

Bewährtes erhalten –

NEUES GESTALTEN



*Willkommen
in der 5. Generation!*

Bäcker Dick seit 1885.

Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.





Inhalt

04 – Lokal. Bodenständig. Vielfältig.

Bäcker Dick – ein heimatliebendes, innovatives und mittelständisches Unternehmen mit Wurzeln in Heinsberg-Oberbruch.

06 – Tradition – seit über 135 Jahren

Bäcker Dick - der Weg eines erfolgreichen Familienunternehmens.

14 – Die Geschäftsführung

Vorstellung der vierten und fünften Generation.

16 – Die Führungskräfte

Vorstellung der führenden Mitarbeiter:innen.

17 – Die Filialeleitungen

Vorstellung der Filialen und deren leitenden Mitarbeiter:innen.

22 – Back Dir mit Bäcker Dick eine chancenreiche Zukunft!

Eine Ausbildung bei Bäcker Dick.

26 – Ein ganz normaler Freitag

Eindrücke und Erfahrungen von Andreas Valiotis (Text Januar 2010)

32 – Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität

Gemeinsam für Heinsberg Verantwortung übernehmen.

40 – Gesellschaftliche, kulturelle und soziale Aktivitäten

Bäcker Dick: Gemeinnützigkeit, Kunst und Kultur.

IMPRESSUM

Texte: Jürgen Dick, Auszüge Guenter Kleinen, Andreas Valiotis

Kommunikationsdesign: Andreas Valiotis

Fotografie: Bäcker Dick (Archiv), Andreas Valiotis + Bildunterschriften

Druck: HS Grafik & Druck || Auflage: 2000 Stück || **Ausgabe 2021**



Lokal. Bodenständig. Vielfältig.

Bäcker Dick – ein heimatliebendes, innovatives und mittelständisches Unternehmen mit Wurzeln in Heinsberg-Oberbruch.

In unserer Familie können wir weit zurückblicken, speziell in der Eigenschaft als Bäckerei, als Nahversorger für Lebensmittel, als Treffpunkt für Jung und Alt – in guten wie auch in schlechten Zeiten.

Deswegen halten wir gerne Stöcks`kes aus der guten alten Zeit in Erinnerung und teilen Geschichten aus dem langen Leben unserer Bäckerei und ihres Umfeldes. Wir erinnern uns gerne an Gespräche am Frühstückstisch, über neue Ideen, die für uns heute schon lange zurückliegen.

Zurückblicken auf all das können wir nur, weil unsere Ahnen ein solides Fundament geschaffen haben – nie hoch, aber immer breit und stark! Zurückblicken können wir nur, weil uns eine gute Ausbildung ermöglicht

wurde und die Familie diese Arbeit stets mitgetragen hat. Auf all das können wir zurückblicken, weil bei Bäcker Dick immer gute und engagierte Menschen mitgearbeitet haben – zählen kann sie niemand mehr.

Aber mit Zuversicht **in die Zukunft** schauen zu können ist noch viel wichtiger und diese Zuversicht bauen wir stets weiter aus! Wir stehen nie still, ruhen uns auch nicht auf dem Geleisteten aus und bleiben immer in Bewegung! Zuversichtlich in die Zukunft zu schauen bedeutet für uns, bewährte Dinge zu erhalten und gleichzeitig neue Dinge zu gestalten.

Die größte Herausforderung als mittelständischer Betrieb des 21. Jahrhunderts ist, die Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit des Unternehmens



Robin Dick (links), Marina Dick (mittig) und Jürgen Dick (rechts)

miteinander zu vereinbaren. Und dabei geht es darum, die Umwelt zu schonen und lokale Arbeitsplätze zu erhalten – ohne dabei als heimatliebendes Unternehmen der Globalisierung zum Opfer zu fallen.

Wir leben in Zeiten des Umbruchs, in Zeiten der digitalen Transformation und des Klimawandels – in Zeiten des gesellschaftlichen Wandels. Und Bäcker Dick wird ebenfalls seinen kleinen Teil zum großen Ganzen beisteuern, um den bevorstehenden Wandel sowohl innovativ, als auch pragmatisch mitzugestalten.

Ein Umbruch speziell in der Geschichte von Bäcker Dick ist nun der Wechsel in die 5. Familiengeneration durch Sohn Robin Dick, der im Laufe

der kommenden Jahre die Geschäftsführung übernehmen wird.

Mehr zu diesen und anderen Themen finden Sie in unserer Firmenbroschüre – ein kleines Schriftstück, das Sie auf angenehme Weise informieren und unterhalten möchte.

Herzliche Grüße,
Ihre Familie Dick



Wilhelm Heinrich Hubert Dick (oben), Josef Dick (links), Heinz Dick (rechts)



Tradition – seit über 135 Jahren

Bäcker Dick - der Weg eines erfolgreichen Familienunternehmens.

1885 steht ganz vorne in der Chronik, neben dem Bild von Wilhelm Heinrich Hubert Dick, dem Bäckermeister, der damals in der Gemeinde Oberbruch-Dremmen seine Bäckerei und Konditorei gründete. In der Boos-Fremery-Straße, die noch heute das Zentrum des Stadtteils Oberbruch ist, wird auch heute noch frisch Gebackenes direkt aus dem Backofen verkauft.



Oberbruch 2021

Dem Gründer Heinrich Dick folgte nach seinem Tod 1932 Sohn Josef Dick, der zu dem Zeitpunkt bereits Bäckermeister war und den guten Ruf des Qualitätsbetriebes ausbaute. Bilder aus alten Zeiten des Familienarchivs zeugen trotz der schwierigen Zeiten von der unermüdlichen Leidenschaft für das Bäckerhandwerk.

