BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

03
2019

NEUER BACKOFEN
Modernisierung unserer Konditorei

BELEGAUSGABEPFLICHT
Was kommt 2020 auf uns zu?

BROTPRÜFUNG 2019
Auszeichnung unserer Backwaren

KEINE PLASTIKTÜTEN
Mehr Umweltschutz beim Bäcker

Vielen Dank für Ihr Interesse

Liebe Leserinnen und Leser,

überall schmeckt es nach frischen Plätzchen und die vielen Lichter der Weihnachtsbeleuchtungen erhellen die dunklen Abende. Damit ist es auch wieder Zeit für eine Weihnachtsausgabe unseres **Brotzeit**-Magazins.

Dieses Jahr war bei uns vor allem geprägt durch die Suche nach neuen Fachkräften. Hauptsächlich, weil langjährige Mitarbeiter in den wohlverdienten Ruhestand gingen oder aufgrund der Erwartung einer Tochter oder eines Sohnes eine Pause einlegen.

Wir freuen uns aber sehr, dass wir 2019, trotz der schwierigen Situation auf dem Arbeitsmarkt, so viele neue, motivierte und tatkräftige Mitarbeiter für uns gewinnen konnten, wie noch in keinem Jahr zuvor! Dennoch wollen wir im nächsten Jahr noch viel mehr in unser Team investieren um uns noch besser für die Zukunft aufstellen zu können.

Dies ist, neben gestiegenen Rohstoff - und Energiekosten, auch der Hauptgrund dafür, dass wir nach über zwei Jahren eine größere Anpassung unserer Backwarenpreise vorgenommen haben.

Da wir wissen, dass unsere Kunden viel Wert auf hochwertige Backwaren und faire Arbeitsbedingungen legen, sind wir uns sicher, dass Sie dafür Verständnis haben werden.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer **Brotzeit**, eine besinnliche Weihnachtszeit sowie alles Gute für das neue Jahr 2020!

Ihre Familie Schuler

165.000 Plastiktüten
pro Jahr für geschnittenes Brot

Seit Jahrzehnten ist es üblich, dass geschnittenes Brot beim Bäcker in Plastikbeuteln verpackt wird. Nach 1-2 Tagen landen die aus Rohöl hergestellten Tüten dann im Müll.

Trotz unseres Recyclingsystems werden laut dem „Plastikatlas 2019“ in Deutschland nur 16% des Plastikmülls wiederverwertet. Gleichzeitig sind wir Deutschen der drittgrößte Exporteur von Plastikmüll, der am Ende vermutlich als Mikroplastik in unseren Meeren und zuletzt wieder in unseren Lebensmitteln landet!

Wir haben uns deshalb entschieden, unser geschnittenes Brot nicht mehr in Kunststofftüten zu verpacken und nur noch unsere Restbestände aufzubrauchen. Stattdessen verwenden wir in Zukunft unsere normalen Papiertüten. Damit können wir pro Jahr 165.000 Plastikbeutel vermeiden!

Der Verpackungsmarkt bietet zwar spezielle Papiertüten mit eine Wachsbeschichtung an, in denen Brot noch länger frisch halten soll. Aber da das Recycling hier ebenfalls Probleme verursacht, haben wir uns bewusst dagegen entschieden.

Wir wissen, dass geschnittenes Brot in der Plastiktüte länger frisch hält als in der Papiertüte und wir wollen auch nicht, dass dadurch mehr Lebensmittel in den Müll geworfen werden. Deshalb ein paar Tipps zur Lagerung von uns:

Brot richtig lagern

Wenn Sie die Möglichkeit haben Brot selbst zu schneiden, dann sollten sie immer ganze Brote kaufen, da diese länger frisch halten! Diese lagern Sie unserer Erfahrung nach am besten in einem Leinenbeutel oder in einem Geschirrhandtuch. Auch unsere Papiertüte ist für die Lagerung von 1-2 Tagen gut geeignet.

Ein Brottopf ist ebenfalls eine gute Möglichkeit. Dieser sollte aber regelmäßig mit Essig gereinigt werden um Schimmel zu verhindern.

Geschnittenes Brot können Sie erst mal genauso lagern. Beginnen Sie beim Essen aber nicht mit den Endstücken, sondern nehmen Sie immer die Scheiben aus der Mitte. Dadurch haben Sie rings herum die Brotkruste, die vor dem Austrocknen schützt.

