



NIMM
MICH MIT
NACH
HAUSE

Jubiläum MACKazin



Wir sagen

DANK

für 100 Jahre!

Wir freuen uns schon sehr,
dass **GANZE JAHR**
mit Euch zu feiern.

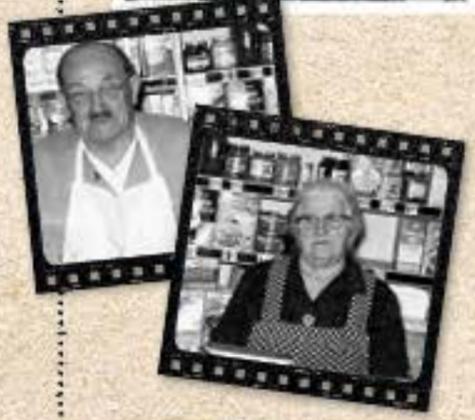
GESCHICHTLICHE TE

100 JAHRE HANDWERKSBACKEREI MACK SEIT 1925

HANDWERKSBACKEREI MACK

1925

Die Eheleute Anna und Eugen Gatter gründeten die heutige Handwerksbäckerei MACK. Die Firma hieß damals noch „Bäckerei, Lebensmittel, Kolonialwaren und Kohlenhandlung Eugen Gatter“ und hatte ihren Sitz in Aufhausen – einem kleinen Dorf bei Bopfingen. Eugen Gatter war Bäckermeister und setzte damals schon sein Augenmerk auf Qualität und Geschmack.



1966

Während seiner Kindheit verbrachte Hans-Günther Mack viel Zeit mit seiner Schwester Charlotte im Obstgarten seines Vaters. Das Gartenhaus war Hans ganzer Stolz, denn dort konnte er entspannen und eine schöne Zeit mit seinen Kindern verbringen. Dort baute er mit vieler Liebe sein eigenes Obst an – Äpfel, Zwetschgen und vieles mehr. Dieses Obst wurde damals in den Kühltruhen im Bopfinger Rathaus gelagert.



1954

Der Bäckermeister machte sich auf die weite Reise mit dem Zug von Schwäbisch Hall nach Aufhausen, denn ihm wurde von einer hübschen Bäckerstochter erzählt. Er zog seinen besten Mantel an, den er hatte und konnte Elses Herz (Tochter von Anna und Eugen Gatter) gewinnen. Nach und nach stieg er in die Backstube Gatter ein.



1958

Am 14. September 1958 erblickte Hans-Günther das Licht der Welt. Noch in den Kinderschuhen war schnell klar, was er einmal werden will: Bäcker. Schon früh half er in der familiären Backstube in Aufhausen mit und rutschte Schritt für Schritt in die Bäckerwelt.



1939

Während des 2. Weltkrieges musste Eugen Gatter in den Krieg ziehen. Das hieß damals für Hans-Günthers Mutter Else und seine Tante, dass sie in der Backstube aushalfen, um Oma Anna zu unterstützen. In Aufhausen hatte es damals acht Bäckerei gegeben, von denen nur wenige während des Krieges übrigblieben.



GROSSER HUNDEFAN

Schon im frühen Kindesalter lernte Hans-Günther Hunde kennen und lieben.

1973

Else hatte als erste in der Familie einen Führerschein. Von nun an konnte man mit dem Bäckermobil Backwaren ausfahren und musste nicht mehr mit dem Handwagen bis nach Röttingen laufen. Für schöne Familienausfahrten wurde damals der VW Käfer ausgeführt.



1986

Der nächste Meilenstein wurde 1986 erreicht: Hans-Günther eröffnete eine weitere Filiale im EGM Nördlingen. Außerdem hatte auch in diesem Jahr eines unserer Jubiläumsprodukte seine Premiere: das Pariser Kipfle. Im September kannst auch Du auf den traditionellen Geschmack kommen uns es bei uns in der Theke wiederfinden.



