

chefrede.de

Guten Abend zusammen.

Wie schön, Sie alle hier im Festzelt am Marktplatz zu sehen – Mitarbeitende, unsere treuen Kundinnen und Kunden, Nachbarinnen und Nachbarn, und Vertreterinnen und Vertreter der Stadt Freiburg.

Dass Sie sich Zeit nehmen, mit uns 50 Jahre Bäckerei Schneider KG zu feiern, bedeutet uns viel.

Fünf Jahrzehnte Familienbetrieb.

Das klingt nach großer Geschichte – und ist im Alltag doch oft ganz schlicht:

früh aufstehen, Teig ansetzen, Öfen anfeuern, liefern, verkaufen, zuhören.

Und wieder von vorn.

Genau das macht den Kern unseres Handwerks aus.

Handwerk, Herz und Gemeinschaft.

Ich stehe heute nicht hier, um eine hehre Firmenchronik vorzutragen.

Ich stehe hier als Teammitglied, das morgens die ersten Bleche aus dem Ofen holt, mittags Mehls Spuren an der Jacke trägt und abends mit dem Gefühl heimgeht: Heute haben wir etwas Richtiges gemacht.

Und genau dieses Gefühl haben Generationen vor uns weitergegeben.

Vor 50 Jahren hat die Familie Schneider den Grundstein gelegt.

Daraus wurden drei Filialen und eine Backstube, die jede Nacht mehr Licht hat als manche Straße.

Daraus wurde ein Ort, an dem man nicht nur Brot kauft, sondern kurz durchschnauft, ein „Wie geht’s?“ hört, und vielleicht mit einer neuen Lieblingssemmel rausgeht.

Und daraus wurde etwas, das man nicht planen kann: Vertrauen.

Viele von Ihnen kennen uns seit Jahren.

Sie kennen die erste Filiale, in der die Tür manchmal klemmte, aber die Theke nie leer war.

Sie kennen das wöchentliche Durcheinander, wenn in der Backstube der Holzofen wieder aufgeheizt wird – eine Entscheidung, die wir bewusst getroffen haben:

die Wiedereinführung des Holzofens.

Nicht aus Nostalgie, sondern weil Brot Zeit und Hitze anders schmecken kann, wenn beides aus ehrlicher Flamme kommt.

Wer morgens um fünf im Halbdunkel die Schaufel ansetzt, riecht die Rinde, hört das Knistern – und weiß, warum wir das machen.

Wir feiern heute aber nicht nur Öfen und Rezepte.

Wir feiern Menschen.

Allen voran unsere Seniorchefin, Frau Hildegard Schneider.

Viele hier kennen ihre ruhige Art, mit der sie den größten Trubel sortiert.

Sie hat nie große Reden geschwungen, aber eine ganze Generation mit Blick fürs Wesentliche geprägt:

Sauber arbeiten, anständig miteinander umgehen, die Kundschaft beim Namen kennen – und im Zweifel lieber einmal mehr probieren, bis etwas wirklich gut ist.

Frau Schneider, ohne Sie wäre dieses Handwerk bei uns nicht das, was es ist.

Danke dafür.

Aus diesen Werten ist Neues gewachsen.

2021 wurde einer unserer Auszubildenden Landesbester.

Das klingt erstmal nach Urkunde im Bilderrahmen.

In der Backstube sieht das so aus:

Da steht ein junger Mensch vor dem ersten großen Stollen, schwitzt, korrigiert, lernt – und eines Tages steht er da, ruhig, sicher, und führt andere an.

Dass uns das gelungen ist, macht uns stolz.

Und es zeigt, dass unser Handwerk Zukunft hat, wenn wir sie ausbilden.

Zukunft beginnt oft in Momenten, die man nicht plant.

Ich erinnere mich an meine erste Nachtlieferung.

Es war stockdunkel, die Kisten voll mit Brezeln, und dann – klassisch – ein platter

Reifen.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Man hört weit und breit nur seinen eigenen Fluch.

Ich stand da auf dem Parkplatz, dachte an die Filiale, die gleich öffnet, und das „Wo bleiben die Brezeln?“ im Ohr.

Am Ende kamen sie pünktlich an – nicht mit dem Lieferwagen, sondern per Fahrradkurier aus der Nachbarschaft, der eigentlich Feierabend hatte und trotzdem sagte: „Komm, wir machen das jetzt.“

Das war keine Heldentat.

