



BÄCKERHAUS

veit INFO

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und Cafés



Neu zum Jubiläum: 1927er Bempflinger Dinkellaib

100% Dinkel

Liebe Kundinnen und Kunden,
als Albert Veit 1927 eine Bäckerei in Bempflingen eröffnete, hätte er sicher nicht gedacht, dass das Bäckerhaus Veit 90 Jahre später mit 56 Fachgeschäften, Cafés und Caféhäusern plus 2 Gutes-vom-Vortag-Läden in der Region von Stuttgart bis Bad Urach und von Tübingen bis Kirchheim/Teck präsent sein würde. Ganz zu schweigen von den fleißigen Mitarbeitern, die Tag für Tag Großartiges in unserer Backstube und in der Konditorei, im Verkauf und in der Verwaltung leisten.

Doch ohne das Vertrauen unserer Kunden hätten wir das alles nicht geschafft. Deshalb möchten wir zum 90-jährigen Bestehen danken sagen. Wir bedanken uns auch bei allen Mitarbeitern, die über die Jahre und Jahrzehnte mitgeholfen haben, das Bäckerhaus Veit zu dem zu machen, was es heute ist: eine erfolgreiche, filialisierte Handwerksbäckerei, die die Traditionen des Bäckerhandwerks bewusst pflegt, die Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legt und sich zugleich permanent weiterentwickelt.

Feiern Sie mit uns 90 Jahre Bäckerhaus Veit. Freuen Sie sich auf viele, tolle Jubiläums-Aktionen und Events von März bis September. Wir laden Sie schon heute zum 3. Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür am 10. September zu uns nach Bempflingen ein.

Das Bäckerhaus Veit ist eine Familienbäckerei, mit Leidenschaft für das Bäckerhandwerk. Lesen Sie auf den vier Extra-Seiten über 90 Jahre Bäckerhaus Veit, insbesondere die spannenden Interviews mit Mitarbeitern und Partnern. Viel Spaß bei der Lektüre der Jubiläumsausgabe unserer VeitINFO!

Herzlichst, Ihr

Johannes Klümpers

Mit dem urigen 1927er Bempflinger Dinkellaib, einem 100% Dinkelbrot in der Tradition der genetzten Dinkellaibe, erinnern wir in unserem Jubiläumsjahr an die Gründung des Bäckerhauses Veit im Jahr 1927 als Dorfbäckerei in Bempflingen. Wir möchten damit aber auch aufzeigen, dass der Dinkel im Hause Veit eine lange Tradition hat. Schon 1983 hat Richard Veit eine Urkorn-Brezel mit frisch geschrotetem Dinkel kreiert. Das handgeschriebene Original-Rezept wird in Bempflingen wie ein Schatz gehütet.



Gründer Albert Veit mit Frau Mathilde und Sohn Richard Veit vor der früheren Bäckerei in Bempflingen.

90 Jahre Bäckerhaus Veit

Seit 1927 90 Jahre 2017

Wir sagen danke – Feiern Sie jetzt mit uns! 12 Gutscheine mit attraktiven Angeboten warten auf Sie. Den Couponflyer gibt es auch zum Download im Internet.

Für kleine und große Genießer – die Veit Minis!

Manchmal hat man einfach Lust auf eine Kleinigkeit. Zum Apéritif oder als nettes Fingerfood für die Party mit Freunden sind sie ebenfalls ideal: unsere Minis.

- Dinkelino Natur und Chia-Emmer
- Mini-Croissant mit Käse und in der süßen Variante
- Quark-Böbbala (für Nicht-Schwaben: kleine Quark-Bällchen)
- Snäckis in den Sorten Elsässer Art und Tomate-Käse

Achten Sie
auf unsere
Mini-
Angebote!





Neues von den Veit Cafés und CaféHäusern



Petra Durst-Benning zu Gast beim Bäckerhaus Veit

Unsere Jubiläumsaktivitäten starten im März und April mit vier besonderen Events:

Wir freuen uns, dass Romanautorin Petra Durst-Benning unsere Café-Häuser ausgewählt hat, um aus ihrem druckfrischen Roman „Die Blüten-sammlerin“ zu lesen. Das neue Buch erscheint am 20. März.



Jetzt anmelden! Die Plätze sind begrenzt!

- 22. März im CaféHaus Reutlingen, Wilhelmstraße 88
- 28. März im CaféHaus Stuttgart-Bad Cannstatt, Schmidener Straße 123
- 4. April im CaféHaus Kirchheim/Teck, Tannenbergsstraße 55
- 5. April im CaféHaus Stuttgart-Fasanenhof, Europaplatz 20

Die Lesungen starten jeweils um 19.30 Uhr und dauern 2 Stunden (mit Pause). Einlass ist ab 19.00 Uhr. Wir verwöhnen Sie mit einem Begrüßungsdrink und in der Pause mit einem kleinen Imbiss aus der Backstube. Die Teilnahmegebühr beträgt € 19,50/Person. Die Buchhandlungen Osiander, Wagner, ONE und Ebert werden mit Büchertischen vertreten sein. Sichern Sie sich rasch Ihre Eintrittskarte für diesen stimmungsvollen Abend.

Anmeldung:

Direkt in den 4 CaféHäusern mit Bezahlung vor Ort. Oder per E-Mail bei Frau Susanne Erb-Weber (s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de) unter Angabe der Personenanzahl und Ihrer Adresse. Nach Überweisung der Teilnahmegebühr schicken wir Ihnen Ihre Eintrittskarte per Post zu.

Petra Durst-Benning kommt aus unserer Region und ist vielen Lesern/innen durch die wundervollen Bücher „Die Glasbläserin“, die große Jahrhundertwind-Trilogie „Solang die Welt noch schläft“ oder „Die Champagnerkönigin“ und „Bella Clara“ bestens bekannt. Ihre Romane sind in viele Sprachen übersetzt worden. Die Gesamtauflage liegt bereits bei weit über 2,5 Millionen verkauften Exemplaren. Der Roman „Die Samenhändlerin“ wurde bereits vom ZDF verfilmt, „Die Glasbläserin“ war der Weihnachtsfilm im ZDF im Jahr 2016. Aus der bezaubernden Maierhofen-Reihe ist „Kräuter der Provinz“ als Band I erschienen, „Das Weihnachtsdorf“ als Special zu Weihnachten 2016 und jetzt warten wir alle gespannt auf das Buch Band II „Die Blütensammlerin“.

Kaffee- und Kuchengenuss in unseren Cafés und CaféHäusern



Alle Kuchen und Torten stellen wir in unserer Konditorei in Bempflingen liebevoll von Hand her.

Jeden Monat neu: unsere Torte des Monats! Lassen Sie sich überraschen.



Wo Kuchen ist, da ist Hoffnung. Und Kuchen gibt es immer.

DEAN KOONTZ
US-amerikanischer Fantasy-Autor

süße Osterzeit!

Machen Sie Ihren Lieben an Ostern eine kleine Freude mit unseren handgemachten Osterspezialitäten: locker-leichte Biskuit-Lämmer, Biskuit- und Quarkteighasen und die von Hand gegossenen Butter-Mandel-Karamellhasen.

Stephanie Lichtl, 31, Konditormeisterin und stellvertretende Konditoreileiterin beim Bäckerhaus Veit: „Die Tradition des Zuckerhasen-Gießens ist in den Konditoreien der Region praktisch ausgestorben. Wir hüten unsere alten Gussformen wie einen Schatz und führen diese Tradition, die viel Können und Geschicklichkeit erfordert, gerne weiter.“

Die Konditoren und Konditorinnen in Bempflingen machen sich derzeit startklar, um die süßen Osterspezialitäten nach traditionellen, von Generation zu Generation vererbten Veit-Rezepturen von Hand und mit viel Liebe herzustellen.





1927

1927 eröffnete Bäckermeister Albert Veit mit seiner Ehefrau Mathilde eine kleine Dorfbäckerei in Bempflingen.

1954

1954 übernahm Sohn Richard Veit, gelernter Bäckermeister und Konditor, die Leitung der Bäckerei.



1973

Neubau auf der grünen Wiese, am Ortsrand von Bempflingen, in der Weidachstraße 8.



1974

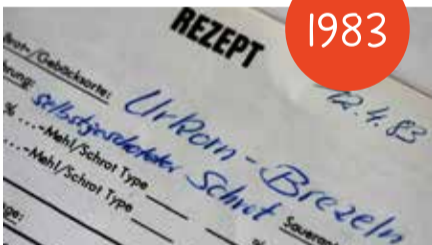
Eine Revolution im Backgewerbe – Richard Veit ließ die ersten Backöfen in den Bäckereifachgeschäften installieren. Somit wurde erstmals „am Ort des Verkaufs“ gebacken. Frischer geht's nicht.

1980



Richard Veit schaffte zwei Schnitzer Getreidemühlen an und wurde Schnitzer Frischkornbäcker.

1983



Dinkel hat bei Veit eine lange Tradition. Richard Veit kreierte eine Urkorn-Brezel mit frisch geschrotetem Dinkel.

1987

Richard Veit installierte die ersten Wärmerückgewinnungsanlagen zur Warmwasserbereitung.



