

STADTBÄCKEREI
HANSEBÄCKER
Junge

Unsere
Idee vom **Backen**
und **Verkaufen**

STADTBÄCKEREI
HANSEBÄCKER
Junge

Geschmack hat einen Namen:

Junge



**Unsere Erfahrung und
unsere Leidenschaft fürs Backen**

Wo andere aufhören, fangen wir erst richtig an. Unsere einzigartige Kombination aus Produkt-Klassikern und ständig neuen Backkreationen hat uns zu einer der größten und besten Bäckereien in Norddeutschland gemacht. Vielleicht ist es aber auch unsere Leidenschaft für Backwaren, die unsere Kunden einfach überzeugt.



Dieser Standort verfügt über ein Umweltmanagementsystem. Die Öffentlichkeit wird im Einklang mit dem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung über den betrieblichen Umweltschutz dieses Standortes unterrichtet. (Register-Nr: DE 521200005)

Unsere Zutaten - das Beste aus der Natur

Um Markenqualität zu sichern, beziehen wir unsere Rohstoffe stets aus den besten Anbaugebieten. Sorgfältig nach strengen Kriterien ausgewählte Zutaten bilden deshalb die Basis für jedes unserer Produkte.


Nur so können wir unseren Kunden den Genuss höchster Qualität sichern.





Junge

Qualität nach hanseatischer Lebensart.



Produktivität auf höchstem Niveau

Qualität und Wirtschaftlichkeit gehören für uns zusammen. Deshalb stimmen wir alle Arbeitsabläufe optimal aufeinander ab und leisten so qualitativ wie quantitativ Überdurchschnittliches. Auf diese Weise können wir unsere Produkte zu Preisen anbieten, die überzeugen.

Und so schaffen wir auch den Rahmen dafür, neue Produkte in kürzesten Zeitspannen zu entwickeln und in unser Standardsortiment aufzunehmen.

Tradition mit Zukunft

Seit über 100 Jahren vereinen unsere Meister und Gesellen die hanseatische Lebensart, die Liebe zum Backen und ein fundiertes Fachwissen in sich. Sie sind es, die unsere Produktion in unseren Bäckereien bestimmen. Ihnen steht bestes Equipment zur Verfügung, um gleichbleibend hochwertige Produkte herzustellen. Mit neuesten Maschinen und Öfen gehören wir zu den modernsten Bäckereien überhaupt und verfügen über Potenzial für gesundes Wachstum.

Neues auf Bewährtem aufzubauen - das ist unsere Tradition, das ist unsere Zukunft.



Junge

Unsere Marken überzeugen.



Strategische Markenführung

Unser Ziel ist es, in allen Bereichen Spitzenstellungen einzunehmen.

Deshalb backen wir nicht nur erstklassiges Brot, sondern vermarkten es auch als Markenartikel.

Deshalb legen wir unsere Filialen nur an Standorte erster Wahl.

Deshalb suchen unsere Snacks ihresgleichen.

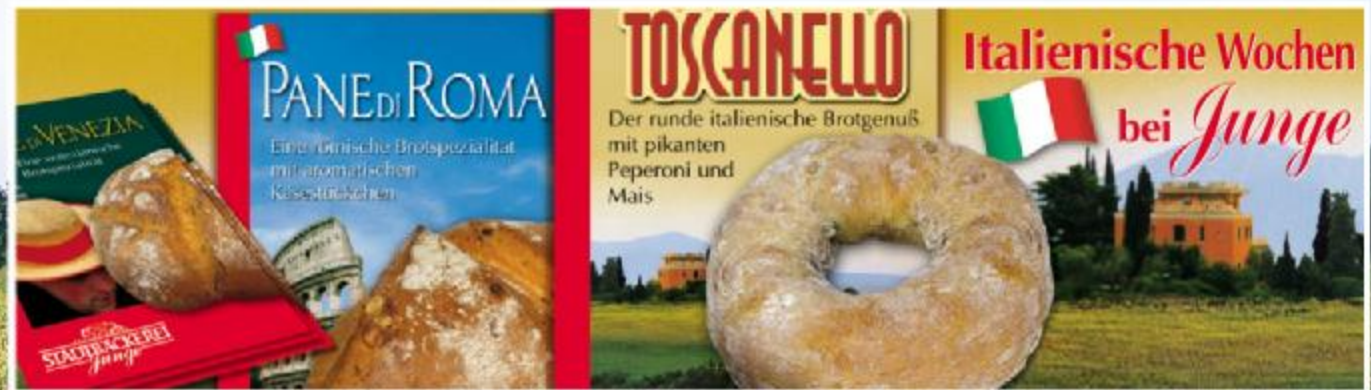
Und deshalb vertrauen uns die Kunden.



