

BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

01
2018

OSTERN

Unser Sortiment für Ostern

KUNDENABEND

mit dem Brotsommelier

EIN FAMILIENBETRIEB

Wer steckt hinter der Bäckerei Gerdes

NEUE BROSCHÜRE

Backwaren für Feste und Events



165 Jahre Betriebszugehörigkeit

Traditionell haben wir unsere Jahresabschlussfeier immer im Januar, nachdem es für uns nach Weihnachten und Silvester wieder etwas ruhiger wird. Diesen nutzen wir auch um unsere langjährigen Mitarbeiter zu ehren. Aber in diesem Jahr gab es gleich zwei Besonderheiten.

Da wir vor 10 Jahren unsere Filiale in Appenweier eröffneten, freuen wir uns über besonders viele Jubilare mit **zehnjähriger Betriebszugehörigkeit:**

- Ulrike Bruder
- Sandra Föll
- Monika Göpper
- Maria Haas
- Heike Huber
- Irene Wiedemer

Außerdem gratulieren wir **Alice Mössinger** zu **20 Jahren** in unserem Betrieb.

Bernd Gerdes sorgt seit **40 Jahren** bei uns überall für Ordnung und Sauberkeit.

Und mit **45 Jahren** Betriebszugehörigkeit ist **Ursula Wagner** bei uns die Mitarbeiterin mit den meisten Dienstjahren in unserem Familienunternehmen.

Damit durften wir in diesem Jahr Ehrungen für insgesamt 165 Jahre vornehmen.

DANKE, für diese langjährige Leistung und Treue zu unserer Bäckerei!



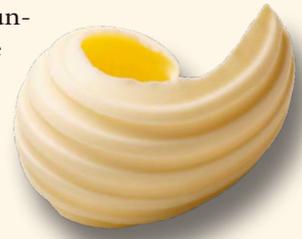
Butterpreis zieht wieder an

Nach der Abschwächung Anfang des Jahres hat der Preis wieder das Niveau von vergangenem Oktober erreicht.

Bis jetzt ist der Preisanstieg hauptsächlich für Großverpackungen durchgedrungen und liegt fast wieder auf dem Höchststand vom letzten Jahr. Die normalen Butter-Päckchen für Endverbraucher sind aufgrund von lange ausgehandelten Preisen noch nicht so sehr davon betroffen.

Bisher haben wir unsere Backwaren-

preise im Interesse unserer Kunden unverändert belassen können. Da es sich aber abzeichnet, dass der Butterpreis auch langfristig eher auf dem hohen Niveau bleiben wird, sind auch wir leider gezwungen die Preise von Artikeln mit hohem Butteranteil in den nächsten Wochen anzupassen.



Verschenken Sie Geschmack

mit unseren Geschenkgutscheinen

Erhältlich in allen unseren Fachgeschäften



Frohe Ostern



Unsere Produkte zur Osterzeit



Paula
Häschen aus feinem Quarkteig bestreut mit Kristallzucker.



Oskar
Osterhase aus Butterhefeteig mit Quarkfüllung und Zuckerguss.



Osterbrot
Quarkteig-Brot, verfeinert mit Mandeln und Rosinen.



Mäxle
Feines Gebäck aus Butterhefeteig zum Kaffee oder ins Osternest.



Hefeteighase
Unser bekannter Hefeteig-Osterhase. Am Ostersonntag erhältlich in 4 verschiedenen Größen.



Osternest
Fruchtiges Ostergebäck aus lockerem Quarkteig mit frischer Quarkcreme und einer Aprikose.



Bibbele
Mürbeteig-Küchen gefüllt mit Himb.-Joh.-Marmelade und verziert mit Hagelzucker und einem Schokotropfen.

Ein Familienbetrieb mit Tradition



Auf fast 300 Jahre Geschichte können wir heute mit unserer Bäckerei zurückblicken. Inzwischen wird der Familienbetrieb in der siebten Generation geführt.

Das gibt uns Anlass Ihnen einmal die Personen vorzustellen, die hinter der Bäckerei Gerdes stehen und für täglich frische Backwaren sorgen.

Ein Blick zurück

Bis in das Geburtsjahr des Schriftstellers und Abenteurers Casanova im Jahre 1725 ist die Geschichte unserer Bäckerei zurückzuverfolgen.