Das war Freiburg.

Das war Gemeinschaft.

Und genau diese Gemeinschaft trägt uns, wenn es ernst wird.

Wer in den letzten Jahren bei unseren Spendenaktionen für die Tafel dabei war, hat erlebt, wie schnell man vom „Wir könnten“ ins „Wir machen“ kommt.

Backwaren, die am Abend übrig bleiben, sind nicht „übrig“.

Sie sind Brot, Arbeit, Essen – also teilen wir.

Dafür danke ich unserem Verkaufsteam, das sorgfältig sortiert, unserer Logistik, die flexibel plant, und Ihnen, die Sie die Aktion sicht- und tragbar gemacht haben.

Wir sind gewachsen, ja – drei Filialen, eine Backstube, ein Team, das Schichten miteinander tauscht, Rezepte verbessert, Verkaufstheken zum Glänzen bringt und Reklamationen ernst nimmt.

Wachstum ist für uns aber nie nur eine Zahl.

Es ist die Summe aus kleinen Verbesserungen:

ein effizienterer Ablauf beim Teigführen, weniger Ausschuss, klarere Schichtpläne, und die Einsicht, dass man auch mal „nein“ sagt, wenn die Qualität sonst leidet.

Bei all dem ist es schön, heute nicht nur in Erinnerungen zu schwelgen, sondern konkret nach vorne zu schauen.

Denn unsere nächsten Schritte stehen fest:

Wir eröffnen eine neue Filiale im Stadtteil Rieselfeld.

Warum Rieselfeld?

Weil dort viele Menschen wohnen, die kurze Wege schätzen, die Kinder morgens mit Schulbrot versorgen, mittags auf ein belegtes Brötchen vorbeikommen und abends noch schnell ein Laib für daheim holen.

Wir wollen dort von Anfang an das anbieten, was uns ausmacht:
ehrliches Brot, freundliche Gesichter und verlässliche Qualität.

Zweiter Schritt:

Wir steigen um auf regionale Bio-Mehle.

Nicht als Etikette, sondern als Haltung.

Wir wollen wissen, wo das Korn wächst, wie es angebaut wird, und was es mit unseren Teigen macht.

Wir wissen, dass das nicht einfach „umschalten“ bedeutet.

Es heißt, Rezepte feinabstimmen, Lieferketten neu denken, und im Zweifel auch erklären, warum ein Brot mal dunkler ist als sonst.

Aber wir sind bereit, diesen Weg zu gehen – mit der Mühle um die Ecke, mit den Landwirten, die wir besuchen, und mit Ihnen, die Sie uns kritisch und wohlwollend begleiten.

Dritter Schritt:

Wir stellen unsere Lieferungen auf E-Transporter um.

Nicht, weil es schön aussieht, sondern weil leiser und sauberer Verkehr in einer Stadt, in der wir leben und arbeiten, schlicht Sinn ergibt.

Wer frühmorgens am Marktplatz steht, weiß, wie wohltuend Stille sein kann.

Und wenn dann nur noch das Knirschen frischer Krusten zu hören ist, haben wir etwas richtig gemacht.

Vierter Schritt:

Wir erhöhen unsere Ausbildungsquote auf 15 Prozent.

Denn Handwerk ohne Nachwuchs ist wie ein Ofen ohne Feuer.

Wir wollen jungen Menschen zeigen, dass es in der Backstube nicht nur um Mehlstaub geht, sondern um Können, Verantwortung, Teamgeist und Stolz.

Und wir wollen zeigen, dass die Verkaufstheke ein Ort der Beratung ist, an dem man Menschen kennt, Produkte erklärt und jeden Tag sichtbare Wirkung hat.

Bei all diesen Vorhaben ist eines wichtig:

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Tradition bewahren und mutig in die Zukunft gehen.

Das klingt groß – und beginnt im Kleinen.

Wer unsere Holzofenbrote kennt, weiß, dass sie nicht perfekt gleich sind.

Sie sind charakternvoll.

So soll auch unser Weg sein:

nicht glattgebügelt, sondern aufrichtig, lernbereit, engagiert.

Ich möchte an dieser Stelle auch unseren Kundinnen und Kunden danken.