Sein Sohn, Heinz Dick, geriet während des zweiten Weltkriegs in amerikanisch-englische Kriegsgefangenschaft. Seine Feldpost verewigt die Leidenschaft zum Beruf – sie wurde zum

Hoffnungsträger einer friedvolleren Zukunft.

Bereits 5 Jahre nach dem Krieg erfüllten sich Vater Josef und Sohn Heinz Dick einen gemeinsamen großen Traum – die erste Expansion mit einem Fachgeschäft im Zentrum der aufblühenden Innenstadt von Heinsberg! Diese erste Filiale wurde 1950 auf der Hochstraße 119 eröffnet und mehrmals täglich mit dem Fahrrad aus Oberbruch beliefert.

Dieser Meilenstein der Unternehmensgeschichte machte es erforderlich, die Backstube in Oberbruch auf 150 qm auszubauen. Zu jener Zeit wurden auch die alten gemauerten Kohle-Backöfen durch hochmoderne und ölbeheizte Umluft-Öfen ausgetauscht. Bäcker Dick beschäftigte damals bereits 5 Bäcker und 15 Fachverkäuferinnen – eine Seltenheit im ländlichen Raum.



Backstube Oberbruch aus der Nachkriegszeit

Mitten in der Blüte seines Lebens verstarb 1980 leider der aktive und



BackLocal auf der Industriestraße Heinsberg, 2017, © Jenö Gellinek

beliebte Vater des heutigen Senior-Chefs Jürgen Dick. Die damals entstandene Lücke wurde mit viel Energie und Tatkraft durch Ehefrau Waltraud Dick ausgefüllt. Sie führte den Betrieb so weiter, wie es ihr Mann wohl auch getan hätte. Sie nahm besonders 1984 die große Aufgabe an, den Betrieb in Oberbruch erneut umzustrukturieren, da das Gebäude seit dem letzten Umbau nicht mehr zeitgemäß erschien. Zum 100-jährigen Jubiläum im Jahre 1985 konnte Waltraud Dick ihrem Sohn Jürgen eine Bäckerei übergeben, die solide vorbereitet war auf die Anforderungen der Zukunft.

Im Interesse des Unternehmens wurde Jürgen Dick – die vierte Generation –

nach dem Wehrdienst und seinem Abitur auf dem schnellsten Weg zum Bäckermeister ausgebildet. Nur zwei Tage nach seinem 24. Geburtstag legte Jürgen seine Bäckermeisterprüfung ab.

„Backen ist unsere Sache, das liegt bei uns seit Generationen im Blut!“
Jürgen Dick.

Im gleichen Jahr heiratete er seine Frau Marina, die seither an seiner Seite das Unternehmen mitgetragen und ausgebaut hat. 1989 kam auch Sohn Robin Dick zur Welt.

„Bewährtes erhalten – Neues gestalten“. Mit diesem Leitsatz wanderte Bäcker Dick dann im Jahr 2000 von seinem



Backstube Oberbruch aus den 1980er Jahren



Teilbelegschaft aus dem Jubiläumsjahr 1985



Back-Café-Haus auf der Hochstraße Heinsberg, 2019

Stammhaus Oberbruch in das nahe liegende Heinsberger Industriegebiet. Dort fand man mit dem neuen „BackLocal“ hervorragende Bedingungen, sich weiterhin behutsam zu entwickeln, ohne die traditionellen Werte des Handwerks aus dem Auge zu verlieren.

Ein weiterer großer Schritt der Neugestaltung war der Umzug des Fachgeschäftes im Zentrum der Innenstadt von Heinsberg. Man entschied sich, das veraltete Fachgeschäft auf der Hochstraße 119 aufzugeben, um im

„Bewährtes erhalten – Neues gestalten“



Belegschaft aus dem Jubiläumsjahr 2010



Waltraud Dick in den 1970er Jahren

gegenüberliegenden Gebäude der Kreissparkasse Heinsberg ein modernes Fachgeschäft mit Café zu eröffnen. So wurde 2008 das „Back-Café-Haus“ geboren, das sich bis heute einer sehr großen Beliebtheit erfreut.

So hat auch die jüngere Geschichte von Bäcker Dick viel zu erzählen, zum Beispiel der große Umbau des Back-Locals auf der Industriestraße oder die Eröffnungen der Cafés und Fachgeschäfte in Dremmen oder Karken, um nur einige Beispiele zu nennen.



Jürgen und Marina Dick auf dem Industriefest 2019

Heute versteht sich Bäcker Dick mit seinen rund ein Dutzend Verkaufsstellen, 80 Mitarbeitern und bis zu 300 tagesfrischen Artikeln als lokale, bodenständige und vielfältige Bäckerei, Konditorei und Café für Jung und Alt.

Bäcker Dick vereint somit Traditionsbewusstsein mit moderner, nachhaltiger und sozialer Unternehmensführung.

„Wir sind stolz darauf, dass wir auf einen leistungsfähigen Handwerksbetrieb blicken können, der sowohl die Qualität der Erzeugnisse, als auch das menschliche Miteinander stets im Auge behält.“, (Jürgen Dick)

Vier Generationen von Bäckermeistern haben dieses Familienunternehmen zu dem gemacht, was es heute ist: zu einem der wichtigsten ortsansässigen Nahversorgern der Region Heinsberg – mit Anspruch auf persönlichem Kontakt zum Kunden und kurzen Wegen zwischen Backstube und Fachgeschäften.

Aktuell begibt sich nun mit Sohn Robin Dick die 5. Generation der Familie in die Startlöcher des Familienunternehmens. Als Junior-Chef ist er seit April 2021 mit dabei.



Die Maus zu Besuch bei Bäcker Dick, Industriefest 2015

wachtel



Tradition seit 1885

BÄCKERBLUT

Bäcker Dick vereint Handwerkstradition mit moderner, sozialer und nachhaltiger Unternehmensführung. Wir verkörpern den Mittelstand des 21. Jahrhunderts.

Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.

