und es verflüchtigen sich viele Schadstoffe.“ Besonders die vielen Wirbel in frei fließendem Wasser haben es dem Forscher angetan: „Molekülverbindungen aus Schmutz werden in Wirbeln extrem beschleunigt und gestreckt, so dass sie auseinanderfallen.“

Das „zweite Geheimnis der Wasserwirbel“ bestehe darin, dass Wasser hier Energie aufbaue. „In Leitungswasser fehlt diese Kraft, weil sich das Wasser in den Rohren nicht frei bewegen und nur sehr eingeschränkt Wirbel bilden kann“, betont Gebado. Leitungswasser sei deshalb wesentlich energieärmer und reaktionsschwächer. Ein dritter Aspekt: Quellwasser weist sehr harmonische und fein strukturierte Molekül-Formationen auf, während Moleküle im Leitungswasser meist unvollständig und chaotisch angeordnet sind. Für den 49-Jährigen ist die Sache klar: „Die Perfektion der Natur ist unser Vorbild, daher kopieren wir mit unseren Elisa-Systemen die Vorgänge in der Natur!“



Arbeiten gut zusammen: Gebado und seine Frau Elisa.

Für Christian Fechner, Betriebsleiter bei der Stadtbäckerei Junge, sind die Ergebnisse verblüffend. Ein Beispiel aus Greifswald: Normalerweise waren die Dampfrohre trotz Entkalkungsanlage bereits nach einem halben Jahr stark verkalkt. „Nachdem das Quellwassersystem eingebaut wurde, war auch nach fünf Monaten noch kein Kalk in den Rohren zu finden“, sagt Christian Fechner. „Wir haben die Entkalkungsanlage daraufhin abgebaut.“ Auch Axel Junge ist von den Ergebnissen begeistert: „In Lübeck ist bei der Herstellung unserer Brote und Brötchen seit dem Einsatz der Elisa-Systeme die Teigausbeute um zwei Punkte gestiegen und der Backmittelanteil konnte um ein Drittel gesenkt werden.“ Gebado setzt sogar

noch eines drauf: „Die Produkte bleiben länger frisch und sie schmecken einfach besser“, weiß der Forscher. Aufgrund dieser sehr guten Ergebnisse wird die Produktion bei Junge komplett mit Elisa-Wasser versorgt. „Das hat sich spürbar auf den Verbrauch der Reinigungsmittel in der Spülstraße und sehr positiv auf die Verkalkungen aller Anlagen ausgewirkt“, betont Inhaber Axel Junge. Für Gebado ist das alles nicht weiter verwunderlich: „Unser Elisa-Quellwassersystem besteht aus einer einzigartigen Hochtechnologie“, informiert der Wasserforscher, der auf diesem Gebiet weltweit führend ist.

„Wir haben 22 Methoden ausgetüftelt, um das Wasser sauber, energiereich und frei von Schadstoff-Informationen zu machen.“ Ist nun das normale Leitungswasser in den Bäckereien in Lübeck, Rostock und Greifswald durch das Elisa-Quellwassersystem gesprudelt, gegurgelt, geströmt und gewirbelt, ist es sauberes, energiereiches Wasser geworden – und bestens zum Backen von Broten, Brötchen und Kuchen geeignet!

Wer mehr erfahren möchte, findet weitere Informationen auf der Internetseite www.wasserforschung.com.

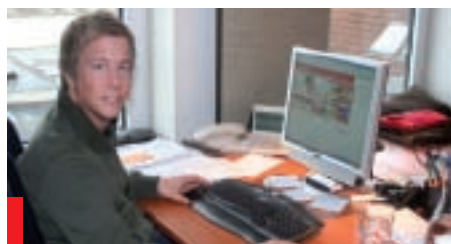
Die guten Eigenschaften von Elisa-Wasser

Das internationale Institut für Biophysik in Neuss hat die Wirkung der Elisa-Anlagen geprüft. Das Ergebnis: Elisa-Wasser weist eine sehr hohe Stabilität auf, nahezu alle freien Elektronen sind gebunden. Laut Institutsleiter Professor Fritz-Albert Popp tritt dies nur sehr selten bei außergewöhnlich guten Quellwässern auf.

