

LAUSCHE DEM MEER.
FÜHLE DIE BRISE.
RIECHEN DAS SALZ IN DER LUFT.
SPÜRE DEN SAND.
SCHMECKE DIE FRISCHE.
UND GENIESSE.



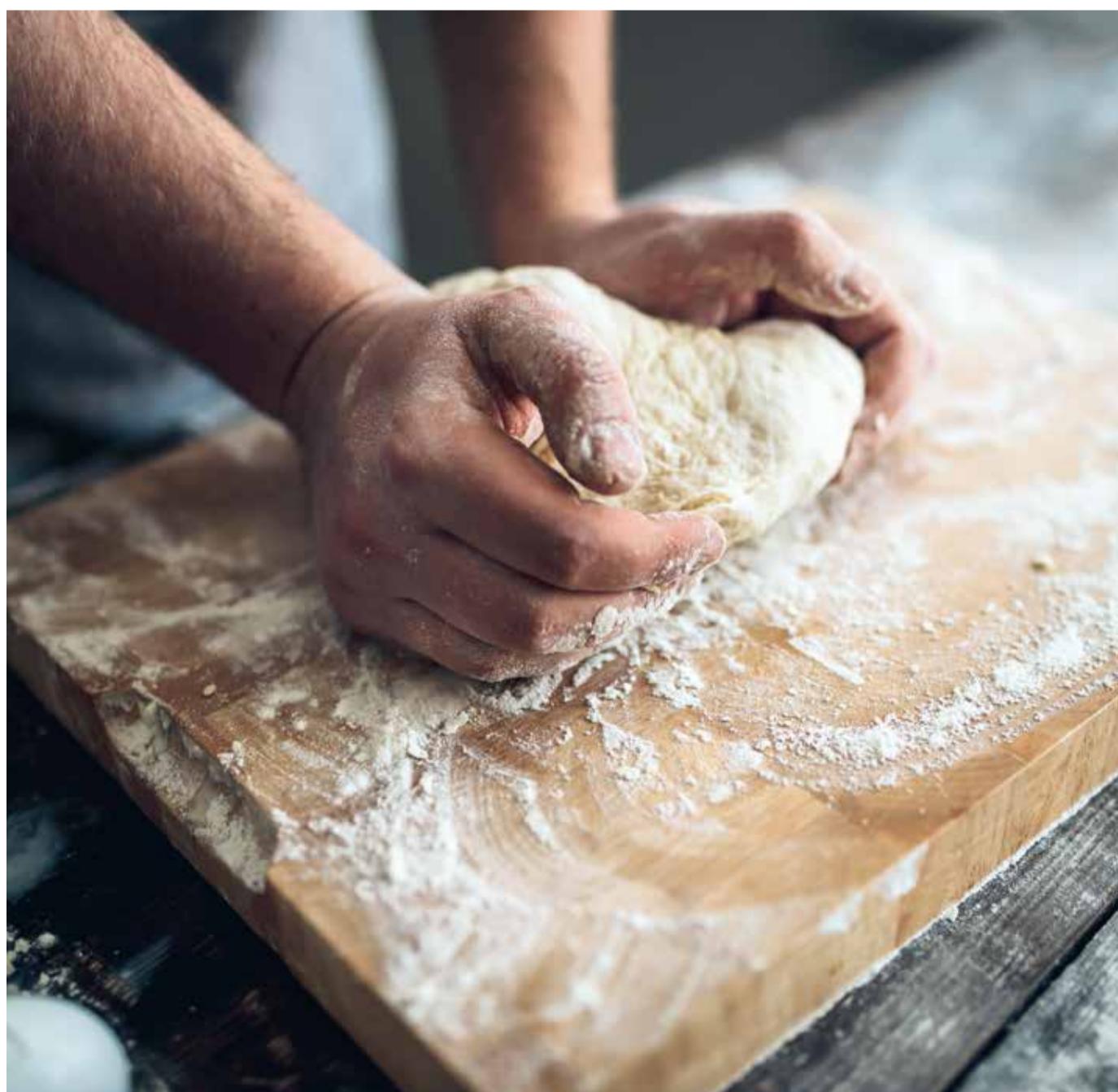
AUSGABE 3 // ANNO 2022

BUDDELPOST

Unser tägliches Brot gib uns heute? Ja, unbedingt und am besten von **PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER**. Denn das Familienunternehmen steht für Backwaren in höchster Qualität – seit 1904. Doch ohne die **440 fleißigen Hände, die jeden Morgen ihr Werk vollbringen**, wäre es gar nicht möglich. So viel Handarbeit, so viel Liebe in jedem Produkt. Wer hineinbeißt, wird es schmecken.

BÄCKER AUS LEIDENSCHAFT. AN DER OSTSEE ZU HAUSE.

HERZLICH WILLKOMMEN HINTER DEN KULISSEN VON PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER



Die Welt einer Bäckerei ist ein faszinierender Ort. Denn wie sagte Goethe schon einst: „Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Und genau diese unvergleichlichen Geschmacksmomente erschafft das PUCK-Team jeden Tag – von Bäckern, Feinbäckern und Konditoren, über die Mitarbeiter in der Snackabteilung bis hin zu Fahrern und Verkaufstalenten. Und tatsächlich braucht es dafür auch eine starke Mannschaft im Büro.