Der Gerdes Brotbeutel

Um auch die Umweltbelastung durch die Papiertüten etwas zu reduzieren, arbeiten wir aktuell an einem eigenen Brotbeutel aus Leinen. Diesen wird es Anfang nächsten Jahres in unseren Filialen geben.

5 Goldmedaillen bei der Ortenauer Brotprüfung

Auch in diesem Jahr haben wir bei der Ortenauer Brotprüfung teilgenommen. Diese fand im Ortenauer Weinkeller in Offenburg statt, mit einer Preisverleihung in geselliger Runde unter Bäckerkollegen.

Mit einer Auswahl unserer Brote und Brötchen haben wir uns dem Urteil von anerkannten Prüfern gestellt um unsere Produkte bewerten zu lassen.

Mit dem Ergebnis der diesjährigen Prüfung können wir sehr zufrieden sein, denn neben 10 „sehr guten“ und 12 „guten“ Bewertungen erhielten wir außerdem **5 Goldmedaillen.**

Ein **großes Dankeschön** gilt den Menschen, die jeden Tag aufs Neue für Sie unserer gewohnte Qualität und Frische liefern:

Das sind unsere MitarbeiterInnen in der Backstube, welche jede Nacht in Handarbeit unsere leckeren Produkte zaubern und immer wieder neue Rezepte kreieren. Sowie unsere freundlichen Fachverkäuferinnen, die Sie gerne kompetent beraten und bedienen.

Wie wird geprüft?

Die Prüfungen werden von dem „Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren“ (**IQBack**) durchgeführt. Dabei werden die folgenden Hauptkriterien besonders betrachtet:

- Form und Aussehen
- Oberflächen- und Krusteneigenschaften
- Lockerung und Krumenbild
- Struktur und Elastizität
- Geruch & Geschmack

Die Bewertung

Bewertet wird mit einem Punktesystem mit einer Maximalpunktzahl von 100 Punkten. Erreicht ein Produkt mindestens 90 Punkte, erhält es eine **„gute“** Bewertung. Für eine **„sehr gute“** Bewertung sind die vollen 100 Punkte notwendig. Erreicht das gleiche Produkt drei Jahre infolge eine **„sehr gute“** Bewertung wird es mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Weitere Informationen sowie eine App für Ihr Smartphone finden Sie auf

www.brot-test.de oder
www.baeckerei-gerdes.de

Unsere Goldmedaillen

Roggenbrot

St. Mathiner

Winzerweck

Laugenbrezel

Sonnenblumenweck

Weitere Bewertungen

sehr gut

- Bio-Dinkel-Joghurt Brot
- Frühlingsbrot
- St. Mathiner
- Roggenbrot
- Anno 1725
- Vesperweck
- Salzbrezel
- Sonnenblumenweck
- Milchweck
- Winzerweck

gut

- Bio-Dinkelkruste
- Hausbrot
- Holzofenkruste
- Mehrkornbrot
- Wiesenbachbrot
- Körnle Brot
- Knollenbrot
- Bäcker-Baguette
- Kartoffelspitz
- Krusti
- Roggenweck

Belegausgabepflicht

Die Flut der Kassenzettel

Es war einmal vor langer, langer Zeit, da konnte sich ein Bäcker nachts in die Backstube stellen und Brötchen backen. Im Morgengrauen kamen die ersten Kunden um die frischen Backwaren zu kaufen und wenn die Brottheke leer war, legte sich der Bäcker ins Bett um in der Nacht wieder ausgeschlafen an sein Werk gehen zu können.

Was so romantisch klingt ist schon lange nicht mehr so, denn heute beschäftigt sich unser märchenhafter Bäcker mit Gesetzesvorgaben für Finanzen, Personal oder Datenschutz, zerbricht sich den Kopf über Steuerfragen, schreibt Allergen- und Nährwertinformationen oder führt Protokolle für diverse behördliche Vorgaben. Und wenn dann noch etwas Zeit übrig bleibt, backt und verkauft er sogar noch ein paar Backwaren.