Bekannte Adresse, neuer Inhalt

Die Internetseite von Junge wurde überarbeitet

www.stadtbaeckerei.de: Unter dieser Adresse präsentiert die Stadtbäckerei Junge seit kurzem eine neue Internetseite. Die BROTZEITung stellt den neuen Auftritt vor.



Jörg Heinemann aus dem Marketingbereich kümmert sich als Projektleiter um die neue Internetseite.

„Wir sind ein modernes Unternehmen mit traditionellen Werten und Wurzeln und legen Wert auf ansprechende Läden und guten Service“, sagt Jörg Heinemann aus dem Marketingbereich. Doch das technische Grundgerüst der bisherigen Website, mit der Junge vor über zehn Jahren eine der ersten Bäckereien im Internet war, konnte damit nicht mehr mithalten. Daher wurde es Zeit, den Internetauftritt neu zu konzipieren. Nach langer Entwicklungsarbeit wurde die Website unter www.stadtbaeckerei.de nun freigeschaltet. Projektleiter Heinemann beschreibt die neuen Funktionen: „Am wichtigsten war uns, noch stärker als bisher im Gespräch mit unseren Kunden zu sein.“ So kann weiterhin an die Stadtbäckerei Junge geschrieben werden, aber es können auch eigene Rezepte eingeschickt oder

Tipps abgegeben werden, was am liebsten gegessen wird. „Wir haben den Bereich „Kundendialog“ stark ausgebaut, denn wir wollen von unseren Kunden erfahren, wie unsere Produkte bei ihnen ankommen“, erklärt Jörg Heinemann. Ganz wichtig seien in diesem Zusammenhang auch die Produktinfos gewesen: Zutaten, Nährwerte und Infos zu enthaltenen Allergenen können jetzt noch besser und übersichtlicher eingesehen werden. Allergiker können sich nun schon zu Hause informieren, welche Brote beispielsweise kein Gluten oder welche Kuchen keine Laktose enthalten. „Für die Betroffenen ist das ein unschätzbare Service“, weiß der 26-Jährige. Und damit dem Internetnutzer schon beim Nachschlagen das Wasser im Mund zusammenläuft, wurden neue, „leckere Produktfotos“ eingestellt, schmuzzelt der Projektleiter. Eine weitere Hilfe für Kunden ist die detaillierte Filialsuche: Nach Postleitzahl oder Ort können Filialen gesucht werden, aber auch nach Snackfilialen oder Sonntagsöffnungszeiten. Hat der Kunde dann zum Beispiel die nächste Filiale gefunden, bei der er sonntags frische Brötchen bekommt, kann er sich „seine“ Filiale ansehen: So sind unter anderem ein Lageplan samt Routenplaner, Öffnungszeiten, Bestellformular und das Sortiment zu finden.

Wer mehr über Junge erfahren möchte, findet auf der neuen Internetseite sehr umfangreiche Informationen zu Werten und Wurzeln oder Hintergrundgeschichten zu

Produkten: So kann beispielsweise die Entwicklung des paneviva ebenso nachgelesen werden wie die Geschichte des Landsaftes. „Doch wir sind noch immer nicht fertig“, weiß Jörg Heinemann. So wünscht sich der Marketingmann, dass Vorbestellungen demnächst auch online in die Filialen geschickt werden können. Der Vorteil: Kunden müssten nicht mehr persönlich zum Bestellen in die Filiale und für die Kollegen sei es eine Arbeitserleichterung: „Besonders zu Stoßzeiten wie Weihnachten oder Silvester könnte das für alle Beteiligten hilfreich sein“, glaubt Jörg Heinemann. „Ich würde mich freuen, wenn nicht nur unsere Kunden, sondern auch Kollegen mal reinschauen, denn es gibt sehr viel Neues zu entdecken.“



Nicht nur wer hungrig ist, kann unter „Produkte/ Snacks“ nachlesen, was beim nächsten Besuch in der Stadtbäckerei Junge unbedingt probiert werden muss.

