

MACKazin

#06

**BERLINER –
ECHTE
STARS KOMMEN
AUS DEM
LÄNDLE**

NIMM
MICH MIT
NACH
HAUSE

Bäckstube

**EIN TAG
ALS BÄCKER*IN
BEI UNS**

Hey Joe

**REISE IN EIN
URSPRUNGS-
LAND**



News AUS DER BACKSTUBE



DER UMWELT ZULIEBE

Wir haben das MACKazin auf eine kleinere Größe angepasst, um Ressourcen zu schonen und einen kleinen, aber wichtigen Beitrag für die Umwelt zu leisten.



STIKKENÖFEN

Mit diesen Konvektions-Wagenbacköfen wird mit heißer Luft gebacken. Über einen Wärmetauscher wird die Luft geleitet und aufgeheizt. Ein spezielles System ermöglicht es, Dampf mehrfach zu nutzen und damit erheblich Wasser und Energie einzusparen (189 Tonnen CO₂ Einsparung)



9 AZUBIS

konnten wir erfolgreich von der Bäckerei Moll übernehmen und freuen uns sehr, mit ihnen gemeinsam in Richtung Zukunft zu starten!



53.000 BREZELN

werden in einer Woche von unseren Brezeldamen von Hand geschlungen.



VERGANGENHEIT

Dieses Jahr fanden Mitarbeitererehrungen nach der langen Coronapause endlich wieder statt. Mitarbeiter die 10, 15, 20, 25, 30 oder sogar 40 (!) Jahre bei uns sind, haben einen gemütlichen Abend verbracht und auf die gemeinsame Zeit angestoßen!



DICKE EMMAS FREUNDE

Unsere Stikkenöfen haben verschiedene Namen, so dass unsere Mitarbeiter, aber auch bei Bedarf Handwerker die Öfen in der Produktion schnell finden. Von Asterix und Obelix, über Max, Moritz, Susi, Strolch, Hänsel, Gretel bis zu Nemo und Nr. 5 lebt, sind alle dabei.

SIE HALTEN
DIE *sechste*
AUSGABE UNSERES
„MACKazins“
IN DER HAND.



EIN ERSCHWINGLICHER TEIL VOM HIMMEL AUF ERDEN

Bei uns sind es die Berliner, in Bayern die Krapfen. Aber immer sind alle Berliner aus unserer Genusswelt der perfekte Genuss. Rund und schön, perfekt mit Ihrem weißen, aristokratischen Kragen. Walnussbraun, liebevoll und achtsam, im heißen frischem Biskin (pflanzliches und geschmacksneutrales Frittiertfett) gebacken. Mit einer extra zarten Kruste und einem Hauch von Puderzucker – so lieben wir Ihn! Der Duft: Vanillig, buttrig und extrem verführerisch! Leichte Sahne-Karamelltöne sind zu erkennen. Ein Aroma, das filigran den ganzen Kaffeetisch mit einer zarten Wolke umhüllt und sich sensationell harmonisch mit dem Duft des frisch gebrühten Kaffees vereint – ein Feuerwerk der Gefühle. Bei einem Kindergeburtstag mit heißer Schokolade bleibt bestimmt kein Berliner übrig. Der Bruch zart splittrig, mit leichtem Widerstand. Die Farbe cremig bis honigfarben, verbunden mit dem Fruchttrot der Marmelade. Das Mundgefühl, warm schmelzend und zart. Aromen von Vanille, Butter und Tonkabohne füllen den Mund und Rachenraum komplett aus. Der nächste Biss trifft die Marmelade, fruchtig, zart bis lieblich süß, kräftig und beerig-stark. – Eben so wie er sein soll. Ein cremig-vollmundiger Abgang ist garantiert. Schon kommt die innere Stimme mit der Frage:

*„Nochmal einen? – Na, klar! Kann denn „Berliner“ Sünde sein?
Bin, ich, schon, im „Himmel“? Was für ein Tag!!!“*