Belegte Brötchen und Baguettes

LECKER!





Die Geschäftsführung



Robin Dick

- 16. Januar 1989 in Heinsberg geboren
- Bauingenieur B. Eng.
- verheiratet mit Christina Dick (geb. Ritterbecks)
- zwei Söhne, Julian und Anton

„Von klein auf bin ich im Kreis Heinsberg aufgewachsen – Regionalität liegt mir am Herzen. Mein Wunsch, die regionale Versorgung mitgestalten zu können, hat mich über das Studium zum Bauingenieur zum mittelständischen Bauunternehmen Philipp Kutsch GmbH in Aldenhoven geführt. Hier habe ich zehn Jahre als Bauleiter gearbeitet. Jetzt möchte ich als Vertreter unseres Familienunternehmens regional aktiv sein und gestalte seit April 2021 als Teil des Bäcker-Dick-Teams die Nahversorgung mit. Viele Erfahrungen aus meiner Vortätigkeit konnte ich schon einbringen, jedoch gibt es auch viele Bereiche, für die ich mein Know-how noch ausweiten möchte. „Nah dran sein“ am Kunden, am Mitarbeitenden und an Geschäftspartnern, das ist mir wichtig und das geschieht durch ein individuelles Trainee- und Führungskoaching, welches mich befähigt, alle Facetten des Bäckerhandwerks zu verstehen und zu beurteilen. Ich freue mich auf viele weitere Bäckerjahre in der eigenen Familie und blicke zuversichtlich in die gemeinsame Zukunft, in der wir handwerkliche Vielfalt mit individuellen Wünschen unserer Kunden vereinen können.“

Jürgen und Marina Dick

Jürgen und Marina Dick haben Bäcker Dick von 1983 an stetig ausgebaut.

„Wir wollten Bewährtes erhalten und viel Neues gestalten. Besonderen Wert legten wir auf Lokalität, Bodenständigkeit und Vielseitigkeit. Dies galt nicht nur für die vielfach prämierten Back- und Konditoreiwaren, sondern auch für den Umgang mit Mitarbeiter:Innen, Bäckerkolleg:Innen, Lieferanten, Kund:Innen, Vorstandskolleg:Innen und den sozialen Einrichtungen.

In fast vierzig Jahren haben wir beide eine erfolgreiche mittelständische Bäckergeschichte geschrieben, die Nachfolge geregelt und somit den Fortbestand von Bäcker Dick gesichert.

In absehbarer Zeit können wir beruhigt die Lebens-Balance zu weniger Beruf und mehr Privatem verschieben.“



Die Führungskräfte



Ellen Florack

- Assistenz der Geschäftsführung
- Diplom-Betriebswirtin
- Betriebszugehörigkeit seit 1998

Von Buchhaltung über Personalwesen bis Bestellungen und Kundenbetreuung – Ellen Florack ist im Büro die „Frau für alle Fälle“.



Frank Rongen

- Backstubenleiter
- Bäckermeister
- Betriebszugehörigkeit seit 1998

Nach seiner Ausbildung bei Bäckerei von den Driesch aus Heinsberg hat er seine Meisterprüfung bei der Handwerkskammer Aachen abgelegt. Seine Position als Backstubenleiter hatte er sich schnell erarbeitet.



Steffi Dickow

- Assistenz der Geschäftsführung
- ausgebildete Verkaufsleiterin
- Betriebszugehörigkeit seit 1995

Die an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk ausgebildete Verkaufsleiterin wurde 2020 von der deutschen Bäckerzeitung als „Verkaufsleitung des Jahres“ geehrt und setzt dies stets im Interesse der Firma um.



Ellen Knops (geb. Dick)

- seit 1999 Versandleiterin
- ausgebildete Konditorin
- im Familienbetrieb seit 1980

Nach den Ausbildungsjahren bei Konditorei Heep in Herzogenrath ist Ellen Knops allmählich in die Position der Chef-Logistiklerin hineingewachsen.

Die Filialleitungen



Sandra Kerens, Filialleitung altes Stammhaus Heinsberg-Oberbruch

Sandra Kerens im alten Stammhaus Oberbruch

- Bäckereifachverkäuferin
- Betriebszugehörigkeit seit 1988

Sandra Kerens machte ihre Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin bei Bäcker Dick. Seit 2009 führt sie die Filiale des traditionsreichen Stammhauses in Oberbruch und ist die Seele des Bröcker Cafés.



Vera Strauch, Filialleitung Back-Café-Haus Heinsberg-Innenstadt

Vera Strauch in der Innenstadt Heinsberg

- Bäckereifachverkäuferin
- Betriebszugehörigkeit seit 1991

Vera Strauch war Filialleiterin der ehemaligen Filialen in Ratheim und Wassenberg. Anschließend war sie Filialleiterin auf der Hochstraße 119. Seit 2008 ist sie die Filialleiterin auf der Hochstraße 100 – im beeindruckenden Gebäude der KSK Heinsberg.



Anita Jansen, Filialleitung Heinsberg-Kirchhoven

Anita Jansen in Kirchhoven

- Bäckereifachverkäuferin
- Betriebszugehörigkeit seit 2011

Anita Jansen war bis 2015 Filialleiterin im ehemaligen Backshop Dremmen (im ehemaligen Edeka) und ist heute Filialleiterin in Kirchhoven, in den Räumen der ehemaligen Bäckerei Leo Deriks.



Silvia de Souza, Filialleitung Backmeisterei Heinsberg-Dremmen

Silvia de Souza in der Backmeisterei (Dremmen)

- Bäckereifachverkäuferin
- Betriebszugehörigkeit seit 2016

Seit 2016 werden in den ehemaligen Räumen des Inneneinrichters Stoffels frische Backwaren verkauft. Seit der Eröffnung ist Silvia de Souza fester Bestandteil der Backmeisterei und durfte im Jahre 2018 die Filialleitung übernehmen.