Die neuen Gastgeber bei Junge

KollegInnen bilden sich weiter zum Systemgastronomen



Ulrich Sippel ist Regionalverkaufsleiter für Lübeck und Ostholstein.

Die Zeiten haben sich geändert: Ging man früher in eine Bäckerei, kaufte man ein paar Brötchen und war schnell wieder draußen. Kommen Kunden heute in ein Junge-Café werden zwar immer noch Brote und Brötchen gekauft, aber: Immer mehr Kunden kommen, um bei einem Schwätzchen einen leckeren Cappuccino zu trinken, mit Freunden genüsslich ein Stück Torte zu essen oder mittags einen warmen Snack zu genießen. Kein Wunder, dass in einem Junge-Café heutzutage bis zu 30 KollegInnen in einer Filiale arbeiten. „Die Aufgaben in unseren Filialen werden immer komplexer“, sagt Ulrich Sippel, Regionalverkaufsleiter für Lübeck und Ostholstein. „Das war für uns der Grund zu überlegen, wie wir unseren Mitarbeitern helfen können, mit den geänderten Anforderungen umzugehen.“ Und hier kommt eine Maßnahme der Agentur für Arbeit ins Spiel, die elegant WeGebAU abgekürzt wird. Sie bietet genau das, was die Stadtbäckerei Junge gesucht hat. Gerade werden die ersten MitarbeiterInnen zu Fachleuten für Systemgastronomie weitergebildet.

Heiko Beulcke, Birgit Rudzik und Ute Rebesky gefällt es gut: Die drei drücken mit neun weiteren KollegInnen der Stadtbäckerei Junge seit Mitte November die Schulbank. Im Mai werden sie ihre Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer zum Systemgastronomen ablegen. Ute Rebesky ist mit 46 Jahren die älteste in ihrer Klasse und ganz vorsichtig in die Weiterbildung gestartet: „Am Anfang war es anstrengend, wieder zu lernen“, verrät Ute Rebesky, „aber mittlerweile ist das alles gar nicht mehr so schlimm und es macht sogar Spaß“, freut sich die gelernte Facharbeiterin für Zierpflanzenbau. Da ihr ehemaliger Ausbildungsberuf Welten von ihrer heutigen Arbeit als Filialleiterin in der „Rose“ in Travemünde entfernt liegt, wurde ihr die Weiterbildung angeboten. „Ich habe sofort zugesagt, denn das ist für mich eine Absicherung für die Zukunft“, betont Ute Rebesky. So sehen das auch ihre „Mitschüler“ Birgit Rudzik und Heiko

Beulcke: Der 35-Jährige arbeitet seit 1994 bei Junge, hat aber Groß- und Außenhandelskaufmann gelernt. „Ich hatte Lust, wieder die Schulbank zu drücken“, betont Heiko Beulcke, obwohl er befürchtete, dass es nicht einfach werden würde. Doch er ist sehr interessiert bei der Sache und auch die Klausuren klappen super. Birgit Rudzik möchte nach ihrer Weiterbildung in erster Linie wieder Kontakt zum Kunden haben: „Mir fehlt das zurzeit total, denn wir sind ja den ganzen Tag in der Schule“, sagt die 43-Jährige. Trotzdem hat „Mutter Rudzik“, wie die Azubis die patente Frau häufig nennen, nicht gezögert, als ihr die Weiterbildung angeboten wurde: „Das ist für mich persönlich eine Herausforderung, denn Unterrichtsthemen wie Personalführung, Englisch und BWL sind neu für mich. Viele Themen kann ich demnächst in der Filiale sicher gut gebrauchen“, glaubt die gelernte Fachverkäuferin in der Nahrungsmittelindustrie. Und damit bei der Prüfung alles klappt, ziehen die SchülerInnen an einem Strang: „Jeder hilft jedem“ und „wenn Fragen sind, telefonieren wir miteinander“, betonen die drei.