Sie geben uns täglich Feedback – manchmal direkt, manchmal durch die Augenbraue, die sich hebt, wenn das Franzbrötchen eine Nuance anders schmeckt.

Das ist gut so.

Wir lernen aus jeder Rückmeldung.

Und wir freuen uns über jedes Lächeln, wenn die Brezel genau getroffen ist.

Ein Dank gilt auch unseren Nachbarinnen und Nachbarn rund um die Filialen und am Marktplatz.

Sie haben Geduld, wenn morgens um vier der erste Wagen vorfährt, und Sie schenken uns Vertrauen, wenn es mal eng wird.

Und an die Vertreterinnen und Vertreter der Stadt:

Danke für den konstruktiven Austausch.

Eine Stadt lebt von kurzen Wegen, guten Lebensmitteln und Begegnungen.

Wir versuchen, unseren Teil dazu beizutragen.

Lassen Sie mich noch einmal auf das zurückkommen, was man nicht messen kann und das uns trotzdem antreibt:

Dieses Gefühl, wenn die erste Blechladung Brötchen aufreißt und die Kruste singt.

Wenn im Laden das erste „Guten Morgen, wie immer?“ fällt.

Wenn nach Feierabend zwei Teammitglieder noch bleiben, um die neue Mohnschnecken-Füllung zu testen.

Wenn jemand den Dienst übernimmt, obwohl's eigentlich nicht passt.

Wenn eine Seniorchefin am Ende eines langen Tages sagt:

„Es war gut.“

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Und wenn heute, nach 50 Jahren, eine symbolische Staffel übergeben wird.

Liebe Frau Schneider, liebe Hildegard:

Sie haben uns bis hierher geführt.

Heute übergeben Sie das Staffelholz weiter an Lea Schneider.

Lea, du kennst unsere Stärken und unsere Ecken.

Du weißt, dass ein Betrieb nicht auf dem Papier lebt, sondern in den Händen, die hier arbeiten.

Wir vertrauen dir – und wir gehen den Weg gemeinsam.

Nicht als Zuschauer, sondern als Team.

Damit dieser Weg spürbar wird, haben wir heute etwas vorbereitet, das zu uns passt:

Gleich werden wir ein gemeinsames Anschnitt-Brot teilen – gebacken im Holzofen, mit Mehl aus der Region, so wie wir es in Zukunft konsequent tun wollen.

Jeder und jede ist eingeladen, ein Stück mitzunehmen.

Nicht als Geste, sondern als Versprechen:

Dass wir teilen, was wir können.

Dass wir nahbar bleiben.

Und dass wir uns an das erinnern, was uns stark macht:

Handwerk, Herz und Gemeinschaft.

Bevor wir anstoßen, noch ein kurzer Blick nach vorne, ganz konkret:

- Die Filiale im Rieselfeld startet – und wir suchen dafür Menschen, die Lust haben, mit uns anzupacken, zu beraten, zu backen.

- Wir beginnen den Umstieg auf regionale Bio-Mehle – und werden transparent machen, von wem und woher sie kommen.

- Unsere Lieferungen stellen wir auf E-Transporter um – Schritt für Schritt, so zügig wie sinnvoll.

- Und wir erhöhen unsere Ausbildungsquote auf 15 Prozent – mit guter Begleitung, ehrlichem Feedback und klarer Perspektive.

Wir wissen, das wird Arbeit.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Aber wenn uns 50 Jahre eines gelehrt haben, dann dies:

Gute Arbeit lohnt sich.

Und sie macht am meisten Freude, wenn man sie gemeinsam tut.

Danke an alle Kolleginnen und Kollegen, die heute Dienst haben – an den Ständen hier im Zelt, in den Filialen und in der Backstube.

Danke an die vielen Helferinnen und Helfer, die dieses Fest möglich gemacht haben.

Und danke an Sie alle, die uns seit Jahren die Treue halten, neu entdeckt haben oder einfach neugierig vorbeischaun.

Ich freue mich jetzt auf das gemeinsame Brot, auf Gespräche am Verkostungsstand, auf ehrliche Rückmeldungen – und auf die nächsten 50 Jahre, die wir nicht planen, aber gestalten wollen.

Auf die Bäckerei Schneider KG.

Auf Freiburg.

Auf Handwerk, Herz und Gemeinschaft.

Danke.

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