2000

Die Backstube in Aufhausen wurde nach und nach zu klein und daher entschloss Hans-Günther eine neue Backstube zu bauen. Nach sechs Monaten Bauzeit zieht die Backstube im September 2000 nach Westhausen um. Bis zu diesem Jahr wurden schon 15 Bäckerei-Filialen eröffnet und einige weitere Filialen standen schon in Planung.



2013

Neues MACKS Konzept: Der Hintergrund war es so zu konzeptionieren, dass es in allen Großstädten auf der Welt wie beispielsweise Berlin, Hamburg, New York, Helsinki oder auch Hong Kong umgesetzt werden kann. Deshalb bestechen unsere MACKS Filialen mit einem besonderen Charme sowie einer ganz persönlichen Note.



2020

„An der Hüfte vorbei, direkt in die Seele“, würde Hans-Günther jetzt sagen. Schokolade ist und bleibt einfach ein kleines Muss im Leben und um auch diese Philosophie leben zu können, machte Hans-Günther seinen Schokoladen-Sommelier in Weinheim. Er wurde zu einem der wenigen Experten, der die komplette Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis hin zu den aktuellen Trends beherrscht. Seine Leidenschaft neue Rezepte zu erfinden, und das Streben nach höchster Qualität, verleiht seinen Produkten das Besondere.



2025

Ausgewählte Grundrohstoffe, familiäres Denken und gutes Handwerk bleiben bis heute erhalten. Im Inneren hat sich nichts verändert, nur äußerlich werden wir immer wieder etwas modernisieren. Wir alle leben unsere Unternehmensphilosophie und aus diesen Gründen zahlt sich gutes Handwerk aus: Heute arbeiten über 550 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Verkauf, Backstube und Verwaltung. Wir sind mit über 45 Filialen von Öhringen bis Donauwörth vertreten. Wir sind mehr als dankbar, solch eine große Familie zu sein und dieses Jahr 100. Geburtstag feiern zu dürfen! Danke, dass auch Du Teil unserer MACK-Familie bist.



1983

Nach 58 Jahren übernimmt Hans-Günther Mack in der dritten Mack-Generation den Betrieb und lebt damit die Familientradition weiter. Als der Bäckerladen in Aufhausen trotz des Bäckermobils der Versorgung umliegender Dörfer nicht mehr gerecht wird, eröffnet Hans-Günther seine erste Filiale am 01.04.1983 in Bopfingen. Mit der Übernahme des Betriebs und der ersten Filiale kommt frischer Wind in die Backstube, weshalb auch ein neuer Name hermusste: „Backstube Mack“.



1995-TEIL 2

Am 01.10.1995 eröffnete das allererste Bäckercafé in Aalen und wurde sofort zum beliebten Treffpunkt für Kaffee und Kuchen. Hans-Günther revolutionierte das typische Bäckerdasein zu einem trendigen Ort.



1995-TEIL 1

In Deutschland gab es ab 1915 das Nachbackverbot, das Bäckereien und Konditoren untersagte, zwischen 19:00 und 07:00 Uhr zu backen. Somit wollte man dafür sorgen, dass die Beschäftigten vor gesundheitsschädlicher Nacharbeit geschützt werden. In diesem Zuge wurde 1918 der Achtstundentag eingeführt.

1969 wurde das Gesetz nochmals angepasst, indem man die Zeiten von 22:00 Uhr bis 04:00 Uhr korrigierte. Backwaren durften nicht vor 05:45 Uhr ausgeliefert werden, auch wenn der Wunsch danach aus der Bevölkerung hervorging.

1995 wurde das Hans-Günther zu viel, denn Tankstellenbetreiber durften sonntags Tiefkühlwecken aufbacken und verkaufen. Nach Drohungen von hohen Geldstrafen und sogar Haft konnte das Gesetz gekippt werden und Hans-Günther ging als „Semmelrebell“ in die Geschichte ein.