Jeder hilft jedem: von links Birgit Rudzik, Heiko Beulcke und Ute Rebesky.

Impressum

Die **BROTZEITUNG** ist die Zeitung für alle MitarbeiterInnen des Hansebackers Junge und der Stadtbäckerei Junge.
Herausgeber und Redaktion: Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA, Hafestraße 25, 23568 Lübeck
Verantwortlich: Gerd Hofrichter
Redaktion: Isabel Melahn
Telefon: 0451/38875-222, Fax: 0451/38875-221
E-Mail: mitarbeiterzeitung@hansebaecker.de, mitarbeiterzeitung@stadtbaeckerei.de
Redaktionelle Mitarbeit: Jörg Heinemann, Elke Liese, Katy Schünnemann
Layout: Holger Dürkop, Lübeck
Druck & Verarbeitung: K & D Druckstudio, Lübeck
Auflage: 2.200
Namentlich gekennzeichnete Artikel von Gastautoren stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Die Redaktion behält sich vor, eingesandte Artikel gegebenenfalls zu kürzen. Nachdruck nur mit Einwilligung der Redaktion zulässig. Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Altpapier.

Wieso, weshalb, warum?

Informationen zum Systemgastronomen

Systemgastronomie – nie gehört? Die BROTZEITUNG informiert, was sich hinter diesem recht sperrigen Begriff verbirgt:

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein zentral gesteuertes Konzept um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot und Qualität nicht von den festgelegten Regeln abweichen. Ein Systemgastronom arbeitet beispielsweise als stellvertretender Filialleiter und kann auch selbst einmal eine Filiale leiten. Im Mittelpunkt aller Tätigkeiten steht die Zufriedenheit der Gäste. Dazu gehören auch die Einhaltung von hygienischen Vorschriften und Überprüfung der Qualitätsstandards. Außerdem muss Personal eingeplant und geführt, Bestellungen rechtzeitig und in der richtigen Höhe aufgegeben und das Backoffice-System Filialmaster bedient werden. Ulrich Sippel: „Unsere Systemgastronomen sind Gastgeber. Bei ihnen steht nicht nur das Verkaufen im Mittelpunkt, sondern auch die Kenntnisse über das Snackgeschäft, der Servicegedanke und die Motivation der Mitarbeiter.“

Bei Junge gibt es zwei Wege, Systemgastronom zu werden

1. Wer eine dreijährige Ausbildung zum Systemgastronomen machen möchte, muss mindestens einen Realschulabschluss haben. Die praktische Ausbildung findet in der Filiale statt, Theorie wird an der Berufsschule vermittelt. Die Fächer: Wirtschafts- und Betriebslehre, Gastorientierung / Personalorganisation, Produktentwicklung und -pflege, Betriebsführung und Englisch. Abschluss: Gesellenbrief.
2. Einen anderen Weg zum selben Abschluss gehen dagegen die WeGebAU-Absolventen: Die Praxis in den Filialen kennen sie aus dem Effeff, daher machen sie die theoretische Ausbildung in einem Block: Knapp fünf Monate muss die Schulbank von montags bis freitags, 9 bis 16 Uhr gedrückt werden. Die Teilnehmer erhalten als Entgelt ein Durchschnittsgehalt der letzten 12 Monate.

Wir wissen, was drin ist

Spritzkuchen gegen Laktose-Unverträglichkeit

Kundin Karen Spilker aus Bonn bedankt sich auf der Internetseite von Junge, denn ihr Sohn konnte trotz Allergie Kuchen genießen.