Wir bieten das volle Sortiment

Unsere Angebotspalette besteht ausschließlich aus eigenen Produkten. Mit den erfolgreichen Broten und Brötchen, den feinen Torten und Konditorwaren und den einzigartigen Snacks bleiben keine Wünsche der Kunden offen. Vielfalt, Frische und Geschmack sind dabei für uns ebenso selbstverständlich wie z.B. das monatlich wechselnde Angebot an Länder- oder Saisonspezialitäten.


Mit entsprechenden Dekorationen stimmen unsere Filialen den Kunden auf den besonderen Genuss ein.





Junge

Unser Rezept heißt Kompetenz.



Die Besten kommen aus den eigenen Reihen

Starke Leistungen kann heute nur ein hoch motiviertes, qualifiziertes Team erbringen. Deshalb bieten wir unseren Mitarbeiter/innen nicht nur eine Reihe von Schulungen an, sondern eröffnen ihnen auch berufliche Perspektiven, die über den normalen Möglichkeiten mittelständischer Handwerksbetriebe liegen. Mit diesem modernen Ausbildungskonzept, in das wir ständig investieren, bringen wir ebenso engagierte wie qualifizierte Mitarbeiter aus den eigenen Reihen hervor.



Qualität ist die Basis

Vom Einkauf bis zur Verarbeitung, von der Expedition bis zum Verkaufstresen und von der Verwaltung bis zum Management setzen wir auf vernetzte Leistungen höchster Qualität. Nur so können wir am Markt stetig die Nase vorn haben. Eine Bestätigung unseres Konzeptes ist die Auszeichnung mit dem Bäcker-Oscar „Marktkieker.“





Unser Erfolg hat Methode

Unsere besondere Stärke liegt in der Präsentation unserer Waren. Die beginnt damit, dass sich alle unsere Filialen an Spitzenstandorten befinden. Für jeden Standort entwickeln wir ein individuelles Profil, mit dem sich die Stadtbäckerei Junge nicht nur harmonisch in das Stadtbild integriert, sondern es auch belebt.

Vom Ladenbau bis zum Preisaufsteller kreieren wir einen modernen, sympathischen Auftritt, der sich in das Corporate Design einfügt und die Marke "Stadtbäckerei Junge" stärkt. Dank der Freundlichkeit unserer Verkäufer/-innen und der Frische unserer Produkte präsentieren wir uns als Ort des besonderen Genusses und der Kommunikation.

Wir setzen Maßstäbe

Bei wöchentlich über 340.000 Kundenkontakten beobachten wir genau, was der Kunde von uns erwartet. Deshalb entwickeln wir Konzepte und Produkte, mit denen wir im Wettbewerb immer ganz vorn dabei sind.

So haben wir das Konzept des Bäckers im Laden ebenso maßgeblich mitgestaltet wie die Ideen des "shop in shop" und der Snackfiliale ("stand alone") mit ihrer Mischung aus Coffeeshop und Bäckereibistro. Dabei bieten wir unseren Kunden neben der Vielfalt an Produkten auch ein besonderes Wohlfühl-Ambiente, das einfach zum Verweilen einlädt. Dank Flexibilität und Know-how können wir unsere Konzepte auch an außergewöhnlichen Standorten umsetzen, etwa als Pavillons fürs Saisongeschäft oder an U-Bahnstationen und Bahnhöfen.





Unsere Bäckerei in Lübeck Roggenhorst



Unsere Bäckerei in Rostock Elmenhorst

Konditorei Junge GmbH & Co. KG aA

Hafenstraße 25 · 23568 Lübeck · Tel.: 04 51/3 88 75-0 · Fax: 04 51/3 88 75-41

Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH

Hauptstraße 93a · 18107 Rostock-Elmenhorst · Tel.: 03 81/7 76 26-0 · Fax: 03 81/7 76 26-17

www.stadtbaeckerei.de · E-Mail: info@stadtbaeckerei.de