IHR BROTSOMMELIER
Hans-Günther Mack

Unsere
Berliner
im
Januar:



BERLINER



EIN TAG ALS BÄCKERAZUBI IN DER HANDWERKSBÄCKEREI

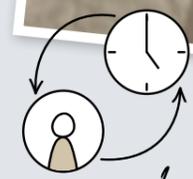
„Hey, mein Name ist Fouad und ich bin Bäckerlehrling bei der Handwerksbäckerei Mack. Heute nehme ich dich mit und zeige dir, wie ein typischer Arbeitstag bei mir abläuft.“



4:45 Uhr

MORGENS...

Ich bin immer schon 15 Minuten vor Arbeitsbeginn in Westhausen, dass ich mich in meine Arbeitsklamotten werfen kann und den wichtigsten Schritt ordentlich ausführen kann: der Weg durch die Hygieneschleuse – Hygiene in der Backstube ist nämlich das absolute A&O.



5:00 Uhr

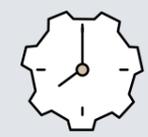
ARBEITSBEGINN!

Nach dem Einstempeln mache ich mich auf den Weg zu meiner Abteilung. Aktuell bin ich in der Bäckerei, aber ich werde alle anderen Abteilungen wie Konditorei, Snackentwicklung oder Feingebäck auch noch sehen. Meine Azubikollegen und ich wechseln hier alle 2 Monate durch.



EINWEISUNG

Morgens werde ich von meinem Ausbilder Herr Senger in meine heutigen Aufgaben eingewiesen. Als erstes steht heute die Herstellung von den Spezialbrötchen an. Auch wenn das einfach aussieht, muss man ganz schön auf Zack sein, denn die Brötchen kommen in einem schnellen Tempo zu mir.



8:00 Uhr

BEI DER ARBEIT...

Nach der Besaatung unterstütze ich meine Kollegen bei der Herstellung unserer Biggys.



10:00 Uhr

ZEIT FÜR PAUSE UND EINE LECKERE STÄRKUNG.

Nach der Pause werden die Biggys fertig gemacht und die Anlagen gereinigt. Eben kann Ivan zu mir, der mich darum gebeten hat, ihm beim Abwiegen der Vorteige zu helfen – kein Problem.



12:30 Uhr

ENDSPURT!

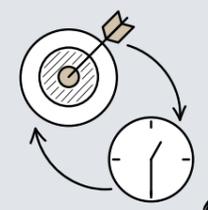
Jetzt ist es Zeit, die fehlenden Rohstoffe aufzufüllen und alles für den nächsten Schichtbeginn vorzubereiten. Ich schaue immer, dass die Anlagen gesäubert sind, und entsorge den angefallenen Müll. Bei uns ist es immer wichtig, dass die Arbeitsplätze sauber hinterlassen werden, um direkt in die Arbeit starten zu können.



13:15 Uhr

ZUM SCHLUSS...

Ich schaue noch schnell bei Herr Senger vorbei und berichte ihm von meinem Arbeitstag, denn er hat immer ein offenes Ohr für mich und meine Azubikollegen. Er informiert mich noch darüber, dass wir nächste Woche wieder eine interne Azubischulung haben werden. Auch bei Fragen zu Schulthemen kann ich immer zu ihm kommen. Dieses Jahr war ich sogar bei der Stolleneinlagerung im Tiefen Stollen dabei, das war sehr cool.



13:30 Uhr

AB IN DEN FEIERABEND!

