

chefrede.de

Guten Abend zusammen.

Schön, dass ihr alle da seid – Bäckerinnen und Bäcker, Verkäuferinnen und Verkäufer aus allen Filialen, unsere Auszubildenden, die Familien, die uns tragen, und unsere langjährigen Lieferantinnen und Lieferanten.

Dass wir heute im Vereinsheim der Turnerschaft zusammensitzen, mit Kinderpunsch in der Hand und Aussicht auf eine Tombola zugunsten des Tafelladens, passt zu uns.

Bodenständig, nahbar, mit einem Herz für die Menschen um uns herum.

Bevor wir feiern, will ich eines sagen:

Danke.

Danke für dieses Jahr, das ihr mit eurer Arbeit, eurer Geduld und eurem Humor möglich gemacht habt.

Ich sage „wir“, weil wir als Bäckerei König & Söhne nie nur Öfen und Theken sind.

Wir sind ein Miteinander.

Und das spürt man – morgens um vier in der Backstube genauso wie kurz vor Ladenschluss, wenn noch jemand für die Nachbarin ein Brot mitnimmt.

Wenn ich an dieses Jahr denke, fallen mir viele Gesichter ein.

Die Hände, die Teig wirken.

Die Stimmen, die Kunden beim Namen begrüßen.

Die Auszubildenden, die Fragenden, Neugierigen, die sich mit dem ersten selbstgeschlagenen Sauerteig ein bisschen wie Zauberer fühlen.

Die Kolleginnen und Kollegen, die spontan eine Stunde dranhängen, wenn es brennt.

Und die Familien, die zu Hause sagen: Geh ruhig, ich halte hier den Rücken frei.

Ein paar Momente stechen heraus.

Da war die Eröffnung unserer Filiale am Markt.

Kein Marketingfeuerwerk, sondern pünktlich um sieben Uhr einfach frische Brötchen, noch dampfend, und ein Lächeln über der Theke.

Die Schlange reichte bis zum Blumenstand, und ich habe gesehen, wie ihr nicht nur verkauft habt, sondern zu Gastgebern geworden seid.

Ein älterer Herr meinte, als er das erste Mal unser Roggenbrot roch: „So riecht meine Kindheit.“

Für solche Sätze macht man das.

Und ja, wir haben gemerkt, wie gut der Standort zu uns passt – sichtbar, mitten im Leben, mitten unter Menschen.

Apropos Roggen:

Unsere Roggenkruste hat in diesem Jahr DLG-Gold geholt.

Das ist nicht einfach ein Aufkleber auf der Tüte.

Das ist Anerkennung für eure Konstanz, für das Gefühl in den Händen und für den Mut, an Feinheiten zu schrauben, die niemand sieht – bis man reinbeißt.

Ich weiß noch, wie wir darüber beraten haben, die Gare ein wenig zu verlängern, die Kruste dunkler zu fahren, und wie skeptisch manche waren.

Gold bedeutet: Es hat sich gelohnt.

Und ja, wir haben uns etwas getraut:

Wir sind komplett auf regionale Mehle umgestiegen.

Das war kein Schalter, den man kurz umlegt.

Das war Wochen testen, abstimmen, Mehlprofile vergleichen, Lieferpläne umstellen, mit Landwirten sprechen.

Unser Dank geht an euch, die das in der Produktion mitgetragen habt, und an euch, unsere Lieferantinnen und Lieferanten, die zuverlässig passend liefern, auch wenn die Ernte mal zickt.

Heute schmeckt unser Brot ein kleines bisschen mehr nach Zuhause.

Und wir wissen, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt.

Das ist Handwerk im besten Sinn.

Ein Highlight war auch unser erster Plätzchen-Backabend.

Er fing – sagen wir – **lehrreich an**

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Das Blech Vanillekipferl war... nun ja... zu braun.

Die Kinder haben gelacht, einer meinte: „Dann sind's halt Schokokipferl.“

Die zweite Runde wurde legendär.

Zucker feiner, Temperatur runter, alle aufmerksam – und plötzlich hat's geklickt.

Dieser Abend hat gezeigt, wofür wir stehen:

Nicht Perfektion aus dem Nichts, sondern besser werden, gemeinsam, Schritt für Schritt, mit Humor.

Und am Ende geht jede und jeder mit warmen Händen und glänzenden Augen nach Hause.

Worauf ich besonders stolz bin:

Neun neue Auszubildende sind bei uns gestartet.

Neun junge Menschen, die sich für das Handwerk entscheiden.

Das ist kein Selbstläufer.

Die Backstube ist früh, der Laden ist voll, der Takt ist hoch.

Aber euer Einsatz als Ausbilderinnen und Ausbilder macht den Unterschied.

Wenn ich sehe, wie ihr erklärt, vormacht, machen lasst, noch mal erklärt – dann weiß ich, unsere Zukunft hat Hände, die zupacken, und Köpfe, die mitdenken.

An euch Auszubildende: Schön, dass ihr da seid.