Elisabeth Kochs, Filialleitung Gangelt

Elisabeth Kochs in Gangelt

- Bäckereifachverkäuferin
- Betriebszugehörigkeit seit 2008

Elisabeth Kochs übernahm bereits ein Jahr nach ihrer Einstellung die Filialleitung in Gangelt – eine Zweigstelle, die besonders gerne von unseren Freunden aus den benachbarten Niederlanden besucht wird.



Jennifer Hansen, Filialleitung Heinsberg-Karken

Jennifer Hansen in Karken

- Einzelhandelskauffrau
- Betriebszugehörigkeit seit 2013

Jennifer Hansen erlernte bei Bäcker Dick im BackLocal bäckerei-spezifische Kenntnisse. Sie leitet seit 2018 die Filiale in den ehemaligen Räumlichkeiten des regional bekannten Kaufhaus Krings in Karken.



Margret Görtz, Filialleitung BackLocal Heinsberg-Industriegebiet

Margret Görtz im BackLocal (HS-Industriegebiet)

- Bäckereifachverkäuferin
- Betriebszugehörigkeit seit 1983
- Schnittstelle zwischen Verkauf, Backstube und Büro

Margret Görtz war die erste Auszubildende unter der Führung von Jürgen Dick. Seit der Eröffnung im Jahre 2000 ist sie die Filialleiterin des neuen Haupthauses – dem BackLocal. Aufgrund ihrer Loyalität und Zuverlässigkeit ist sie eine der großen Stützen von Bäcker Dick.





Olga Hubert-Derevjaga (links), Kornelia Jansen (rechts), Filialleitungen Berufsschulen Geilenkirchen

Olga Hubert-Derevjaga (Bistro 1) Kornelia Jansen (Bistro 2)

- Bäckereifachverkäuferin
- Betriebszugehörigkeit seit 2004
- Innungssiegerin 2007

Olga Hubert-Derevjaga ist von Bäcker Dick ausgebildet worden und trägt seit 2018 die Verantwortung für das Bistro 1 am Berufskolleg Geilenkirchen.

- Arzthelferin
- Betriebszugehörigkeit seit 2010

Kornelia Jansen hatte 2013 die Filialleitung in der ehemaligen Filiale in Heinsberg-Grebben. Heute ist sie für das Bistro 2 am Berufskolleg Geilenkirchen verantwortlich.



Ausbildung & Weiterbildung

Back Dir mit Bäcker Dick
eine chancenreiche Zukunft!

Als Bäcker (m/w/d) oder Bäckereifachverkäufer (m/w/d) backst Du Dir Deine chancenreiche Zukunft und erlernst einen traditionsreichen und systemrelevanten Beruf, der auch im 21. Jahrhundert von steigender Bedeutung ist.

Unser Unternehmen, welches sowohl im Handel als auch im Lebensmittelhandwerk tätig ist, eröffnet Dir vielseitige Möglichkeiten und Perspektiven.

Du kannst Dich nach einer erfolgreichen Ausbildung mit unserer Unterstützung weiterbilden und Verantwortung übernehmen. Deine guten Leistungen finden Anerkennung und einen krisensicheren Arbeitsplatz.

Deswegen ist es in unserem familiengeführten Unternehmen selbstverständlich Dich bei Deiner persönlichen Entwicklung zu unterstützen – nicht nur fachlich, sondern auch menschlich. Deine Ausbilder:innen und Kolleg:innen des Bäcker-Dick-Teams unterstützen Dich, Deine persönlichen Qualitäten gezielt einzusetzen.

Wenn Du also einen Beruf erlernen möchtest, der Dir neben der eigenen Verantwortung auch Weiterbildung

gen, einen systemrelevanten Arbeitsplatz und Freude an Teamarbeit verspricht, dann bewirb Dich jetzt bei Bäcker Dick:

- sichere Arbeitsplätze seit 1885
- kompetente Ausbilder:innen in Theorie und Praxis
- mehrfach Innungssieger:innen ausgebildet
- Weiterbildung durch Fachschulen
- moderner Arbeitsplatz
- genaue Arbeitszeiterfassung
- Zuschläge und Gratifikationen sind selbstverständlich

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.
Erster Kontakt über:

info@baecker-dick.de

Dein Bäcker Dick Team

Wenn Du mehr über den Beruf als Bäcker/Bäckereifachverkäufer (m/w/d) erfahren willst, dann besuche:

www.back-dir-deine-zukunft.de



baecker-dick.de

**WERDE
JETZT
UNSER AZUBI**



Marvin

BACK DIR DEINE ZUKUNFT

CHANCENREICH

Als Bäcker (m/w/d) oder Bäckereifachverkäufer (m/w/d)
eine chancenreiche Ausbildung beginnen und persönliche
Qualitäten entwickeln. Bewirb Dich jetzt als Azubi.

Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.

Ausgiebig frühstücken

ENTSPANNUNG





Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.



Ein ganz normaler Freitag

Eindrücke und Erfahrungen von Andreas Valiotis
(Text Januar 2010, zweite Fassung)

Ich bemerke die friedliche Stille um mich herum, kurz nachdem ich die Türe meines alten Wagens zuwerfe. Es scheint das einzige Geräusch zu sein, das die Nacht-ruhe stört. Jedoch ist es kein hartes und kantiges Schallen, sondern leicht gedämpft vom frischen Neujahrsschnee.

Es ist Freitag, kurz vor drei in der Früh, wie mir der müde Blick auf die Uhr verrät. Und das Licht, um die Ziffern überhaupt erst lesen zu können, liefert mir das schummrige Licht einiger Seitenfenster dieses Gebäudes, an dem ich soeben geparkt habe.

