



**NACHHALTIGKEIT BEI
BÄCKER WIEDEMANN**



BÄCKER WIEDEMANN SEIT ÜBER 125 JAHREN

„Wir werden bei allen künftigen Entscheidungen noch genauer hinschauen, konsequenter hinterfragen und erst dann entscheiden was zu tun ist – im Sinne von Mensch, Ökonomie und Umwelt“, sagt Klaus Wiedemann.

Der Duft von frischem Sauerteigbrot aus der Backstube weckt Kindheitserinnerungen bei Klaus Wiedemann. Schon in vierter Generation führt er seinen Familienbetrieb. Er liebt das traditionelle Backhandwerk und ist besonders stolz auf die überlieferten Familienrezepte. Die Verantwortung für den Fortbestand der Traditionsbäckerei und sein Team trägt er gerne. Dazu gehört auch die nachhaltige Entwicklung des Unternehmens, die er Schritt für Schritt vorantreiben möchte.

„Wir stehen am Anfang unserer Bemühungen, behalten das Ziel im Auge und starten mit diesem ersten Bericht.“

INHALT

-  **Historie** _____ Seite 4
-  **Kerngeschäft** _____ Seite 5
-  **Immer in Ihrer Nähe** _____ Seite 6 – 7
-  **Produktqualität und Handwerkskunst** _____ Seite 8 – 11
-  **Gute Partner und deutsche Produkte schaffen Vertrauen** _____ Seite 12 – 13
-  **Umweltschutz** _____ Seite 14 – 15
-  **Was wir tun** _____ Seite 16 – 17
-  **Unsere Kund*innen** _____ Seite 18 – 19
-  **Unsere Mitarbeiter*innen** _____ Seite 20 – 25
-  **Soziales Engagement** _____ Seite 26 – 27

HISTORIE

Seit über **125 Jahren...**
Der Berlin-Bäcker mit Filialen in
Potsdam und Teltow



- 1895 **gegründet von Bäckermeister Friedrich Wiedemann in Berlin-Weißensee**
- 1929 **Übergabe an Bäckermeister Johannes Wiedemann**
- 1968 **Übernahme durch Bäckermeister Hans Wiedemann und Ehefrau Helga**
- 1970 **Eröffnung der zweiten Filiale in Berlin**
- 1982 **tritt Klaus Wiedemann in das Unternehmen ein**
- 1989 **wird Klaus Wiedemann Mitgesellschafter. Es gibt insgesamt 7 Berliner Filialen**
- 1991 **wird Klaus Wiedemann alleiniger geschäftsführender Gesellschafter**
- 1999 **erste Filiale außerhalb Berlins in den Potsdamer Bahnhofspassagen**
- 2009 **32 Verkaufsstellen im Großraum Berlin**
- 2022 **177 Mitarbeiter*innen arbeiten für Sie**
- 2023 **197 Mitarbeiter*innen arbeiten für Sie**