2004

2004 erreichte Hans-Günther einen weiteren Meilenstein: er steigt in die Sternegastronomie ein – verschiedene Gourmetküche und Hotellerie haben die frischen Brötchen gerochen und sind mittlerweile zu richtigen Stammkunden geworden. Außerdem revolutionierte er das Brotbacken – nach einem Jahr intensiver Entwicklung kam die Brotsinfonie auf den Markt. Einfach ein wahres Zusammenspiel aus Wissen, Tradition und Weiterentwicklung.



2018

Neues Erlernen hält Körper und Geist jung – genau das muss man Hans-Günther nicht zweimal sagen. Innerhalb eines Jahres eignete sich Hans-Günther das Wissen des Kaffeeröstens an. Kurzerhand baute er das Café in Bopfingen so um, dass man ihm heute beim Kaffeerösten zuschauen kann. In allen unseren MACK-Filialen wird nur noch der Hey Joe-Kaffee ausgeschenkt und auch in Päckchen verkauft. Auch online unter www.hey-joe.com kann dieser feine Kaffeegenuss erworben werden.

2024

Während des letzten Jahres haben wir ein neues Leitbild entwickelt, dass alle Gedanken, Emotionen und Werte vereint. **WIR LEBEN GESCHMACK** ist unser Slogan, zu dem wir stehen und welchen wir schon immer in unseren Herzen getragen haben. Gemeinsam mit den Werten **ECHTES HANDWERK, FAMILIÄRES DAHEIM** und **EINFACH BESONDERS** runden wir unsere große Liebe zum Bäckerhandwerk perfekt ab. Nach wie vor stehen wir zu **QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT** und **ETHIK AUS ÜBERZEUGUNG**. Wir sind eine große Familie und freuen uns tagtäglich darüber, auch Dich mit unserer Philosophie zum Strahlen zu bringen! Schön, dass auch Du dieses Jahr mit uns feierst.



STAMMKUNDEN INTERVIEWS

MARCUS

SERVICE	☺☺☺☺☺
AMBIENTE	☺☺☺☺☺
GESCHMACK	☺☺☺☺☺
PRODUKT	☺☺☺☺☺
VERKAUFSTEAM	☺☺☺☺☺



KURT

SERVICE	☺☺☺☺☺
AMBIENTE	☺☺☺☺☺
GESCHMACK	☺☺☺☺☺
PRODUKT	☺☺☺☺☺
VERKAUFSTEAM	☺☺☺☺☺



MACK FRAGT NACH

SERVICE	☺☺☺☺☺
AMBIENTE	☺☺☺☺☺
GESCHMACK	☺☺☺☺☺
PRODUKT	☺☺☺☺☺
VERKAUFSTEAM	☺☺☺☺☺

UTTA



KUNDIN IM MACKs CRAILSHEIM SEIT: 3-4 Jahren

WIESO KOMMST DU SO GERNE ZU UNS:

- ✓ Gemütliche Atmosphäre ✓ Alles lecker
- ✓ Freitags Stammtag (seit mind. 1 Jahr)

WAS GEFÄLLT DIR AM BESTEN AN DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK?

- ✓ Milchkaffee ✓ Hey Joe Produkte

WAS MACHT DIE FILIALE ZU DEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSFILIALE?

- ✓ Tolles, vielfältiges Frühstücksangebot
- ✓ Wünsche werden erfüllt
- ✓ Verkaufsteam ✓ Gemütlichkeit

WAS IST DEIN ABSOLUTES LIEBLINGSPRODUKT?

- ✓ Rüblirot

WAS WOLLTEST DU DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK SCHON IMMER MAL SAGEN?