2000

Anschaffung von vier großen Steinmühlen aus Osttirol, um Getreide frisch zu schrotten und zu mahlen.

2004



Anlage der Veit-eigenen Apfelplantage in Nürtingen-Raidwangen. Ein Großteil der Äpfel, die heute für unsere Apfelspezialitäten wie Apfelkuchen und Apfelbrot benötigt werden, stammt von dort.

Mehr über die Geschichte des Backens finden Sie bei uns im Internet.

2008



Start des Rekultivierungsprojekts mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Jan Sneyd.

2009

Einsatz von frischen Kartoffeln anstelle Kartoffelflocken, die zur Konservierung Mono- und Diglyceride enthalten.

2015



Eröffnung des ersten CaféHauses am Europaplatz in Stuttgart-Fasanenhof.

2016

Zweite Erweiterung der Produktion in Bempflingen, unter anderem Vergrößerung der Konditorei.

90 Jahre Bäckerhaus Veit

Das sind bereits 3 Generationen Familie Veit. Zeit, einen Blick auf die Entwicklung der Bempflinger Familienbäckerei zu werfen.



Der Mensch im Mittelpunkt

Interview mit Frau Adelheid Veit, Seniorchefin

Frau Veit, wenn ich Mitarbeiter auf Sie anspreche, bekommen Sie Bestnoten als frühere Chefin. Ist das die berühmte rosarote Brille im Rückblick oder wie sehen Sie das?

Es war mir immer ein echtes Bedürfnis, zu wissen, wie es jedem Mitarbeiter beruflich und privat geht. Mein Interesse an den Menschen kommt wohl durch meine Prägung im Elternhaus und weil mir Menschen immer wichtig waren und sind.

Was macht das Bäckerhaus Veit aus Ihrer Sicht aus? Welche Werte sind Ihnen wichtig?

Brot ist für mich etwas ganz Faszinierendes, lebendig gewachsen, von Gott geschaffen, für die Menschen, für die Welt. Eine Bäckerei ist ein ganz besonderer Ort, wo Menschen gemeinsam ein Lebensmittel, ein „Mittel für das Leben“ für andere Menschen schaffen. Die Verbindung aus etwas Lebendigem und dem Kontakt zu anderen Menschen, das macht das Bäckerhaus Veit aus. Das erzeugt Freude und Befriedigung. Meinem Mann und mir ging es immer um die Menschen, die bei uns arbeiten und sich jeden Tag für das Unternehmen einsetzen. Für die Mitarbeiter tragen wir Verantwortung, auch daraus entspringt die Fürsorge für jeden Einzelnen.



Adelheid Veit, 83 Jahre, und Richard Veit, 87 Jahre

Was sind große und für das Unternehmen wichtige Entscheidungen gewesen, in der Zeit, als Sie und Ihr Mann das Unternehmen geführt haben?

Die Entscheidung 1973, aus der Mitte Bempflingens in die Weidachstraße 8 zu ziehen und auf der grünen Wiese neu zu bauen, war eine weitreichende und mutige Entscheidung. Das war eine große Herausforderung für uns.

Das Bäckerhaus Veit wird heute von Johannes Klümpers als Geschäftsführer geleitet. Ihre Töchter Cornelia Veit, Angelika Immendorfer und Erdmute Veit-Murray sind

Gesellschafterinnen und stehen Herrn Klümpers beratend zur Seite. Wie sehen Sie das Unternehmen für die Zukunft aufgestellt?

Wir freuen uns, dass drei unserer fünf Töchter das Unternehmen weiterführen und sich für den Erhalt unserer Familienbäckerei und der Werte des Unternehmens einsetzen. Die Liebe zum Bäckerhandwerk haben wir wohl an unsere Töchter weitergeben können. Mit Herrn Klümpers als Geschäftsführer sind wir sehr zufrieden. Er leitet das operative Geschäft und ist gemeinsam mit unseren Töchtern für die strategische Weiterentwicklung des Unternehmens verantwortlich.

Jürgen Lauxmann

Stellvertretender Produktionsleiter,
seit 28 Jahren dabei

Herr Lauxmann, Sie kommen aus der elterlichen Bäckerei aus Mittelstadt, sind Bäcker mit Leib und Seele und mit kurzen Unterbrechungen bereits seit 1988 beim Bäckerhaus Veit. Bitte berichten Sie uns von der Zeit der „Stadtbackerei Veit“ in Stuttgart-Fasanenhof.

Früher hat das Bäckerhaus Veit den Flughafen Stuttgart beliefert. Richard Veit hatte damals die Vision, eine zweite Backstube in der Nähe von Stuttgart zu haben, um den Flughafen, die Messe Stuttgart und die Stuttgarter Läden von dort aus zu beliefern. Mit Herrn Bayer, Konditormeister, habe ich von 1990 bis 1996 als Bäcker in der sogenannten Stadtbackerei gearbeitet. Herr Bayer hat dort alle Kuchen frisch gemacht, ich habe mich um Brot und Brötchen gekümmert. Aber die Idee ging nicht auf. Der Vermieter dort hat die Miete so erhöht, dass sich die Stadtbackerei nicht mehr

gerechnet hat, und die Pläne mit dem Messezubringer gingen damals auch nicht auf.

Wie lief das denn damals mit dem Sauerteig?

Der Natur-Sauerteig wurde damals in Bempflingen angesetzt und ich habe ihn dann im Auto nachts von Bempflingen zum Fasanenhof mitgenommen. Dort wurde er weiterverarbeitet. Einmal musste ich auf der Schnellstraße eine Vollbremsung einlegen, weil ich von einem alkoholisierten Fahrer überholt wurde. Da war der Sauerteig überall im Auto und ging auch nie mehr wirklich ganz raus.

Was hat sich in Sachen handwerkliches Backen aus Ihrer Sicht in den letzten Jahren bei Veit verändert?

Als Teigmacher hat man es früher fast einfacher gehabt.



Wir setzen heute keinerlei Backmischungen mehr ein, die kleine Temperaturschwankungen bei der Teigherstellung verzeihen. Wir setzen 5 verschiedene eigene Sauerteige an, wir mahlen alles Vollkorngetreide täglich frisch, wir arbeiten aufwändig mit Kochstücken, wir lassen den Teigen Zeit, zu ruhen und zu reifen – kurzum die Anforderungen ans handwerkliche Können sind heute eher höher als früher. Das finde ich gut so und das gebe ich in der Ausbildung auch gerne an angehende Bäcker weiter.

Herr Lauxmann, an was denken Sie beim Stichwort „Wer hats erfunden?“

Nicht an die Schweiz, sondern an die Reutlinger Mutschel! Ich habe bei der Bäckerei Götz in Reutlingen gelernt und habe den Mutschel-Ausstecher erst mit in unseren elterlichen Betrieb

nach Mittelstadt und später mit zum Bäckerhaus Veit gebracht. Wer den Ausstecher einmal erfunden hat, darüber streitet man sich in Reutlingen heute noch trefflich. Frau Veit-Murray, eine unserer Gesellschafterinnen, habe ich mit dem Spruch auf den Arm genommen: „Gut, dass ich da bin. Ich bin der letzte Bäcker, der das Mutschel-Machen in Reutlingen gelernt hat. Sonst darf man außerhalb Reutlingens keine Mutscheln backen.“ Das hat sie mir direkt so abgenommen, ich habe den Scherz dann natürlich aufgeklärt. Noch heute habe ich ein besonderes Faible fürs Mutschel-Machen und gehe mit meiner Frau gemeinsam im Januar häufig zum Mutscheln.

Für Sie als Bäcker: Gibt es ein süßes Produkt, das Sie aus früheren Jahren vermissen?

Ja, den Butterkuchen, mit Mandeln und viel Butter, der vor Ort in den Läden gebacken wurde. Ich kann mir gut vorstellen, dass wir diese Tradition wiederbeleben, z. B. mit einer Rezeptvariation mit unseren eigenen Äpfeln aus Raidwangen.



Agathe Kuhn

Konditorin,
seit 41 Jahren dabei

Frau Kuhn, wie sind Sie zu Veit gekommen?

Als ich 16 war, war mein Traumberuf Floristin, aber das war damals schwierig mit einer Lehrstelle. An Fasching vor 41 Jahren habe ich mich bei Richard Veit vorgestellt und er hat mir spontan eine Zusage für die Ausbildung zur Konditorin gegeben, im August 1976 habe ich meine Ausbildung angetreten. Da ich noch keinen Führerschein hatte, habe ich eine Zeit lang bei Mathilde Veit im Haus, in der Nähe vom Bempflinger Bahnhof, gewohnt, später hatte ich ein Zimmer im Ort und eine Weile habe ich auch im Betrieb selbst gewohnt. Da gab es im Untergeschoss Zimmer für Bäcker, die von weiter her kamen. Nach der Ausbildung bin ich bei Veit geblieben. Und da bin ich auch heute noch gerne. Meine kreative Seite kann ich als Konditorin voll ausleben.

Welche Erinnerungen haben Sie an die ersten Jahre?