Damals wurde erstmals die Bäckerei Daniel Köchle in den Kirchenbüchern erwähnt. Als Sohn des Müllers der mittleren Mühle in Müllen (Nußbach), legte er den Grundstein für unsere heutige Bäckerei.



Über fünf Generationen hinweg bis zu Franz Xaver Koch trug die Bäckerei den Namen Koch. 1914 heiratete der Nußbacher Wilhelm Gerdes dessen

Tochter Franziska Koch. Ab diesem Zeitpunkt hieß die Bäckerei „Bäckerei Gerdes“.



Im Jahre 1956 heirateten Ernst Gerdes und Maria Kefer aus Appenweier und übernahmen den Familienbetrieb von Vater Wilhelm Gerdes. Sie führten somit einen weiteren Generationenwechsel durch.

Das kleine Edeka-Lädchen wurde 1972 auf dem Nachbargrundstück auf über 220m² zu einem ansehnlichen Lebensmittelmarkt erweitert.



Seit 1998 ist die Fläche die Backstube für unsere Backwaren.



Die 7. Generation

Im Jahr 1986 übernahmen die Tochter Christa und Schwiegersohn Wilhelm Schuler den Betrieb. Wilhelm Schuler aus Nußbach, gelernter Elektrotechniker, wechselte seinen Beruf und erwarb 1991 den Meisterbrief des Bäckerhandwerks.



Immer wieder wurde modernisiert und erweitert um die Bäckerei neben neuen Mitbewerbern erhalten zu können. Inzwischen sind rund 60 Mitarbeiter in der Produktion und fünf Filialgeschäften beschäftigt, die täglich für Qualität und Service sorgen.

Bereit für die Zukunft

Nach der Ausbildung zum Bäcker sammelte Dominik Schuler Erfahrung

in verschiedenen Bäckereien um dann 2014 die Meisterprüfung abzulegen. Seit dem ist er zurück im Familienbetrieb und verantwortlich für unsere Produktion.

Nach 10 Jahren in der Elektronikentwicklung, stieg 2015 dann auch Stephan Schuler in das Unternehmen

mit ein und übernahm kaufmännische Aufgaben sowie das Marketing.

Damit steht auch der Weiterführung der Bäckerei durch die 8. Generation nichts mehr im Wege und wir werden natürlich auch in Zukunft dafür Sorge tragen, dass wir Ihr authentischer Familienbetrieb mit hochwertigen, handwerklich hergestellten Backwaren bleiben!

Leckerer für Ihre Liebsten



10. Mai Vatertag

13. Mai Muttertag

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit unseren handgemachten Buttercrème-Herzen.



Vanille klein



Schoko klein



Schoko groß



Vanille groß



Traditionell oder fruchtig?



Verschenken Sie unser Schwarzwälderherz oder unsere Erdbeerherzen. Für die kleine Überraschung gibt es unser Plunderherz.



Schwarzwälder Kirschtorte



Plunderherz mit Kirschen



Erdbeerherz



Erdbeersahneherz

Bitte bestellen Sie mind. 3 Tage im Voraus, da wir die meisten Herzen nur auf Bestellung herstellen können.



Kundenabend mit dem Brotsommelier

Nachdem wir schon im Oktober einen sehr kurzweiligen Abend mit dem Brotsommelier Stefan Keller und unseren Mitarbeitern erleben durften, haben wir den Abend im Januar für unsere Kunden wiederholt.

Mit über 60 Gästen war unsere gemütlich illuminierte Backstube bis zum letzten Platz gefüllt und der Brotsommelier Stefan Keller führte uns gewohnt kurzweilig durch den Abend rund um das Thema Brot.

Vielen Dank auch für die vielen positiven Rückmeldungen! Wir werden in Zukunft versuchen mehr Veranstaltungen dieser Art anzubieten.



Feiern mit leckeren Backwaren

Wissen Sie eigentlich, dass wir speziell für Familienfeiern, Events oder Vereinsfeste eine Vielzahl an Backwaren in besonderen Größen oder Formen anbieten?

Um Ihnen einen Überblick über unser Sortiment zu geben haben wir für Sie eine Broschüre erstellt. Sie enthält viele Produkte die Sie in unseren Verkaufstheke in der Regel nicht finden aber gerne vorbestellen können.