Kassensicherungsverordnung

Unsere neuste „Lieblingsbeschäftigung“ ist aktuell die Kassensicherungsverordnung, die Manipulationen an Kassensystemen verhindern soll. Dafür haben wir erst 2018 einige Wochen damit zugebracht eine 30-seitige Kassendokumentation zu schreiben. Außerdem speichern wir jeden kleinsten Vorgang an unseren Kassensystemen manipulationssicher für das Finanzamt und investieren dafür immer wieder in neue Hard- und Software. Aber das Beste kommt bekanntlich immer zum Schluss:

Belegausgabepflicht

Ab dem 1. Januar 2020 tritt die sogenannte Belegausgabepflicht in Kraft. Diese besagt, dass nun zu jedem Verkaufsvorgang auch ein Beleg ausgedruckt werden muss. Alternativ können wir unseren Kunden den Beleg auch elektronisch zur Verfügung stellen. Dafür müssten wir dann z.B. nach Ihrer E-Mail-Adresse oder Handynummer fragen – aber natürlich erst nachdem alle Datenschutzdokumente unterschrieben sind!

Laut Gesetz gibt es die Möglichkeit die Befreiung der Belegausgabepflicht zu beantragen, wenn Waren an eine große Zahl an nicht bekannte Personen verkauft werden. Also genau das was ein Bäcker tut. Bisher hat die Befreiung allerdings noch keine uns bekannte Bäckerei erfolgreich erwirken können.

Technische Sicherheitseinrichtung

Ab Oktober 2020 ist dann zusätzlich an jeder Kasse ein kleines Gerät notwendig, dass zusätzlich jede Eingabe nochmals archiviert. Bei jedem Einkauf wird dann eine Signatur erzeugt und ein spezieller QR-Code auf jeden Kassenbon gedruckt.

Was bedeutet die Belegausgabepflicht nun also genau für uns:

Umweltverschmutzung

Nach unserer Schätzung benötigen wir im nächsten Jahr 127,5km Kassenrollen! Im Jahr 2021 werden es durch den neuen QR-Code wahrscheinlich sogar 170km sein! Dies entspricht ca. 700kg Papier, das auch noch transportiert werden muss.

Dabei handelt es sich nicht um normales Papier, sondern um Thermopapier (siehe im Kasten unten).

Kosten

Alleine durch den Einkauf der Kassenrollen gehen wir von Mehrkosten in Höhe ca. 3.000€ pro Jahr aus. Natürlich müssen wir dann alle bedruckten Kassenzettel auch wieder entsorgen, da vermutlich die wenigsten Kunden den Bon mit nach Hause nehmen wollen.

Die Einführung der vorgeschriebenen technischen Sicherheitseinrichtungen wird zusätzlich nochmals Kosten im 5-stelligen Bereich nach sich ziehen.

Verärgerte Kunden

Wir können uns jetzt schon unsere zurecht verärgerten Kunden vorstellen, wenn wir ihnen ab nächstem Jahr immer wieder versuchen werden einen Kassenbon in die Hand zu drücken! Dafür haben wir vollstes Verständnis und natürlich müssen Sie den Beleg nicht mitnehmen, wenn Sie das nicht wollen!

Kein Bisphenol in unseren Kassenbons

Damit ein Kassenbon schnell und kostengünstig gedruckt werden kann, besteht er aus Thermopapier. Dies ist mit einer temperaturempfindlichen Beschichtung versehen, die es ermöglicht mit Wärme, anstatt mit Tinte zu drucken.

Ansich ist das eine tolle Sache, wenn diese Beschichtung nicht oftmals Bisphenol A (BPA) enthalten würde. Der chemische Entwickler Bisphenol A gilt als hormoneller Schadstoff und kann über Lebensmittel oder die Haut aufgenommen werden. Aus diesem Grund sollten solche Kassenbons auch nur über den Restmüll entsorgt werden.

Da uns die Gesundheit unserer Kunden und Mitarbeiter am Herzen liegt, verwenden wir schon seit langem Thermopapier OHNE Bisphenol! Dies ist zwar deutlich teurer als die herkömmlichen Varianten, aber das ist es uns wert!

Unser Weihnachtssortiment

Weihnachtsgebäck

Mit viel Handarbeit backen wir für Sie eine große Auswahl an Weihnachtsgebäck. Unter anderem Zimtsterne, Vanillekipferl, Hilda-Plätzchen, Springerle und viele mehr.

Christstollen

In diesem Jahr haben wir für unsere Christstollen bei der Karlsruher Stollenprüfung die Bewertung „sehr gut“ erhalten.