- ✓ Super Produkte ✓ Große Auswahl
- ✓ Das Drumherum stimmt & es schmeckt

SERVICE	☺☺☺☺☺
AMBIENTE	☺☺☺☺☺
GESCHMACK	☺☺☺☺☺
PRODUKT	☺☺☺☺☺
VERKAUFSTEAM	☺☺☺☺☺

KUNDE IM MACKs CRAILSHEIM SEIT: 17 Jahren

WIESO KOMMST DU SO GERNE ZU UNS:

- ✓ Schönes Ambiente
- ✓ Mega Backwaren (Brezel ♥)
- ✓ Verkaufsteam

WAS GEFÄLLT DIR AM BESTEN AN DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK?

- ✓ Backwaren & Backen stehen im Vordergrund

WAS MACHT DIE FILIALE ZU DEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSFILIALE?

- ✓ Heller Bereich ✓ Flaire der Filiale

WAS IST DEIN ABSOLUTES LIEBLINGSPRODUKT?

- ✓ Brezel ✓ Minis ✓ Streuseltaler

WAS WOLLTEST DU DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK SCHON IMMER MAL SAGEN?

- ✓ Weitermachen

KUNDE IM CAFÉ DONAUWÖRTH SEIT: 2021

WIESO KOMMST DU SO GERNE ZU UNS:

- ✓ Außenbereich
- ✓ Sehr gute Backwaren
- ✓ Toller Kaffee

WAS GEFÄLLT DIR AM BESTEN AN DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK?

- ✓ Schöne Einrichtung
- ✓ Ansprechende Backwarenpräsentation
- ✓ Die Konkurrenz ist nicht vergleichbar

WAS MACHT DIE FILIALE ZU DEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSFILIALE?

- ✓ Der Außenbereich ✓ Schön & ordentlich

WAS IST DEIN ABSOLUTES LIEBLINGSPRODUKT?

- ✓ Biggys ✓ Brezeln ✓ Sahneschnitten
- ✓ Frankfurter Kranz

WAS WÜRDEST DU DIR IN UNSEREM SORTIMENT NOCH WÜNSCHEN?

- ✓ Lachsbrötchen

WAS WOLLTEST DU DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK SCHON IMMER MAL SAGEN?

- ✓ Personal ist außerordentlich freundlich



MARTINA

KUNDIN IM NETTO CRAILSHEIM SEIT: über 10 Jahren

WIESO KOMMST DU SO GERNE ZU UNS:

- ✓ Mangel an Bäckereien (in Altenmünster)
- ✓ Tolle Bäckerei

WAS GEFÄLLT DIR AM BESTEN AN DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK?

- ✓ Brezeln (Kindheitserinnerungen ♥)

WAS MACHT DIE FILIALE ZU DEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSFILIALE?

- ✓ Perfekt zu Fuß erreichbar (Lage / Fußweg)

WAS IST DEIN ABSOLUTES LIEBLINGSPRODUKT?

- ✓ Bacon & Egg



AKTIONSKALENDER

1. HALBJAHR 2025



JAN	
1	Mi Neujahr
2	Do
3	Fr
4	Sa
5	So
6	Mo Heilige Drei Könige
7	Di
8	Mi
9	Do
10	Fr
11	Sa
12	Sa
13	Mo
14	Di
15	Mi
16	Do
17	Fr
18	Sa
19	Sa
20	Mo
21	Di
22	Mi
23	Do
24	Fr
25	Sa
26	Sa
27	Mo
28	Di
29	Mi
30	Do
31	Fr

AKTION

BERLINER HIMMEL

+ JUBILÄUMSKRACHER:
EUGEN

FEB	
1	Sa
2	So
3	Mo
4	Di
5	Mi
6	Do
7	Fr
8	Sa
9	So
10	Mo
11	Di
12	Mi
13	Do
14	Fr
15	Sa
16	So
17	Mo
18	Di
19	Mi
20	Do
21	Fr
22	Sa
23	So
24	Mo
25	Di
26	Mi
27	Do
28	Fr