KERNGESCHÄFT

Uhr-Zeit-Kruste®



Schrippe mit Herz®



Mutters Käsetorte



Kraftprotz-Brötchen®



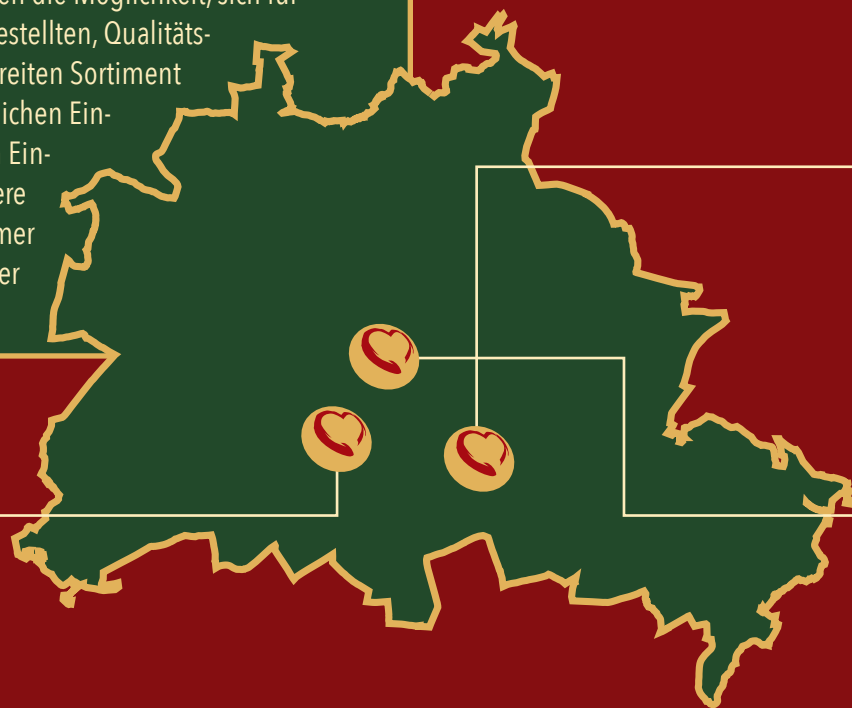
IMMER IN IHRER NÄHE

In Berlin, Potsdam und Teltow haben Sie an vielen Stellen die Möglichkeit, sich für unsere hochwertigen, in handwerklicher Tradition hergestellten, Qualitätsprodukte zu entscheiden. Denn wir sind mit unserem breiten Sortiment fast immer da, wo Sie auch sind. Egal, ob bei Ihrem täglichen Einkauf, auf Ihrer Durchreise oder beim Bummel durch ein Einkaufszentrum. Sie finden uns 31-mal in Ihrer Nähe. Unsere unterschiedlich angelegten Filialen richten wir dabei immer an den individuellen Wünschen und Bedürfnissen unserer Kund*innen aus. **Wir sind da, wo Sie uns brauchen.**



Tägliches Brot...

Bei uns decken Sie den täglichen Bedarf für zu Hause. Jeden Tag ganz frisch, ganz schnell, ganz lecker vom Berlin-Bäcker. In unseren Filialen in den Stadtteilen machen deshalb Kundenwünsche nach Brot und Kuchen den sprichwörtlichen Löwenanteil aus. Klar, kleine Snacks halten wir auch dort für Sie bereit.



Unter einem Dach...



Gemeinsam mit zahlreichen anderen Geschäften erreichen Sie uns etwa in den „Spandau Arcaden“ und den „Gropius Passagen“. Hier richtet sich unser Angebot nach Ihren besonderen Wünschen. Hier erhalten Sie die beliebten Snacks und Getränke sowie natürlich auch Brot, Brötchen und Kuchen. Unter einem Dach gibt es für jeden das Richtige.

Auf der Durchreise...



Sie finden uns unter anderem am Alexanderplatz, am Pariser Platz oder in Potsdam Hbf. Für Reisende gibt es hier überwiegend To-go-Produkte, wie Snacks, kalte und heiße Getränke. Natürlich gehören auch Brot, Brötchen und Kuchen zum Sortiment. An diesen Standorten möchten wir gerade Besucher*innen aus aller Welt hochwertigen Backgenuss bieten.

PRODUKTQUALITÄT UND HANDWERKSKUNST



Dafür stehen wir...

Höchste Produktqualität, traditionelle Herstellungsverfahren und Innovation gehören zu unserem Selbstverständnis. Unsere Hygienestandards orientieren sich am Hazard Analysis-and-Critical-Control-Point-Niveau (HACCP). Laufende Qualitätskontrollen sind wichtige Garanten für unseren hohen Anspruch.



Qualität ist unser oberstes Gebot. Darum ist das saubere und veredelte STEINMETZ Premium Mehl seit über 30 Jahren die Grundlage unserer Produkte. STEINMETZ Mehl ist weniger durch Schadstoffe belastet als Bio-Mehl, dies bestätigen Labor-Untersuchungen immer wieder. Qualität heißt für uns auch, Traditionen zu pflegen. Darum backen wir nach altüberlieferten Familienrezepten. „Mutters Käsetorte“ wird noch heute wie zu Zeiten von Oma Wiedemann mit den gleichen „natürlichen“ Zutaten und viel Liebe gebacken.

