

MACKazin

#08

**HEY JOE EISZAUBER –
HANDGEMACHT,
FRISCH, NATÜRLICH
& LECKER**

Erfolgsgeschichten

**GEMEINSAM
GROSSES
ERREICHEN**

100 Jahre Mack
**KOMMENDES JAHR
WIRD GEFEIERT**

**NIMM
MICH MIT
NACH
HAUSE**





„ZUSAMMENKOMMEN IST EIN BEGINN, ZUSAMMENBLEIBEN IST EIN FORTSCHRITT UND ZUSAMMENARBEITEN IST EIN ERFOLG.“

Henry Ford

WIR LEBEN GESCHMACK.

Unsere Bäckerei ist ein Ort des Zusammenseins. Ein Ort, an dem Qualität und Ethik die Grundlage unseres Handelns sind.



QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT

Wir lieben ehrliches Handwerk, ausgewählte Rohstoffe und Qualität aus Leidenschaft.

ETHIK AUS ÜBERZEUGUNG

Ethik schafft für uns die Grundlage für Vertrauen, Respekt, Transparenz, sowie Fairness und langfristige und nachhaltige Partnerschaften.



Wir sind echt. Wir leben unser Handwerk mit Präzision und Leidenschaft, die in jeder Arbeit die Essenz von Können und Tradition widerspiegelt.



Wir sind ein Familienbetrieb, in dem jeder Mensch eine wichtige Zutat ist. Gemeinsam zaubern wir ein Wir-Gefühl, dass die Grundlage für unseren Erfolg bildet. Wir fühlen uns eng mit unserer Heimat verbunden und tragen mit unserem Engagement dazu bei, diese zu stärken.



Unsere Liebe gilt der unkomplizierten Eleganz und zeitlosen Raffinesse, die durch schlichte Schönheit und besonderen Geschmack eine bleibende Faszination entfaltet.

Wir stellen Dir heute unser Unternehmensleitbild vor, dass wir uns in den letzten Monaten gemeinsam erarbeitet haben und leben wollen:

Wir wollen sowohl für unser komplettes Team als auch für Dich und alle unsere Kundinnen und Kunden ein Ort sein, wo man gerne zusammenkommt und vor allem auch Zusammensein will. Für uns gilt nach wie vor: Qualität aus Leidenschaft und Ethik aus Überzeugung – das hat sich noch nie geändert und das wird sich auch nicht ändern.

Als große Familie legen wir Wert auf echtes Handwerk, denn in jeder Backware aus unserer Backstube steckt so viel mehr als Leidenschaft, Präzision und Tradition drin.

Wir sind ein Familienbetrieb, der das Gefühl eines Familiären Daheims versprühen will. Jeder einzelne Mensch in unserem Betrieb ist eine wichtige Zutat und trägt zu unserem gemeinsamen Erfolg bei. Außerdem fühlen wir uns eng mit unserer Heimat verbunden und stärken diese mit unserem Engagement.

Wir wollen einfach besonders sein – unsere Liebe gilt der unkomplizierten Eleganz und zeitlosen Raffinesse. Durch die schlichte Schönheit in Produkten und Filialen und dem besonderen Geschmack unserer Backwaren entfalten wir eine bleibende Faszination bei jedem Deiner Besuche.

Wir freuen uns, Dich tagtäglich bei uns begrüßen zu dürfen!

R. Mack H.-G. Mack

Roswitha & Hans-Günther Mack

KUNSTMÜHLE
BENZ

BESUCH IN DER MÜHLE

HEIDENHEIM
AUFHAUSEN

WESTHAUSEN. Am 17.04.2024 waren unsere Azubis aus der Backstube bei der KUNSTMÜHLE BENZ in Heidenheim-Aufhausen zu Besuch. Dort durften Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen und das Mehl, mit dem Sie tagtäglich zusammenarbeiten, besser kennenlernen.