JEDE POSITION IST WICHTIG

„Jeder trägt bei uns zum großen Ganzen bei. Einer alleine schafft das nicht“, bringt es der stellvertretende Produktionsleiter Peter Leistikow auf den Punkt. Was er damit genau meint? Das zeigen die nächsten Seiten. Und nicht wundern: Für die Fotos wurde auf die Maske verzichtet: Einfach, weil es um die Menschen geht, die jeden Tag alles für den Genuss frischer Backwaren tun. Und sie sollten nicht hinter Masken versteckt werden. Trotzdem wurde natürlich darauf geachtet, dass niemand gefährdet war, sich anzustecken.

puck-ostsee.de

EIN HANDWERK MIT TRADITION

MORGENS IN DER BACKSTUBE

Patrick Zapke,
Feinbäcker



An einem Donnerstagmorgen im Winter. 4:30 Uhr in der Backstube bei PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER in Grube. Der Ofen feuert bei 250 Grad. Die Teigmaschinen in der Größe einer Eckbadewanne kneten Mehl, Wasser, Salz und Co. zu einer gleichmäßigen Masse, während die Bäcker daraus mit geübten Handgriffen und viel Fingerspitzengefühl die Puckis formen. Es herrscht emsiges Treiben – und gute Laune. Trotz der frühen Stunde und der Geräuschkulisse, die sich durchaus als laut bezeichnen lässt.

Der stellvertretende Produktionsleiter Peter Leistikow bekommt davon nichts mit. Er backt konzentriert das Gruber Roggen ab. Damit Brötchen, Plunder, Brote und Baguettes perfekt aus dem Ofen kommen, ist viel Wissen nötig. „Man muss schon timen können und abschätzen, was man zwischen-durch anderes machen kann. Das dauert schon, bis man's draufhat“, erzählt Peter Leistikow. Seit seinem ersten Lehrjahr steht er am Ofen. Das macht er am liebsten. „Ich bin da in Bewegung, stehe nicht nur an einem Fleck“, erzählt der Mann mit dem rötlichen Bart und fügt mit einem Schmunzeln hinzu: „Und es redet mir keiner rein“. Während er das sagt, läuft er auch schon los – die nächsten Dinkel-Zwillinge müssen rein und das Weizenbrot muss auf dem Auszugsherd ausgelegt werden.

»IN JEDEM PRODUKT STECKT HANDARBEIT«

Damit die Kollegen pünktlich die Waren für die Auslieferung zusammenstellen können, beginnt der stellvertretende Produktionsleiter in der Regel um 0:30 Uhr. Im Sommer sogar schon um 23 Uhr. „Ich habe mir einen anderen Schlafrythmus angewöhnt“, berichtet er. Er würde den Beruf des Bäckers immer wieder lernen. Dennoch: „Ich würde mich freuen, wenn die Menschen unser Handwerk mehr schätzen würden. Es ist ein Handwerk mit Tradition. Sicherlich kommen auch Maschinen zum Einsatz. Aber wir PUCKIs legen immer noch an jedes Produkt Hand an“, beschreibt er und fügt nachdenklich hinzu: „Wenn jemand ein Problem mit der Heizung hat, ruft er den Klempner seines Vertrauens an. Und nicht beim Discounter.“

Peter Leistikow,
stv. Produktionsleiter



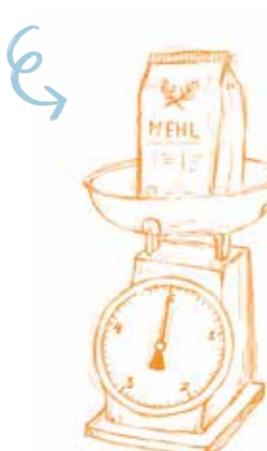
»WAS WIR NICHT SELBST MACHEN KÖNNEN, MACHEN WIR NICHT«

Das sieht Patrick Zapke aus der Feinbäckerei ganz ähnlich. Er bereitet gerade den Mürbeteig für den Apfelkuchen vor. Auch wenn er den Wecker so manches Mal erschlagen könnte, wenn er ihn um 2:30 Uhr aus dem Bett schmeißt, so ist er gerne in der Bäckerei bei PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER. Denn: „Wir sind hier wie eine Familie. Es gibt sich jeder, wie er ist“, findet er. Das gefällt dem ruhigen, bedachten Mann. Ein Grund, warum er seit sieben Jahren dabei ist. Auch in seinem Bereich ist viel Know-how gefragt, schon allein, um die Füllungen und Massen perfekt hinzubekommen. Oder die

Croissants, die die Feinbäcker bei PUCK in liebevoller Handarbeit herstellen. Keine Selbstverständlichkeit, denn die französische Kultbackware ist recht aufwendig und nicht ganz ohne in der Herstellung. „Was wir nicht selbst machen können, machen wir nicht“, ruft Stefan Sköries aus dem Geschäftsführer-Trio aus dem Hintergrund dazu, während er die Mehlvorräte prüft.