Richard Veit war immer präsent. Sein Büro war rechts, wenn man reinkam. Alles war sehr fami-

liär. Herr Veit hatte immer viele Ideen und sagte dann: „Könnte man nicht das oder das machen?“ und im Anschluss hieß es halt: „Agathe, mach doch mal!“ Herr Schmid, der damalige Konditormeister, hat mir nach Feierabend vieles beigebracht, z. B. wie man Pralinen herstellt oder Fondant-Eier.

Was hat sich seit damals verändert, speziell in Bezug auf die Konditorei?

Torten waren früher sehr gefragt, dann aber einige Jahre nicht so sehr, das ist jetzt mit den Cafés und CaféHäusern wieder anders. Herr Bayer, ebenfalls seit vielen Jahren Konditormeister bei Veit, und ich haben vor Jahren zwei Torten entwickelt, die „Richards Torte“ und die „Adelheid Torte“.

Welche besondere Bindung haben Sie zur Familie Veit?

Herr Veit war Bäcker und Konditor. Er hatte klare Vorstellungen in Bezug auf Konditoreiwaren. Ich erinnere mich an eine Diskussion mit dem Verkauf über Windbeutel, die wir vorgestellt hatten. Herr Veit beendete die Diskussion mit der Aussage: „Die werden jetzt so gemacht!“ Er war pragmatisch veranlagt, er war ein Unternehmer vom alten Schlag, der sagt, wo es langgeht, der aber auch voll hinter seinen Leuten steht. Die Wertschätzung, die die Familie Veit allen Mitarbeitern im-

mer entgegengebracht hat und auch mit der jetzigen Generation der Gesellschafterinnen entgegenbringt, ist etwas sehr Wertvolles. Ein Beispiel dafür: Als ich geheiratet habe, habe ich das niemandem im Betrieb gesagt außer einer Kollegin, die sich über meine schönen Fingernägel gewundert hat (*lacht*). Herr und Frau Veit senior standen mit einem Blumenstrauß vor dem Standesamt und haben mir gratuliert, das war eine Überraschung. Das empfinde ich auch heute noch als sehr berührend und ich habe zu beiden Seniorchefs heute noch einen sehr persönlichen Kontakt.



Aus dem N Langjährige Mit

Ohne sie wäre das Bäckerhaus Veit langjährigen Mitarbeiter und Franch ihren Ideen und ihrer Leidenschaft in Bempflingen ein größeres Bäckere Cafés und CaféHäusern in der Regio

Sie sind es, die die Philosophie und d die auf die Wünsche unserer Kunden Tag mit Freundlichkeit begegnen. Si zigartig. Mit viel Herzblut, ab Fachwissen und Gespür für Men einen Blick hinter die Kulissen un Mitarbeiter im Laufe der Jahre erlebt Veit sehen und wie die Mitarbeiter gewachsen sind.

Die Interviews in

Rudolf Neuherz

Leiter Plunderabteilung,
seit 36 Jahren dabei

Herr Neuherz, mit 13 Jahren haben Sie in der Bäckerei Veit als Schüler in den Ferien gejobbt, dann haben Sie Ihre Bäcker Ausbildung bei Veit gemacht und jetzt sind Sie seit 36 Jahren beim Bäckerhaus Veit, 25 Jahre davon als Leiter der Plunderabteilung. Wie geht es Ihnen damit?

Der Ferienjob damals hat mich motiviert, meine Ausbildung bei Veit zu machen. Im zweiten Lehrjahr habe ich übrigens am Bundeswettbewerb der Bäcker mit einer Schwarzwaldmühle aus Salzteig teilgenommen. Später habe ich meinen Meister bei Veit gemacht. Bis auf die Unterbrechung durch 15 Monate Bundeswehr bin ich in der Tat jetzt schon viele Jahre beim Bäckerhaus Veit. Und die Arbeit als Leiter der Plunderabteilung macht mir nach wie vor jeden Tag viel Freude.

Was für Erinnerungen haben Sie an die Arbeit mit Herrn Richard Veit?

Richard Veit war ein strenger Lehrmeister. Er hat viel verlangt, er konnte durchaus ungeduldig sein. Er hat aber auch immer selbst mitgearbeitet und war sehr experimentierfreudig. Es kam häufiger vor, dass der Chef am Wochenende „Maschinen-Schach“ gespielt hat, um z. B. Abläufe zu optimieren. Heißt, er hat am Sonntag Maschinen umgestellt. Da muss man schon flexibel sein, wenn montags Maschinen in der Backstube woanders stehen als am Freitag (*lacht*).

Gibt es noch eine Anekdote aus dieser Zeit?

Ein Lehrling hat mal Salz ins Zuckerfass geschüttet. Da wurden drei Süsteige für Hefekränze mit Salz gemacht, bevor wir das gemerkt haben. Die mussten natürlich wegwerfen werden, was beim Chef nicht gut ankam. Das ist halt Handwerk!

Was ist Ihr Lieblings-Plunder-Produkt und was macht die Veit Plunder-Teile aus?

Mein Favorit ist die Nuss-Schleife. Dass die Füllungen bei Veit schon immer von Hand gemacht wurden, finde ich einfach klasse, z. B. die Nuss-Füllung. Und bei Fruchtfüllungen arbeiten wir mit einem extrem hohen Fruchtanteil. Das ist für mich Handwerksqualität.



Herr Neuherz, Sie haben Ihr Hobby zu Ihrem zweiten Beruf gemacht. Erzählen Sie uns doch kurz davon.

In der Lindenstraße in Bempflingen habe ich seit 1999 ein Geschäft für Modelleisenbahnen. Modelleisenbahnen zu bauen, war schon immer mein Hobby. Das Geschäft öffnet um 10 Uhr. Meine Frau managt den Laden am Vormittag, ich am Nachmittag. Heute ist das schon eine richtige Nische geworden, ich habe viele Stammkunden, die auch von weiter her kommen. Das Geschäft lässt sich mit meinem Beruf als Bäcker gut vereinen. Mein zweites Hobby sind meine Hunde, ein Rottweiler und eine Französische Bulldogge. Die brauchen 2 Stunden Auslauf am Tag. Mit beiden Hobbys ist mein Tag dann aber auch ausgefüllt.

Bernhard Mauth

Werkstattleiter,
seit 9 Jahren fest bei Veit

Herr Mauth, eigentlich sind Sie schon seit 33 Jahren für das Bäckerhaus Veit tätig, aber erst seit 9 Jahren in einer Festanstellung. Wie kam es dazu?

Als Sanitär- und Heizungsinstallateur war ich erst 9 Jahre für die Firma Widmann, dann 16 Jahre für die Firma Brandstetter tätig, beide aus Bempflingen. Ich war 20, als ich das erste Mal zu Veit ins Haus kam. Ich glaube, ich kenne alle Öfen, Heizungen, Spülmaschinen, Kälteanlagen und



sonstigen Geräte in- und auswendig. Da lag es nahe, dass ich in die Festanstellung als Werkstattleiter ging, als man mich 2008 gefragt hat.

Haben Sie an die Jahre mit Richard Veit einige besondere Erinnerungen?

Herr Veit war in vielen Dingen sehr großzügig, z. B. gab er mir immer freitags einen ganzen Hefekranz mit, aber er konnte auch sehr fordernd sein, wenn er eine Idee hatte. Ich erinnere mich, dass er einmal mit einem Foto eines Holzbackofens ankam, den er in Einzelteilen aus Kanada gekauft hatte, und er sagte zu mir nur: „Bau den mal zusammen.“ Ich bin kein Ofenbauer und hatte damit überhaupt keine Erfahrung, aber er hat

mir komplett vertraut und ich habe den Ofen auch tatsächlich zusammengebaut bekommen.

Herr Mauth, Sie sind bei Veit irgendwie „Mädchen für alles“ und immer auf Abruf. Was passiert denn da so alles? Wie sehen Ihre Einsätze aus?

Ja, das stimmt, ich bin gefühlt immer im Einsatz, und meine Familie ist das auch nicht anders gewohnt. Wenn beispielsweise nachts um 3 Uhr ein Anruf kommt, bin ich eben um 4 Uhr in der Filiale und behebe das Problem. Da hat vielleicht eine Verkäuferin eine Zeitschaltuhr am Backofen falsch eingestellt oder es gibt Notfälle, dass ein Schlüssel abgebrochen ist und die Verkäuferin vor der Tür steht und nicht in die Filiale rein kann. Auch wenn eingebrochen wird, bin ich so schnell wie möglich vor Ort. Der Verkauf informiert dann die Polizei, und wenn die da war, sichere ich die Filiale ab. Wenn etwas kaputt ist, suche ich nach einer Lösung. Als ein Ofen in einer Filiale defekt war, sagte ich zum Kollegen Jürgen Lauxmann,

unserem stellvertretenden Produktionsleiter: „Jürgen, schick Ware hin, damit der Verkauf läuft, ich repariere solange den Ofen vor Ort.“ Der Kontakt zu den Kollegen ist extrem gut, Herr Wiese und Herr Lauxmann unterstützen mich in solchen Notfällen mit der Beschaffung der Ware.

Was ist heute Ihr wichtigstes Arbeitsinstrument und wie hat sich Ihre Tätigkeit in den letzten Jahren verändert?