**17.
APRIL
2024**



Familie Benz führt das Müller-Handwerk bereits in der 13. Generation. Basti Benz zeigte unseren Azubis, wie das Mehl genau gemahlen wird: Im Walzenstuhl werden die Körner aufgebrochen, geschrotet oder gemahlen. Anschließend sortieren riesige Siebschränke, sogenannte Plansichter, das Mahlgut. Mit Hilfe einer Kamera kann das

schlechte Getreide entdeckt und aussortiert werden. Die Abfolge von Mahlen und Sieben nennt man Passage: Sie wiederholt sich bis zu 20-mal, bevor der geplante Trennungsgrad von Schalen- und Mehlteilchen erreicht ist.

Wir bedanken uns bei der Familie Benz und freuen uns schon, auf den nächsten Besuch!



GUT ZU WISSEN:

Mutterkorn zählt zu den schlechten Getreiden. Darunter versteht man ein durch einen Pilz entstehendes, schwarzviolettes, kornartiges Gebilde an der Getreideähre.

ERFOLGS- GESCHICHTEN

Schau Dir die Erfolgsgeschichten von unseren Kolleginnen an.
#dukannstesauchschaffen

IN UNSEREM
HANDWERK IST
WEITAUS MEHR
MÖGLICH,
ALS MAN DENKT!

NADINE POLTER

Werdegang:

- **12. DEZEMBER 2008:**
Eintritt in die Firma als Aushilfe im Café Crailsheim neben dem BWL-Studium
- **2013:**
Eröffnung Macks Crailsheim, als stellvertretende Filialleitung tätig
- **ANFRAGE:**
Wurde von der damaligen Personalchefin gefragt, ob Sie ins Personal kommen möchte
- **2012:**
6 Wochen Praktikum im Personal der Handwerksbäckerei Mack während des Studiums
- **AUGUST 2014:**
Personaldisponentin >> Stelle wurde damals neu geschaffen (Betreuung aller Filialen, Schichten besetzt, Bereitschaftsdienst, etc.)
- **JANUAR 2018:**
in die Fußstapfen der damaligen Personalchefin getreten >> Personalreferentin (Lohnabrechnung, etc.)
- **2020:**
Personalleitung
- **SEPTEMBER 2023:**
Mutterschutz + anschließende Elternzeit
- **AKTUELL:**
in Teilzeit tätig

„ES WAR EIN SPRUNG INS KALTE WASSER, ABER DER HAT SICH GELOHNT!“



WEITERE
ERFOLGS-
GESCHICHTEN
stellen wir Dir in der
nächsten Ausgabe vor

„ALS ICH IN DEN BEREICH „RECRUITING“ MITAUFGENOMMEN WURDE, HABE ICH GEMERKT: DAS IST DAS BERUFSFELD, DASS MICH ERFÜLLT – HIER KONNTE ICH ANKOMMEN.“

LENA HEID

Werdegang:

- **AUGUST 2015:**
Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement mit den Schwerpunkten Marketing und Personalwirtschaft bei der Handwerksbäckerei Mack
- **JULI 2018:**
Übernahme im Personalwesen; für Personalsachbearbeitung zuständig und Unterstützung des Teams in vielen Bereichen
- **2020–2021:**
Zertifikatslehrgang IHK im Bereich Lohn- und Gehalt + Schulungen und Seminare im Bereich Personalsachbearbeitung
- **JUNI 2021:**
Abschluss als „Qualifizierte Personalfachfrau“
- **ENDE 2021:**
Einstieg in den Bereich Recruiting
- **DEZEMBER 2022:**
Ausbilder-Eignungsverordnung – nach bestandener Prüfung: Zuständig und hauptverantwortlich für das Ausbildungsmanagement
- **MÄRZ 2023:**
Weiterbildung im Bereich Social Media im Personalwesen
- **SEIT SEPTEMBER 2023:**
Zuständig für das Bewerbermanagement & Recruiting, Einstellung und Onboarding