SO ENTSTEHT EIN CROISSANT BEI PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER

1. Die Zutaten werden abwogen



2. Daraus entsteht der Grundteig

3. Die fertigen Teigstücke werden zu à 2,5 Kilogramm abgewogen

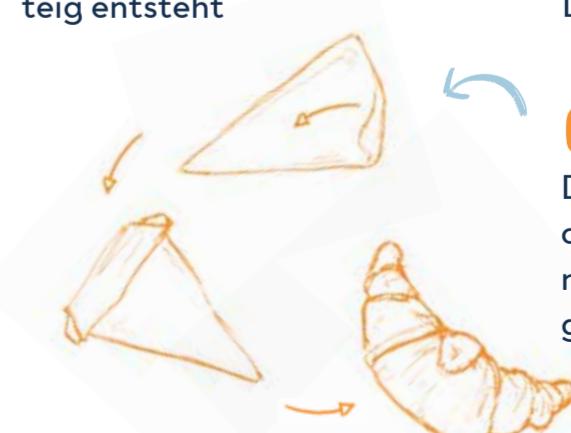


4. In diese Teilstücke werden sogenannte Ziehfettplatten eingeschlagen. Ziehfett ist in dem Fall Butter mit einem verringerten Wasseranteil. Beim Croissant wird das Ziehfett durch wiederholtes Falten und

Auswalzen schichtweise in den Grundteig eingearbeitet. Das nennt sich tourieren. So entsteht ein Teig mit einer Struktur, die aus vielen, äußerst dünnen Fett- und Teigschichten besteht. Diese wechseln sich ab, sodass der typische Croissantteig entsteht



5. Das tourierte Teigstück wird nun auf Länge ausgerollt und in Dreiecke geschnitten



6. Abschließend werden die Dreiecke händisch in eine Wickelmaschine gegeben und dann per Hand aufs Blech aufgelegt



Sissi Algner,
Konditorin

»ICH FREUE MICH, ANDEREN EINE
FREUDE ZU MACHEN«

Die Aussage kann Sissi Algner nur mit einem Nicken quittieren. Sie presst gerade mit der Hand die Zitronen für ihre nächste Tortenkreation aus. Die fröhlich-quirlige Frau hat verschiedene Berufe ausprobiert – und will nie wieder etwas anderes sein als Konditorin. Da stört sie es auch nicht, dass sie 40 Kilometer fahren muss, bevor sie morgens um 3:30 Uhr in der Backstube ihr Tagwerk beginnt. Am Wochenende bereits gegen 0 Uhr. Sie ist gerne bei PUCK. „Wir sind hier wirklich ein Team“, sagt sie begeistert, während sie auf ihren Auftragszettel schaut. Sie wird auf jeden Fall Nussrahne brauchen.

„Wir machen hier wirklich alles selbst, von Kirsch- und Blaubeerfüllung über Puddings und Marmeladen bis hin zu Fonds und Spekulatius“, erzählt sie. Da-



durch, mit geschickten Händen und mit viel Liebe zum Detail, können die individuellen Tortenkreationen, aber auch Klassiker wie die Ostseewelle mit dem Baiserdeckel und die Nusschnitte entstehen. Wenn sie sich gegen 10 Uhr im Winter und 12:30 Uhr im Sommer auf den Heimweg macht, fährt sie zufrieden nach Hause. „Ich freue mich, mit meinen Backwerken anderen eine Freude zu machen.“ Ob sie nicht doch noch einen Wunsch hat? „Ich lebe ja das Konditorin-Sein. Von daher finde ich die Standards natürlich wunderbar. Aber es wäre schon klasse, wenn die Kunden auch neue Produkte ausprobieren und für sich entdecken würden.“

EINBLICKE IN DIE SNACKABTEILUNG

DER URSPRUNG DER FRISCH BELEGTEN BRÖTCHEN

Was haben Snacks, Kekse, Paniermehl und Butter gemeinsam? Bei PUCK eine Menge. Denn darum kümmern sich Kathrin Neuhäuser, Beke Dose und Martin Peemöller in der Snackabteilung. Sie sorgen unter anderem dafür, dass die Kunden morgens frische Tomatenscheiben, Paprikastreifen und Co. auf ihren Brötchen haben oder frische Salate genießen können.

Beke Dose fängt meist gegen 4 Uhr an. Dann startet sie damit, sich um das Gemüse zu kümmern, die Wurstwaren aus der Nachbarschaft, Käse und Butter für die Filialen zu portionieren und für den Versand vorzubereiten. Anschließend geht es für sie in den Schneideraum. Dort packen die Fahrer bereits Brot für die Auslieferungen. Beke Dose sorgt dagegen erstmal dafür, dass die Filialen die bestellten Kekse bekommen.

»ICH ARBEITE AUSSCHLIESSLICH MIT DEN HÄNDEN«

Je nachdem, wie viele Salate an dem Tag raus sollen, geht die Frau mit den blitzenden Augen entweder zurück zu den Snacks, um ihre Kollegin Kathrin Neuhäuser zu unterstützen, sie schneidet Brot für die Kliniken oder wiegt

Müsli, Heidesand und Paniermehl ab. „Das ist zwar nicht ersichtlich. Aber selbst im Verpacken steckt so viel Handarbeit bei uns“, erzählt sie. „Eigentlich arbeite ich hier ausschließlich mit den Händen“, fügt sie hinzu. Dann klingelt das Telefon.