Es ist der erste Freitag nach Silvester und ich habe mir vorgenommen, hinter die Kulissen von Bäcker Dick zu blicken. Und dieser Blick soll natürlich möglichst authentisch werden, also versuche ich von Beginn an dabei zu sein – aber die erste halbe Stunde ist trotzdem schon vergangen.

Als ich nun über den Hintereingang in das Gebäude von Bäcker Dick eintrete, begrüßt mich ein angenehm süßlicher Geruch von ofenfrischen Backwaren – ein charmanter und spezieller Geruch,

der den Raum wohl auch ohne heiß-gelaufene Öfen schon längst für sich vereinnahmt hat. Es ist recht still in der großen Backstube – keine lärmenden Maschinen. Ich nehme nur das Geräusch eines alten Radios und das leise Mitbrummen eines gut gelaunten Bäckermeisters wahr.

Ein freundliches „Guten Morgen“ und ein Smalltalk über das kalte Wetter bricht das Eis zwischen uns. Der Bäckermeister und Backstubenleiter ist morgens immer der Erste in der Backstube, damit er im Vorfeld die Bestellungen für den Arbeitstag vorbereiten kann. Wie jeden Tag geht er die Listen systematisch durch, plant den Tag durch und kümmert sich um die ersten Zutaten.

Dann geht alles recht schnell, kurz nach mir schneien wortwörtlich schon die weiteren Bäckergesellen rein, die nach einem kräftigenden Kaffee ihren Arbeitsplatz einnehmen und gut verkettet loslegen. Jeder Bäcker hat einen festen handwerklichen Arbeitsablauf, um eine reibungslose Produktion zu gewährleisten. Der Meister am Mischer, ein Bäcker an der elektronischen Waage und weitere

Bäcker formen und wirken (kneten) die Brote mit der Hand. Dann ist da noch der Konditorgeselle, der heute zur Unterstützung beim Dekorieren von süßen Backwaren einen Azubi für sich beansprucht. Als letztes Glied der Kette gibt es noch den Ofenführer, der die vorbereiteten Gebäcke routiniert in den Ofen hinein- und im richtigen Moment auch wieder hinausbefördert. Ein weiterer Azubi hat heute frei, um sich auf seine Gesellenprüfung vorzubereiten – die Prüfung hat er selbstverständlich bestanden.

Und wie aus dem Nichts läuft die gesamte Produktion auf Hochtouren, als ob jemand einen Startschuss abgegeben hätte. Für mich als Außenstehender stellt der Produktionsablauf eine Reizüberflutung dar: Dampf steigt am Ofen auf, Signaltöne hier, rote Warnlichter dort, überall stehen Wagen mit fertiger oder vorbereiteter Backware – Mehlstaub, Maschinengeräusche, Hand-in-Hand Arbeit an den Arbeitsplätzen, große Mischer mit zentnerweise Teig, viele Brot- und

Brötchensorten, Brezel und unzählige andere Dinge und Vorgänge, die perfekt aufeinander abgestimmt sind.

Im Konditorbereich sind bereits die Teilchen fertig und man kümmert sich nun um die ersten Sahnetorten. Mit Routine und Liebe zum Detail werden hier gerade Herrentorten gestaltet – ein Bild, das sich in mein Gedächtnis eingegraben hat.

Jetzt bemerke ich, dass auf dem sogenannten „Hof“ (eine Bezeichnung aus alter Zeit für den Versandbereich) die ersten Warenaufteilungen begonnen haben. Mir wird bewusst,

dass es erst 4 Uhr morgens ist, Deutschland großteilig noch schläft, hier aber Mensch und Maschine schon längst hoctourig laufen.

Mir fällt auf, dass hauptsächlich Frauen den weiteren Weg der Brote, Brötchen und Teilchen bestimmen. Hier sorgt die Versandleiterin dafür, dass trotz der Hektik alle Bestellungen den richtigen Weg einschlagen. Listen

Mir wird bewusst, dass es erst 4 Uhr morgens ist, Deutschland großteilig noch schläft, hier aber Mensch und Maschine schon längst hoctourig laufen.



Konditorei 2018



Versand 2018



Backstube 2018

werden mit vorhandener Ware abgeglichen und versandfertig gemacht. Nun verlassen auch schon die ersten Fahrzeuge das „BackLocal“ auf der Industriestraße, um die Fachgeschäfte und Verkaufsstellen zu beliefern. Denn ab 5 Uhr öffnen die ersten Fachgeschäfte, die rechtzeitig beliefert werden wollen... und die Kunden erwarten frische Backwaren.

Wenn der Chef gerade nicht selbst mit Hand anlegen muss, kümmert er sich hauptsächlich um das Organisatorische rund um Bäcker Dick. Gewöhnlich trifft er gegen vier Uhr ein. Er vergewissert sich beim Backstubenleiter und im Versand, dass alles reibungslos läuft und kümmert sich anschließend im Büro um anfallende Arbeiten.

Gegen 8 Uhr ist „Mittag“, oder wie sagt man, wenn man schon vier Arbeitsstunden hinter sich hat!?

Gegen 8 Uhr ist „Mittag“... oder wie sagt man, wenn man schon vier Stunden Arbeit hinter sich hat!?

Der Löwenanteil für die heutige Produktion ist nun erledigt und eine Pause mit leckeren Brötchen und Croissants, der Tageszeitung, frischem Kaffee und kleinen Scherzeleien sorgen für gute Laune und frisch aufgetankte Energie.

Nach der Pause werden hauptsächlich Sonderbestellungen für Großkunden bearbeitet. Aber auch Sonderwünsche für

Partys, Hochzeiten oder Geburtstage werden nicht vernachlässigt.

Mittlerweile ist auch das Büro komplett besetzt und man kümmert sich um anfallende Verwaltungs- und Organisationsarbeiten. Aufträge werden abge-

arbeitet, Rechnungen geschrieben, Lieferscheine abgeglichen, Arbeitspläne erstellt und und und...