Mein Handy ist heute mein wichtigstes Arbeitsinstrument. Ich bin viel stärker koordinativ tätig als früher. Ich habe insgesamt 6 Mitarbeiter zu steuern, 3 Festangestellte plus Externe und 450-Euro-Kräfte. Durch die ISO-Zertifizierung fällt mehr Aufwand für Dokumentation an. Die Arbeit hat sich verändert, aber ich verstehe mich nach wie vor als „Dienstleister“. Reparaturen sind nicht planbar, es passiert einfach immer etwas und dann muss ich reagieren. Wenn es samstags bei mir am Handy nicht klingelt, dann stimmt irgendetwas nicht.



Michael Krug

Vormals Geschäftsführer, heute Leiter Standortentwicklung, gesamt 14 Jahre dabei

Herr Krug, Sie waren von Herbst 1997 bis Ende 2001 und ein zweites Mal von April 2008 bis Juni 2013 Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit und arbeiten seit Juli 2013 als Leiter Standortentwicklung in Teilzeit – diese Vita mutet ungewohnt an. Was hat Sie zu diesem Schritt motiviert?

Beide Phasen als Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit, die erste mit Herrn Richard Veit, die zweite mit Frau Erdmute Veit-Murray, waren sehr spannend. In der ersten Phase habe ich u. a. den Anbau des Versands und der Büros begleitet, in der zweiten den Anbau der Produktion und der Sozialräume. Die Phase des Nicht-Umbaus im Betrieb war sehr gering. Das kam so gut wie nie vor. Auch an

Bäckerkästchen Mitarbeiter erzählen

... nicht das Bäckerhaus Veit: unsere
... isepartner, die mit ihrem Einsatz,
... ft aus der kleinen Familienbäckerei
... eiunternehmen mit Fachgeschäften,
... on gemacht haben.

... die Werte des Unternehmens leben,
... eingehen und unseren Kunden jeden
... e machen das Bäckerhaus Veit ein-
... er natürlich auch handwerklichem
... aschen und Situationen. Werfen Sie
... d lassen Sie sich erzählen, was die
... haben, wie sie selbst das Bäckerhaus
... und die Familie Veit aneinander

... n voller Länge finden Sie auf unserer Homepage.

der Verkaufsfreund gab es mehr als genug zu tun, der Markt entwickelt sich ja rasant. Die Arbeit ging somit wirklich nie aus. Mitte 2012 habe ich dann intern kommuniziert, dass es mir um mehr Lebensqualität geht, dass ich mich verändern möchte. Eine leitende Funktion in Teilzeit auszuüben, ist natürlich erst mal ungewohnt. Frau Veit-Murray und die Familie Veit waren dafür von Anfang an offen und wir haben eine sehr gute Lösung gefunden. Ich arbeite 3 Tage die Woche und bin jetzt für die Standortweiterentwicklung verantwortlich, d. h. für die Suche und Projektierung von neuen Standorten, für die Vertragsverhandlungen mit Vermietern und mit Herrn Knecht gemeinsam für das Handelskundengeschäft.

Wie kommen Sie mit dem jetzigen Geschäftsführer Herrn Klümpers klar?

Das hat von Anfang an sehr gut funktioniert, einfach auch, weil ich diesen Schritt ja so gehen wollte. Ich gebe gerne meinen Rat, wenn Herr Klümpers danach fragt. Aber die Entscheidung liegt immer bei ihm. Eine solche Weiterentwicklung im Unternehmen wie bei mir ist sicher selten, aber sehr nützlich. Mein Know-how und meine Erfahrung stehen dem Unternehmen damit weiterhin zur Verfügung. Das geht aus meiner Sicht in einem Konzern eher nicht, aber in einem Familienunternehmen mit Vertrauen untereinander sehr wohl.

Wenn Sie an Ihre Zeit mit Richard Veit zurückdenken, wie würden Sie ihn charakterisieren?

Richard Veit war ein Vollblutunternehmer. Er war mit seinen Ideen seiner Zeit voraus, z. B. mit dem Ladenbacken. An ihm ist aber auch ein Ingenieur verloren gegangen. Er ist ein schwäbischer Tüftler und Entwickler, der diese Fähigkeiten dann einfach in die Backstube eingebracht hat. Er ist zugleich ein Qualitätsfanatiker im besten Sinne des Wortes, womit er auch Herrn Wiese, unseren jetzigen Produktionsleiter, geprägt hat.

Was für Eigenschaften braucht man für Ihre jetzige Tätigkeit in der Standortentwicklung?

Geduld, Ausdauer und Verhandlungsgeschick sind ganz wichtig. Wenn ich an das CaféHaus in Neckartenzlingen denke, dann hat es 2 Jahre gebraucht, bis wir die nötigen Genehmigungen hatten und den Umbau auf der früheren Fläche (Schlecker Drogeriemarkt) realisieren konnten. Gemeinsam mit dem Gemeinderat in Neckartenzlingen gelang es auch zu guter Letzt, das Thema der Parkplätze zu regeln.

Worauf sind Sie insbesondere stolz?

Dass noch kein Vermieter einen Veit-Standort gekündigt hat. Wir haben sehr gute und langjährige Beziehungen zu unseren Vermietern. Der Familie



Veit und allen Geschäftsführern war das immer sehr wichtig. Das gilt auch heute noch so. Wenn Sie das CaféHaus in Reutlingen nehmen, mit der Familie Steegmaier als Vermieter, dann gibt es kaum einen Tag, an dem Herr Steegmaier nicht einen Kaffee bei uns trinkt. Ich glaube, das ist wie ein „verlängertes Wohnzimmer“ für Herrn Steegmaier, nur spannender (lacht).



Sylvia Plievier

Bürokauffrau in der Verwaltung, seit 27 Jahren dabei

Frau Plievier, wie sind Sie 1990 zu Veit gekommen?

Ich war einige Jahre im Kindergarten in Dettlingen beschäftigt, habe dann danach, als die Kinder größer waren, fast 4 Jahre in der Bäckerei Jatzlauk in Bad Urach (heute Uracher Brezelbäck/Michaela Lundt) im Versand gearbeitet. Die Bäckerei hat schon damals verschiedene Spezialitäten beim Bäckerhaus Veit bezogen und ich habe die Ware ab und zu von Bempflingen beim Veit abgeholt und nach Bad Urach gefahren. So kam ich mit Familie Veit in Kontakt, und als bei mir eine Umschulung zur Bürokauffrau anstand, habe ich Herrn Veit gefragt, ob ich diese im Bäckerhaus Veit machen könnte. Nach bestandener Prüfung wurde ich übernommen und bin nun schon seit vielen Jahren für die Überprüfung der Kassenabrechnungen der Läden zuständig.

Was schätzen Sie am Bäckerhaus Veit?

Das Unternehmen und die Familie Veit sind sehr sozial eingestellt. Ein Beispiel aus meiner Umschulungszeit: Herr Veit kam nach drei Monaten zu mir und meinte, dass er gehört hat, dass ich so wenig Umschulungsgeld bekomme. Er hat mir angeboten, mir etwas zusätzlich für meine Leistung zu zahlen. Das Bäckerhaus Veit hat mir 2 Jahre lang ein neues Auto, ohne Extrakosten für mich, gegeben, was einfach eine große Hilfe für mich mit meinen damals noch 2 Töchtern war. Als ich meinen Sohn bekam, konnte ich meine Stelle für einige Jahre auf Teilzeit reduzieren, der Mensch steht bei Veit wirklich im Mittelpunkt.

Was fällt Ihnen spontan zu Frau Veit senior und Herrn Veit senior ein?

Frau Veit senior hat die Plakatschrift super beherrscht, so wie heu-



te Frau Meizler. Frau Veit senior hat alle Plakate für die Läden noch von Hand geschrieben. Das war faszinierend. Bei Herrn Veit erinnere ich mich unter anderem an folgende Begebenheit: Ich hatte mit mehreren Kolleginnen einmal den Aufzug von der Verwaltung in den Keller genommen, weil wir etwas verräumen mussten. Herr Veit hat den Auf-

zug oben angefordert und uns dann erklärt, „dass der Aufzug nicht zum Spazierenfahren da ist“. Herr Veit senior konnte wie das „HB-Männchen“ sein. Er war schnell mal „oben raus“, aber dann auch schnell wieder cool drauf, wie man heute sagen würde. Herr Veit als Unternehmer war sehr fortschrittlich. Wir hatten schon 1990 Computer in Bempflingen, und zwar an jedem Arbeitsplatz. Das war damals nicht in allen Handwerksbäckereien so.

2017

Natalija Raisch

Filialeleiterin Stuttgart Eberhardstraße, seit 31 Jahren dabei

Frau Raisch, Sie sind die „dienstälteste“ Mitarbeiterin im Verkauf. Wie sind Sie 1985 zu Veit und in die Position der Filialeleiterin gekommen?



Ich habe früher in der Gastronomie gearbeitet. Die freundliche, rasche Bedienung der Kunden, Warenbestellungen machen, unter Zeitknappheit mit Kollegen gut zusammenarbeiten, das war ich bereits gewohnt. Eine Filiale des Bäckerhauses Veit, in der Kurt-Schumacher-Straße, befand sich in meiner Nähe. Ich habe mich dort vorgestellt und ich erinnere mich, dass das Vorstellungsgespräch mit Herrn Veit senior persönlich stattfand. Er fuhr extra dorthin, um das Gespräch mit mir zu führen, und hat mich dann vom Fleck weg eingestellt. Zunächst in Teilzeit. Sechs Wochen später war ich dort bereits Filialeleiterin in Vollzeit. Am 11. Oktober 2013 habe ich die Filialeitung in der Eberhardstraße in Stuttgart übernommen.