»OHNE UNS GÄBE ES MORGENS KEINE FRISCH BELEGTEN BRÖTCHEN«

Die Norddeutsche nimmt das Gespräch entgegen. Eine Kollegin aus dem Verkauf möchte wissen, ob in der Torte Alkohol ist. Beke Dose macht sich auf den Weg in die Konditorei, um die Frage mit Sissi Algner (s. Seite 4) abzuklären. „Mir gefällt es hier. Es ist schön zu wissen, dass es ohne unsere Abteilung morgens keine frisch-belegten Brötchen gäbe“, beschreibt sie noch.



SO VIEL HANDARBEIT STECKT BEI PUCK IM VERPACKEN VON KEKSEN



1. Tüte öffnen und auf die Waage stellen
2. Kekse einzeln einfüllen und abwiegen
3. Etikett aufkleben
4. Liebenvoll verschließen und gegebenenfalls Informationen auf einem kleinen Kärtchen anhängen, zum Beispiel beim Ostseegold



INTERVIEW MIT BÜROLEITERIN HEIKE BRIEGER DER ORT, AN DEM ALLE FÄDEN ZUSAMMENLAUFEN

Auch wenn PUCK – MEIN OSTSEEBAKKER ein traditioneller Handwerksbetrieb ist: Ohne das Büro und das Team dahinter läuft auch nichts in der Bäckerei und im Verkauf. Die Redaktion der Buddelpost hat mit Heike Briege gesprochen. Sie ist die Büroleitung und insbesondere fürs Controlling in allen Bereichen zuständig. „Das ließe sich als Wächter beschreiben, der kontrolliert, ob alles läuft“, erzählt die Frau mit dem offenen, sympathischen Lachen im Interview.

WOFÜR IST DAS BÜRO ZUSTÄNDIG?

Bei uns trudeln die ganzen Bestellungen ein – von den Filialen, aber

auch von Kunden wie Krankenhäusern oder dem Campingplatz. Am späten Nachmittag kommen wir dann nochmal wechselweise her und verarbeiten die Aufträge intern. Das heißt, wir erstellen die Auftragslisten für die Produktion und den Versand, damit die Ware reibungslos produziert und ausgeliefert werden kann. Und das sieben Tage die Woche.

WAS SIND IHRE AUFGABEN?

Mein Hauptfokus liegt auf der Lohn- und Finanzbuchhaltung sowie dem Controlling. Ich bin das Bindeglied zwischen Familie Skories und der Verwaltung. Natürlich helfe ich auch gerne in anderen

Bereichen aus, wo Hilfe benötigt wird. Und ich bin Ansprechpartnerin für das Kollegium, wenn es Probleme gibt. Ich mach das gerne.

WAS MACHEN SIE SO GERNE DARAN?

Ich habe vorher im Tourismus gearbeitet. Da hatte ich viel mit Menschen zu tun. Es war abwechslungsreich. Hier arbeite ich viel mit Zahlen. Deshalb freue ich mich, wenn die Kollegen mit ihren Anliegen kommen. Das Zwischenmenschliche ist toll. Insgeamt bin ich mit meiner Aufgabe gewachsen, seitdem ich seit 2010 hier bin. Es macht mir Spaß, den Familienbetrieb dabei zu begleiten,

wie er sich verändert, wie innovativ wir sind. Wir waren 100 Mitarbeiter, als ich angefangen habe. Heute sind wir über 200 PUCKIs und viele sind schon verdammt lange dabei.

HABEN SIE EINEN WUNSCH, WAS DIE BÄCKEREI ANGEHT?

Ich würde mich freuen, wenn die Menschen, die Menschen sehen, die hinter PUCK stehen. Die jeden Tag dafür sorgen, dass die Leute beste und frischeste Backwaren genießen können. Die Kunden sollten mehr Verständnis für unsere Preise haben, denn diese sind nötig, um unseren Mitarbeitern einen guten Lohn zahlen zu können. ■

