

Auszug aus dem "Back Journal" (Fachzeitschrift) vom April 2010:

Die 40 innovativsten Bäcker im deutschsprachigen Raum

Rankings über die Backbranche kann man nach vielen Kriterien aufstellen: "Die größten Bäcker", "Die reichsten Bäcker", "Die einflussreichsten Bäcker" und so weiter und so weiter. Die Listen mögen auch ihre Berechtigung haben, wir finden allerdings, dass dabei ein wichtiger Punkt leicht vergessen wird: Die Innovationskraft. Schließlich ist sie es, die einen Betrieb langfristig am Leben erhält. Und es sind auch die innovativen und experimentierfreudigen Bäcker, die durch ihr Vorbild die Branche in Saft und Kraft gehalten haben. Denken wir nur daran, wo das Bäckerhandwerk heute stünde, wenn nicht irgend ein Kollege vor Jahren auf die Idee gekommen wäre "Was so eine Coffeeshop-Kette kann, können wir schon lang." Ein anderes Beispiel ist die Erschließung der Systemgastronomie.

Unsere Auswahl der 40 innovativsten Bäcker ist natürlich subjektiv. Auch, weil manche Unternehmer stellvertretend für eine Gruppe von Kollegen stehen, die gerade das gleiche Konzept verfolgen. Wenn Sie aber der Meinung sind, dass ein Kollege unbedingt zu den innovativsten Betrieben gehört, freuen wir uns über Hinweise. Eine weitere Klassifizierung der 40 hier vorgestellten Unternehmen verbietet sich aus unserer Sicht. Zu unterschiedlich sind einfach die Unternehmerpersönlichkeiten und wer soll auch die Frage beantworten, was innovativer ist: Das Snackkonzept, die Cafébar, die Standortpolitik, die Produktionsweise, die Logistik, die Mitarbeiterführung, die Organisation, das Marketing oder einfach die Konsequenz in der Unternehmensführung. Deshalb haben wir die Vordenker der Branche einfach in alphabetischer Reihenfolge aufgelistet. Eines fällt allerdings auf: Die von der Filialzahl her ganz großen Namen fehlen im Ranking. Vielleicht ist an der Geschichte mit den Schnellbooten und den Tankern also doch was dran.

Dirk Waclawek, Andreas Ranft

Michael und Petra Padeffke, Mössingen.

Nur wenige Bäckereien in Deutschland erreichen ein konstant hohes Niveau in allen Filialen. Die Bäckerei Padeffke gehört dazu. Das allein mag noch nichts Innovatives zu sein. Verantwortlich für den Erfolg ist aber sicher auch die Art der Mitarbeiterführung, die Michael und Petra Padeffke pflegen. Jetzt wissen wir, dass reine Demokratie in einem Unternehmen nicht funktioniert. Auf die Einbindung der Mitarbeiter zu setzen kann sich aber lohnen, selbst wenn es um Investitionsentscheidungen geht. So nebenbei: Eines der innovativsten Café-Konzepte in Deutschland ist das Kaffeehaus von Padeffke in Tübingen.