Winter-Apfelkuchen

Passend zur Herbst- und Winterzeit haben wir für Sie wieder unseren leckeren Winter-Apfelkuchen im Sortiment.

Mit frischen Äpfeln, Zimt und etwas Ingwer schmeckt dieser wie selbst gemacht!

Linzertorte

Unsere Linzertorten mit Mandeln, Haselnüssen, Zimt, Nelken und leckerer Himbeer-/Johannisbeerkonfitüre erhalten Sie als runde Torten in 500g oder 1000g und als Linzerschnitten.

Auch hier haben wir bei der diesjährigen Karlsruher Stollenprüfung eine „sehr gute“ Bewertung erhalten.

Hutzelbrot

Unser Hutzelbrot besteht aus einem Weizenteig, welcher mit vielen Früchten und Gewürzen gefüllt wird. Darunter sind unter anderem Feigen, Aprikosen, Rosinen, getrocknete Zwetschgen, Birnen und Datteln. Neben Wal- und Haselnüssen ist auch etwas Obstbrand und Rum enthalten.

Hefe-Nikolaus & Quarkteig-Stern

Unsere Hefe-Nikoläuse - auch Dambedei genannt - und Quarkteig-Sterne erfreuen nicht nur unsere kleinen Kunden!

Der kleine Naschengel

Eine Weihnachtsgeschichte für unsere kleinen Leser

von Daniela Deuser

Es war einmal ein kleiner Engel, der hieß Bernadette.

Sie war ein fleißiges Engelchen, wenngleich noch recht jung, aber immer bei der Sache. Ihr einziger Fehler war: sie war sehr vernascht.

Gott sei Dank aber hatte man sie ja nicht in der Weihnachtsbäckerei eingesetzt! Das hätte was gegeben. Sicher hätte sie – statt den Teig zu kneten, auszurollen, auszustechen und die herrlichsten Plätzchen zu formen – den ganzen Tag nur Teig, Schokolade, Nüsse und Plätzchen genascht.

Nein, nein, da war unser pflichtbewusstes Engelchen doch schon sehr froh, dass sie in der Geschenkeabteilung eingesetzt war und die Geschenke verpacken und verzieren und mit Namen versehen musste.

Das machte auch sehr großen Spaß, denn dabei stellte sich unsere kleine Bernadette immer vor, wie die Kinder unten auf der Erde am Weihnachtsabend mit leuchtenden Augen die Geschenke öffnen und sich freuen würden.

Doch eines Tages geschah es – das Engelchen Bernadette wurde in die Weihnachtsbackstube geschickt, um dort nach dem überfälligen Plätzchennachschub für die Geschenkeverpack-Abteilung zu fragen. Und kaum hatte sie die große Backstube betreten, stieg ihr auch schon der unvergleichliche, wunderbare Duft der vielen Plätzchen in die Nase und ihr lief so sehr das Wasser im Mund zusammen, dass sie gar nicht mehr wusste, weshalb man sie geschickt hatte.

Doch da kam auch schon der Bäckermeister-Engel und fragte: „Naaa, Bernadette, was machst denn du hier?“

Da fiel es Bernadette schnell wieder ein, weshalb man sie geschickt hatte.

„Die Plätzchen haben wir ganz schnell“, sagte der Bäckermeister. „Wart doch einfach so lange hier, bis sie fertig sind. Aber nichts naschen!“ ermahnte er sie noch einmal vorsorglich.

Oh, was fiel das Bernadette schwer. Ihr Bäuchlein zog sich vor Appetit auf die herrlichen Plätzchen nur so zusammen und brummelte.

Da hatte der Bäckermeister Mitleid mit ihr und gab ihr eine kleine Handvoll frischer Plätzchen.

„Aber das bleibt eine Ausnahme“, sagte er streng, aber in seinen Augen sah man ihm die Freude über den Appetit seines kleinen Schützlings an.

Für Bernadette war es ein großartiger Tag. Sie aß genießerisch die Plätzchen, die sie bekommen hatte und schaute dem Bäckermeister aufmerksam dabei zu, wie er den Engeln die Anweisungen zu den einzelnen Herstellungen der Plätzchen gab.

Das war ja gar nicht so schwer, dachte Bernadette bei sich.