„HÄTTE MIR DAMALS JEMAND GESAGT, DASS ICH MAL BEZIRKSLEITERIN WERDE, HÄTTE ICH DAS NIEMALS GEGLAUBT.“

DUNJA MAYER

Werdegang:

- **1992–1995:**
Auszubildende als Konditorin (damals noch in Aufhausen)
- **1995–2004:**
Nicht im Einsatz
- **2004–2007:**
Mitarbeiterin im Verkauf in der Filiale Aufhausen – Bopfingen
- **FEBRUAR 2008:**
Mitarbeiterin im Nördlinger Café; während der Zeit in Teilzeit als stellvertretende Filialleitung tätig; danach dann Filialleitung in Vollzeit
- **SEIT SEPTEMBER 2022:**
Bezirksleiterin

Genussbeschreibung

HEFEZOPF nach OMMAS ART

WIR ❤️
HEFEZOPF

Entstanden aus, alter Backtradition symbolisiert die runde Form unseres „Hefezopf nach Omas Art“ die Sonne und die ewige Wiederkehr.

Unser Hefekranz wird mit seiner zartweichen, faserigen Krume und seinem feinen Buttergeschmack mit einer leichten Zitrusnote schon früh morgens Deinen Gaumen erobern.

Haselnussfarben gebacken und mit Mandelblättern dekoriert darf er auf keinem Frühstückstisch fehlen. Um dem Hefezopf ein Highlight zu setzen, empfehlen wir unsere hauseigene Marmelade dazu.

IHR BROTSOMMELIER
Arthur Senger

DIE eiskalte ERFRISCHUNG FÜR heiße SOMMERTAGE!



»HEY JOE!« Eiszauber

Für die **FRUCHTLIEBHABER** haben wir folgende Sorten im Peto:

- BANANE
- ERDBEERE
- MANGO
- ZITRONE

Wer die **STANDARDSORTEN** liebt, wird dahinschmelzen bei:

- SCHOKOLADE
- STRACCIATELLA
- JOGHURT
- HASELNUSS
- VANILLE

Es ist nie zu spät, was **NEUES** auszuprobieren:

- MALAGA
- PINA COLADA
- LEBERWURST

Handgemacht,
frisch, natürlich
& lecker

In diesen **FILIALEN** kannst Du Dir einen **BECHER PUREN EISGENUSS** abholen:

- BOPFINGEN CAFÉ
- CRAILSHEIM CAFÉ
- CRAILSHEIM MACKS
- HEIDENHEIM CAFÉ
- WESTHAUSEN NETTO



Geschmacks- REZEPT

BROTKÜCHLE FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 250 g Brot darf gerne 2–3 Tage alt sein
- 100 g Haferflocken
- 300 ml warme Milch
- 1 Ei
- 1 rote Paprika
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch
- Gewürze nach Belieben
- Butter

ZUBEREITUNG:

1. Das klein geschnittene Brot in etwas warmem Wasser einweichen. Die Haferflocken in der warmen Milch einweichen. Das weiche Brot gut ausdrücken und mit den Haferflocken vermengen. Das Ei hinzufügen.
2. Paprikaschote, Zwiebel und Knoblauchzehe zerkleinern, in einer Pfanne kurz in etwas Öl braten und ebenfalls unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, fein gehackten Schnittlauch und nach Belieben weitere Kräuter untermischen.
3. Nun aus dem Teig ca. 7 cm große flache Küchlein formen und diese in Butter oder Öl beidseitig gut braten. Je nach Dicke kann die Backzeit variieren.

OFENSCHLUPFER FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 2 BIGGYS dürfen gerne 2–3 Tage alt sein
- 2 große Äpfel
- 65 g Schlagsahne
- 260 ml Milch
- 50 g Rosinen (je nach Geschmack)
- 3 Eier
- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 1,5 EL Paniermehl

ZUBEREITUNG:

1. Rosinen waschen und abtropfen lassen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, trocken tupfen, evtl. schälen, Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Sahne, Milch, Eier, Eigelbe und Zucker verrühren.
2. Brot und Äpfel abwechselnd schräg in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Eiermilch übergießen, mit Paniermehl bestreuen, kurz andrücken. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 125 °C) 35–45 Minuten goldbraun backen.
3. Auflauf herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesoße.



