



Die Initiatoren Bernd Grünberg (l.), Rainer Vollmar (r./beide BÄKO Saar-Pfalz) und Matthias Ulrich (2.v.l./Meyer/Stemmler) sind zufrieden wie Peter und Ralf Mohr die Aktion im Laden umgesetzt haben.



Rosemarie Mohr (Mitte) hilft im Verkauf und kümmert sich u. a. die Präsentation der Backwaren, was durch die moderne Theke von Schweitzer - die Ladenmanufaktur erleichtert wird.

Handwerksqualität auf hohem Niveau

Die Bäckerei Mohr in Mandelbachtal (Saarland) hat sich mit Qualität und Frische eine gute Marktposition geschaffen. Mit Aktionen macht der Betrieb immer wieder auf sich aufmerksam und beteiligte sich jetzt an der Aktion „Wir lieben unseren Bäcker“.

Die Initiative für die Aktion „Wir lieben unseren Bäcker“ ging von Bernd Grünberg, seines Zeichens Bereichsleiter für Handels- und Süßwaren bei der BÄKO Saar-Pfalz aus. „Ich wollte etwas für unsere Bäcker tun. Den Slogan ‚Wir lieben unseren Bäcker‘ fand ich sehr einprägsam. Mit unserer Saartüte waren wir schließlich auch sehr erfolgreich“, berichtet Grünberg. BÄKO-GF Rainer Vollmar war von Grünbergs Idee begeistert und holte für die Aktion den Bäckerinnungsverband Saarland mit seinem GF Gerd Wohlschlegel als bewährten Partner ins Boot.

Der Verpackungshersteller Meyer-Stemmler wurde mit der Umsetzung betraut. „Wir haben mit einer einprägsamen Aussage ähnlich wie ‚Kaufen Sie ihre Brötchen dort, wo Ihre Kinder einen Ausbildungsplatz finden‘ einen Slogan kreiert, der den Handwerksbäckern einen echten Nutzen und vor allem Image bringt“,

fügt MS-Berater Matthias Ulrich an. Neben Tüten in verschiedenen Größen gab es für die Aktion auch Werbematerial für den Laden und Bonushefte zur Kundenbindung. Die in der die Grundfarbe blau gehaltenen Tüten zeigen mehrere Personen beim Verzehr von Backwaren. Zudem enthalten sie die Hinweise „Handwerkliche Meisterqualität – Fachliche Beratung – Tägliche Frische“.

AKTION MUSTERGÜLTIG IM BETRIEB UMGESETZT

„Wir fanden die Idee gut und haben uns deshalb auch spontan entschlossen mitzumachen“, sagen Peter (34) und Ralf Mohr (38), die den Familienbetrieb in Mandelbachtal in fünfter Generation gemeinsam führen. Die erste Reaktion der Kunden sei positiv gewesen, berichten die Brüder im Gespräch mit den BÄKO-magazin, denn diese seien nunmal die nor-

malen rot-gelben Tüten gewohnt. „Daher haben diese auffälligen und völlig anderen Tüten natürlich sofort die Aufmerksamkeit auf sich gezogen“, sagt Ralf Mohr. Der Backbetrieb arbeitet schon seit Längerem mit Meyer/Stemmler zusammen und kreierte mit diesem zusammen immer wieder Aktionen. So waren beispielsweise die Läden zur Fußball-Europameisterschaft alle in schwarz-rot-gold dekoriert – passende Tüten natürlich inklusive. Auch für Weihnachten steht eine neue Aktion an, mit der der Betrieb bei seinen Kunden für Aufmerksamkeit sorgen will.

HANDWERKS BETRIEB MIT NAHVERSORGERFUNKTION

Der Backbetrieb wurde 1870 von Franz Mohr, der von Beruf Müller war, in Ommersheim gegründet und ist seitdem über mehrere Generationen dort ansässig. Immer

wieder wurden die Backstube und der Laden erweitert. 2001 übernahmen Peter und Ralf Mohr den Familienbetrieb von ihrem Vater Albert (74), der bis heute im Betrieb tätig ist und kürzlich mit dem „Goldenen Meisterbrief“ ausgezeichnet wurde. Mutter Rosemarie fasst täglich im Verkauf mit an.

Der Slogan „Jeden Tag Frische und Qualität genießen“ verdeutlicht die Philosophie des Familienbetriebes und ist den Inhabern Verpflichtung. „Wir bieten unseren Kunden handwerkliche Qualität und Frische auf höchstem Niveau“, unterstreicht Peter Mohr. Zahlreiche Prämierungen bei Brotprüfungen untermauern diese Aussage. Kundenbindung wird durch Service und fachkundige Beratung erreicht.

Neben dem Hauptgeschäft gehören vier Filialen in den Nachbarorten Niederwürzbach, Assweiler, Oberwürzbach und Heckendalheim zum Betrieb. Diese liegen



Die Kunden können in der Bäckerei Mohr zwischen einer Vielzahl an Broten, Brötchen, Kuchen, Torten und Kleingebäcken wählen.