GESTATTEN: DIE PUCKIS – DIE 220 SÄULEN DES OSTSEEBAKERS

SISSI ALGNER, NADINE BAHNSEN, GESA BARGHOLZ, CLAUDIA BARMWATER, JASMIN BEBENSEE, TANJA BECKER, SARAH BECKMANN, THOMAS BEDNARSKI, ANGELA BEHNK, CHRISTINE BIERETT, MAREN BOLDT, JANINE BÖTTCHER, GABRIELE BREIER, STEFAN BREKALO, STEFFI BREKALO-CEDEL, HEIKE BRIEGER, ERIK BRUNSS, SASKIA BSDUREK, HENNING BÜNNING, NATASCHA CICHY, TOBIAS DAU, ISABELL DEUTSCH, DAJANA DISCHEREIT, JELENA DOLGANOVÁ, BEKE DOSE, TANJA DRATIUS, CYNTHIA DREYKLUFT, SANDRA DÜRBROOK, GUDRUN EBEL, MADELEINE EGGLER, SANDRA EGGLER, FRANK EILHAUER-BECKER, GABRIELE ESCH, MARTINA EVERAERT, KORNELIA FAAST, BARBARA FALKE, ELENA FOTTELER, MELANIE FRAHM, MAIK FRAMBACH, URTE GÖRTZ, STEFANIE GOSCH, CHRISTIAN GRADERT, LEA GRADERT, JASMIN-MARIE GRAPENGETER, TANJA GRAPENGETER, ANNIKA GRELL, CARMEN GROSS, ULRIKE GRUDNIO, NATALIA HAASE, RÜDIGER HACK, MICHAEL HAESE, SASCHA HAJUNGA, MELANIE HAMEISTER, DANIEL HARMS, HEIKE HECKEL, LUCA FINN HEIDL, BIRGIT HEINICKE, KATRIN HEISLER, KEVIN HENZ, JANA HILLE, ASTRID HIRSCH, HANNAH HOHENSCHILD, YVONNE HOLTGRÄWE, REGINA HOPP, BIANCA HÜTTMANN, EBERHARD ILLNER, FRANK ILLNER, HELMA JACOBSEN, ALEXANDER JÄGER, BEATE JAKOBSKRÜGER, HERTA JASTROW, SIGRID JENSEN, SILKE JUCKEL, TINA JUNKER, UTE KAFFKA, CHRISTA KEMPF, SILVIA KOHLS, MELANIE KÖHN, RENATE KORTZ, MAREN KLUPP, SABRINA KROPP, REBECCA KRÜCKEN, RAMONA KURRAS, LAURA LADEMACHER, SABRINA LADEMACHER, ANDREAS LAFRENTZ, SABRINA LAMP, MATHIAS LANGE, VANESSA LANGE, MAIK LEIBERSPERGER, PETER LEISTIKOW, DIANA LEITZKE, DANIELA LÜTZEN, SABINE MAAK, KEVIN-ANDRE MAASSEN, NADINE MAASS, DANIELA MACHEIN, KARIN MARTINSEN, MICHAELA MASCHMANN, MARKUS MASSMANN, FRANK MEINECKE, THOMAS MERTENS, HEIKE MEURER, ANDREA MICHALLEK, JENS-MICHAEL MICHALSKI, UTE MIKOSCH, MONIQUE MILNIKEL, SONJA MILNIKEL, CHANTAL MOHR, MOHAMMAD MORCHED, MARION MÜLLER, SOPHIE MUSSBACH, MELANIE NELIUS, DANIEL NEUHÄUSER, KATHRIN NEUHÄUSER, MARTINA OEVERDIECK, JASMIN OLDENBURG, THOMAS PATANIAK, SABRINA PATH, MARTIN PEEMÖLLER, MAIKE PEINECKE, COLLIN PEMÖLLER, ANDREAS PLATE, PETRA PLATE, JOHANNA PLOËGER, LISA PLÜCKHAHN, NIKLAS PREHN, UTE PRÜSSING-PETERS, CAROLIN PURSCH, DOREEN RADTSCHUN, HAWEZ RAHMAN, CHRIS STEFFEN RASCH, JESSICA REICHERT, WALTRAUT REINKOBER, MILUSKA RENN, ANDREA ROS, MARTIN ROSKI, ANTJE RUSER, ANNIKA SAGER, MANDY SAMPEL, REBEKKA SCHAD, SOLENA SCHIER, ANDREA SCHMIDT, BETTINA SCHMIDT, NINA-KRISTIN SCHMIDT, SUSANNE SCHMIDT, BASTIAN SCHOEPKE, MICHAEL SCHÖNHERR, SILKE SCHRUPPKOWSKI, RAMONA SCHULZ, SILKE SCHULZ, LAILA SCHUMACHER, MAIKE SCHÜTT, GABRIELE SCHWARTZ, JENNIFER SCHWERDTNER, MARLIES SIEBER, LISA SIEBERT, SIMONE SIELEMANN, BIRTE SIEMS, DANIELA SKÖRIES, FRANK SKÖRIES, KIRSTEN SKÖRIES, STEFAN SKÖRIES, NICO SPETH, UTE SPITZ, UTE SRUGIES, ANN-KATRIN STARK, MICHAELA STECKER, IRINA STENKE, SUSANN STIEGMANN, MADELINE STRASSBURGER, HEIDI STRAUCH, MIKE TAUST, CLAUDIA THERMANN, SABRINA THIELSEN, KARIN THIES, MARTINA THOM, JESSICA THORA, LENA-MARIE TIARKS, MATTHIAS TROPS, NADJA UCHNEYTZ, CHRISTIN VAHLBRUCH, HEIKE VAHLBRUCH, KATHRIN WEGNER, MELANIE WENZEL, JÖRG WESTENSEE, DIRK WESTERFELDHAUS, SILKE WILHELMI, PIA SOPHIE WINTERBERG, BRITTA WITTMAIER, HEIKO WÖLK, PATRICIA WULF, DETLEF ZANDER, PATRICK ZAPKE, BÄRBEL ZOBEL, ANNA-LENA ZOKOLOWSKI

IM WAGEN VOR MIR FAHRT EIN PUCKI

Beste Backwaren braucht die Ostholsteiner Küstenregion. Deshalb ist PUCK – MEIN OSTSEEBAKKER von Lübeck bis Burg auf Fehmarn mit seinen Filialen vertreten. Damit die Kunden eben nicht auf ofenfrisches Brot, knusprige Brötchen, leckere Kuchen und himmlische Kekse verzichten müssen, sind die Fahrer im Einsatz: Sie sorgen dafür, dass alle Standorte mit den hochwertigen Backwerken versorgt sind – jeden Tag, sieben Tage die Woche.

