

Berliner Volksbank als guter Partner

Jeder Wunsch wird gern erfüllt!

Die Mitarbeiter dieser Unternehmen sind das ganze Jahr über für ihre Kunden da. Doch Weihnachten ist auch für sie etwas Besonderes: In der Bäckerei Exner dürfen Kinder Lebkuchen backen. maskworld liefert Engel und Heiligenschein frei Haus. Und big-market bietet die größte Whiskyauswahl fürs Fest



Konditormeister Florian Lambeck bei der Herstellung von Marzipantorten (l.). Bäcker Tobias Exner und seine Frau Kathleen schneiden eine selbst kreierte Festtagstorte an (r.)



Jürgen Laskowski ist der Chef im big-market – er hat den Whisky-Markt 2011 übernommen

Es ist nicht zu übersehen – Weihnachten steht vor der Tür. In Tausenden Berliner und Brandenburger Unternehmen ist die Weihnachtszeit eine große Herausforderung. Da wird alles Erdenkliche getan, um die Wünsche der Kunden zu erfüllen. Stellvertretend für viele andere Firmen stellen wir drei Unternehmen vor, die an Weihnachten mit besonderem Hochdruck arbeiten – die aber auch an all' den anderen Tagen des Jahres Produkte präsentieren, die in ihrer Qualität etwas Besonderes sind.

Bäckerei Exner

Die Bäckerei Exner beispielsweise ist ein sehr modernes mittelständisches Unternehmen. Es ist einer der größten Arbeitgeber in der Spargelstadt Beelitz. 270 Mitarbeiter – darunter 35 Bäcker und Konditoren – sind in 36 Filialen und sechs Cafés beschäftigt. Jeden Tag gehen etwa 40 000 bis 50 000 Brötchen und Croissants – so genanntes Kleingebäck – über den Ladentisch. Etwa 5 000

Brote werden täglich gebacken und verkauft. Chef des Hauses ist Tobias Exner. Der Bäckermeister und Betriebswirt im Bäckerhandwerk hat das Geschäft 2008 von seinem Vater gekauft, der es zuvor 34 Jahre geführt hat. Tobias Exner: „Leider musste mein Vater aufhören. Die Berufskrankheit Bäckerasthma zeigte ihm die rote Karte.“ Bei der Betriebsübergabe stand die Berliner Volksbank Tobias Exner partnerschaftlich zur Seite. Der junge Inhaber: „Nicht nur ich – schon mein Vater wurde von der Berliner Volksbank bestens betreut. Das ist ein sehr gutes Miteinander – auch jetzt, als es um die Erweiterung unserer Produktionsräume ging.“

Tobias Exner ist nicht nur fleißig, er ist auch engagiert. Besonders dann, wenn es um die Qualität seiner Produkte geht. Er sagt: „Wir haben uns ein Reinheitsgebot auferlegt. So können wir unseren Kunden jederzeit garantieren, dass sie bei uns nur hochwertige Produkte genießen.“

Was bedeutet Reinheitsgebot?

- „Für unsere Brote verwenden wir hochwertige

Produkte aus der Region. Unseren Roggen beziehen wir aus der Roggenregion Potsdam-Mittelmark.“

- „Unser Natursauerteig und unsere Weizen-vorteige werden nach traditionellen Backverfahren hergestellt.“
- „Wir verzichten konsequent auf alle chemischen und synthetischen Backhilfsmittel. Wir benutzen keine synthetischen Teigsäuerungsmittel, keine künstlichen Farbstoffe und keine Konservierungsstoffe.“
- „Unser Holzofenbrot wird aus reinem Korn und natürlichen Zutaten – Hefe, Jodsalz – ohne jegliche chemische Backhilfsstoffe und Zutaten nach einem sehr aufwendigen Verfahren im Holzofen gebacken.“

Exner setzt nicht nur auf Qualität – auch auf Expansion: „Ende des Jahres werden wir 40 Filialen haben. Besonders wichtig ist mir die Ausbildung von jungen Leuten in der Region.“ Woher holt Tobias Exner all die Kraft für sein Schaffen, das morgens um fünf beginnt und gegen 22 Uhr endet? Er lacht: „Wir sind eine glückliche Familie. Mein Vater steht mit Rat und Tat zur Seite, meine Mutter hilft mit, meine Frau Kathleen ebenfalls.“ Auch privat will Exner expandieren. „Zwei Kinder haben wir schon – wir möchten gern vier.“

„Weihnachten backen wir für unsere Kunden Kekse, die es in den anderen Monaten des Jahres nicht gibt. Und wir laden Kinder aus der Umgebung ein, um mit ihnen in unserer Backstube Lebkuchenherzen, Kokosmakronen und andere Leckereien zu backen, die sie dann mit nach Hause nehmen dürfen.“ Tobias Exner, Inhaber der Bäckerei Exner in Beelitz