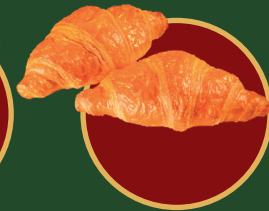
Mindestens zehnmal täglich haben unsere Kund*innen frische warme Brötchen in der Tüte. Den Teig dafür stellen wir ausschließlich in eigener Manufaktur her, ebenso wie unseren Natursauerteig. Gerne verraten wir Ihnen auch das Geheimnis unseres Hand-Baguettes: In der Ruhe liegt die Kraft – wenig Hefe und eine laaaange Teigreife machen das original französische Rezept aus – auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten wir vollständig.

PRODUKTQUALITÄT UND HANDWERKSKUNST

Unser Kraftprotz-Brot bleibt sehr lange sehr frisch. Das Geheimnis: Frisch geraspelte Möhren, die nach und nach Feuchtigkeit abgeben.

Das Rezept ist eine Eigenkreation, ebenso wie unser veganes Saatenbrot „Brotein“. Wir suchen ständig nach neuen Lieferquellen für Zutaten und Fair-Trade-Produkten ohne Gentechnik. Wir sind bestrebt, deren Anteil an unserem Sortiment stetig zu auszubauen. Ein Fair-Trade-Kaffeekonzept in Zusammenarbeit mit G.C. Breiger ist bereits in Vorbereitung.

Unseren Kund*innen ein nachhaltig gutes Sortiment zu bieten ist unsere Unternehmens-Philosophie. Klar, Luft nach oben ist immer. Unser Ziel: Jeden Tag etwas noch besser zu tun. Jeden Tag.



GUTE PARTNER UND DEUTSCHE PRODUKTE SCHAFFEN VERTRAUEN

Das Deutsche „Brotinstitut e.V.“ hat uns im Mai 2023 erneut mit der Note „sehr gut“ ausgezeichnet. Mit diesen Backwaren haben wir die Sachverständigen begeistern können:

- Uhr-Zeit-Kruste®
- Kraftprotzbrot®
- Sonnenblumenkern-Vollkornbrot
- Kürbiskern an Kürbiskern



Wir lieben langjährige Geschäftsbeziehungen zu unseren Partnern in Deutschland. So wächst Vertrauen und entsteht Transparenz. Seit über 30 Jahren arbeiten wir sehr erfolgreich mit Steinmetz-Mehl. STEINMETZ-Mehle sind sauberer* als Bio-Mehle, dies bestätigen unabhängige Institute. Daneben beziehen wir deutsches Obst, etwa Erdbeeren und Pflaumen, von saisonalen Anbietern. Wer also beim Berlin-Bäcker Erdbeer- und Pflaumenkuchen essen möchte, kann sich saisonbedingt nur vom späten Frühjahr bis zum Ende des Sommers darauf freuen.



* Durch das STEINMETZ Getreide-Waschen werden viele Pilze und Mikroorganismen entfernt.

UMWELTSCHUTZ...

**...ist unser Auftrag – für die Natur und kommende Generationen.
Denn nur durch sauberes Getreide entsteht gesundes Brot.**

Wir wissen, in Sachen Klima und Umwelt gibt es viel zu tun. Daher haben wir neben der nachhaltig wirtschaftlichen Entwicklung auch ökologische Aspekte im Fokus. Klima- und Umweltschutz mit Ökonomie in Einklang zu bringen, bedeutet für uns immer wieder aufs Neue abzuwägen, was ist sinnvoll und umsetzbar. Das bedeutet unzählige Einzelfallentscheidungen im Sinne des Menschen, der Natur und der Ökonomie. Für die nächsten Jahre streben wir an, unseren CO₂-Ausstoß Schritt für Schritt zu reduzieren. Dazu werden wir unseren Fuhrpark, die Energieversorgung und -verbraucher genau unter die Lupe nehmen.



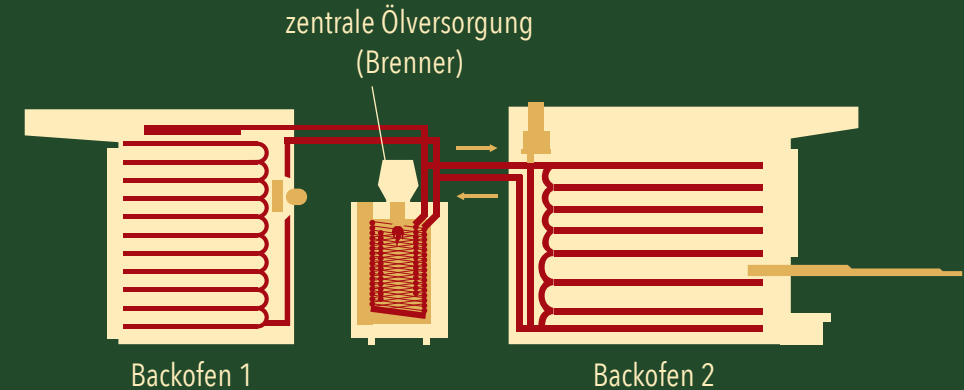
WAS WIR TUN...