NICE BENEFITS:

ALLE 4 WOCHEN: interne Azubischulung

THEMEN AUS DER SCHULE/ZUR PRÜFUNGS-VORBEREITUNG können immer angesprochen werden

ARBEITSBEGINN: zwischen 04:00 und 06:00 Uhr

WÄHREND DER AUSBILDUNG: 3x überbetriebliche Ausbildung

KREATIVITÄT UND INDIVIDUALITÄT lieben wir

AUSBILDUNGSPRÄMIE bei herausragender Leistung

DIREKTER ANSPRECHPARTNER bei allen Anliegen

AZUBIEVENTS

MEHR KNETE sogar über Tarif

VERKÜRZUNG MÖGLICH

BUS/BAHN-TICKETS werden übernommen

Do kommt's her – für uns dahoim



111 Km
Saft & Schorle
Holderhop Ingersheim

11 Km
Wurst
Metzgerei Böhm, Boplingen

12 Km
Eigen angebauter Dinkel
Gromberg

16 Km
Vespereier
Feldwieser Hop, Boplingen

15 Km
Eigen angebauter Dinkel
Boplingen

16 Km
Eigener Honig
Herr Macks Blumenwiese, Boplingen

16 Km
Obst & Gemüse
Penz, Essingen

2 Km
Eigen angebauter Dinkel
Reichenbach

15 Km
Hey Joe Geschmacksachen
Genusswerkstatt Hey Joe, Boplingen

24 Km
Gemahlenes Mehl
Mühle Brackmühle, Nördlingen

144 Km
Tüten, Kaffeebecher und Co.
Schreyer Verpackungen, Metzingen und Rausch Verpackungen, Augsburg

32 Km
Getreidemühle
Kunstmühle Benz, Heidenheim a.d. Brenz

45 Km
Wurst
Metzgerei Münzinger, Mauren/Harburg



DEINE AUSBILDUNG

bei Mack

WERDE TEIL DER MACK-FAMILIE UND ERREICHE GROSSES!
Sende deine Bewerbung einfach an:
jobservice@handwerksbaeckerei-mack.de

EINIGE UNSERER AKTUELLEN AUSZUBILDENDEN & STUDENTEN:



DANIEL
Student im
BWL-Handel



LENA, LENA & LEIA
Auszubildende als Kauffrauen
für Büromanagement



→ **ALLE FREIEN STELLEN**
findest du hier

KAUFMANN FÜR BÜROMANAGEMENT (m/w/d)

DEINE AUFGABEN:

- Du wirkst in allen Verwaltungsabteilungen mit, z. B. Buchhaltung, Personal, Einkauf
- Statistiken, Protokolle & Präsentation erstellst du mit den MS-Office-Programmen
- Du kümmerst Dich um Schreiben, Mails & Anrufe
- Bei Projektaufgaben stehst Du uns mit Deinen Ideen & Organisationstalent zur Seite
- Du bearbeitest Aufträge & Rechnungen

DAS ERWARTEN WIR VON DIR:

- Du bist ein waschechtes Organisationstalent
- Am Computer zu Arbeiten ist genau Dein Ding
- Du liebst es mit anderen zu Arbeiten und Teil eines Teams zu sein
- Du arbeitest gerne mit Menschen und stehst gerne mit Rat & Tat zur Seite

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE
STANDORT: WESTHAUSEN
SCHULE: KAUFMÄNNISCHE BERUFSSCHULE ELLWANGEN

DUALES STUDIUM BWL-HANDEL (m/w/d)

DEINE AUFGABEN:

- Auswertung von betriebswirtschaftlichen Zahlen
- Schnittstelle zwischen Verwaltung & Verkauf
- Begleitung und Bearbeitung von handelsbezogenen Projekten
- Unterstützung des Verkaufsleiters

DAS ERWARTEN WIR VON DIR:

- Abgeschlossenes Abitur
- Interesse an betriebswirtschaftlichen Zahlen & Abläufen
- Offene und kommunikative Art
- Du arbeitest gerne mit Menschen zusammen & bist ein Teamplayer

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE
STANDORT: WESTHAUSEN
SCHULE: DHBW HEIDENHEIM

DEINE AUSBILDUNG

bei Mack

WERDE TEIL DER MACK-FAMILIE UND ERREICHE GROSSES!
Sende deine Bewerbung einfach an:
jobservice@handwerksbaeckerei-mack.de