Welche Erinnerungen haben Sie an die Arbeit mit Herrn Richard Veit?

Was das Backen anbelangt, so war ihm eine hell gebackene Brezel ein Horror. Er liebte rösche Brezeln. Es kam vor, dass er eine ganze Weile nicht bei mir vorbeischaute. Darauf angesprochen, sagte er zu mir: „Frau Raisch, wo es gut läuft, da muss ich gar nicht hin!“

Welche Beziehung haben Sie zur Familie Veit und zu Ihrer Arbeit?

Die Mitarbeiter sind der Familie Veit sehr wichtig, das spürt man. Ich habe die Personalnummer 130, aber ich habe mich nie wie eine „Nummer“ gefühlt. Ich stehe voll hinter dem Unternehmen und den Produkten. Die Qualität stimmt, das ist im Verkauf wichtig.

Anastasia Bisceglia

Franchise-Nehmerin Café Veit im Bahnhof Nürtingen, seit 25 Jahren dabei

Frau Bisceglia, Sie stammen aus Griechenland, Ihr Mann aus Italien, wie kommen Sie als Franchise-Partner zu einer deutschen Bäckerei?

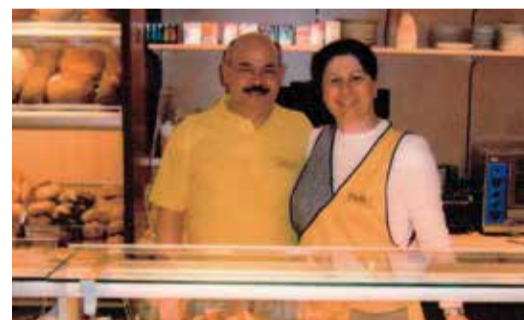


Mein Mann hat seine Zeitungen morgens im Nürtinger Bahnhofskiosk gekauft. Damals gab es dort nur einen kleinen Kiosk mit Zeitungen und Tabakwaren. Mein Mann hatte einen Kontakt zu Herrn Veit und die Idee für eine Bäckerei im Nürtinger Bahnhof. Herr Veit fand die Idee gut und hat sich mit der Bahn in Verbindung gesetzt. Die Idee

nahm langsam Gestalt an und am 22. November 1991 wurde der „Bahnhof Nürtingen Kiosk“ mit uns als Pächter eröffnet. Wir haben Backwaren, aber auch Zeitungen, Zigaretten und andere Kioskartikel verkauft.

Wie ging es weiter mit dem Bahnhof Nürtingen Kiosk?

Das Geschäft lief gut. Nach 15 Jahren mussten wir jedoch auf Wunsch der Bahn unser Konzept ändern und das Zeitungsgeschäft abgeben. Im März 2006 wurde der Laden umgebaut und wir haben



nur mit den Veit-Backwaren weitergemacht. Damals kamen die ersten Sitzplätze und Stehtische dazu. Der Kaffeeverkauf wurde wichtiger. Im August 2016 wurde unser Laden ein weiteres Mal zu einem Veit Café umgebaut, dabei auch erweitert und deutlich verschönert. Mit unserem Sortiment, u. a. Snacks und Kaffee, sind wir auf die Zug- und Busreisenden jetzt sehr gut eingestellt.

Sind Sie als Franchise-Partner mit dem Bäckerhaus Veit zufrieden?

Für uns war dieser Sprung in die Selbstständigkeit der richtige Schritt, es hat sich finanziell gelohnt und wir konnten die Erziehung unserer Kinder gut mit dem Geschäft vereinbaren. Die Qualität der Veit-Backwaren ist wirklich sehr gut, das honorieren die Kunden. Mit der Familie Veit hat uns von Anfang an auch der Glaube verbunden. Frau Veit senior kommt heute noch öfter bei uns vorbei. Wir freuen uns, dass alles so gelaufen ist. Mein Mann wollte eigentlich immer nach Italien zurück. Das ist jetzt mit 3 Enkelkindern kein Thema mehr für uns. Wir fühlen uns hier sehr wohl.

Annette Kneule

Filialeleiterin Café Neckartailfingen, seit 27 Jahren dabei

Frau Kneule, ich habe gehört, dass Sie 1990 per Zufall zum Bäckerhaus Veit kamen?

Ich bin gelernte Bankkauffrau und habe einmal an einem Samstag im Bäckereifachgeschäft im Metzinger Jumbo ausgeholfen. Die Arbeit in der Bäckerei war viel lebendiger als die Arbeit in der Bank, mir hat das sofort gut gefallen. Mein Kind war damals noch klein. Es ergab sich, dass ich in Teilzeit beim Bäckerhaus Veit arbeiten konnte. Das hat für mich gut gepasst. Daraus wurde recht schnell eine Vollzeitstelle und es folgte der Schritt in die Filialeitung, zuerst in Neckartailfingen Mitte, jetzt im Café in Neckartailfingen.



Wie hat sich die Arbeit beim Bäckerhaus Veit in den letzten Jahren verändert?

Früher wurden viele Dinge per Handschlag ausgemacht, z. B. der Stundenlohn. Heute ist das Arbeiten strukturierter.

Das sieht man beispielsweise bei der Einarbeitung von neuen Mitarbeitern. Da gibt es einen Einarbeitungsplan, Workshops und Schulungen für die Mitarbeiter oder die neue Veit Akademie. Auch die Ausbildung wird heute anders begriffen als früher. Mit Frau Meizler gibt es eine sehr engagierte Ausbildungsbeauftragte, die Auszubildenden werden gut begleitet und dürfen von Anfang an selbstständig arbeiten, z.B. bei der Bedienung der Kunden und der Kasseneingabe.

Frau Kneule, Sie haben in 27 Jahren Veit einiges erlebt. Was war Ihr „heißestes“ Erlebnis?

Das war definitiv der Kabelbrand im Metzinger Jumbo. Zuerst waren nur Rauchschwaden in der Theke zu sehen, dann Stichflammen und Feuer. Der ganze Laden ist buchstäblich ausgebrannt. Ich habe, wie auf einem Schiff, als Letzte den Laden verlassen und habe versucht, noch so viele Dinge wie möglich zu retten. Die Feuerwehr kam schnell zum Löschen, der Laden war bis an die Decke voll Schaum. Da musste die ganze Einrichtung rausgeworfen werden.

Haben Sie Ihren Wechsel von der Bank zur Bäckerei je bereut?

Nein, nie. Die Tätigkeit und Verantwortung als Filialeiterin nimmt zwar viel Zeit in Anspruch, aber sie gibt auch sehr viel. Bei Veit, das ist wie in eine großen Familie. Ich fühle mich hier sehr wohl.

Der Schlüssel zum Erfolg

Wir sagen unseren Lieferanten und Dienstleistern danke!

In unserem Jubiläumsjahr haben wir stellvertretend mit vier Lieferanten und Dienstleistern über ihre langjährige Beziehung zum Bäckerhaus Veit gesprochen. Wir bedanken uns an dieser Stelle bei allen Partnern für die gute Zusammenarbeit, die gegenseitige Wertschätzung und die guten Wünsche zu 90 Jahren Bäckerhaus Veit.

Carlo Cless, Verkaufsleiter,
und **Ernst Schneider**,
Key Account Manager
Schreyer Verpackungen
GmbH & Co. KG, Metzingen,
über 40 Jahre Lieferant bei Veit

mehr in „Brotseite“, wie das bei vielen Bäckereien noch üblich war.

Herr Cless, Sie sind seit 2008 Verkaufsleiter bei Fa. Schreyer, hatten aber auch schon seit 1986, seit Ihrer Ausbildung und Tätigkeit bei der Fa. Niethammer in Uhingen, Kontakt zu Herrn Richard Veit. Was ist Ihnen aus dieser Zeit in Erinnerung geblieben?

Herr Veit war immer schon sehr innovativ und experimentierfreudig. Er hatte schon früh die Idee, den Verkauf von Backwaren mit Sondertüten zu forcieren. Diese Aktionstüten mit einem Angebot waren in der Region damals einmalig. Auch das Aufdrucken von ausführlichen Produktinformationen auf der Rückseite einer Tüte, beispielsweise zum Thema Vollkornbrot, war damals neu.

Herr Schneider, Sie haben 1981 Ihre Ausbildung bei der Fa. Schreyer in Metzingen gemacht, seit wann beliefert Fa. Schreyer das Bäckerhaus Veit?

Das genaue Datum lässt sich nicht mehr nachvollziehen, aber das dürfte in den frühen 1970er-Jahren gewesen sein. Das waren schon damals Bäckertüten aus Papier, die wir in Metzingen hergestellt haben. Herr Veit hat sehr früh damit begonnen, Brot in Tüten zu verpacken und nicht



Wann war die Fa. Schreyer bei den Veit-Aktionstüten in besonderer Weise gefordert?