Von Brot, Brötchen und Kuchen produzieren wir immer so viel wie nötig, aber so wenig wie möglich – und das sehr effizient. Das ist unser Ziel. Was dennoch an Resten übrig bleibt wird als Semmelbrösel, Rumkugel oder als Tierfutter verwendet sowie auch zur Befeuerung von Biogasanlagen.

Besonders effizient backen wir in unseren Thermo-Ölöfen, auch auf Stein.

Diese zeichnen sich durch einen exzellenten feuerungstechnischen Wirkungsgrad bei sparsamem Energieverbrauch aus. Ressourcen schonen wir, da der Heizkessel mit Biomasse befeuert wird. Die Wärmerückgewinnung sorgt für unser warmes Wasser in der Produktion.

Im Vergleich zu Standardöfen verbraucht unsere Heuft-Öl-ofen-Anlage deutlich weniger Energie, und das bei größerer Backfläche. Damit erzielen wir eine höhere Produktionsmenge in kürzerer Zeit und verbrauchen hierdurch weniger Energie.



Vorteile von Heuft-Thermo-Ölöfen

- Zentrale Versorgung mehrerer Backöfen gleichzeitig
- Außerhalb der Backstube positioniert – dadurch mehlstaubfreie Umgebung und höchste Nutzleistung und keine Lärmbelastung in der Backstube
- Hoher feuerungstechnischer Wirkungsgrad 87 %
- Pro Volumeneinheit hat Thermo-Öl eine rund 2.700 x höhere Energieaufnahme als Luft
- Schnelles und energieeffizientes Aufheizen dank geringer Abstrahlverluste
- Gleichmäßige und schonende Hitzeübertragung auf das Backgut. Daraus resultiert eine perfekt reproduzierbare Qualität
- Die Backwaren trocknen während des sanften Backprozesses kaum aus, die Krumen bleiben saftig, die Frischhaltung wird verlängert

WAS WIR TUN...

Die Energieersparnis und die damit verbundene CO₂-Minderung unserer Ofenanlage ist beachtlich. Pro Tag sind es 499 kWh und 100 kg CO₂-Ersparnis. Nach fünf Jahren summiert sich das auf eine Einsparung von 780 MWh und 155 t CO₂.



Um 155 t CO₂ pro Jahr zu kompensieren, braucht die Natur mehr als 12.000 Bäume.

Die innerhalb von nur acht Tagen eingesparte Energiemenge entspricht in etwa dem Jahresenergieverbrauch einer vierköpfigen Familie (ca. 4.000 kWh).



Mehr noch: Umweltverträgliche Reinigungsmittel sind für uns selbstverständlich. Ebenso tauschen wir schrittweise Halogen- gegen LED-Lampen aus und arbeiten an der Optimierung unserer Logistik. In all unseren Filialen werden wiederverwendbare To-Go-Becher angeboten. Bei Werbematerialien greifen wir bereits jetzt auf nachhaltige Produkte zurück. So bevorzugen wir Printprodukte, bei denen ein Ausgleichsbetrag in zertifizierte Klimaschutzprojekte fließt.

Schulungen

Wir schulen Mitarbeiter*innen regelmäßig in puncto Verpackungseffizienz und verwenden recyclebare Verpackungen. Recups, also Mehrwegbecher, werden bei uns akzeptiert. Unser eigenes Recup-Label geht demnächst auch an den Start. Daneben liegen uns das Vermeiden von Lebensmittelüberschüssen und deren Vernichtung sehr am Herzen. Deshalb haben wir die stete Optimierung der Produktion genau im Blick.