Der Arbeitstag von Expeditionsleiter Daniel Neuhäuser und seinem Stellvertreter Thomas Pataniak fängt heute gegen 2 Uhr an. Erst einmal geht es daran, die Bestellungen für die jeweiligen Touren fertigzumachen, damit jede Filiale bekommt, was angefordert wurde. Dafür stapeln sich peu à peu blaue Bäckerkisten bis fast unter die hohe Decke. Darüber sind Display-Anzeigen befestigt, damit nach dem Kommissionieren klar ist, um welche Auslieferungsroute es sich handelt.

»BEI UNS MUSS JEDER ALLES KÖNNEN«

DER JOB IST HART – ABER TOLL

„Es ist eine spontane Abteilung. Dafür muss man schon geschaffen sein“, weiß Daniel Neuhäuser aus Erfahrung. Er hat sich zu seiner Position hochgearbeitet. Gelernt hat er das von einem der Besten, wie er sagt, Herrn Götz. Inzwischen sorgt er dafür, dass alle Fahrer morgens einen Job haben. Dafür ist er unter anderem in engem Austausch mit dem alles im Blick habenden Backstubeleiter Henning Bünnig. Denn kein Tag ist wie der andere.

„Ich muss bei der Planung immer darauf achten, dass die Aufgaben in dem Zeitfenster, das wir haben, zu bewältigen sind. Denn irgendwann müssen wir ja auch mal los, um unsere Lieferzeiten einzuhalten“, schildert er. Der erfahrene Mann ist sich bewusst, bei wem welche Stärken liegen: Der eine

kann super gut fahren, der andere besser einzählen und der nächste hat es mit dem Rücken. Trotzdem: „Bei uns müssen alle alles können, damit wir tagesaktuell auf die Anforderungen reagieren können“, berichtet Daniel Neuhäuser. Er ist froh, dass er die Chance nach seiner Bundeswehrzeit ergriffen hat und in diesem Familienunternehmen angefangen hat. „Die Kollegen sind toll, das Team in der Backstube ist super. Manchmal rasseln wir mit den Köpfen aneinander aber dann ist auch wieder gut“, sagt er und geht, um beim Kommissionieren mitanzupacken.



Daniel Neuhäuser,
Expeditionsleiter (oben)
und Thomas Pataniak,
Stellvertreter

oft um neue Fahrer, weist sie ein und zeigt ihnen alles. Jeder Tag ist dabei anders: Manchmal werden erst einmal die Teiglinge oder die Klinikbrote gepackt, Brot eingezählt oder Brötchen vom Wagen abgeschüttet. Gelegentlich hilft das Team auch aus und kommissioniert die Feinbackwaren. „Wir sind das Bindeglied zwischen Verkauf und Produktion. Es funktioniert nicht ohne den anderen. Jeder ist wichtig“, ist Thomas Pataniak überzeugt, während er Richtung Lübeck abbiegt.



Sophie Mußbach,
Auszubildende im Verkauf



Kevin-Andre Maasen,
Auszubildender in der Backstube

EIN TAG IM LEBEN VON ZWEI AUSZUBILDENDEN

VON »LIEBER NICHT« ZUM TRAUMBERUF

„Ich backe sehr viel zu Hause. Aber mein Traumberuf war es am Anfang nicht. Jetzt macht ihn sehr, sehr gerne“, erzählt Kevin-Andre Maasen. Er macht seit eineinhalb Jahren eine Ausbildung in der Backstube von PUCC – MEIN OSTSEEBAKKER. Sophie Mußbach dagegen im Verkauf in Eutin. „Es ist ein sehr schöner Job. Ich mag den Kundenkontakt und, dass ich so viel über die Backwaren lerne“, beschreibt sie. Was die beiden täglich so erleben – die Redaktion der Buddelpost hat einige Einblicke erhalten.

EIN HANDWERK, DAS STOLZ MÄCHT

Kevin-Andre Maasen wuchte gerade einen 25-Kilogramm-Sack Mehl durch die Gegend. Er hat um 4 Uhr angefangen. Das war für ihn zunächst ein Grund, den Beruf des Bäckers nicht zu lernen. Aber: „Ich fange zwar sehr früh an, aber dafür bin auch früh fertig. Wenn die Touristen aufstehen, da bin ich schon draußen, gehe am Strand spazieren oder treffe Freunde“, freut er sich. Aktuell steht auf seinem Lehrplan „Brote backen“. Bisher hat ihm alles gut gefallen, was er beigebracht bekommen hat. Eine kleine Ausnahme gibt es noch – die Feinbäckerei. „Da braucht man viel Feingefühl, das muss ich noch üben“, sagt er, schmunzelt und widmet sich dem Backhaus-Brot. Manche Tage sind für den jungen Mann durchaus anstrengend, weil unglaublich viel zu tun ist. „Aber ich bin ja fit. Und was gut ist: Ich

spare mir das Fitnessstudio, weil ich hier so über den Tag verteilt, über 100 Kilogramm hebe“, schildert der Neu-Gruber und lächelt. Der Moment, wo eins seiner Brote fertig ist und zum Anbeißen aussieht, macht ihn stolz.