„In sämtlichen Ihrer Bäckereien, wo ich im Urlaub einkaufen war (Rostock und Güstrow), habe ich für mich Einmaliges erlebt. Mein Sohn verträgt keine Laktose und ALLE Ihre Mitarbeiter haben sich Zeit und Ruhe genommen, richtige Produkte für ihn zu finden. Ihr System und auch Ihre Mitarbeiter sind hervorragend. Ich wünschte, so etwas würde es bei uns in Bonn geben! Das Strahlen meines Sohnes für ein Teilchen (Spritzkuchen) war für alle toll. Vielen Dank!“

Thorsten Pietsch, Filialleiter am Timmendorfer Strand, freut das sehr, aber für ihn ist das kein Voodoo: „In der Kasse



Filialleiter Thorsten Pietsch ist Kassenfachmann.

sind sämtliche Allergene aufgelistet und alle Produkte genannt, die für Allergiker unbedenklich zu genießen sind!“ Daher konnten die KollegInnen in Rostock und Güstrow Karen Spilker und ihren kleinen Sohn schnell, gut und dabei auch noch sehr einfach beraten.

So wird's gemacht

Thorsten Pietsch kennt die Kasse wie seine Westentasche und informiert in aller Kürze, wie Allergikern geholfen werden kann.

Neben der Taste „Artikel Info“ auf dem Kassenschildschirm befindet sich die Taste „Allergene“. „Wenn Sie diese Taste antippen, können Sie aus den Warengruppen Brot, Brötchen, Feinbäckerei und Konditorei Allergie auslösende Lebensmittel ausschließen“, weiß Thorsten Pietsch. Das geht zum Beispiel so: Wählt man die Warengruppe Brötchen und anschließend das gewünschte Allergen, zum Beispiel Laktose, dann bestätigt man dies mit der Taste „Eingabe“. „Und schon erhalten Sie eine Auflistung aller Brötchen ohne Laktose“, erklärt Thorsten Pietsch.

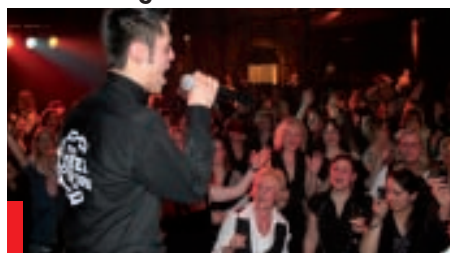


So sieht der Kassenschildschirm aus, wenn auf die Taste „Allergene“ getippt wird.

Tanzen, Lachen, Schlemmen

Tolle Stimmung beim Betriebsfest in Lübeck

In Lübeck wurde am 9. Februar ordentlich gefeiert: Die Stadtbäckerei Junge hatte alle MitarbeiterInnen aus Lübeck, Ostholstein und Hamburg zu einem Betriebsfest in den Schuppen 9 im Lübecker Hafen geladen.



Azubi Semih Tek heizte den Anwesenden mit einer Showeinlage richtig ein.



Auch die Kollegen aus der Verwaltung in der Hafestraße waren gut drauf: hier von links Ivonne Ficht, Expansion, und Anja Aewerdieck, Personalabteilung.

Bevor Firmenchef Axel Junge das Startzeichen gab, bedankte er sich bei allen für die tolle Arbeit in den vergangenen Monaten. Danach wurde bis in den frühen Morgen erzählt, geschlemmt, getanzt und gelacht. Die BROTZEITUNG zeigt die besten Schnappschüsse. Alle Fotos sind im Internet zu finden unter www.echter-genuss.de, Benutzer: junge, Passwort: junge2008.



„Süße Verführung“, „Heiß begehrt“, „Echter Genuss“: Die „JUNGE Selbsthilfegruppe“ (Aufdruck auf der Rückseite) aus der Filiale im Pavillon der Uniklinik in Lübeck trug tolle T-Shirts mit Junge-Werbeslogans.



Kolleginnen aus der Filiale 224 in Hamburg-Bergedorf: von links Bianka Schlüter, Natalie Möhring, Susanne Zerbe und Jill Schilling.



Produktionskollegen unter sich: von links Uwe Grabbet, Leitung Expedition in Roggenhorst, Andreas Mothil, Produktionsleiter Hafestraße, und Michael Mikat, Assistent der Betriebsleitung.