

Café  
Bäcker  
Mayer

SEIT 1761

Ausgabe 02 2023

Das Café Bäcker Mayer-  
Kundenmagazin

# Brezelpost



Viele Brezeln  
bewegen viel!



**Unser  
Vortag-Laden**

Zusammen retten  
wir Lebensmittel



Schritt für Schritt  
zum Brezelglück

So entstehen unsere Neuheiten

**Spenden bewegen**

Gemeinsam Spiel und Spaß  
schaffen mit



In neuem Look:  
Nürtingen-  
Oberensingen

Alle Standorte  
mit ihren  
Öffnungszeiten  
finden Sie hier:



Sehr geehrte Kundinnen  
und Kunden, liebe Leserinnen  
und Leser,

unser Familienbetrieb Café Bäcker Mayer hat über die Jahre hinweg **Nachhaltigkeit und Umweltschutz** im Blick. Dieses Engagement für umweltbewusstes Handeln und die Leidenschaft für nachhaltige Praktiken haben einen festen Platz in unserem Tun gefunden.

In dieser Ausgabe gewähren wir Ihnen einen Einblick in unsere Café Bäcker Mayer-Welt, in der Nachhaltigkeit und Umweltschutz eng miteinander verknüpft sind. Als leidenschaftliche Bäckerei ist es unser Ziel, das Beste aus beiden Bereichen zu vereinen, um Ihnen einzigartige Genusslebnisse zu bieten.

Ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit steht unser „**Gutes vom Vortag-Laden**“. Hier dreht sich alles um bewussten Genuss mit einem großzügigen Rabatt von 50 % auf unsere leckeren Backwaren vom Vortag. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, wo Sie unser Fachgeschäft finden.

Ein besonderes Anliegen ist uns auch die Förderung nachhaltigen Handelns. Mit unserem **Umweltpass** möchten wir Sie dazu anregen, aktiv die Umweltbelastung zu reduzieren und wertvolle Ressourcen zu schonen.

Darüber hinaus möchten wir auch **soziale Verantwortung** übernehmen. Mit unserer Begeisterung für Brezel-Produkte unterstützen wir „nebenbei“ erneut ein **Spendenprojekt der Nepalhilfe bei Asha21**. Unser Ziel ist es, Freude in die Hillside School zu bringen und den Kindern in Gotikhel, Nepal, etwas mehr „Kindsein“ zu ermöglichen. Daher spenden wir mit dem Kauf jedes Aktionsprodukts in Brezelform 1 Cent an Asha21.

Zudem geben wir Ihnen einen Einblick in die **Weiterentwicklung unserer Produktpalette**. Jedes unserer neuen Produkte durchläuft einen aufmerksamen Prozess, bei dem wir auch auf Ihre Wünsche und Ihr Feedback hören.

**Besuchen Sie uns und erleben Sie Nachhaltigkeit und Genuss in einem.**

Inne  
Familie Mayer



Esslingen  
am Neckar

Denkendorf

Filderstadt

Böblingen

Waldenbuch

Nürtingen

Großbettlingen

Kirchheim  
unter Teck

Weilheim  
an der Teck

Beuren  
Neuffen

Metzingen

Dettingen  
an der Erms

Bad Urach

Reutlingen

Pfullingen

Sulz am  
Neckar

Geislingen

Balingen

In neuem Look:  
Metzingen Schönbeinstraße



50% Rabatt  
auf alle  
Backwaren!

Vortag-Laden  
in Großbettlingen

mehr auf Seite 4



# Gut für die Umwelt und den Geldbeutel

In unserem „**Gutes vom Vortag-Laden**“ in der Nürtinger Straße 60 in Großbettlingen dreht sich alles um bewussten Genuss! Seit dem 1. Juli 2023 können Sie unsere unwiderstehlichen Backwaren vom Vortag genießen – und das mit einem großzügigen Rabatt von 50%. Das tägliche Angebot umfasst passend zum Konzeptgedanken „Gutes vom Vortag“: Backwaren, die nicht tagesaktuell hergestellt wurden oder gekühlt werden müssen.

Bei Café Bäcker Mayer setzen wir auf umweltschonende Logistik. Unsere Backwaren vom Vortag werden sorgfältig aus verschiedenen Fachgeschäften zusammengestellt. Durch die **Nutzung von Rückfahrtrouten** fallen keine zusätzlichen CO<sub>2</sub>-ausstoßenden Lieferkilometer an. Auch der Ausbau von Kühlgeräten und Backofen trägt zu einer guten Klimabilanz des Fachgeschäftes bei.

Aber das ist noch nicht alles! Wir setzen uns noch weiter für die Rettung von Lebensmitteln ein. Über die App „Too Good To Go“ gibt es in Großbettlingen und in der Zentrale in Kohlberg täglich Überraschungstüten mit überschüssigen Backwaren. Außerdem unterstützen wir die Tafel und einen Altbrotladen, um Lebensmittelverschwendung wirksam zu bekämpfen.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie **Nachhaltigkeit und Genuss** in einem!