In der Backstube geht es ab 11 Uhr langsam dem Feierabend entgegen.

gesäubert und die Öfen müssen gründlich ausgespült werden... denn am Ende muss alles wieder sauber und rein sein.

In der Backstube hingegen geht es ab 11 Uhr langsam dem Feierabend entgegen und man kümmert sich nun vordergründig um die Hygiene – denn zum Schluss ist Backstubenreinigung angesagt. Jetzt werden Arbeitsflächen gereinigt und Maschinen geöffnet, um auch das Innere von Krümeln zu befreien. Der Boden wird mit einer Putzmaschine

Beim Verlassen der Backstube erinnert nur noch dieser angenehm süßliche, charmante und spezielle Geruch von heute morgen daran, was in diesem Gebäude auf der Industriestraße produziert wird: frische und handwerklich erzeugte Backwaren „Made in Heinsberg“!



Verkauf BackLocal 2018



Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität

Gemeinsam für Heinsberg Verantwortung übernehmen.

Wer kennt es nicht: Es ist Feierabend, man will noch schnell ein paar Einkäufe erledigen und holt im Supermarkt oder im Discounter auch gleich das Brot für den nächsten Tag. Oder man läuft in Eile durch die Innenstadt und erledigt im Vorbeilaufen den Broteinkauf in einer X-beliebigen Bäckerei. Sicherlich ist dieses Verhalten im stressigen Alltag nachvollziehbar, denn kein Mensch will sich bei jedem Produkt permanent den Kopf über die Moral einer Kaufentscheidung zerbrechen. Falls Sie aber doch Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit oder Qualität legen, sollten Sie diesen Beitrag aufmerksam lesen.

Seit der Steinzeit vor über 40.000 Jahren kennt der Mensch vermahlene, gewässerten, gekochten oder gebackenen Hafer und Gerste. Damals wurde das Getreide noch als Wildwuchs gesammelt und verarbeitet.

Dann begann der Mensch vor ca. 10.000 Jahren damit, Getreide systematisch anzubauen. Und die alten Ägypter waren vor ca. 5.000 Jahren die Ersten, die Sauerteige zubereiten konnten und Brot in Bäckereien herstellten und verkauften.

Seitdem haben sich die Hauptbestandteile von Brot auch nicht grundsätzlich geändert, denn Brot besteht immer aus Wasser, aus Salz und aus Mehl, das in der Regel mit einem natürlichen Triebmittel wie Hefe vermischt wird. So bekommt ein Brot nach dem Backen im Ofen außen eine knusprige Kruste und innen eine weiche Krume.

Seit 5.000 Jahren haben sich die Hauptbestandteile von Brot nicht grundsätzlich geändert!

Weitere Bestandteile wie z.B. Gewürze, Nüsse, geraspeltes Gemüse, getrocknete Früchte oder geröstete Zwiebel können für zusätzliche Abwechslung sorgen. Da haben vor allem Handwerks-

bäcker nicht selten uralte, bewährte und wohl behütete Hausrezepte. Oder es kommen neue, exotische oder wiederentdeckte Bestandteile hinzu, um den geschmacklichen,



Bäcker Dick als einer der vielen Teilnehmer am Brotweltrekord 2005 in Köln.

trendigen oder gesundheitlichen Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden.

Vor allem Deutschland ist international bekannt für seine Brotkultur – laut Deutsches Brotinstitut e.V. ist die deutsche Brotvielfalt mit über 3.200 eingetragenen Brotsorten weltweit einzigartig. Im Jahre 2014

wurde diese Vielfalt sogar durch die nationale UNESCO-Kommission in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Das war der Ritterschlag für alle

handwerklich tätigen Innungsbäcker! Jedoch hat jede Medaille zwei Seiten, vor allem durch den wachsenden Wettbewerb, durch Prozessoptimierung und durch Gewinnmaximierung. So

gefährden vor allem Industrie-Bäckereien und Großbäckereien den guten Ruf dieser vielfältigen Brotkultur und es stellt sich die Frage, wie man ein „gutes Brot“

von einem „weniger guten Brot“ unterscheiden kann. Kriterien wie Geschmack oder Optik spielen Dank erlaubter Zusätze keine Rolle, da muss man schon genauer hinschauen.

Die deutsche Brotvielfalt ist mit über 3.200 eingetragenen Brotsorten weltweit einzigartig!

Zur Unterscheidung zwischen „gut“ und „weniger gut“ können die nun folgenden Fragen Anhaltspunkte liefern:

- Wo kommen die Zutaten her, bzw. wo wird die Ware produziert und wie weit sind die Wege zwischen Produktion und Verkauf?
- Werden Teiglinge frisch produziert und zeitnah gebacken oder werden sie eingefroren und später aufgebacken?
- Werden industriell hergestellte Fertigmischungen benutzt?
- Welche weiteren Zutaten und Zusatzstoffe enthält die Ware?

Herkunft und Produktion

Die Herkunft der Zutaten muss nicht zwangsläufig einen Einfluss auf die Qualität der Ware haben. Aber nicht selten besitzen industrielle Produkte eine Vielzahl internationaler Lieferketten. Selbst Zutaten, die es in Deutschland gibt, haben häufig tausende von Kilometern Lieferweg hinter sich. Das mag zwar betriebswirtschaftlich effektiver sein, aber solche Produkte besitzen keinen sonderlich guten ökologischen Fingerabdruck.

Nicht selten findet aber auch die Produktion industrieller Backwaren nicht dort statt wo sie gebacken oder verkauft werden. So haben Teiglinge, die auf großen automatisierten Backstraßen produ-

ziert werden, ebenfalls nicht selten viele hunderte von Kilometern hinter sich, bevor sie beim Konsumenten auf dem Frühstückstisch landen.