Peter und Ralf Mohr vor dem Herzstück ihrer Backstube, den drei Etagenöfen.



Ralf Mohr ist zufrieden mit der Qualität der Teiglinge, die vorproduziert wurden.

alle im Umkreis von ca. 5 Kilometern. Eine weitere Expansion streben die Inhaber nicht an.

Das Hauptgeschäft, das wie die anderen auch von Schweitzer – die Ladenmanufaktur sehr zur Zufriedenheit der Inhaber eingerichtet wurde, hat eine Nahversorgerfunktion. Die Kunden können sich dort auch mit Frischeprodukten (Wurst, Käse, Molkereiprodukte, Obst, Gemüse), Lebensmitteln des täglichen Bedarfs und Zeitungen eindecken. Auch die BÄKO-Eigenmarken und Kaffee sind erhältlich. „Die Bäckerei und das kleine Stehcafé, das wir in Kürze erweitern wollen, stehen eindeutig im Vordergrund“, unterstreicht Ralf Mohr. „Das Lebensmittelangebot wollen wir allerdings in Zukunft noch weiter zurückfahren.“

Alle Läden sind mit Ladenbacköfen von MIWE bzw. Debag ausgestattet. Darin wird vorrangig nachmittags gebacken, um den Kunden bis zum Feierabend frische Brötchen und andere Kleingebäcke anbieten zu können.

In der Backstube sind neben den Inhabern zehn Mitarbeiter und ein Lehrling tätig, im Verkauf sind ca. 25 Mitarbeiterinnen und eine Auszubildende beschäftigt. Zwei

Fahrer versorgen die Filialen sowie einige Gaststätten und Metzgereien im Liefergeschäft mit frischen Backwaren.

GROSSES HANDWERKLICHES SORTIMENT

Die beiden Inhaber erhielten eine fundierte Ausbildung. Ralf Mohr absolvierte die Lehre im elterlichen Betrieb. 1996 erwarb er den Meistertitel in Weinheim. Sein jüngerer Bruder machte zunächst eine Ausbildung zum Konditor im Café Kuhn in Blieskastel. 1993 war er Landessieger der Konditoren. Es folgte eine Ausbildung zum Bäcker im elterlichen Betrieb. 1995 wurde er Landes- und Bundessieger der Bäcker. Bei den Europameisterschaften der Bäcker in Schweden holte er dann den dritten Rang.

Das Angebot in den Verkaufsstellen der Bäckerei Mohr ist vielfältig. Die Kunden finden in den Theken und Regalen ca. 20 Sorten Brot, 15 Sorten Brötchen, zahlreiche Sorten Kleingebäcke, Kuchen, Torten und Snacks (belegte Brötchen, Pizza). Zum Sortiment gehören Spezialitäten wie das Roggenmischbrot, das nach eigener Rezeptur und mit hauseige-

nem Sauerteig hergestellt wird, das Weißbierbrot (für das dunkle Weißbier als Schüttflüssigkeit verwendet wird) und der Zimtkuchen, der nach überlieferem Hausrezept hergestellt wird. Aufgrund der Nähe zu Frankreich dürfen auch Flûtes (französische Baguettes) und Baguettebrötchen nicht fehlen. „Diese Produkte sind auch bei unseren Kunden am beliebtesten“, weiß Rosemarie Mohr zu berichten.

An Weihnachten und Ostern wird das Sortiment um mehrere saisonale Spezialitäten und Schokoladenfiguren aus eigener Herstellung ergänzt. Ein beliebtes Geschenk sind die gebackenen Sternzeichen, die aber wie andere Thementorten auch nur auf Bestellung gefertigt werden.

LETZTER SCHLIFF VON HAND FÜR DIE GEBÄCKE

Die benötigten Rohstoffe werden von der BÄKO Saar-Pfalz bezogen, wo die Bäckerei Mohr schon lange Mitglied ist und mit deren Service die Inhaber zufrieden sind. Die Backstube, die mehrfach erweitert wurde und deren Herzstück drei Debag-Etagenbacköfen „Monsun“ und zwei Stikkenöfen

sind, ist technisch bestens ausgestattet. Insgesamt stehen 40 qm Backfläche zur Verfügung.

Zur weiteren Ausstattung gehören u. a. Knetter, eine Brotanlage, ein Teigteiler sowie ein Rund- und Langwirker. „Das alles erleichtert uns und unseren Mitarbeitern die Arbeit“, erklärt Ralf Mohr, „doch viele unserer Gebäcke erhalten aus Qualitätsgründen den letzten Schliff von Hand.“ Das gilt umso mehr für Kuchen und Torten, wo der handwerkliche Part noch ausgeprägter ist.

Der Familienbetrieb hat sich mit hoher Qualität, Frische und Ideenreichtum eine gute Position erarbeitet, sodass die engagierten Inhaber optimistisch in die Zukunft schauen können. *mr*