UNSERE KUND*INNEN

*„Wenn unsere Kund*innen zufrieden sind, hat sich der Tag für uns gelohnt!“*

Klaus Wiedemann



Unser Ziel: Wir schaffen einen Mehrwert für unsere Kund*innen. Deshalb haben wir uns der Backkunst auf höchstem Niveau verschrieben. 2022 haben uns die Berliner *innen unter die Top 3 „Lieblingsbäcker“ Berlins gewählt. Überzeugen Sie sich selbst auf unserer Website. Damit können Sie sich aber nur Appetit holen – der wahre Genuss kommt erst beim Duft, beim Essen, beim Probieren. Übrigens: Ohne Wenn und Aber, tauschen wir Schrippe mit Herz® und Frischer Fritz® vom Vortag in ganz frische um. Einfach Kassenbon und Brötchen mitbringen.

Wir möchten Ihnen künftig noch weitere Vorteile bieten und bereiten deshalb gerade eine Kundentreuekarte vor. Wir wissen, der direkte Draht zu unseren Kund*innen ist das A und O. Wir möchten einfach wissen was Ihnen schmeckt oder auch das, was Sie bei uns vermissen, würden wir ehrlich gerne wissen.

UNSERE MITARBEITER*INNEN

Brötchengeber bietet Perspektiven

*„Unsere Mitarbeiter*innen sollen sich da mit Freude engagieren, wo sie von unseren Kund*innen gebraucht werden.“*

Unsere Mitarbeiter*innen tragen zum Erfolg von Bäcker Wiedemann bei – tagaus tagein. Vom Auszubildenden bis zur Führungskraft – alle sind Teil des Ganzen. Nur so können wir unseren Kundinnen und Kunden die Qualität bieten, die sie bei uns so lieben. Faire Arbeitsbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind uns deshalb sehr wichtig. Wir bieten eine gute Aus- und Weiterbildung als solide Basis. Mit Aufstiegschancen und Entwicklungsperspektiven motivieren wir Mitarbeiter*innen sich einzubringen und zu engagieren. Wir fördern auch Quereinsteiger durch Qualifizierungsprogramme und Produktschulungen.

Ganz wichtig: *„Wir bevorzugen individuelle passgenaue Lösungen – für jeden.“*
Weil der Mensch für Bäcker Wiedemann im Mittelpunkt steht.



UNSERE MITARBEITER*INNEN

„Wann und wieviel möchten Sie arbeiten?“

Teilzeitarbeit zur besseren Vereinbarkeit von Familie und Beruf sind selbstverständlich bei Bäcker Wiedemann. Schon vor Jahren haben wir das mit der Einführung unserer „Muttischicht“ bewiesen. Eigens für drei alleinerziehende Mütter wurde eine spezielle Produktionsstrecke in die Abendstunden gelegt. So konnten die Mitarbeiterinnen ihren Beruf und die Kinderbetreuung in Einklang bringen.

„Jeder Mensch ist ein Individuum, unabhängig von Geschlecht, Hautfarbe, Herkunft oder möglicher Behinderung – bei uns zählt nur die persönliche Leistung. Das ist gelebte Diversität.“ Klaus Wiedemann

Ausgezeichnete Personalarbeit

„Bester Ausbildungsbetrieb“

Auszeichnung durch die IHK und die Handwerkskammer Berlin als frauenfreundlicher Arbeitgeber (Muttischicht)



UNSERE MITARBEITER*INNEN

197

Mitarbeiter*innen



Verkauf: 143

Vollzeit:



Teilzeit:



Minijob:



Produktion: 46

Bäckerei:



Konditorei:



Fahrer:



Servicekräfte:



Produktionshelfer:



Handwerker:



Verwaltung: 3



Bezirksleitung: 3



Betriebsleiter:



Geschäftsführung:



SOZIALES ENGAGEMENT

...macht das Leben reicher und vereint Menschen

Bäcker Wiedemann fördert regelmäßig soziale Projekte. Sozial benachteiligte Kinder liegen ihm besonders am Herzen. Gerade für sie möchte er etwas Sinnvolles und Gutes tun.

„Hilf Menschen, die sich nicht selbst helfen können. Dann werden sie später anderen helfen können.“, sagt Klaus Wiedemann.

Deshalb ist für ihn die Unterstützung des Neuköllner „Kinderclubs Sternschnuppe“ sehr wichtig.





Stand 06/2023