



Qualität, Gesundheit und Ökologie

Die Bäckerei Welter setzt schon immer auf Transparenz, Offenheit und Authentizität. „Wir wollen mit unseren Produkten glaubwürdig sein“, sagt Inhaber Reinhard Welter. „Und das gelingt uns nur, wenn wir unseren Kunden nicht nur erzählen, dass wir ausschließlich mit natürlichen Rohstoffen backen, sondern ihnen das auch nachweisen können.“

„Wir setzen auf natürliche Rohstoffe und unsere lange Tradition.“

■ Seit jeher setzt die Bäckerei auf Qualität, Gesundheit und Ökologie. E-Nummern wird man hier vergebens suchen, alle Zusatzstoffe, technischen Hilfsstoffe und Herstellungsverfahren sind exakt angegeben und nachweisbar. „Wir setzen auf natürliche Rohstoffe“, sagt der Inhaber überzeugt. „Und auf unsere lange Tradition“ – denn bereits im Jahre 1607 wurde die Bäckerei erstmals urkundlich erwähnt. Gemäß dieser Philosophie ist Reinhard Welter momentan dabei, für sein Unternehmen die Zertifizierung mit dem Gütesiegel „Die Bäcker. Zeit für Geschmack“ zu erhalten.

Tradition und Geschmack

Das Bäckerhandwerk, das über eine solch lange Zeit weitergegeben und verfeinert wurde,

ist auch heute noch sehr traditionell. Natürlich: Heute ersetzen große Maschinen und moderne Backöfen die körperlich anstrengende Arbeit und das offene Feuer von damals. Rezepte und Zutaten aber sind noch genauso ursprünglich wie im letzten Jahrtausend: „Wir passen nicht den Rohstoff an unsere Maschinen an, sondern sorgen dafür, die Rohstoffe so zu verarbeiten, dass ein Optimum an natürlichem Aroma erzielt wird“, so Reinhard Welter.

Nicht nur der Geschmack entscheidet: Das Auge isst bekanntermaßen mit. Zu einem geschmackvollen Gesamtauftritt gehört neben modernen, freundlichen Filialen und einheitlicher Kleidung für das Personal auch die Verpackung. Der Kunde soll schließlich auch zu Hause noch ein zufriedener Kunde sein.



Bäckerei Welter

Am Regen 7
93468 Miltach

Telefon: +49 (0)9944 / 3022 90

Fax: +49 (0)9944 / 3022 922

Web: www.welter-brot.de



Genauso wichtig wie die Zufriedenheit der Kunden ist der Bäckerei auch die ihrer Mitarbeiter: 265 Angestellte und Auszubildende tragen täglich ihren Teil zum Erfolg bei und identifizieren sich mit dem Unternehmen, weil es ihnen nicht nur einen sicheren Arbeitsplatz, sondern auch Freude bietet.

Welter-Brote stehen für Qualität

Moderne Techniken und neueste Erkenntnisse aus Forschung und Entwicklung setzt die Bäckerei sinnvoll und umweltschonend im Sinne ihres Qualitätsanspruches ein. Da ist es nicht verwunderlich, dass das Miltacher Brot bei den regelmäßigen Brotprüfungen der Fachverbände laufend Bestnoten erhält. 33 verschiedene Brotsorten werden angeboten – weitere sind in Planung. Weil gerade Bio- und Vollkornbrote bei den Kunden immer beliebter werden, soll dieser Bereich in Zukunft verstärkt ausgebaut werden. Die Kunden freuen sich, dass sich die Bäckerei voll und ganz nach ihren Wünschen richtet und jederzeit Auskunft zu den Inhaltsstoffen erteilt. Und auch

hier will Welter in Zukunft noch mehr Transparenz schaffen.

Die Produkte der Bäckerei Welter findet man in den mittlerweile 30 Filialen überall in Ostbayern. An 363 Tagen im Jahr werden diese zwei Mal täglich mit frischen Backwaren beliefert. Übrigens, ganz im Sinne der ökologischen Backwaren setzt Reinhard Welter auch bei der Auswahl seines Fuhrparks auf Nachhaltigkeit: Die Lkws sind besonders umweltfreundliche BlueTec-Modelle der Firma Mercedes Benz.

Genauso wichtig wie die Zufriedenheit der Kunden ist der Bäckerei auch die ihrer Mitarbeiter.

Eckdaten

- » Branche: Bäckerei
- » Geschäftsführer: Reinhard Welter
- » Mitarbeiter: 265
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Miltach / Oberpfalz
- » Unternehmensgründung: 1607
- » Kompetenzen: Bio-Produkte, Brot, Weizenkleingebäck, Dauergebäck, Schnitten, Torten, Snacks, Partygebäck
- » Anerkannter Ausbildungsbetrieb der Handwerkskammer Niederbayern / Oberpfalz



„Wir wollen unseren Kunden durch die Qualität unserer Backwaren ein Stück Natur zurückgeben.“

Sandra Eckl, Qualitätsmanagement / Einkauf / Sicherheitsbeauftragte,
Reinhard Welter, Geschäftsführung, **Albert Zeininger**, Betriebsleiter (v.l.)