VON ANFANG AN »RICHTIGE« AUFGABEN

Eins seiner Brote wird gerade in Eutin in der PUCC-Filiale bei Netto angeliefert. Sophie Mußbach räumt es ins Regal hinterm Verkaufstresen. Ihr gefällt es, Teil eines modernen Familienunternehmens zu sein und in so einem schönen Laden zu arbeiten. „Bei mir läuft alles gut. Es ist toll, dass ich schon so viel eigenverantwortlich machen darf. Aber dass auch immer jemand da ist, den ich fragen kann“, erklärt die junge Frau, die eine Ausbildung bei PUCC – MEIN OSTSEEBAKKER empfiehlt. „Wir werden sehr gut betreut und haben viele Vorteile wie Betriebssport oder den Personalrabatt.“

PUCK –
MEIN OSTSEEBAKKER
sucht übrigens

AUSZUBILDENDE (M/W/D)

für die Backstube und den Verkauf für die Filialen in der Ostholsteiner Küstenregion von Lübeck bis Burg.

Neugierig, was das Familienunternehmen alles zu bieten hat?

Jetzt mehr erfahren und direkt bewerben.



Bäcker

Verkauf

ZU GAST IN DER WELT DES VERKAUFS

»ES IST MEHR ALS EIN HINTERM-TRESEN-STEHEN«

Es ist still im Stammhaus in Grube. Nur Messer, die durchs Brötchen gleiten, das Rascheln von Folie und der Ofen sind zu hören. Und zwischendurch ein Lachen. Es ist gegen 5:15 Uhr und Silvia Kohls belegt die ersten Brötchen des Tages. Sie weiß, welche Leckereien sie zubereiten muss, bis um 6 Uhr die Filiale öffnet. Aus Erfahrung.

Seit 4:30 Uhr ist sie im Geschäft. Mit ihrer Kollegin bereitet die gelernte Bäckereifachverkäuferin alles vor, damit die Kunden einen perfekten PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER-Laden betreten und ihre Lieblingsprodukte direkt entdecken. „Ich liebe den Verkauf, den normalen Wahnsinn. Egal, wie blöd man mir manchmal kommt“, erzählt die fröhlich-zupackende Frau. Sie war zehn Jahre im Büro. Aber: „Es war nicht meins.“ So kehrte sie vor vier Jahren zurück zu

PUCK. Dort hatte sie bereits ihre Ausbildung gemacht. „Mir war klar, dass ich hierher zurückkomme, weil ich das Familiäre so mag“, beschreibt Silvia Kohls. Auch mit den Kunden. Sie kennt sie gut. Ob es die Mama ist, die vorm Kindergarten noch schnell zwei Mini-Puckis raus holt oder der Bauarbeiter, der beinahe seine Zeitung vergisst, wenn die Fachverkäuferin ihn nicht erinnert. „Ich brauche den Abklatsch mit meinen Kunden. Manchmal ist es eine Heraus-



Silvia Kohls,
Bäckereifachverkäuferin

BIS ZU 500 KUNDEN AM TAG

Auch bei Angela Behnk in Großenbrode herrscht schon Andrang. Der Laden liegt direkt am Strand. „Hier will jeder arbeiten“, erzählt sie mit einem Lächeln. Zwischen Sommer und Winter besteht ein großer Unterschied. Denn in der Hochsaison bedienen die stellvertretende Teamleiterin und ihre Kolleginnen schon bis zu 500 Kunden – am Tag. In der kalten Jahreszeit ist es dafür ruhiger. „Egal, zu welcher Jahreszeit, ich habe mein Augenmerk immer darauf, dass in meiner Filiale alles passt“, erzählt die gelernte Fleischereifachverkäuferin. Seit 2012 ist die sympathisch, bedachte Frau bei PUCK – und möchte nicht mehr

weg, auch wenn sie nicht so spontan für ihre Enkelkinder da sein kann und sie jedes Wochenende verkauft. „Dafür habe ich in der Woche frei. Und wir sind so ein Superteam und haben viele Vorteile“, schwärmt sie. Was sie noch begeistert, ist der Kontakt mit den Kunden. Denn: „Wir bekommen viel zurück.“ Und wenn es mal ein Tag war, wo sie beschimpft wurde, nimmt sie das in der Regel auch nicht mit nach Hause.

Angela Behnk,
Bäckereiverkäuferin
und stv. Teamleiterin



Nadja Uchneytz,
Bäckereifachverkäuferin
und Teamleiterin



DER HÄUFIGSTE HANDGRIFF EINER BÄCKEREIFACHVERKÄUFERIN

„Wir reden über solche Situationen, wenn es den Bedarf gibt. Da fangen wir uns immer gegenseitig auf“, schildert Nadja Uchneytz im Carlchen in Eutin. Sie ist Teamleiterin und seit Anfang des Jahres auch Bezirksleiterin. Die gelernte Bäckereifachverkäuferin steckt voller Elan und ist seit 2010 Teil des PUCK-Teams. „Das Menschliche ist einfach toll“, findet sie, während sie ein Gruber Roggen einpackt. Es ist ihr Lieblingsbrot. „Supersaftig, superlecker und es hält sich lange frisch“, gibt sie dem Kunden mit. „Auch wenn es viele nicht sehen. Aber was wir leisten, ist viel mehr, als hinterm Tresen stehen und Ware überreichen“, weiß die Bezirksleiterin. Den Handgriff, den sie übrigens am meisten an einem Tag ausführt, ist das „Brötchen-in-die-Tüte-Packen“.