AKTION

BERLINER HIMMEL

+ JUBILÄUMSKRACHER:
EUGEN

MÄR	
1	Sa
2	So
3	Mo Rosenmontag
4	Di
5	Mi
6	Do
7	Fr
8	Sa
9	So
10	Mo
11	Di
12	Mi
13	Do
14	Fr
15	Sa
16	So
17	Mo
18	Di
19	Mi
20	Do
21	Fr
22	Sa
23	So
24	Mo
25	Di
26	Mi
27	Do
28	Fr
29	Sa
30	So
31	Mo

AKTION

SCHNECKEN

+ JUBILÄUMSKRACHER:
HANDGESCHÖPFTES
DINKEL

APR	
1	Di
2	Mi
3	Do
4	Fr
5	Sa
6	So
7	Mo
8	Di
9	Mi
10	Do
11	Fr
12	Sa
13	So
14	Mo
15	Di
16	Mi
17	Do
18	Fr Karfreitag
19	Sa
20	So Ostersonntag
21	Mo Ostermontag
22	Di
23	Mi
24	Do
25	Fr
26	Sa
27	So
28	Mo
29	Di
30	Mi

AKTION

SCHNECKEN

+ JUBILÄUMSKRACHER:
HANDGESCHÖPFTES
DINKEL

MAI	
1	Do Tag der Arbeit
2	Fr
3	Sa
4	So
5	Mo
6	Di
7	Mi
8	Do
9	Fr
10	Sa
11	Sa Muttertag
12	Mo
13	Di
14	Mi
15	Do
16	Fr
17	Sa
18	So
19	Mo
20	Di
21	Mi
22	Do
23	Fr
24	Sa
25	So
26	Mo
27	Di
28	Mi
29	Do Christi Himmelfahrt
30	Fr
31	Sa

AKTION

BACKHANDWERK

+ JUBILÄUMSKRACHER:
MINICROISSANTS

JUN	
1	So
2	Mo
3	Di
4	Mi
5	Do
6	Fr
7	Sa
8	So Pfingstsonntag
9	Mo Pfingstmontag
10	Di
11	Mi
12	Do
13	Fr
14	Sa
15	So
16	Mo
17	Di
18	Mi
19	Do Fronleichnam
20	Fr
21	Sa
22	So
23	Mo
24	Di
25	Mi
26	Do
27	Fr
28	Sa
29	So
30	Mo

AKTION

BACKHANDWERK

+ JUBILÄUMSKRACHER:
MINICROISSANTS

100 Jahre



WIR STEHEN FÜR:

- ✓ Qualität aus Leidenschaft
- ✓ Ethik aus Überzeugung
- ✓ Echtes Handwerk
- ✓ Familiäres Daheim
- ✓ Einfach besonders

HANDWERKSBÄCKEREI



Seit 1925.

Danke,
dass Du uns schon so lange begleitest.

ERFOLGS- GESCHICHTEN



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

Schau Dir die Erfolgsgeschichten
von unseren Kolleginnen
und Kollegen an.
#dukannstesauchschaffen

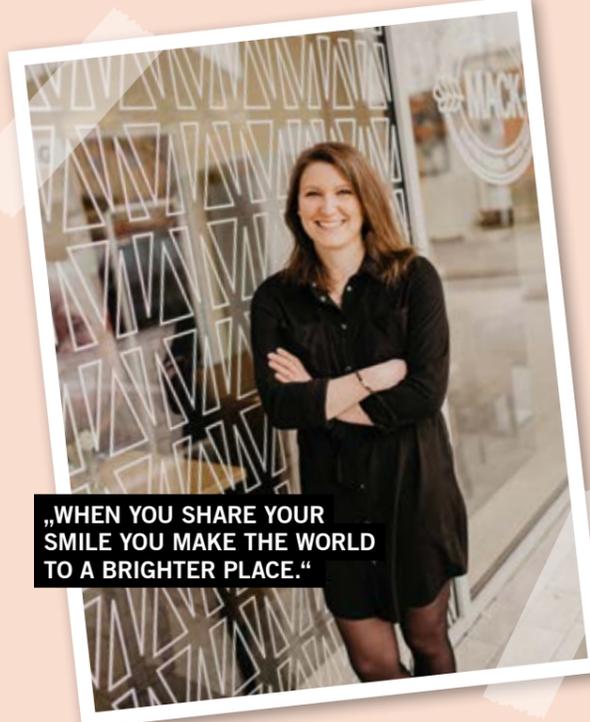
MICHAEL JAIS

Werdegang:

- **2008:**
Bachelor-Studium in Nürnberg/Erlangen
und Stuttgart; alle Abteilungen einer Bäckerei
kennengelernt
- **2013:**
Master-Studium in Bamberg
- **2013:**
Personalentwickler in der Bäckereibranche
(Verkaufstraining, Schulungswesen, uvm.)
- **2015:**
Start bei der Handwerksbäckerei Mack im Bereich Recruiting
und Schulung; Gründung und Aufbau der MACK-Akademie
- **FEBRUAR 2017:**
Verkaufsleitung
- **JANUAR 2025:**
Verkaufsleiter & Prokurist bei der Handwerksbäckerei Mack



„WICHTIGE FAKTOREN WAREN
TOLLE KOLLEGEN, EINE GREIFBARE
UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE,
SOWIE SICHERLICH DIE EINFACHE
UND TÄGLICHE FREUDE AN
MEINEN AUFGABEN.“



„WHEN YOU SHARE YOUR
SMILE YOU MAKE THE WORLD
TO A BRIGHTER PLACE.“

LINDA SCHMIDT

Werdegang:

- **2011–2017:**
Studium der Rechtswissenschaften in Augsburg,
Abschluss mit dem ersten Staatsexamen
- **2013–2020:**
Nebenjob in einem Tenniscenter
- **2017–2020:**
Duales Studium an der DHBW Heidenheim
bei der Handwerksbäckerei Mack
(Abschluss: Bachelor of Arts)
- **2020–2022:**
Bezirksleiterin von bis zu 13 Filialen
im Raum Aalen
- **SEIT 2022:**
Assistentin der Geschäftsleitung
mit Schwerpunkt Projektmanagement

ZUSATZQUALIFIKATIONEN:

- **2019:**
Ausbilderschein während des Dualen
Studiums absolviert
- **APRIL 2024:**
Datenschutzkoordinatorin (TÜV Süd Akademie)

NINA PFUNDSTEIN

Werdegang:

- **2016:**
Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement
mit den Schwerpunkten Marketing und Personal-
wirtschaft bei der Handwerksbäckerei Mack
- **JULI 2019:**
Übernahme im Marketing &
der Unternehmensphilosophie
- **SEPTEMBER 2021–JUNI 2023:**
Erfahrung in anderen Firmen gesammelt
- **JUNI 2023:**
Rückkehr zur Handwerksbäckerei Mack,
natürlich im Marketing
- **NOVEMBER 2024:**
Teamleitung Marketing und
Unternehmenskommunikation

ZUSATZQUALIFIKATIONEN:

- **2019–2020:**
Berufsbegleitende Weiterbildung zur
Marketing-Managerin (IHK) bei der IHK Ulm
- **JANUAR 2021–JUNI 2022:**
Berufsbegleitende Weiterbildung zur
Fachwirtin für Marketing (IHK) bei der
IHK Heilbronn-Franken
- **FEBRUAR 2024:**
Ausbilder-Eignungsverordnung bei der
IHK Ostwürttemberg

„WEITER, IMMER WEITER –
DENN IRGENDWANN
ERREICHST DU DEIN ZIEL.“





100 Jahre
HANDWERKSBACKEREI MACK
1921

100

0

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: Flyeralarm GmbH
Bildnachweise: Der Bilderbua, Valentin Durm, Mack



handwerksbaeckereiMACK 
handwerksbaeckerei_mack 