Die Broschüre wird ab Ostern in allen Filialen zum Mitnehmen ausliegen.



Spenden für den guten Zweck

Schon vor einigen Jahren haben wir damit begonnen auf die üblichen Weihnachtsgeschenke für unsere Firmenkunden zu verzichten. Stattdessen möchten wir das Geld lieber für einen wohltätigen Zweck spenden.

wir auch vor allen Dingen Projekte und Einrichtungen in unserer Region unterstützen und etwas zurückgeben!

In diesem Jahr haben wir uns für die folgenden Projekte entschieden:

Da wir vor allem von unseren Kunden aus der Region leben, möchten

Lebenshilfe Oberkirch

Seit nun schon 50 Jahren ermöglicht die Lebenshilfe mit ihren Werkstätten in Oberkirch und Offenburg, Menschen mit Behinderung am Arbeitsleben unserer Gesellschaft teilhaben zu lassen. Dabei ergeben sich immer neue Aufgaben und Herausforderungen.

Mit 500€ wollen wir hier einen kleinen Beitrag leisten.

Spielplatz am Sportplatz Nesselried

Der Sportverein Nesselried möchte etwas für die Kleinsten in unserer Gesellschaft gestalten und den Sportplatz um einen Kinderspielplatz erweitern.



Dieses Projekt unterstützen wir gerne mit 200€.

Turnen leicht gemacht beim TV Oberkirch

Eine Airtrack-Bahn soll beim TV Oberkirch ca. 70 Mädchen zwischen 6 und 16 Jahren das trainieren auf Wettkämpfe erleichtern.

Dabei handelt es sich um ein 12m langes und 2m breites Luftkissen, ähnlich einer Hüpfburg. Die Besonderheit ist, dass durch den Luftdruck der Härtegrad der Bahn auf die jeweiligen Übungen und Altersklassen angepasst werden kann.

Dieses Projekt unterstützen wir ebenfalls mit 200€.



Osterhasen Gewinnspiel

Gewinne einen
Hefeteig-Osterhasen
im Wert von 6€
für deine Osterfeier!



Am 25. März verlosen wir über unseren Facebook-Account, wie auch im letzten Jahr, unsere leckeren Osterhasen. Schau an diesem Tag einfach bei uns auf Facebook vorbei um teilzunehmen.



Neue Videos online

Am Schmutzigen Donnerstag ist bei uns Berliner-Tag!

Über 12 Stunden sind wir an diesem Tag ununterbrochen am Berliner backen und um Ihnen zu zeigen wie diese bei uns entstehen waren wir mit der Kamera wieder einmal dabei!

In einem zweiten Video zeigen wir dann auch noch wie unsere leckeren Quarkbällchen gebacken und diese so schön rund werden.

Viel Spaß beim anschauen!



Facebook:
www.facebook.de/baekereigerdes
Webseite:
www.baekerei-gerdes.de/aktuelles

Hasenjagd - Suchspiel

Unsere jüngeren Kunden dürfen bei uns auch dieses Jahr wieder schon vor dem Osterwochenende auf Hasenjagd gehen!

Findet alle Häschen die sich auf den Seiten unseres **Brotzeit**-Magazins verstecken und tragt die Anzahl in das vorgegebene Feld ein. Gebt den Ausschnitt dann einfach bis zum

31. März 2018 in einer unserer Filiale ab und ihr bekommt ein Mürbteigkücken als kleines Ostergeschenk!

Wichtig: Es zählen nur die gezeichneten Osterhäschen - nicht die Produkt- oder Hintergrundbilder!



Ich habe

Osterhasen
gezählt!

Teilnahme bis 18 Jahre. Nur solange Vorrat reicht!



www.baeckerei-gerdes.de



Unsere Fachgeschäfte

Zusenhofen

Nußbacher Str. 37
Tel: 07805 - 913 73 39

Appenweiler

Sander Str. 1
Tel: 07805 - 914 72 27

Oberkirch

Appenweierer Str. 42
Tel: 07802 - 705 92 64

Renchen

Mozartstraße 1
Tel: 07843 - 994 19 14

Lautenbach

Hauptstraße 52
Tel: 07802 - 701 14 64

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacher Str. 13
77704 Oberkirch

Telefon: 07805 - 910 510
E-Mail: mail@baeckerei-gerdes.de
Webseite: www.baeckerei-gerdes.de