

Wir stellen vor:

## Bäckerei Winkler

Frische Ware in reicher Auswahl von Hand gefertigt



leben  
findet  
innen  
stadt .de



Regionalkampagne in der Gemeinde Litzendorf



Die Juniorchefs Christine und Jörg Winkler



Der Verkaufsraum mit reicher Auswahl in gemütlicher Atmosphäre

### Traditionsbetrieb

Vor über 150 Jahren von Johann Winkler gegründet, baute Urenkel Franz die Bäckerei zu einem leistungsstarken Unternehmen aus. Vor zwei Jahren hat sich der Seniorchef etwas aus dem Geschäft zurückgezogen. Sohn Jörg übernahm mit seiner Frau Christine die Leitung.

### Produkte

Auf eines legt die Bäckerei Winkler viel Wert: die **Produktpalette wechselt täglich**. Das heißt dann: ständige Suche nach neuen Rezepten für Kuchen, Brot oder Torten und immer **das Ohr am Kunden** zu haben. Getestet werden die Neuerungen im Freundes- und Bekanntenkreis. In einer Datenbank sind alle Rezepte gespeichert. Auch die **ausgefallensten Kundenwünsche** versucht man umzusetzen: Beispielsweise eine Sahnetorte ohne Sahne, dafür mit Soja. „Manchmal dauert es schon ein, zwei Jahre bis eine Idee so ausgereift ist, dass wir das Produkt in den Verkauf nehmen können.“, so Jörg Winkler. Beispielsweise das apulische Landbrot, das erst nach einem Jahr Entwicklungszeit jetzt perfekt ist.

### Firmenphilosophie

An der Gütesiegelaktion „Region Bamberg – weil's mich überzeugt“ hat sich die Bäckerei Winkler als eine der ersten Betriebe in der Gemeinde Litzendorf beteiligt. Jörg und Christine Winkler sehen in der Regionalkampagne eine Chance regionale Produkte in der Region gut zu vermarkten. „Wir wollen weg von der industriell erzeugten Ware, unsere Region stärken und unsere Arbeitsplätze erhalten.“ **Qualität** auch bei den Rohstoffen: In der Bäckerei Winkler wird mit selbstgemahlenem Mehl und mit echter Butter gearbeitet wie zum Beispiel für

die Bamberger Hörnchen. „Wir kaufen unsere Rohstoffe hier vor Ort oder in der Region.“ betont Jörg Winkler - die Regionalkampagne ist also schon in die Tat umgesetzt.

### Mitarbeiter

Ein kleiner Betrieb läuft nur mit **motivierten Mitarbeitern**. „Wir sind eine große Familie.“ erklärt Christine Winkler. Auf Konditormeister Reiner Fleischmann und Backstubenleiter Willy Schmitt kann sich das Ehepaar hundertprozentig verlassen.

Die Bäckerei Winkler ist auch **Ausbildungsbetrieb**. Ab September sind fünf Buben und Mädchen beim „Trepplerbäck“ in der Lehre. „Wir hätten noch zwei weitere Plätze, finden aber keine Interessenten“, so Juniorchefin Tine Winkler. Knackpunkt sind hier vor allem die Arbeitszeiten. Der Beruf Bäcker ist schon eher eine Berufung. Und handwerklich gute Fachkräfte sind heute sehr schwer zu finden, daher setzt das Unternehmen auf eigene gut ausgebildete Leute.

### Soziales Engagement

ist vor allem Juniorchefin Christine Winkler sehr wichtig. Kein Pausenverkauf an Hauptschule in Litzendorf – die Bäckerei Winkler sprang sofort ein und hilft hier aus. Und was passiert mit den Produkten, die nicht verkauft werden? Diese Waren spendet die Firma Winkler an die Tafel in Bamberg, die sozial Schwache mit Lebensmitteln versorgen.

Eine große Auswahl an leckeren Brotsorten



Die Bäckerei an der Hauptstraße

### Franz Winkler KG Bäckerei- Konditorei

Hauptstraße 28 96123 Litzendorf

Tel: 09505-241 Fax: 09505-950215

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 05.30 bis 18 Uhr

Samstag 5.30 bis 13 Uhr

Seit über 150 Jahren Familienbetrieb

37 Mitarbeiter

### Filialen

in Gundelsheim, Amlingstadt, Drosendorf und Bamberg

Ausbildungsbetrieb