EINIGE UNSERER AKTUELLEN AUSZUBILDENDEN:



ABDELMALEK
Auszubildender als Bäcker



FOUAD
Auszubildender als Bäcker



EMELY
Auszubildende als Bäckereifachverkäuferin



→ **ALLE FREIEN STELLEN**
findest du hier

BÄCKER (m/w/d)

DEINE AUFGABEN:

- Nach Rezept bereitest Du die Teige & Massen mit regionalen Zutaten zu
- Du kreichst täglich frische und hochwertige Backwaren
- Da frische Lebensmittel und Rohstoffe sehr empfindlich sind, achtest du ganz besonders auf die Qualität- & Hygienestandards
- Von unseren Bäckermeistern lernst du das Geschick & Alles, was Du wissen musst
- Einsicht in alle Abteilungen unserer Backstube

DAS ERWARTEN WIR VON DIR:

- Handwerk ist Deine große Leidenschaft
- Du liebst es mit anderen zu Arbeiten und Teil eines Teams zu sein
- Du bist ein echter Genussmensch und achtest auf Qualität
- Du willst am Ende des Tages sehen, was du mit Deinen Händen geschaffen hast

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE
STANDORT: WESTHAUSEN
SCHULE: GEWERBLICHE SCHULE IN SCHWÄBISCH GMÜND

KONDITOR (m/w/d)

DEINE AUFGABEN:

- Nach Rezept bereitest Du die Teige & Cremes zu
- Mit Fingerspitzengefühl und viel Kreativität kreichst du alles, was zuckersüß ist
- Detailverliebt dekoriere von Schnitten und Torten
- Verantwortungsbewusster und hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE
STANDORT: WESTHAUSEN
SCHULE: FERDINAND-VON-STEINBEIS-SCHULE ULM

BÄCKEREI-FACHVERKÄUFER (m/w/d)

DEINE AUFGABEN:

- Du begrüßt unsere Kunden mit einem Lächeln und unterstützt bei der Suche nach dem Lieblingsprodukt
- Mit kreativem Blick gestaltest Du das Brotregal und die Theke
- Gemeinsam im Team achtet ihr auf eine ordentliche und saubere Filiale, in die unsere Kunden gerne wiederkommen
- Du bereitest leckere und frische Snacks, Salate & Bowls zu
- Mit Deinen Kolleg:innen belebst Du die Filiale und machst sie einzigartig

DAS ERWARTEN WIR VON DIR:

- Dein Lächeln ist ansteckend
- Du liebst es mit anderen zu Arbeiten und Teil eines Teams zu sein
- Leckere Backwaren sind genau Deine Welt
- Du arbeitest gerne mit Menschen zusammen

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE
STANDORT: MACK-FILIALEN
SCHULE: GEWERBLICHE SCHULE IN SCHWÄBISCH GMÜND

DAS ERWARTEN WIR VON DIR:

- Deine große Leidenschaft ist das Kreieren und Dekorieren
- Du liebst es mit anderen zu Arbeiten und Teil eines Teams zu sein
- Süßes ist genau Deine Welt
- Du bist ein echtes Leckermäulchen und achtest auf Qualität

REISE IN EIN URSPRUNGSLAND

Aus diesen Ländern beziehen wir unsere Kaffeebohnen
**BRASILIEN,
 KOLUMBIEN,
 GUATEMALA
 & INDIEN**

Traumhafter Kaffee kann nur dann so sein, wenn dieser mit Liebe und Leidenschaft und vor allem auch mit den richtigen Kaffeebohnen hergestellt wird.

«HEY JOE!»
 GESCHMACKSACHEN



Die bunten Kaffeekirschen brauchen zwischen 7 und 9 Monate, bis diese ausgereift sind. Je nach Sorte ist dies unterschiedlich und macht den Geschmack aus. Die geernteten Kaffeekirschen werden direkt in der Sonne ausgebreitet und getrocknet – für unseren Kaffee wird all das von Hand gemacht. Der richtige Partner ist entscheidend. Wir stehen fest zu unseren Partner in den produzierenden Ländern, kennen die Umstände und pflegen den Kontakt. Jede Kaffeessorte wird auf Herz und Nieren von Herrn Mack geprüft und verkostet. Somit garantieren wir Dir den besten Kaffee und halten unser Qualitätsversprechen.