Fragt, probiert, irrt euch – dafür sind wir da.

Und an alle: Danke, dass ihr den Nachwuchs nicht nur „mitlaufen“ lasst, sondern ernst nehmt.

Was ich dieses Jahr immer wieder gehört habe, ist:

„Man spürt, dass ihr euch kennt.“

Im ersten Moment klingt das schlicht.

Aber es ist genau das, was uns trägt.

Dass in der Frühschicht jemand merkt, wenn der Ofenfahrer einen schlechten Tag hat.

Dass im Laden eine Kollegin unkommentiert die Stoßzeit übernimmt, weil sie sieht, da ringt gerade jemand um Fassung.

Dass Lieferantinnen anrufen und sagen: „Die Mühle hat ein neues Los, wir bringen euch erst mal kleinere Chargen zum Testen.“

Dieses Miteinander ist kein weiches Extra

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Es ist unsere Stärke.

Und es übersetzt sich in Qualität, jeden Tag.

Zur Weihnachtszeit gehört Ehrlichkeit:

Die letzten Wochen waren hart.

Es gab Tage, da war der Teig widerspenstig, obwohl das Rezept dasselbe war.

Es gab Schichten, da hat die Stunde nicht gereicht.

Und es gab Momente, da haben wir gemerkt, dass wir Grenzen haben.

Das ist in Ordnung.

Wir sind keine Maschine.

Wir sind Menschen, die mit Menschen arbeiten.

Und ihr habt trotzdem geliefert.

Das ist nicht selbstverständlich.

Darum freue ich mich, dass die Dienstplanung für die Feiertage jetzt fix ist.

Danke, dass wir sie gemeinsam so geregelt haben, dass niemand untergeht.

Wer frei hat, hat frei.

Wer Dienst hat, kann sich darauf verlassen, dass die Schicht steht und die Abläufe klar sind.

Und an die Familien: Danke für euer Verständnis und euer Mittragen.

Ihr seid Teil dieses Teams.

Weil wir's uns verdient haben:

Am 6. Januar sehen wir uns zum Neujahrsfrühstück.

Ganz ohne Backstress.

Wir decken die Tische, wir nehmen uns Zeit, und wir stoßen in Ruhe auf das neue Jahr an.

Ich verspreche, es gibt ausreichend Kaffee.

Und ja, auch die eine oder andere Überraschung aus der Versuchsküche.

Apropos neues Jahr und darüber hinaus:

Wir schauen nicht nur in den Rückspiegel.

2026 modernisieren wir unsere Backstube.

Nicht, um Geschwindigkeit um jeden Preis zu erhöhen, sondern um klüger, leiser, energiesparender zu arbeiten.

Wir wollen Öfen, die die Hitze halten, Teigführungen, die reproduzierbar sind, und Arbeitsplätze, die Rücken und Gelenke schonen.

Wir werden euch frühzeitig einbinden, Tests fahren, Layouts diskutieren und schauen, dass das, was auf dem Papier gut aussieht, im Alltag funktioniert.

Handwerk bleibt Handwerk.

Technik hilft – entscheiden tut die Hand, die riecht, fühlt, hört.

Zugleich starten wir ein Nachhaltigkeitsprojekt für Mehrwegboxen.

Weniger Einweg, weniger Müll, klare Abläufe.

Wir testen das in zwei Filialen und weiten es dann aus.

Wer Stammkundin ist, nimmt künftig die Brötchen im saubereren Mehrwegsystem mit – und bekommt sie genauso knusprig.

Das spart uns Kosten, die Umwelt dankt's, und wir setzen ein Zeichen.

Auch hier: Wir lernen unterwegs.

Wenn etwas nicht klappt, sagen wir es.

Wenn etwas gut läuft, machen wir es groß.

Und weil die Zukunft nicht nur Maschinen braucht, sondern Menschen:

Wir bauen unsere Ausbildung weiter aus.

Wir wollen mehr Zeit fürs Üben, mehr Einblicke in alle Bereiche, von der Mühle bis in die Kasse.

Wir werden Patenschaften fest verankern und interne Workshops aufsetzen – Sauerteig, Feingebäck, Sortiment, Verkaufsgespräch.

Euer Wissen ist Gold wert, und wir wollen, dass es wandert.

Ein Punkt liegt mir besonders am Herzen:

Unser Jubiläumsbuch – 70 Jahre Bäckerei König & Söhne – ist in Vorbereitung.

70 Jahre Hände, die kneten.

70 Jahre Geschichten hinter der Theke.

Wir sammeln Anekdoten, Fotos, Rezepte, kleine Alltagswunder.

Wenn ihr eine Geschichte habt – die erste Nacht, in der der Ofen ausgefallen ist und ihr trotzdem um sechs aufgemacht habt; das Hochzeitspaar, das sein Stück

Torte in die Backstube gebracht hat: der Stammkunde, der nie geht, ohne „Grüß mir den Ofen“ zu sagen – bringt sie ein.