Herr Veit wollte einmal die Austragung eines Wettkampfs der Königsklasse im Motor-Rennsport für eine Aktion nutzen, um die weltmeisterliche Qualität der Veit-Backwaren zu kommunizieren. Die Umsetzung hat er aber davon abhängig gemacht, ob der damalige deutsche Titelaspirant das Rennen für sich entscheidet. Das Rennen wurde nach MEZ nachts ausgetragen. Die Tüten sollten direkt am nächsten Morgen in den Geschäften ausliegen. Wir haben alles vorbereitet und sofort nachts, als die Entscheidung im Rennen gefallen war, die Druckmaschinen angefahren, die Beutel gedruckt und in den frühen Morgenstunden in Bempflingen angeliefert. Das hat für Aufmerksamkeit gesorgt. Mit dieser Aktion hat sich Herr Veit damals wahrlich eine „Poleposition“ am Markt gesichert.

Die Sondertüten zu Ostern und Weihnachten haben bei der Familie Veit eine lange Tradition. Diese Tüten wurden von Beginn an bei Fa. Schreyer gefertigt. Wie kam es dazu?

Unser damaliger Produktionsleiter und Schriftsetzer Wolfgang Bayer hat die Idee von Herrn Veit aufgegriffen und mit ihm gemeinsam umgesetzt. Die Familie Veit hatte ihre Vorstellungen zum Konzept der Sondertüten, wir haben die Grafik dafür gemacht und die Texte wurden mit einem Pfarrer gemeinsam entwickelt.

Wie lässt sich die Zusammenarbeit mit dem Bäckerhaus Veit beschreiben?

Die Zusammenarbeit mit dem Bäckerhaus Veit ist geprägt von Fairness und Vertrauen. Das gilt auf allen Unternehmensebenen und ist auch heute noch so. Eine wichtige Basis dafür sind die Werte der Familie Veit.

Seit 1927

Georg Michael Schuler

Kunstmühle Schuler, Süßen,
seit 50 Jahren Lieferant
für Weizenmehl

Worauf hat Richard Veit beim Weizenmehl besonderen Wert gelegt?

Richard Veit hatte immer hohe Qualitätsanforderungen an das Weizenmehl. Als vor 40 Jahren der erste deutsche Elite-Weizen, die Sorte Monopol, angebaut wurde, lautete das geflügelte Wort im Gespräch mit Herrn Veit immer: „Wie viel Monopol ist in der Mischung?“ Das war ein Qualitätsmerkmal. Unsere Aufgabe als Müller ist es, dem Bäckerhaus Veit Weizenmehl in gleichbleibend hoher Qualität zu liefern. Diesen Qualitätsanspruch hat das Bäckerhaus Veit heute wie damals.

Herr Schuler, seit 15 Jahren leiten Sie die Kunstmühle Schuler. Wie haben Sie Richard Veit als Unternehmer, wie als Mensch erlebt?

Richard Veit ist ein begnadeter Bäcker und ein Vollblut-Unternehmer. Er hatte innovative Ideen und er hat sie auch umgesetzt. Er war ein Macher. Zugleich ist er auch ein sehr sozialer Mensch. Mir ist in Erinnerung geblieben, dass er unserem Fahrer jedes Jahr vor Weihnachten einen Geschenkkorb mit Lebensmitteln mitgab. Das war schon ungewöhnlich.

Wie ist Ihr Verhältnis zum Bäckerhaus Veit heute?

Natürlich führen wir harte Preisverhandlungen, das ist normal. Aber die Qualität geht auch heute bei Veit vor und es geht auch um Wertschätzung und ums Menschliche. Die Werte, die der Familie Veit wichtig sind, werden vom Management und den Mitarbeitern gelebt, das spürt man. Das Bäckerhaus Veit ist schon etwas ganz Besonderes. Und ich habe heute noch ein gutes Verhältnis zu Herrn und Frau Veit senior.



Herr Schuler, vor 50 Jahren hat Ihr Onkel Richard Schuler die Mühle Schuler geleitet. Wie kam es damals zum Kontakt mit Richard Veit in Bempflingen?

Es gab damals einen Bäckermeister, der beim Bäckerhaus Veit gearbeitet hat und dann zu uns in den Außendienst gewechselt ist. Er hat den Kontakt zwischen Richard Veit und Richard Schuler hergestellt. Die Chemie zwischen den beiden Inhabern hat von Anfang an gestimmt.

Michael Mesch

Architekturbüro Mesch-Fehrle, Aichtal,
seit 25 Jahren für Veit tätig

Herr Mesch, wie kommt man als Architekt dazu, Bäckereien zu planen? Was war Ihr erstes Objekt für Veit?

Mein Vater hat schon Ladenplanungen für Bäckereien gemacht. Das hat mich nach meinem Architekturstudium geprägt, da bin ich automatisch in das Thema Bäckerei mit hineingekommen. Der erste Laden, den ich für das Bäckerhaus Veit 1992 geplant habe, war Kirchheim-Ötlingen.

Wie war die Zusammenarbeit mit Herrn Richard Veit in Ihren Anfangsjahren?

Herr Veit hatte klare Vorstellungen. Ich erinnere mich beispielsweise an eine Theke mit zweifach gebogenen Scheiben, die Herr Veit aus Österreich bezogen hatte. Diese galt es einzusetzen. Aber auch das Backen in den Läden, das Herr Veit hier in der Region meines Wissens nach als Erster eingeführt hat, mit recht großen Öfen, musste in der Raumplanung berücksichtigt werden.

Herr Mesch, Sie haben auch die neuen Caféhäuser für das Bäckerhaus Veit geplant. Was sind Ihre Herausforderungen heute?

Meine Aufgabe als Architekt ist es, die Anforderungen und Vorstellungen des Bäckerhauses Veit mit den jeweiligen, räumlichen Gegebenheiten zusammenzubringen. Jedes Objekt ist anders. Das neue Ladendesign des Bäckerhauses

Veit lässt der baulichen Planung Raum, das Grundkonzept muss aber auf jeden Standort neu angepasst werden. Im neuen CaféHaus in Reutlingen beispielsweise liegt das Erfolgsgeheimnis der Raumplanung im hinteren Bereich, mit dem zweiten Eingang, der Terrasse und der Verglasung. Ohne diese baulichen Maßnahmen wäre der hintere Bereich ansonsten zu einer Sackgasse geworden. Für den Erfolg des neuen CaféHauses ist die Raumplanung sicher mitentscheidend.

Was beinhaltet Ihre Arbeit noch? Wie haben sich Ihre Aufgaben weiterentwickelt?

Ich bin nicht nur für die bauliche Seite zuständig mit der Raumplanung und den baurechtlichen Anträgen, sondern auch für die Koordination des gesamten Bauprojekts mit allen Handwerkern bis zur Eröffnung, in engem Schulterschluss mit Herrn Knecht als Projektleiter seitens des Bäckerhauses Veit. Meine Aufgaben entwickeln sich permanent weiter. Früher haben wir Bäckereifachgeschäfte für das Bäckerhaus Veit gebaut, heute bauen wir Cafés und Caféhäuser mit unterschiedlichen Sitzbereichen, Terrassen, Kinderspielecken, mit behindertengerechtem Zugang und Behinderten-WC, um nur einige Anforderungen zu nennen.



90 Jahre

Werner Lukaseder

Lukaseder Kälte- und Klimatechnik,
Wendlingen,
seit 20 Jahren für Veit tätig

Wir haben mitbekommen, dass Sie intern Spitznamen für die verschiedenen Standorte vergeben haben. Lassen Sie doch mal hören.

Ja, das stimmt (*schmunzelt*). Als „Tankstelle“ bezeichnen wir das Veit Café in Neckartailfingen, der „Laden in der Kurve“ war das frühere Fachgeschäft in Neckartailfingen Mitte (jetzt CaféHaus gegenüber) und der „Schweinchen-rosa Laden“ war der frühere Standort in Neckartailfingen Mitte. Da weiß jeder Mitarbeiter, welcher Standort gemeint ist und wo wir hin müssen.

Was schätzen Sie besonders in der Zusammenarbeit mit dem Bäckerhaus Veit?

Unser direkter Ansprechpartner ist Herr Volker Knecht. Das Teamwork mit ihm, aber auch mit dem Architekten Herrn Michael Mesch und den Handwerker-Kollegen klappt sehr gut. Das ist für unsere Arbeit wichtig.

Herr Lukaseder, um welche Geräte kümmern Sie und Ihr Team sich in den Veit Fachgeschäften, Cafés und Caféhäusern? Für welches Gebiet sind Sie zuständig?

Wenn wir gerufen werden, kümmern wir uns um Froster, Klimaanlage, Kuchentheken und Getränkekühlschränke, kurz um alles, was mit Kältetechnik zu tun hat. Wir sind in den Veit Standorten im Raum Reutlingen bis Kirchheim im Einsatz. Wir sind aber auch für die Planung und Umsetzung der Kältetechnikanlagen in neuen Standorten verantwortlich.

Wir gratulieren dem Bäckerhaus Veit zu 90 erfolgreichen Jahren!

