

Filialeleiterin Simone Dreyer arbeitet sehr gerne mit der WMF Espresso und freut sich, dass sie ihren Kunden mit Cafe da Lagoa einen besonderen Kaffee anbieten kann.



[1] Die Kaffeemaschine und das aufmerksamkeitsstarke Cafe da Lagoa-Menueboard machen die Kunden auf das besondere Kaffeeangebot aufmerksam. [2+3] Hingucker: Im gemütlichen Café werden die Kunden mit einer Landkarte und einer Infotafel über die Besonderheiten von Cafe da Lagoa informiert. [4] Tobias und Daniela Warnecke führen den Familienbetrieb in Stadensen in dritter Generation.

# Keine Kompromisse bei der Qualität

*DIE BÄCKEREI WARNECKE AUS STADENSEN SETZT BEI IHREN BACKWAREN AUF TRADITIONELLE HERSTELLUNG UND HÖCHSTE QUALITÄT. DIESE PHILOSOPHIE SETZT SICH NAHTLOS BEIM THEMA KAFFEE FORT. HIER ARBEITET DER BETRIEB ENG MIT MEISTER KAFFEE ZUSAMMEN.*

von Michael Reitz

Die Bäckerei Warnecke mit Stammsitz in Stadensen, südlich der niedersächsischen Stadt Uelzen, ist ein echter Traditionsbetrieb. „Wir sind ein gutes Stück Stadenser Geschichte – und das seit mehr als 60 Jahren“, berichtet Bäckermeister Tobias Warnecke nicht ohne Stolz. Der Backbetrieb wurde im Jahr 1953 in Stadensen von seinem Großvater, Bäckermeister Hans-Hermann Warnecke, gegründet, der den Betrieb 22 Jahre lang führte. 1975 übergab er ihn an seinen Sohn Helmut, der zuvor erfolgreich seine Meisterprüfung absolviert hatte. Bis heute ist die Bäckerei Warnecke in Familienhand, denn 2007 übernahm Tobias Warnecke zusammen mit seiner Frau Daniela in dritter Generation den

Betrieb von seinem Vater. Er hatte im Jahr 1998 seine Ausbildung zum Bäcker als niedersächsischer Landessieger abgeschlossen. In den Jahren 2000 bzw. 2003 folgten die Meisterprüfung und der Abschluss zum Betriebswirt des Handwerks.

## „Qualität ist Familiensache“

In dem handwerklichen Traditionsbetrieb, zu dem mittlerweile elf Verkaufsstellen in Uelzen und Umgebung gehören, arbeitet der Bäckermeister Tag für Tag mit seinem motivierten Team in der Backstube und kümmert sich gemäß der einfachen, aber prägnanten Firmenphilosophie „Qualität ist Familiensache“ um

die hohe Qualität der Brote und Backwaren. „Wir setzen dabei auf überlieferte Rezepturen und traditionelle Herstellungsweisen wie unseren Sauerteig, denn nur diese sichern die gleich bleibende Qualität unserer Produkte, so dass unseren zahlreichen Kunden in der Region Tag für Tag ein unverwechselbares Geschmackserlebnis garantiert wird“, erläutert Tobias Warnecke. „Backen ist für uns seit jeher nicht nur ein Beruf, sondern unsere Leidenschaft“, betont er. „Als Traditionsbäckerei backen wir nur nach überlieferten Originalrezepten unseres Hauses. Industrielle Backmischungen und Fertigprodukte sind in unserem Betrieb tabu.“

Stattdessen setzt der Bäckermeister konsequent auf natürliche Rohstoffe aus der Region und qualitativ hochwertige Zutaten, die größtenteils über die Bäko Hansa bezogen werden. „Wir geben den Teigen eine lange Reifezeit. Erst so kann sich der aromatische Geschmack voll entfalten“, erläutert der Betriebsinhaber. „Nicht die kostengünstigste Herstellung und die billigsten Rohstoffe bestimmen das Gebäck, sondern Qualität steht für uns an erster Stelle.“ Dass die Aussagen hinsichtlich der Herstellung keine leeren Worthülsen sind, wird zum Beispiel auch am Mohnstriezel deutlich: „Wir stellen die Mohnmasse selbst aus frisch gemahlenem Mohn, Honig, Zimt, Butter und Milch her“, erläutert der Bäckermeister. So entsteht ein Genuss der Spitzenklasse, den die Kunden sehen, schmecken und genießen könnten. „Die Natürlichkeit unserer Backwaren macht den Unterschied“, fügt Warnecke mit Bestimmtheit hinzu.