Das wird kein Hochglanzalbum aus der Ferne, sondern ein Album aus unserem Leben.

Erdig, ehrlich, mit Mehl an den Fingern.

Heute Abend aber feiern wir.

Wir lachen.

Wir gönnen uns ein Stück Stollen, das diesmal noch saftiger geworden ist – ja, ich weiß, das ist eine Ansage.

Wir stoßen mit Kinderpunsch an, weil nicht jedes Fest Promille braucht, um warm zu werden.

Und wir machen die Tombola groß, denn der Erlös geht an den Tafelladen.

Wir wissen, dass nicht alle in unserer Stadt einen vollen Tisch haben.

Wenn wir teilen können, dann tun wir es.

Das ist Teil unseres Selbstverständnisses.

Ich weiß, manche von euch fragen sich:

Wird das alles zu viel? Neue Filiale, Umstellung auf regionale Mehle, Auszeichnungen, Modernisierung, Projekte.

Meine Antwort ist einfach:

Wir gehen es Stück für Stück an.

So wie man ein Brot bäckt.

Kein Brot wird, indem man es anschreit, schneller gar.

Es wird, wenn Temperatur, Zeit und Hände zusammenpassen.

Wir entscheiden bewusst, wir testen, wir lassen Zeit, und wir liefern.

Das war dieses Jahr unser Weg, und er bleibt es.

Was bleibt am Ende?

Für mich dieser Satz:

Wir sind eine Familie im Handwerk – Qualität, Miteinander und Herz bleiben unsere Stärke.

Familie heißt nicht, dass immer alles harmonisch ist.

Familie heißt, man gehört zusammen, gerade wenn's knirscht.

Handwerk heißt, man sieht das Ergebnis.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Jeden Abend räumen wir die Reste vom Blech, und am nächsten Morgen beginnt es neu.

Und Qualität heißt: Wir nehmen uns ernst.

Wir schummeln nicht.

Wir backen, was wir sagen.

Wir verkaufen, was wir selbst gern essen.

Ich möchte ein paar Dankeschöns aussprechen, stellvertretend für viele.

An die Backstube:

Ihr steht früh auf, wenn andere schlafen.

Ihr habt die Umstellung auf die regionalen Mehle gestemmt, habt neu balanciert, habt euch reingefühlt, wart offen für Kritik und habt geantwortet mit Qualität aus dem Ofen.

Das schmeckt man.

An den Verkauf:

Ihr seid unser Gesicht.

Ihr macht aus „Brötchen und Brot“ Begegnungen.

Ihr habt die Eröffnung am Markt nicht nur organisiert, ihr habt sie gelebt.

Ihr habt Neugier in Vertrauen verwandelt.

An die Auszubildenden:

Ihr seid mutig.

Ihr stellt Fragen, die uns ältere Hasen wachhalten.

Behaltet das bei.

Und wenn mal was anbrennt – im wörtlichen oder übertragenen Sinn – gehört das dazu.

An die Lieferantinnen und Lieferanten:

Danke für Verlässlichkeit.

Für kurze Wege, wenn's eilt.

Für ehrliche Worte, wenn die Qualität schwankt.

So funktioniert Partnerschaft

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

An die Familien:

Ihr seid unsere stillen Heldinnen und Helden.

Ihr haltet viel aus, ihr haltet viel zusammen.

Ohne euch gäbe es morgens kein frisches Brot.

Und an euch alle gemeinsam:

Danke, dass ihr dieses Jahr getragen habt.

Es war ein gutes Jahr.

Nicht perfekt, aber unseres.

Lasst uns den Abend genießen.

Redet miteinander, mischt die Tische.

Auszubildende zu Lieferanten, Verkauf zu Backstube, Kinder zu allen.

Teilt eure Lieblingsgeschichte aus dem Jahr.

Und wenn ihr ein Plätzchen aus der zweiten Runde erwischt – ihr wisst schon, die legendären – dann hebt es kurz in die Luft und denkt an den Moment, als wir's zusammen besser gemacht haben.

Zum Schluss noch drei handfeste Hinweise, damit nichts untergeht:

Die Dienstplanung für die Feiertage ist fix – wer Fragen hat, kommt bitte morgen bis Mittag auf mich oder die Schichtleitung zu.

Das Neujahrsfrühstück ist am 6. Januar hier im Vereinsheim – bringt Appetit mit.

Und für das Jubiläumsbuch: Gebt eure Geschichten und Fotos bis Ende Februar im Büro ab, oder legt sie in die Box, die ab Montag in jeder Filiale steht.

So.

Jetzt lasst uns anstoßen.

Auf ein Jahr, in dem wir gezeigt haben, was Handwerk kann.

Auf ein Team, das zusammenhält.

Und auf ein Morgen, das wir uns zutrauen.

Frohe Weihnachten euch allen.

Und danke.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Diese Rede wurde mit chefrede.de erstellt. Beantworten Sie ein paar Fragen und generieren Sie Ihre eigene personalisierte Rede jetzt auf chefrede.de

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de