- Albhof, Milchlieferant, Lauterstein
- Alfred Pfersich GmbH & Co. KG, Ulm
- Architekturbüro Mesch-Fehrle, Aichtal
- BÄKO Region Stuttgart eG
- Coca Cola Erfrischungsgetränke AG, Berlin
- Gleiser GmbH & Co. KG, Bronnmühle, Rottenburg a.N.
- Haldenhof, Martin Schnerring, Beuren-Balzholz
- Frischdienst Hirschburger, Kirchentellinsfurt
- Keltenhof Frischprodukte GmbH, Filderstadt
- Koppenhöfer OHG, Eierlieferant, Böhmenkirch
- Leerdammer/Bel Deutschland GmbH, Grasbrunn
- Lukaseder Kälte- und Klimatechnik, Wendlingen
- M. Schuler GmbH & Co. KG, Süßen
- Omega Sorg GmbH, Essingen
- Tannenhof, Heinrich Bazlen, Metzingen
- Schreyer Verpackungen GmbH & Co. KG, Metzingen
- Seeberger GmbH, Ulm
- u.v.m.

Veit hat Zukunft, Veit bietet Zukunft

Viele Mitarbeiter in der Backstube, im Verkauf und in der Verwaltung sind schon seit Jahren, teilweise seit Jahrzehnten beim Bäckerhaus Veit tätig. Veit bietet vielfältige Chancen zur Weiterbildung und zum Aufstieg. Wir sprachen stellvertretend mit Frau Bärbel Meizler und Herrn Marius Dolde, gratulieren zu ihrem Karriereweg im Bäckerhaus Veit und bedanken uns für ihr Engagement, ihr Vertrauen und ihre Treue.

Bärbel Meizler

53 Jahre, stellvertretende Verkaufsleiterin und Ausbildungsbeauftragte, seit 1978 dabei



Frau Meizler, Sie sind mit 15 zum Bäckerhaus Veit gekommen. Wie verlief Ihr Weg im Unternehmen?

Ich kam eigentlich nur für einen Ferienjob zu Veit. Mir hat es hier so gut gefallen, dass ich eine Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin gemacht habe. Danach war ich als Springerin im Verkauf tätig, dann folgte der Schritt in die Filialleitung in Bernhausen. Nach einer Kinderpause ging es dann als Filialleiterin bei Veit im Lidl in Bempflingen weiter. Vor 15 Jahren wurde ich zur Bezirksleiterin ernannt, vor 4 Jahren zusätzlich zur Stellvertreterin unseres Verkaufsleiters Herrn Heiner.

Seit 10 Jahren sind Sie zugleich Ausbildungsbeauftragte beim Bäckerhaus Veit. Was beinhaltet diese Tätigkeit?

Ich bin zentrale Ansprechpartnerin für unsere über 40 Auszubildenden, sowohl bei fachlichen als auch persönlichen Fragen und Belangen. Ich organisiere die Azubi-Ausflüge, Workshops, Persönlichkeitstrainings und vieles mehr. Wir kümmern uns um unsere Auszubildenden und wir nehmen sie ernst.

Auch Menschen mit Handicaps, mit Migrationshintergrund und Menschen über 50 können bei Veit eine Ausbildung machen. Wie offen ist das Bäckerhaus Veit?

Wir sind für viele Menschen offen, die bei uns eine Ausbildung machen wollen. Die deutsche Sprache ist dabei eine Schlüsselqualifikation; das sehen wir derzeit bei unserem Auszubildenden Mario Laguna Agudo aus Spanien. Eine gute, persönliche Betreuung ist da sehr hilfreich. Ich bin gerne Ansprechpartnerin für unsere Auszubildenden, ich bin so eine Art „Mama für alle“.

Frau Meizler, Sie beherrschen etwas, das viele Mitarbeiter im Verkauf nicht mehr können, was ist das?

Das ist die Plakatschrift, das Schildermalen. Ursprünglich wollte ich eine Ausbildung zur Malerin machen, jetzt bin ich die „Schildermalerin“ beim Bäckerhaus Veit (*lacht*). Das brauchen wir bei Eröffnungen oder auf Messen. Mir macht das Schildermalen viel Spaß und es ist auch ein Ausdruck von Handwerklichkeit.

Marius Dolde

24 Jahre, Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks, seit 2009 dabei



Herr Dolde, Sie haben 2009 Ihre Ausbildung zum Bäcker beim Bäckerhaus Veit gestartet. Wie ging es dann weiter?

Die Ausbildung zum Bäcker habe ich 2012 erfolgreich beendet. Ich war dann bis Januar 2015 als Bäckergehilfe tätig. Von Januar bis Juli 2015 habe ich meinen Meister in Stuttgart gemacht. Im August 2016 habe ich eine Ausbildung zum Betriebswirt an der Bildungsakademie der Handwerkskammer Stuttgart begonnen. Das läuft in Vollzeit ab. Ich war bis Dezember letzten Jahres freigestellt und habe nur samstags in der Produktion gearbeitet. Die Prüfungen im November und Dezember sind gut gelaufen, ich hoffe auf einen guten Abschluss.

Wie hat das Bäckerhaus Veit Sie auf Ihrem Weg unterstützt?

Ich habe schon in der Ausbildung Feuer gefangen. Herr Wiese, Produktionsleiter bei Veit und Bäcker aus Leidenschaft, hat mich mit seinem „Bäcker-Virus“ angesteckt, hat mir viele Dinge gezeigt und mich immer gefördert. Er hat für mich auch ein einmonatiges Praktikum in der Heidebäckerei Maier in Wolfsburg während der Ausbildung organisiert. Das waren wertvolle Erfahrungen. Bei der Meisterausbildung und jetzt beim Studium zum Betriebswirt bin ich vom Bäckerhaus Veit in jeder Hinsicht unterstützt worden, finanziell, aber auch ideell.

Herr Dolde, was ist Ihr Ziel für die nähere Zukunft?

Ich strebe eine verantwortliche Position beim Bäckerhaus Veit in der Produktion an.

Was macht Ihnen besonders viel Freude bei Ihrer Arbeit? Was sind die Vorteile in der Tätigkeit als Bäcker?

Als Bäcker sehe ich das fertige Produkt, nicht nur einen Teilschritt. Hier bei Veit bin ich kein „Maschinenführer“, sondern habe das Bäckerhandwerk richtig gelernt. Hier wird viel Wert auf traditionelles Backen gelegt, mit Natursauerteigen, mit Kochstücken, mit langer Teigführung. Es werden alte Getreidesorten eingesetzt, die sich anders verhalten. Viele Produkte werden von Hand ausgehoben. Das begeistert mich. Und als Bäcker habe ich früh Feierabend und somit noch Zeit für meine Hobbys Motorradfahren, Fußballspielen – und natürlich auch für meine Freundin.

Dieser coole Bäckermeister bildet Euch aus!

Jürgen Lauxmann, Bäckermeister und stellvertretender Produktionsleiter

Lust auf einen Beruf mit Zukunft? Für 2017 suchen wir Auszubildende in den 5 Ausbildungsberufen Bäcker/in, Konditor/in, Bäckereifachverkäufer/in, Bürokaufmann/frau und System-Gastronom/in. Außerdem bieten wir ein Duales Studium für DHBW Studierende an.

Bewerbt Euch bei Frau Sonja Schmidt. www.baeckerhaus-veit/karriere

Ausbildung beim Bäckerhaus Veit

Fünf Ausbildungsgänge starten bei uns im Herbst 2017



- Bäcker/in
- Konditor/in
- Bäckereifachverkäufer/in
- Kaufmann/frau für Büromanagement
- Fachmann/frau für Systemgastronomie

Jetzt bewerben!

Gerne informieren wir Euch über die 3-jährige Ausbildung in den einzelnen Ausbildungsgängen und wie wir Euch dabei unterstützen. Einfach unseren Azubi-Flyer anfordern oder in unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés mitnehmen. Auch für das duale Studium (DHBW) bieten wir im Herbst wieder neue Plätze an.

Bewerbt Euch rasch für Herbst 2017 und schickt Eure Bewerbungsunterlagen an unsere Personalreferentin Frau Sonja Schmidt, E-Mail: s.schmidt@baeckerhaus-veit.de.

Durchstarten beim Bäckerhaus Veit: Bei einem guten Ausbildungsabschluss spendieren wir dir deinen Führerschein!



Aktuelle Termine & Infos

Neues aus Bempflingen

Unsere Caféhäuser mit ihrem Angebot an Kuchen und Torten bedingen eine Erweiterung unserer Konditorei, die bis zum Herbst 2017 abgeschlossen sein wird. Auch personell verstärken wir uns in der Konditorei: neuer Konditoreileiter ist Herr Frank Bulgrin, stellvertretende Konditoreileiterin ist Frau Stephanie Lichtl. Unser Gutes-vom-Vortag-Laden neben der Backstube in Bempflingen wird erneuert. Die Fertigstellung ist bis September 2017 geplant.