BROTKÜCHLE

AUFHAUSER BAUERNBROT

MIT BESTEN MACK-PRODUKTEN!

TIPP:
Falls die Masse zu weich ist, kannst Du Paniermehl hinzugeben.

OFENSCHLUPFER

MACK BIGGYS

21.
JULI

MACKs MITARBEITERFEST

Am 21.07.2024 fand unser Sommerfest in Westhausen statt. Mit toller musikalischer Unterhaltung startete der Nachmittag sehr entspannt und bei dem ein oder anderen wurde direkt das Tanzbein geschwungen.

Highlight unserer Veranstaltung war die Vorstellung unserer Unternehmensphilosophie, die wir in diesem Jahr ausgearbeitet haben und freuen uns umso mehr, endlich die „Du-Kultur“ eingeführt zu haben. Mit der Unterstützung der Wörter Wunderfische beim Ausschank und Kuchen und dem leckeren Catering der Metzgerei Wiedernhöfer, sowie der tollen musikalischen Unterhaltung, konnte der Sonntag voll und ganz genossen werden. Viel Spaß hatten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch wieder an der Fotobox von Valentin – die ist mittlerweile zum absoluten Muss auf unseren Festen geworden.

WIR FREUEN UNS SCHON SEHR AUF DAS NÄCHSTE MITARBEITERFEST!



Was steht an?

KOMMENDE AKTION

100 Jahre



Seit 1925.

WIR WERDEN 2025 100 JAHRE ALT!

Nächstes Jahr feiern wir unser 100-jähriges Bestehen. Daher wird es im kommenden Jahr einiges zu Feiern geben – lass Dich überraschen.

So bunt & frisch wie die Farben des Regenbogens:

SHANGRI-LA

Dich will ich!



Mundgefühl

**WILDE FRÜCHTE
DER TROPEN &
KARAMELLISIERTE
HASELNÜSSE**

7,35€
250 g

Röststufe

4

Wahrnehmung

**KRÄFTIG,
FEIN-FRÜCHTIG
& LEBHAFT**

*Eigene
Kaffeeröstung*

**WIR RÖSTEN
SELBST**



Die Vorstufe vom Paradies ist diese Kaffeemischung aus 100% Arabica Kaffeebohnen. Der Geschmack und das Aroma so bunt und frisch wie die Farben des Regenbogens. Eine kräftige, lebhaft, fein-fruchtige Mischung. Nicht nur auserlesene Kaffeebohnen sind gemischt und liebevoll aufeinander abgestimmt, sondern er besteht auch aus verschiedenen Röstungen, um die Geschmackswelt dieser edlen Sinfonie der Sinne noch komplexer und ausgewogener zu machen. Die unterschiedlichen Röstgrade und die damit verbundenen unterschiedlichen Röstkurven verstärken das Geschmacks-potenzial der Bohnen, was zu einem deutlich vielseitigeren

Geschmack führt. Der Duft in der Nase – feinste Röstaromen, dunkle Schokolade und frisches Backwerk. Der Geschmack am Gaumen nach wilden Früchten der Tropen, eingebettet in den Geschmack von karamellisierten Haselnüssen und Mandeln, vermählt mit grünen Walnüssen, umspielt von einem Hauch nach frisch geröstetem Toast und Kakaobohnen und einem Hauch von Lebkuchen. Der Abgang ist kräftig, röstig und angenehm langanhaltend. Durch seine liebliche und natürliche Süße werden viele auf eine zusätzliche Zuckerzugabe verzichten können. Verbinde dich mit dem Regenbogen.

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, Valentin Durm, Adobe Stock, Freepik, Mack



handwerksbaeckereiMACK 
handwerksbaeckerei_mack 