Handwerk ist alles – wir rösten bei längeren Röstzeiten und niedrigen Temperaturen. Geröstet wird ausschließlich in der Trommel und wir kühlen die Bohnen mit Luft statt mit Wasser – so unterscheiden wir uns bewusst zur Industrie und sehen von dieser Verarbeitung ab. Bei uns kommen nur die besten Bohnen in die Tüte. Nach sorgfältiger Prüfung werden die selbstgerösteten Bohnen mit Liebe verpackt und in unseren Filialen ausgeschenkt.

UNSER ENGAGEMENT HAT SICH GELOHNT

Wir sind seit 2021 in der Deutschen Röstergilde vertreten und konnten seither für unseren No. One Caffè Crema und unseren No. One Espresso immer eine Goldmedaille erreichen. 2023 hat erstmals der Shangri-La eine Goldmedaille erhalten.



DIE ULTIMATIVE GESCHMACKSPROBE



DER RICHTIGE PARTNER



DIE VERARBEITUNG DER KAFFEEKIRSCHEN



DIE BUNTEN KAFFEEKIRSCHEN



MACKS HANDWERKLICHE RÖSTUNG



DIE ERLESSENEN BOHNEN



Ein Spitzenkaffee – 100% Arabica:

LA ANTIGUA, GUATEMALA

Dich will ich!



Mundgefühl
**VOLLMUNDIG &
AROMATISCH**

Wahrnehmung
**WÜRZIG,
AROMATISCH
& FEIN**



Röststufe
3

*Eigene
Kaffeeröstung*
**WIR RÖSTEN
SELBST**

Der Geruch ist von der feinen Frucht der Kaffee-Kirsche umspielt. Dabei hat er einen ausgeprägten vollen und aromatischen, zarten Körper, getragen von Nuss-, Karamell- und Schokoladentönen. Auf der Zunge kommen diese komplexen Geschmäcke von Schokolade, Karamell, geröstetem Brot, dunklen Waldfrüchten und Gewürzen wie Sternanis, Zimt und Macis Blüte zur Entfaltung. Ein Kaffeeegenuss der sich auch bestens zur Festtagstafel und den ganz besonderen Anlässen eignet. Unser Guatemala Kaffee stammt aus der für seine herausragende Qualität berühmten und wohl bekanntesten

Anbauregion Antigua. **LA ANTIGUA GUATEMALA**, im Land der Maya's, ist eine Kleinstadt mit ca. 35.000 Einwohnern im zentralen Hochland. Sie war von 1.543 bis 1.773 die Hauptstadt der spanischen Kolonien in Zentralamerika. Er wächst auf 1.700m. Die mineralischen, vulkanischen Böden an den Berghängen der Sierra Madre sind besonders fruchtbar und bieten daher ideale Voraussetzungen für beste Arabica Bohnen und somit kommt dort einer der Spitzenkaffees der Welt her.

FAKTEN: Höhe: 5.000 feet (1.700m) | Lage: Antigua | Varität: Caturra

IMPRESSUM

Herausgeber:
Handwerksbäckerei Mack GmbH & Co. KG
Baiershofener Straße 6 | 73463 Westhausen

Telefon 07363 9528-0 | info@handwerksbaeckerei-mack.de
www.handwerksbaeckerei-mack.de

Redaktion/verantwortlich: Nina Pfundstein
Gestaltung: Natalie Kirchmaier
Druck: Druckerei Zeller, Aalen
Bildnachweise: Der Bilderbua, Adobe Stock, Freepik, Mack



handwerksbaeckereiMACK 
handwerksbaeckerei_mack 