## Spezialitäten mit Alleinstellungsmerkmal

Das vielfältige und abwechslungsreiche Sortiment – egal ob Brötchen, Brote, Kleingebäcke, Baguettes, Snacks, Kuchen, Torten oder regionale und saisonale Spezialitäten – werden mit fachlichem Können in höchster handwerklicher Backqualität in der eigenen Backstube hergestellt. Diese ist technisch auf dem neuesten Stand und bietet circa 40 Quadratmeter Back- und 50 Quadratmeter



Foto: Bäckerei Warnecke

Foto: Bäckerei Warnecke

Foto: Bäckerei Warnecke

[5] Ein Neuling im Sortiment ist die Uelzener Hansekruste, ein Mischbrot aus 50 Prozent Dinkel und 50 Prozent Roggen, das sich bei den Kunden großer Beliebtheit erfreut. [6] Die knackigen Tobis fallen durch ihr ungewöhnliches Erscheinungsbild auf und haben sich zum Renner im Sortiment entwickelt. [7] Der Stonser Landmann, ein Roggenvollkornbrot, ist nur eine von verschiedenen Brotspezialitäten im Sortiment der Bäckerei Warnecke.

Kühlfläche. „Trotz der guten technischen Ausstattung in der Backstube, die den Mitarbeitern die Arbeit erleichtert, sind wir kein Massenhersteller, weil wir großen Wert auf meisterliche Handwerksqualität legen und unserer bereits erwähnten Backtradition verpflichtet sind“, betont der Betriebsinhaber.

„Wir sind stolz auf unser qualifiziertes und engagiertes Team in der Backstube, das täglich mit größter Sorgfalt die Herstellung unserer Produkte sichert, damit die Kunden zufrieden sind“, sagt er. Auch beim Verkaufspersonal stehen regelmäßige Schulungen auf dem Programm, denn Freundlichkeit und Kompetenz sind wichtige Erfolgsfaktoren. „In unseren Filialen an elf Standorten sorgen die rund 50 Verkäuferinnen dafür, dass die Kunden täglich Frische und Genuss mit nach Hause nehmen können“, fügt Daniela Warnecke hinzu.

Die Warneckes entwickeln regelmäßig auch spezielle Produkte, die eine Alleinstellung im regionalen Markt bewirken und sich bei den Kunden großer Beliebtheit erfreuen. Eine dieser Spezialitäten sind die Tobis. Diese knackigen Weizenbrötchen fallen allein schon durch ihr optisches Erscheinungsbild auf und haben sich binnen kürzester Zeit zum Renner im Sortiment entwickelt. Eine weitere Spezialität im Sortiment ist der Stonser Landmann, ein hundertprozentiges Roggenvollkornbrot, das mit dem Roggen der Stadenser Landwirte gebacken wird. Für diese Brotspezialität werden nur ganze Roggenkörner in Form eines Kochstücks, hauseigener Sauerteig, Salz und Hefe verwendet. Der Einsatz der Vorstufen in der Rezeptur sorgt für eine besonders lange Frischhaltung und hohe Saftigkeit des Brotes.

Ein Neuling im Sortiment ist die Uelzener Hansekruste, ein Mischbrot aus 50 Prozent Dinkel und 50 Prozent Roggen, das an die frühe Bedeutung Uelzens als Handels- und Kaufmannsstadt erinnern soll. Diese spiegelte sich auch in der Hanse-Mitgliedschaft wider. Geröstete Ölsaaten sorgen für einen nussi-

gen Geschmack. Dieses Brot wurde zusammen mit den Uelzener Stadtführern, die Stadtrundgänge mit Fackeln anbieten, in mehreren Aktionen der Öffentlichkeit vorgestellt und erfreut sich bei den Kunden großer Beliebtheit. Zudem wurde in den vergangenen Jahren das Snackangebot ausgebaut und verzeichnet seitdem starke Zuwächse.