Als ihre Plätzchen alle gegessen waren, waren auch die Plätzchen für den Geschenkeversand fertig und wurden ihr überreicht.

Oh, was war da die Versuchung bei unserem Engelchen groß, einige dieser Plätzchen beim Flug in ihre Abteilung zu naschen! Natürlich konnte sie nicht widerstehen.

Als der Aufsichts-Engel in der Abteilung jedoch begann, die Plätzchen nachzuzählen, wurde es unserem Engelchen angst und bange.

Und schon hatte der Aufsichts-Engel bemerkt, dass eine ganze Menge der Plätzchen fehlte. Als er auf das runde Bäuchlein der kleinen Bernadette blickte, war ihm auch direkt klar, wohin die Plätzchen verschwunden waren.

Da musste er den kleinen Engel aber mal gehörig zur Brust nehmen!

Gerade wollte er mit seiner Strafpredigt beginnen, da kam ganz aufgeregt der Nikolaus in die Geschenkeabteilung gestürmt.

„Welch ein Unglück!“ rief er.

„Was ist denn geschehen?“ fragte der Aufsichts-Engel.

„Unserem Bäckermeister ist ein Blech auf den Fuß gefallen und nun kann er keine Plätzchen mehr backen für mindestens drei Tage. Und in zwei Tagen ist Heiligabend! Nun haben wir nicht genug Plätzchen für all die Kinder auf der Erde!!“

„Aber“, wagte sich das Engelchen Bernadette zu sagen. „Wieso backen denn nicht all die kleinen Engel in der Backstube alleine die Plätzchen?“

Erstaunt sahen sie der Nikolaus sowie der Aufsichts-Engel an.

„Aber Bernadette“, sagte der Nikolaus. „Die Engelchen wissen doch gar nicht, wie man die Plätzchen im einzeln zubereitet! Das weiß nur der Bäckermeister, er gibt den Engelchen genaue Anweisungen. --- was sollen wir nun machen?“

„Nun ja“, sagte der Aufsichts-Engel. „Es sieht so aus, als würden dieses Jahr nicht alle Kinder auf der Erde Plätzchen zu Weihnachten bekommen können.“

Bekümmert ließ er die Flügel hängen und auch der Nikolaus machte ein ganz trauriges Gesicht.

„Vielleicht kann ich euch helfen!“ rief das Engelchen, das seinen ganzen Mut zusammengenommen hatte.

„Ich habe dem Bäckermeister zugeschaut und mir fast alle Plätzchen ganz genau gemerkt. Ich glaube, ich weiß, wie man sie zubereitet.“

Aufsichts-Engel und Nikolaus sahen Bernadette ungläubig an. Das hatte es ja noch nie gegeben, dass ein anderer Engel außer dem Bäckermeister wusste, wie die Plätzchen hergestellt wurden!

„Aber die Plätzchen müssen ganz genau so schmecken wie jedes Jahr“, wandte der Nikolaus ein. „Meinst du, das wirst du schaffen?“

„Aber sicher“, rief das Engelchen aus. „Ich esse die Plätzchen so gerne, dass ich den Unterschied sofort schmecken würde.“

Dieses Argument überzeugte selbst den Aufsichts-Engel.

„Wir sollten es wenigstens versuchen“, meinte er.

„Dann komm, Bernadette“, rief der Nikolaus. „Du wirst ab sofort die Ersatz-Bäckermeisterin sein. Du bist zwar eigentlich noch ein bisschen zu klein, aber du schaffst das schon mit Hilfe der anderen Engelchen!“

Bernadette wurde ganz rot und ihre Flügelchen zitterten vor Aufregung, als sie – in Schürze und Mützchen – die Backstube betrat.

Einen Moment war ich Köpfchen wie leer, sie konnte sich nicht mehr daran erinnern, wie der Bäckermeister die Plätzchen hergestellt hatte.

Doch dann dachte sie an all die enttäuschten Kinder auf der Erde, die keine Plätzchen bekommen würde. Und da fiel ihr alles wieder ein!

Und schon begann ein eifriges Arbeiten in der Backstube. Als die erste Ladung Plätzchen gebacken war, kam der Nikolaus selbst, um sie zu kosten.

Er war begeistert. Sie schmeckten einfach herrlich!

Und so wurde weiter gebacken und Bernadette wies den Engeln ihre Aufgaben zu und vergaß vor lauter Arbeit fast, selbst das ein oder andere Plätzchen zu naschen.