Bei den „ganz Großen“ in der Branche wird auch in benachbarten Ländern des ehemaligen Ostblocks produziert, um durch reduzierte Mitarbeiterkosten den Gewinn zu erhöhen. Das verschlechtert also nicht nur den ökologischen Fingerabdruck der Backware, sondern ist auch dem deutschen Arbeitsmarkt gegenüber nicht sonderlich fair.

Wenn Sie Wert darauf legen, neben dem ökologischen Fingerabdruck auch dem „Fair-Trade“-Gedanken und dem regionalen Arbeitsmarkt gerecht zu werden, dann achten Sie auf Handwerksbäcker, die möglichst viel lokal und regional agieren.

Handwerkliche Backfrische

Wenn Sie an der Theke oder an der Backstation Begrifflichkeiten wie „Backstube“, „frisch gebacken“ oder „ofenfrisch“ lesen, muss das nicht zwangsläufig bedeuten, dass Sie auch tatsächlich frisch gebackene Backwaren vom Handwerksbäcker erhalten. Diese Aussagen sind in erster Linie rechtlich ungeschützte Begrifflichkeiten, die aus Marketingstrategien heraus entstanden sind. Sie suggerieren

dem Kunden unterbewusst, dass hier echte Bäckerei-Qualität verkauft wird.

Achten Sie auf Handwerksbäcker, die hauptsächlich lokal und regional agieren.

**NUR BEI
BÄCKER DICK**



aromatisch und saftig.

DER 6-PFÜNDER

3 kg schwer, lange geruht und kräftig gebacken! Der saftig-krosse 6-Pfünder aus echtem Roggenvollkorn-Sauerteig ist auch im praktischen Viertel erhältlich (750g).

Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.



Fertigmischungen

Fertigmischungen kommen nicht selten dann zum Einsatz, wenn eine Bäckerei entweder nicht das Know-how besitzt, sich eine neue Rezeptur auszudenken, oder wenn die Zeit dazu fehlt, sich z.B. mit einem neuen Trend zu beschäftigen. Vor allem Großbäckereien werben häufig damit, auch in ihren trendigen Rezepturen bewusst auf Fertigmischungen zu verzichten.

Fertigmischungen kommen aber bei ehrgeizigen Handwerksbäckern ebenfalls nicht zum Einsatz, auch wenn sie im direkten Vergleich zu Großbäckereien höheren Misserfolgs-Risiken ausgesetzt sind. Denn ein Handwerksbäcker kann nicht günstig in Massen produzieren und muss immer im Auge behalten, ob sich kleine Produktions-Mengen betriebswirtschaftlich überhaupt rechnen. Wenn Sie also trendige Backwaren konsumieren möchten, die nicht in industrieller Masse hergestellt werden, dann müssen Sie sich einen

Handwerksbäcker suchen, der das Know-how und den Ehrgeiz besitzt, solche Backwaren in Eigenregie zu entwickeln.

Zusatzstoffe

Für die Backindustrie sind mehr als 200 Zusätze als Backhilfsmittel zugelassen, darunter auch künstliche und chemische Zusatzstoffe. Diese Stoffe werden vor allem dann verwendet, wenn Misch-, Gär- und Backzeiten standartisiert werden müssen. Zudem sorgen diese Zusätze dafür, dass sich die Teigmassen maschinell besser verarbeiten lassen, optisch besser oder gesünder wirken, günstiger produziert werden können und länger haltbar bleiben.

Wenn Sie Backwaren wie Brot genießen wollen, die möglichst wenig bis keine Zusätze enthalten, dann müssen Sie sich einen Handwerksbäcker suchen, der keine maschinengängigen Brotteige herstellt. Denn echte Handarbeit und Ruhe macht Zusätze überflüs-



sig, sodass sich das Maximum an Geschmack und Frische auf natürliche Weise entfalten kann. Also: Je mehr Augenmaß und Handarbeit, desto weniger Zusätze im Brot.

Grundsätzlich kann die Aussage getroffen werden, dass der Kauf von abgepackten Backwaren aus dem Supermarkt die „moralisch bedenklichste“ Kaufentscheidung ist, gefolgt von Backwaren aus Backstationen und industriell tätigen Bäckereiketten, weil

- die Backwaren keinen erfreulichen ökologischen Fingerabdruck besitzen
- nicht selten günstig im Ausland produziert wird
- große Maschinenparks zur Produktion eingesetzt werden
- Fachkräfte und Arbeitsplätze eingespart werden
- mehr Zusatzstoffe verwendet werden

Fazit

Am Ende stellt sich aus gesundheitlicher Sicht die Frage, inwiefern Zusatzstoffe einen Einfluss auf den Körper haben. Es gibt kaum Studien die belegen könnten, dass die Vielzahl kombinierter Zusätze keinen Einfluss auf die Gesundheit haben. Da stellt sich schnell die Frage, ob Zivilisationskrankheiten wie Glutenunverträglichkeit, Allergien, chronische Beschwerden oder gar Krebs nicht von der industriellen Lebensmittelherstellung mitverschuldet werden.

Wenn Sie also in Zukunft „auf die Schnelle“ Besorgungen machen sollten, dann denken Sie stets daran: JEDE Kaufentscheidung ist immer auch eine moralische Entscheidung und eine Entscheidung, sich selbst und der Familie etwas höchstmöglich Gutes zu tun!



Die Rheinische Ackerbohne – Heimat, die man schmecken kann!

Noch in den 50er-Jahren war die Ackerbohne ein beliebtes und wichtiges Nahrungsmittel, wurde aber durch die Globalisierung zunehmend von Import-Eiweißen aus Übersee verdrängt.

Im Zuge der modernen Ernährung und dem Wunsch vieler Verbraucher nach regionalen und ausgewogenen Nahrungsmitteln ist die Rheinische Ackerbohne als Newcomer zurückgekehrt.



