

Bestes Bäckerhandwerk kommt aus Gaimersheim

Backstube Wünsche holt renommierten Bundesehrenpreis 2020

- **Nach 2018 geht wichtigste Branchenauszeichnung zum zweiten Mal an den Traditionsbetrieb**
- **Handwerkskunst und hohe Produktqualität bilden die Grundlage für diesen erneuten Team-Erfolg**
- **Motivationspritze für Mitarbeiter: Bäckerberuf gewinnt an Wertschätzung**

Gaimersheim, 2. Juli 2020. Rösche Krusten und saftige Krumen: Die Backstube Wünsche GmbH sichert sich 2020 den Bundesehrenpreis für bestes Bäckerhandwerk. Damit wird die Produktionstochter der EDEKA Südbayern nach 2018 zum zweiten Mal mit der höchsten nationalen Auszeichnung für hochwertige Brot- und Backwaren geehrt. Verliehen wird der Preis für deutsche Lebensmittelproduzenten durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). „Dank unserer hochmotivierten Mitarbeiter, bester Rohstoffe und über 50-jähriger Bäckererfahrung gelingt es uns täglich erstklassige Produkte zu backen. Wir freuen uns natürlich, dass wir zum zweiten Mal die Auszeichnung erhalten haben. Aber noch wichtiger ist für uns, dass wir das Vertrauen unserer Kunden haben – und darauf sind wir stolz und das motiviert uns jeden Tag aufs Neue, leckere Backwaren zu backen“, sagt Wünsche-Geschäftsführer Norbert Alberti. Und für Geschäftsführerkollege Alexander Hippach steht fest: „Lebensmittelkompetenz, regionale Verbundenheit und Teamgeist sind und bleiben für uns die wichtigsten Zutaten. Glückwunsch an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für diese erneute Top-Leistung“.

Bereits zu Jahresbeginn war die Backstube Wünsche im Rahmen zweier großangelegter Verbraucherstudien geehrt worden: Die EDEKA-Tochter erhielt im Februar 2020 das „Deutschlandtest“-Siegel für „Exzellente Kundeberatung“. Außerdem darf die Backstube Wünsche seither die Auszeichnung „Begehrteste Bäckereien und Konditoreien 2020“ tragen.

Einmal mehr glänzende Arbeit geleistet

Basis für die Auszeichnung mit dem Bundesehrenpreis 2020 bilden die Qualitätsprüfungen des Vorjahres durch den DLG e.V. 2019 nahmen die Bäcker und Bäckerinnen der Backstube Wünsche für ihre Produkte insgesamt 44 Gold- und sieben Silbermedaillen mit nach Gaimersheim. Vor der Bewertung werden die Backwaren intensiv überprüft. Es werden sowohl die sensorische Qualität – also, Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack eines Produktes – als auch Zubereitungs-

Verpackungs- und Kennzeichnungsmerkmale begutachtet und bewertet. Darüber hinaus überprüft der DLG e.V. Jahr für Jahr chemische, mikrobiologische und physische Eigenschaften der Lebensmittel. „Wer zum zweiten Mal die höchste Auszeichnung der Ernährungswirtschaft erhält, dokumentiert eindrucksvoll, dass er zu den Spitzenbetrieben in Deutschland zählt und als Genussbotschafter richtungsweisende Maßstäbe hinsichtlich Qualität, Genuss und Geschmack setzt, die andere inspirieren“, erklärte Hubertus Paetow, Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG).

Hier regiert die Handwerkskunst

Traditionell setzt die Backstube Wünsche in ihren 280 Backstuben auf hohe Produktqualität und -sicherheit. Täglich wird beim Backen der hauseigene Sauerteig als entscheidende Grundlage für die aromatischen Brote eingesetzt. Seit über 50 Jahren behält das Unternehmen dabei aktuelle Verbrauchertrends im Blick. Das Sortiment wird kontinuierlich an den Wünschen der Kunden ausgerichtet. Neben Klassikern wie Brezen und Semmeln gewinnen gegenwärtig wieder lang frisch haltende Brote in der Verbrauchergunst an Bedeutung. Zudem hält der Trend der Verbraucher nach Backwaren aus heimischen Rohstoffen weiter an. Und als echte bayerische Bäckerei ist die Verarbeitung regionaler Rohstoffe für die Backstube Wünsche seit jeher eine Verpflichtung. Daher war es nur konsequent, dass Backstube Wünsche als erste bayerische Bäckerei 2007 für damals 40 ihrer Produkte das Zertifikat „Geprüfte Qualität – Bayern“ des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten erhalten hat.

Wertschätzung und sicherer Arbeitsplatz motivieren Mitarbeiter zusätzlich

Besonders in diesem Jahr konnte sich die Backstube Wünsche als zuverlässiger und wichtiger Arbeitgeber in der Region beweisen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Backstuben, in der Logistik und Produktion arbeiten seit Wochen mit großem Einsatz und Hochdruck an einer optimalen Warenversorgung. „Es freut uns sehr, dass die Bäckerbranche und ganz besonders unsere Mitarbeiter vor Ort an Wertschätzung gewinnen“, unterstreicht Alois Escheu, Produktionsleiter der Backstube Wünsche GmbH. „Viele unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter berichten, dass ein krisensicherer Arbeitsplatz in diesen außergewöhnlichen Zeiten eine spürbare Motivation für sie sind.“

Backstube Wünsche im Überblick

Die Backstube Wünsche GmbH mit Sitz in Gaimersheim bei Ingolstadt zählt mit einem Jahresumsatz von mehr als 101 Millionen Euro zu den führenden Anbietern von Backspezialitäten. Das Unternehmen gehört als 100-prozentige Tochtergesellschaft zum Unternehmensverbund der EDEKA Südbayern und bietet Arbeitsplätze für insgesamt fast

1.800 Menschen, darunter etwa 60 Azubis. Aus den Produktionsstandorten Gaimersheim und Kolbermoor versorgt das Unternehmen rund 280 Filialen, das unternehmenseigene Restaurant Sitt & Satt sowie ein Café. Als erster Bäckerbetrieb Bayerns hat die Backstube Wünsche GmbH die Auszeichnung „Geprüfte Qualität Bayern“ erhalten und wurde 2017 mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis für das Bäckerhandwerk ausgezeichnet.

Kontakt Pressestelle EDEKA Südbayern:

Christian Strauß

Ingolstädter Str. 120

85080 Gaimersheim

Tel.:+49 (08458) 62-175

Fax:+49 (08458) 62-500

E-Mail: pressestelle.suedbayern@edeka.de