An Heiligabend waren dann alle Plätzchen fertig gebacken und der Nikolaus und das Christkind klopften dem Engelchen Bernadette noch einmal herzlich auf die Schulter.

„Das hast du ganz toll gemacht, Bernadette“, sagte der Nikolaus.

„Nur durch dich werden alle Kinder auf der Erde auch dieses Jahr ihre Plätzchen bekommen!“

Da strahlte das Engelchen vor Freude.

Und als der Bäckermeister wieder gesund war, musste sie natürlich nicht wieder zurück in die Geschenkeabteilung, sondern stand ihm als Gehilfe zur Seite.

Und auch wenn das ein oder andere Plätzchen dabei in ihrem Bäuchlein landete, waren alle froh darüber, dass sie nun zwei Engel im Himmel hatten, welche die Plätzchen backen konnten.

Und deswegen haben wir auch jedes Jahr wieder einen Haufen leckere Plätzchen unterm Weihnachtsbaum, gebacken von dem Engel Bernadette und dem himmlischen Bäckermeister.

Neuer Konditorei-Backofen

Nach über 20 Jahren zuverlässigem Dienst in sechs Nächten pro Woche, haben wir unseren Konditorei-Backofen in den Ruhestand entlassen. Für die Entsorgung war uns der Ofen allerdings noch zu schade, weshalb er nun für einen privaten Hobbybäcker, ab und zu noch im Einsatz sein wird.

Ersetzt wird er durch einen neuen Elektro-Backofen mit 5 Etagen. Mit etwas mehr Leistung können wir nun auch größere Backwaren mit noch besseren Backergebnissen backen. Gleichzeitig lässt es sich für unsere Konditoren, durch eine größere Backfläche, noch effizienter Arbeiten.

Durch die elektrischen Heizelemente tun wir auch der Umwelt etwas Gutes, da wir kein Öl oder Gas benötigen.

Viel Elektronik zur Steuerung

Fast 2 Tonnen Gewicht

Demontage des alten Ofens

Der neue Ofen an seinem Platz

Vorbestellungen für die Festtage

Aufgrund eines akuten Personalmangels in unserer Backstube bitten wir Sie, uns ihre Vorbestellungen für Weihnachten und Silvester rechtzeitig mitzuteilen. Beachten Sie dazu bitte unseren Annahmeschluss für die Bestellungen. Danach können wir leider keine Vorbestellungen mehr annehmen.

!!

Weihnachten:

Annahmeschluss: **Samstag, 21. Dezember - 20 Uhr**

Silvester:

Annahmeschluss: **Samstag, 28. Dezember - 20 Uhr**

WIR SUCHEN DICH!

Bäckerei Gerdes seit 1725

Bäckermeister (m/w/d)
Vollzeit

Bäcker (m/w/d)
Vollzeit oder Teilzeit

Produktionshelfer (m/w/d)
Vollzeit oder Teilzeit, Führerschein Kl. B

Eine ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie auf unserer Webseite unter **www.baeckerei-gerdes.de/job**

Neujahrsbrezel Gewinnspiel

Gewinnen Sie eine Neujahrsbrezel im Wert von 17€ für Ihre Silvesterparty!

Am 26. Dezember verlosen wir über unseren Facebook-Account, wie auch im letzten Jahr, unsere leckeren Neujahrsbrezeln. Schauen Sie an diesem Tag einfach bei uns auf Facebook vorbei um teilzunehmen.

Neue Öffnungszeiten der Filiale Lautenbach

Um die Planung der Arbeitszeiten unserer Mitarbeiter zu vereinfachen, schließen wir seit dem 1. Dezember unsere Filiale in Lautenbach schon eine halbe Stunde früher. Morgens öffnen wir natürlich weiterhin wie gewohnt.

Unsere Öffnungszeiten sind deshalb wie folgt:

Mo - Sa: 6:30 - 11:45 Uhr

BÄCKEREI Gerdes

seit 1725

www.baeckerei-gerdes.de

Unsere Fachgeschäfte

Zusenhofen
Nußbacher Str. 37
Tel: 07805 - 913 73 39

Appenweier
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***

Copyright 2019 - Bäckerei Gerdes GmbH
Redaktion v. i. S. d. P. / Gestaltung: Stephan Schuler