Vorteile der Ackerbohne

- vegan und glutenfrei
- fettarm und eiweißreich
- ballaststoffreich
- kohlenhydratreduziert
- gentechnikfrei
- eindeutig regionale Herkunft
- kurze Transportwege
- fördert biologische Vielfalt
- regionale Wertschöpfung
- gut für Insekten wie Bienen und Hummeln



Rheinische Ackerbohne e.V.

Die Rheinische Ackerbohne e.V. ist ein einzigartiges Projekt durch Vernetzung von Landwirten, Verbrauchern, Handwerk, Handel und Naturschutz.

Mehr Information finden Sie unter:
www.rheinische-ackerbohne.de



**HEIMAT
BRÖTCHEN**



Mit Rheinischen Ackerbohnen

HEIMAT-HELDEN

**Probieren Sie unsere urigen Backstuben-
Kreationen mit gentechnik-freien
Rheinischen Ackerbohnen aus Linnich!
Außen knackig – innen saftig – lecker!**

Gesellschaftliche, kulturelle und soziale Aktivitäten

Bäcker Dick: Gemeinnützigkeit, Kunst und Kultur

Bäcker Dick ist als traditioneller Mittelständler in vielen gesellschaftlichen, kulturellen und sozialen Bereichen tätig. Schon Josef Dick war in schweren Zeiten des Krieges dafür bekannt, sich „nicht lumpen zu lassen“, wenn es um eine Geste der Unterstützung ging.

Heute finden ortsansässige Vereine, bzw. öffentliche und kirchliche Träger vielfältige und verlässliche Unterstützung bei Bäcker Dick.

Hinter den zeitweilig wechselnden Projekten stehen eine Reihe von Beziehungen, die irgendwie seit jeher existieren.

- St. Gangolf Heinsberg
- Ev. Kirchengemeinde Heinsberg
- St. Aloysius Oberbruch
- AMOS e.V
- Tafel Heinsberg e.V.
- DRK KV Heinsberg e.V.
- AWO KV Heinsberg e.V.
- Wir für Ruanda
- Lebenshilfe e.V.
- Katharina Kaspers ViaNobis GmbH
- ortsansässige Schützenvereine
- ortsansässige Sportvereine
- ortsansässige Karnevalsvereine
- diverse Kindergärten und Schulen
- diverse Jugendeinrichtungen



20 Jahre „Wir für Ruanda“, Industriefest 2014

#HSbestrong

DIE BROTTTEILER
Geben und Nehmen vor Ort

Eine Kooperation mit der katholischen Kirche während der akuten Corona-Pandemie 2020/21.

Geheimtipp: Die „Bäckersession“

Bäcker Dick veranstaltet einmal im Jahr seine „Bäckersession“, ein kleiner Geheimtipp für Blues- und Rock-Fans. Aufgrund der begrenzten Besucherkapazitäten des BackLocals wird die Veranstaltung tendenziell von Mund-zu-Mund propagiert.

Auf dieser „Bäckersession“ spielen unterschiedliche Künstler und Bands unentgeltlich für den guten Zweck – die Einnahmen werden zu 100% einem aktuellen und gemeinnützigen Zweck gespendet.

Die Besucher der Bäckersession sind ein Querschnitt der Heinsberger Gesellschaft: hier treffen regional bekannte Unternehmer auf bunt gemischte Künstler und gutbürgerlich-gemeinnützig aktive Menschen auf regionale Politiker.

Die Atmosphäre ist sehr locker und ungezwungen, man könnte fast meinen, auf einer privaten Jam-Session gelandet zu sein.



Bäckersession Dezember 2016

Kulturelle Veranstaltungen

Jenseits der geheimen „Bäckersession“ bieten vor allem öffentliche Events viele Möglichkeiten, die Kunst- und Kulturbranche in Heinsberg zu unterstützen. Ob aufstrebende Rockbands, improvisierte Jazz-Sessions oder kulturell wertvolle Kinder- und Jugendunterstützung – Veranstaltungen wie das alljährliche Industriefest oder diverse

Stadtfeiern des Gewerbe- und Verkehrsvereins bieten Kindern, Jugendlichen und erwachsenen Kreativen immer wieder neue Möglichkeiten, sich und ihre Kunst einem größeren Publikum zu präsentieren.

So nutzt auch Bäcker Dick diese Möglichkeiten, Musikern und Künstlern jeglicher Art stets eine Plattform zur Selbstdarstellung zu bieten.

Denn wenn wir eine Sache in der Corona-Pandemie gelernt haben: Ohne Kunst und Kultur wird es still, denn Kunst und Kultur sind Brot und Butter für Geist und Seele.



„Erdbeersounds“ Industriefest März 2017



Für Klein und Groß

FREUDE ERLEBEN

**Zur Vorweihnachtszeit und zum
Muttertag gemeinsam Backen erleben!
Für Kinder mit ihren Liebsten – in der
spannenden Backstube von Bäcker Dick!**





Bäcker Dick GmbH

BackLocal
(Haupthaus)

Industriestr. 54a
52525 Heinsberg

Tel.: 0 24 52 / 97 83 - 11 (Verwaltung)

Tel.: 0 24 52 / 97 83 - 17 (Verkauf)

info@baecker-dick.de



baecker-dick.de



[fb/Baecker.Dick.HS](https://www.facebook.com/Baecker.Dick.HS)

Weitere Filialen

Heinsberg Innenstadt, Hochstr. 100

Heinsberg-Oberbruch, Boos-Fremery-Straße 9

Heinsberg-Dremmen, Gladbacher Straße 7

Heinsberg-Kirchhoven, Waldfeuchter Straße 214

Heinsberg-Karken, Roermonderstraße 82

Gangelt, Heinrich-Josef-Otten-Straße 3

Geilenkirchen, Berufskolleg, Berliner Ring 48-54

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!