### Begeistert von Cafe da Lagoa

Die Qualitätsphilosophie der Bäckerfamilie Warnecke setzt sich inzwischen auch beim Thema Kaffee nahtlos fort. Der Familienbetrieb schenkte dem Kaffeegeschäft bis vor zwei Jahren keine große Aufmerksamkeit. Dies änderte sich schlagartig, als Warnecke von Thomas Mittelstädt, Regionalverkaufsleiter von Meister Kaffee, eine Einladung zu einer Präsentation des Farmkaffee-Konzepts Cafe da Lagoa bei der Bäckerei Schrader in Buxtehude erhielt. Dort kam er mit Meister Kaffee-Geschäftsführer Dietmar Rabenstein und mit Thomas Mittelstädt ins Gespräch – und probierte natürlich auch Cafe da Lagoa. „Die Qualität dieses außergewöhnlichen Kaffees hat mich sofort überzeugt, wir haben uns deshalb schnell für Cafe da Lagoa entschieden“, berichtet Warnecke. Seitdem arbeiten Daniela und Tobias Warnecke in diesem Segment eng mit Meister Kaffee zusammen. „Beim Kaffee ist uns ebenso wie bei unseren Backwaren hohe Qualität sehr wichtig“, erläutert Daniela Warnecke. Deshalb sei Cafe da Lagoa ein perfekter Kaffee für die Top-Standorte in der Innenstadt von Uelzen, denn es sei ein wertiger Kaffee mit einem ausgewogen milden und individuellem Geschmack. Außerdem gebe es zu dem Kaffee eine Geschichte, die man den Kunden mit Hilfe von Werbemitteln – zum Beispiel auf der Getränkekarte und auf Wandtafeln im Café – erzählen könne. Zusammen mit Thomas Mittelstädt wurde das Konzept vor etwas mehr als einem Jahr an den drei

Premium-Standorten Bahnhofstraße, Veerßer Straße und Holdenstadter Straße in Uelzen umgesetzt. Dort wird Cafe da Lagoa sowohl im Ausschank als auch für den Genuss zu Hause angeboten.

### Schulung durch Meister-Barista

„Die Familie Warnecke hat sich zudem für unser bewährtes B-M-W-Konzept entschieden, an zwei Standorten kommt die Maschine Espresso von WMF zum Einsatz“, erläutert Mittelstädt. Diese Hybrid-Maschine – also eine Kombination aus Vollautomat und Siebträgermaschine – sorgt für einen qualitativen Sprung und vor allem Prozesssicherheit. Zudem wurden die Verkaufsmitarbeiterinnen einen Tag lang von Barista-Meister Tom Schießl geschult, damit sie die Bedienung der Maschine beherrschen und damit den Kunden einen perfekten Kaffeegenuss ermöglichen. „Anfangs waren wir alle ein bisschen skeptisch, doch die Schulung bei Tom Schießl hat richtig Spaß gemacht und wir arbeiten jetzt alle mit großer Begeisterung mit unserer Espresso, obwohl das ein bisschen aufwendiger ist“, berichtet Simone Dreyer, die die Filiale in der Veerßer Straße leitet.

In allen drei Läden informieren aufmerksamkeitsstarke Menueboards über der Verkaufstheke die Kunden über das vielfältige Kaffee- und Tee-Angebot. Zudem werden in den Verkaufsstellen mit Getränkekarten, Landkarten sowie stimmungsvollen Kaffeebildern weitere Werbemittel für Cafe da Lagoa eingesetzt, um den Kunden zu zeigen, dass sie hier einen ganz besonderen Kaffee genießen können. Darüber hinaus wird Cafe da Lagoa auch für den Genuss zu Hause angeboten. „Wir haben bezüglich der Qualität unseres Kaffees von den Kunden viele positive Rückmeldungen erhalten“, freut sich Simone Dreyer. „Besonderer Beliebtheit erfreuen sich bei den Gästen Café Crème und Chociatto, ein Schokoladengenränk mit Espresso und heißer Milch.“

In den drei Filialen, die sich allesamt in gut frequentierter Innenstadtlage befinden, verzeichneten

**FACTS**

**Bäckerei Warnecke**  
 Suderburger Straße 2  
 29559 Wrestedt (OT Stadensen)  
 Tel.: 05802 9400  
 Fax: 05802 9403  
 kontakt@baeckerei-warnecke.de  
 www.baeckerei-warnecke.de

Inhaber: Tobias Warnecke  
 Gegründet: 1953  
 Verkaufsstellen: 11

**Mitarbeiter:**  
 Verkauf: ca. 50 (inkl. zwei Azubis)  
 Produktion: 12 (inkl. ein Azubi)  
 Verwaltung: 3  
 Logistik/Fahrer: 3

**Sortiment:**  
 Brot: 18  
 Brötchen: 14  
 Kuchen: ca. 30 (im täglichen Wechsel)  
 Kleingebäcke: ca. 25 (im täglichen Wechsel)

Foto: MPM

Anzeige