Aktion Weihnachtsspende

Unsere Weihnachtsspendenaktion 2016 stand unter dem Motto „Das besondere Geschenk“. Von jedem Weihnachtsgebäck, das Sie gekauft haben, hat Veit 10 Cent gespendet. Johannes Klümpers, Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit, legte noch 500 Euro auf den Gesamtbetrag oben drauf. 2.304 Euro kamen so insgesamt zusammen. Die Spendenerlöse gingen zu gleichen Teilen an die Organisationen ChildFund Deutschland e.V., Schatztruhe-Fildern e.V. und Arbeitskreis Leben e.V. Nürtingen-Kirchheim.

Patenschaft für 3 Bienenvölker

Im Januar haben wir unser Engagement für den Bienenhalt mit einer Patenschaft für 3 Bienenvölker bei Imkerin Birgit Wester aus Reutlingen bekräftigt. Wir halten die Unterstützung der heimischen Imkerei für sehr wichtig. Der Verzehr von heimischem Honig ist aktiver Umweltschutz, denn Honig kann man importieren, die Bestäubungsleistung der Bienen jedoch nicht. Mehr Informationen hierzu finden Sie bei uns auf der Homepage.



Slow Food Messe Stuttgart

Vom 20. bis 23. April werden wir erneut auf der Slow Food Messe Stuttgart, dem „Markt des guten Geschmacks“, mit unseren handwerklichen Backwaren vertreten sein. Besuchen Sie uns und probieren Sie die Dickköpfe- und Rotkornle-Backwaren.

Nachhaltigkeitstage 18.–21. Mai

Wir sind bei den Nachhaltigkeitstagen im Mai wieder mit dabei. Freuen Sie sich in allen Veit Bäckereifachgeschäften, Cafés und Café-Häusern auf unsere Urgetreide-Backwaren.



3. Veit Bauern- und Biosphärenmarkt

Jetzt schon vormerken: der 3. Veit Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür und vielen Akteuren aus der Region rund um die Themen Streuobst, Bienen, Honig und Urgetreide wird am 10. September von 11 bis 17 Uhr neben der Backstube in Bempflingen stattfinden.



E-Mail-Newsletter

Jetzt Newsletter abonnieren und von exklusiven Vorteilen profitieren!
www.baeckerhaus-veit.de



IMPRESSUM Herausgeber: Bäckerhaus Veit GmbH, Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen, Tel. 07123 9399-0, Fax 07123 9399-25, info@baeckerhaus-veit.de, www.baeckerhaus-veit.de
Redaktion: Johannes Klümpers, Susanne Erb-Weber, Silke Schmid

Neues von den Veit Anbauprojekten



● Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

Wir kommen voran. Der Dickkopfweizen wird seit der Herbstsaat 2016 bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen, und – neu – bei Familie Huber in Bempflingen. Die Gesamtanbaufläche beträgt 7,0 ha (Vorjahr 5,0 ha).

● Richards Rotkornweizen:

Verdoppelung im Anbau. Der Rotkornweizen wird in diesem Jahr ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Familie Huber in Bempflingen. Die Gesamtanbaufläche beträgt 2,6 ha (Vorjahr 1,3 ha).

● Leinanbau:

Der Versuchsanbau mit Lein und Hirse auf jeweils 1,0 ha im letzten Jahr erbrachte wertvolle Erkenntnisse. Den Leinanbau führen wir auf einer Fläche von 4,0 ha bei Landwirt Bernd

Schweiss in Grabenstetten fort, der für die Reinigung des Ölleins ausgestattet ist. Ziel ist es, ab Herbst 2017 u.a. das Fünfkornbrot mit Leinsamen aus eigenem Vertragsanbau zu backen.

● Projektgarten Beuren:

Unser Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den genannten Anbauprojekten betreut, wird in diesem Jahr auf 4 Ar erweitert. Ca. 50% der Aussaaten sind bereits vor dem Winter erfolgt, die restlichen 50% erfolgen im Frühjahr. Die Winterungen stehen gut da. Der strenge Winter mit Kälte und Schnee verspricht laut Prof. Sneyd eine gute Pflanzengesundheit. Folgende alte Sorten werden u. a. angebaut: Einkorn, Emmer, Dickkopfweizen und Rotkornweizen, der mannshohe Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel, eine faszinierende, alte Weizensorte, die wie ein Igel aussieht, Kamut, Nacktgerste/Ur-Gerste, Hirse, Lein und Chia aus drei verschiedenen Abstammungen. Den Chia-Versuchsanbau in Filderstadt führen wir nicht fort. Die Chia-Pflanzen sind nicht zum Blühen gekommen.



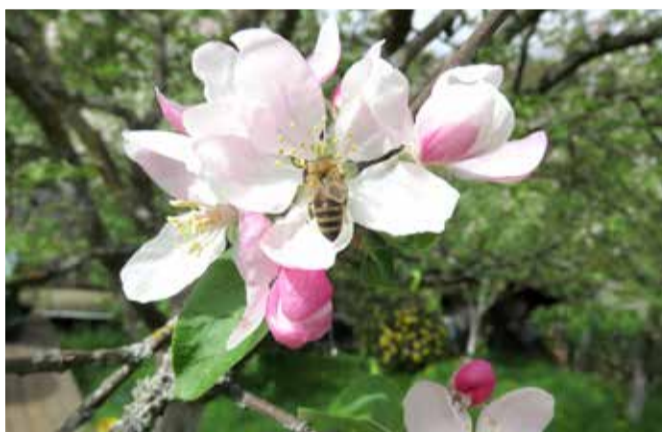
Jetzt schon vormerken!

Samstag, 27. Mai: Felderführung mit Prof. Dr. Sneyd am Haldenhof in Beuren

Sonntag, 16. Juli: Vortragsreihe „Alte Sorten“ im Freilichtmuseum Beuren, Vortrag von Prof. Dr. Sneyd: Wie werden alte Getreidesorten vermehrt?

Sonntag, 27. August: Eröffnung einer Dickkopfweizen-Ausstellung im Freilichtmuseum Beuren

Nähere Informationen finden Sie rechtzeitig bei uns im Internet.



Mit Veit in der Region unterwegs

Streuobstwiesen, mittelalterliche Waldbewirtschaftung und Dickkopfweizenanbau in Metzingen

Unsere Frühjahrswanderung führt uns zuerst durch die blühenden Metzinger Streuobstwiesen am Wippberg. Das Thema Streuobst, Landschaftsgeschichte und Geomorphologie des Ermstals bringt uns Dietmar Bez während der Wanderung nahe. Von den Streuobstwiesen geht es in den Nollenwald, wo wir über die mittelalterliche Waldbewirtschaftung sowie die Gewinnung des Rohmaterials für die Metzinger Gerber, die Gerbsäure aus der Rinde junger Eichen, hören werden.

Unsere geführte Tour endet in den Streuobstwiesen der Stadt Metzingen, wo eine Stärkung des Bäckerhauses Veit und des Obst- und Gartenbauvereins Metzingen auf uns wartet. Prof. Sneyd wird uns über die Anbauprojekte des Bäckerhauses Veit, insbesondere den Vegetationsverlauf des Dickkopf-Landweizens und das spannende Innenleben einer Weizenpflanze informieren. Von dort aus haben wir einen herrlichen Blick auf die Stadt Metzingen, das Ermstal und den Albrauf oder wie es Eduard Mörike formuliert hat „auf die blaue Mauer“. Vom Wippberg aus sind im Übrigen die meisten Landschaftsgemälde von Metzingen entstanden.

Was unsere Kunden* am Bäckerhaus Veit schätzen:

Der Anbau und Einsatz von alten Getreidesorten, die Sonntags-Öffnungszeiten, die große Auswahl! Unsere Lieblingsbackwaren bei Veit: Steinofenlaib, Holzofenbrot, das neue Brötchen „Kleiner Dickkopf“ und natürlich der Bempflinger!
Helga und Albert Gresser aus Oberboihingen

Ich schätze die frischen, schmackhaften und kreativen Produkte des Bäckerhauses Veit. Darüber hinaus interessieren mich die Kundeninformationen der VeitINFO zu neuen Produkten, regionalem Anbau und den Bemühungen um alte Getreidesorten. Ich schmecke als Kunde die Wertigkeit der Rohstoffe und die liebevolle Verarbeitung.
Susanne Gall-Hofmann aus Bempflingen

Die Backwaren von Veit sind einfach super! Ich kenne in Stuttgart keinen besseren Bäcker und die Mitarbeiterinnen sind immer so freundlich. Ich liebe die Brezeln, die Schokocroissants und die Schinkenhörnchen!
Sergio Savelli aus Stuttgart

Dass sich Veit immer wieder etwas Tolles einfallen lässt, der Einsatz von alten Getreidesorten, was mich an meine Kindheit erinnert, und die übersichtliche Warenpräsentation!
Martin Schadenberger aus Metzingen

Die interessanten Events. Mir hat die Veranstaltung „Brot und Wein“ im Herbst letzten Jahres in Kirchheim so gut gefallen!
Esther Brodbeck aus Metzingen

*Liebe Kunden und Kundinnen, um den Lesefluss nicht zu stören, haben wir uns dafür entschieden, überwiegend die Begriffe „Kunden“, „Mitarbeiter“ etc. zu verwenden. Selbstverständlich meinen wir damit auch „Kundinnen“, „Mitarbeiterinnen“ usw. Wir hoffen auf Ihr Verständnis für diese Entscheidung.