DAS MACHEN VERKAUFTALENTEN BEI PUCK UNTER ANDEREM:

- ✓ Beraten
- ✓ Puckis, Backhaus-Brot, Pizza- oder Knusperstangen backen
- ✓ Den Verkaufstresen ansprechend bestücken
- ✓ Brötchen belegen und dekorieren, den Snackbereich gut ausstatten
- ✓ Frühstücke richten
- ✓ Heißgetränke zubereiten
- ✓ Kuchen so verpacken, wie es nur Profis können
- ✓ Preisschilder richtig anbringen bzw. dafür sorgen, dass sie überall vorhanden sind
- ✓ Kassieren
- ✓ Zeitungsständen befüllen
- ✓ Darauf achten, dass Hygienestandards eingehalten werden
- ✓ Geschirrwagen leeren

PUCK - MEIN OSTSEEBÄCKER sucht übrigens
VERKAUFTALENTEN (M/W/D)

für die Filialen in der Ostholsteiner Küstenregion von Lübeck bis Burg. Neugierig, was das Familienunternehmen alles zu bieten hat?

Jetzt mehr erfahren und direkt bewerben.





WAS WERTSCHÄTZUNG
UND VERKÜRZTE ÖFFNUNGSZEITEN
MITEINANDER ZU TUN HABEN

DAS LETZTE WORT

Wenn wir „Wertschätzung“ googeln, werden 20.200.000 Suchtreffer angezeigt. Ein Wort, zu dem es also viel im Internet zu lesen gibt, zum Beispiel: „Wertschätzung ist verbunden mit Respekt, Wohlwollen und drückt sich aus in Zugewandtheit, Interesse, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit.“ Das Geschäftsführer-Trio von PUCK – MEIN OSTSEE-BÄCKER sieht es so: „Wir behandeln unseren Gegenüber so, wie wir behandelt werden wollen.“ Und so halten es Kirsten Sköries und ihre Söhne Stefan und Frank Sköries auch in ihrem Familienunternehmen – und mit ihren 220 Mitarbeitern. Warum deshalb auch schon mal Filialen früher geschlossen werden, erzählen die drei im Interview.

WERTSCHÄTZUNG IST FÜR SIE EINE HERZENSANGELEGENHEIT. WARUM?

Unsere Mitarbeiter sind die Säulen unseres Unternehmens. Jedes Teammitglied ist ein wichtiges Glied in der Kette. Wenn eins fehlt, funktioniert es nicht.

UND WIE BRINGEN SIE DIESER WERTSCHÄTZUNG ZUM AUSDRUCK?

Wir sind immer ehrlich zu unseren Mitarbeitern und haben ein-

fach ein ehrliches Interesse an ihnen. Inzwischen können wir leider nicht mehr mit jedem länger persönlich sprechen. Deshalb suchen wir immer Führungskräfte, die die Philosophie auch leben.

FÄLLT IHNEN NOCH WEITERE BEISPIELE EIN?

Wir haben einen Haustarif ins Leben gerufen: Ab sofort zahlen wir einen Mindestlohn von 12 Euro die Stunde für ungelernte Kräfte. Auch alle anderen Stundenlöhne im Haustarif wurden erhöht und um mindestens 1,50 Euro angehoben. Wir bieten unter anderem Betriebssport,

betriebliche Altersvorsorge und eine Kindernotfallbetreuung an. Wir sind ein sicherer Hafen, keiner muss sich um seinen Arbeitsplatz sorgen. Und bei uns gibt es zwei Tage mehr Urlaub als im Tarif vereinbart ist. Wir wollen, dass sich die PUCKIs wohlfühlen.

UND MANCHMAL SCHLIEßen SIE DESHALB AUCH FILIALEN FRÜHER?

Nach der Hochsaison haben wir 2021 verschiedene Filialen früher schließen müssen, damit unsere Mitarbeiter in ihren wohlverdienten Urlaub gehen, beziehungsweise Überstunden abbauen konnten. Wir versuchen hier alles

möglich zu machen, um unsere PUCKIs zu entlasten.

UND WIE REAGIEREN DIE KUNDEN?

Wir merken, dass der Kunde dafür mittlerweile vollstes Verständnis hat. Dafür sind wir sehr dankbar. Inzwischen ist angekommen, dass der Fachkräftemangel, überhaupt der Mangel, da ist. Trotzdem wollen wir unsere Kunden natürlich auch nicht verprellen. Deshalb würden wir morgens unsere Läden nie zulassen. Dann lieber etwas früher schließen.

WÄRE ES AUCH EINE MÖGLICHKEIT, AN DER QUALITÄT ZU RÜTTeln UND ZUM BEISPIEL MARMELADEN ODER PUDDINGS ZU ZUKAUfen?

NEIN! Gute Rohstoffe, gute Produkte, anders geht es für uns nicht. Bevor wir fertige Geschichten, also sogenannte Convenience-Produkte, verwenden, gibt es eine Backware eben nicht. Qualität hat für uns mit Wertschätzung für handwerkliche Produkte zu tun. Wenn uns jemand sagt: „Eure Produkte kaufe ich nicht, die sind mir zu teuer“, entscheidet das natürlich jeder selber. Aber: Wo bleibt da die Wertschätzung für die Arbeit, die Rohstoffe, die Zeit? ■