Vor Ort genießen oder to go

nur EC-Zahlung möglich



## Öffnungszeiten

**Dienstag – Freitag** 7:00 – 13:00 Uhr  
**Samstag** 8:00 – 12:00 Uhr

## Mit Ihrem Einkauf gleich zweifach Gutes tun

Es ist unsere Leidenschaft, köstliche Backwaren zu backen und dabei **nachhaltig zu handeln**. Deshalb haben wir den Umweltpass ins Leben gerufen, damit Sie aktiv teilnehmen können, die Umweltbelastung

zu reduzieren und kostbare Ressourcen zu schützen. Bringen Sie einfach beim nächsten Einkauf Ihre **eigene Tüte oder ein Behältnis** mit. Mit jedem verpackungsfreien Einkauf bekommen Sie **einen Stempel in den Umweltpass**. Und für 10 gesammelte Stempel gibt es **zwei ofenfrische Königsbrezeln gratis**! So wird nicht nur die Umwelt, sondern auch Ihr Gaumen belohnt!

## Unsere November-Aktion

# Viele Brezeln

# bewegen viel!



2.-23.11.23

Mit täglichem Brezelgenuss die **Nepalhilfe von Asha21** unterstützen!

Spende



pro Produkt in Brezelform

Mehr Infos:



10 Stempel sammeln und zwei ofenfrische Königsbrezeln gratis erhalten.\*

Dieser Pass gehört

Vorname/Name

Straße

PLZ/Ort



\*Ein Stempel pro Tag

gedruckt auf umweltfreundlichem Kraftkarton

# Schritt für Schritt zum Genuss



## 1. Wir entwickeln Produktideen!

In unserer Backstube entstehen **unsere Neulinge**. Diese können Variationen aus bestehenden Produkten sein, wie zum Beispiel unsere Nusschnecke, die zu einer Nussbrezel umgeformt wurde. Inspiriert werden diese Gedanken durch **Fachzeitschriften, Ideen unserer Mitarbeiter, durch Kollegen oder durch Sie** – unsere Kunden. Dabei werden auch Herstellungsaufwand und -kosten, der voraussichtliche Verkaufspreis und die Transportfähigkeit berücksichtigt.

Anschließend werden erste Produktmuster hergestellt und intern begutachtet. Das **Qualitätsmanagement** entscheidet mit seiner rechtlichen Bewertung über Verwerfung, Überarbeitung oder Weiterentwicklung unseres neuen Gebäcks. Natürlich darf auch unser Verkaufsteam die neue Leckerei testen – wie sonst sollen wir unsere Kunden überzeugen, wenn wir nicht alle hinter dem Produkt stehen? Zuletzt entscheiden die Mayers gemeinsam, ob das Produkt ins Sortiment aufgenommen wird oder nicht.

## 2. Der Weg ins Fachgeschäft

Zur Einführung des neuen Gebäcks pflegen wir das neue Produkt intern in unsere Systeme ein, legen das **Einführungsdatum** fest, kaufen die benötigten **Rohstoffe** ein und bereiten je nach Produkt den Umfang der **Werbemaßnahmen** vor, sodass Sie, unsere Kunden, auch direkt davon erfahren.

*„Was es bei Mayer gibt, muss den Mayers auch selbst schmecken!“  
Benjamin Mayer*



## 3. Das Produkt wird betreut

Nach der Einführung der Neuheit bleiben wir auch weiterhin engagiert. Die **Qualität unseres neuen Gebäcks wird kontinuierlich überwacht** und Anpassungen werden vorgenommen, um dem **Kunden-**

**feedback** und den Verkaufszahlen gerecht zu werden. Geschmackstrends und Kundenbewertungen dienen als Leitfaden für mögliche Veränderungen im Backwarenangebot.

## 4. Wir passen unser Sortiment an!

In einem aufmerksamen Prozess beobachten wir unsere Produkte: Faktoren wie **Verkaufszahlen, Kundenrückmeldungen und Trends** beeinflussen unsere Entscheidung, ob ein Produkt im Sortiment bleibt oder nicht. Auch die **Saison**, und die

**Verfügbarkeit der Rohstoffe** spielen eine Rolle. Unser Bestreben ist es, unser Sortiment so anzupassen, dass es die **Erwartungen unserer Kunden** erfüllt und die Leidenschaft, die wir in unsere Bäckereiprodukte legen, reflektiert.



**Joachim Stein**

Backstubenleiter in Kohlberg

## Herzlichen Glückwunsch

**Seit über 35 Jahren im Team – das ist ein unglaubliches Jubiläum!** Danke für Ihre Menschlichkeit, Ihr Können als Backstubenleiter und Ihren unglaublichen Einsatz!

## 4 Fragen an:

### Seit wann sind Sie dabei?

Seit Übernahme der Bäckerei Moll im Jahr 2012.

### Ihr Weg zur Azubi-Beauftragten Verkauf?

Von der Gesellin und Handelskammer-Beisitzerin zur Azubi-Beauftragten Verkauf.

### Was sind Ihre Aufgaben als Azubi-Beauftragte Verkauf?

Schulungen zu Hygiene, Verkaufsgespräche, Kassensystem und Produktschulung.

### Wie oft gibt es innerbetrieblichen Unterricht?

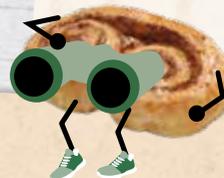
1x pro Quartal.

## Judith Gassenschmidt

Fachgeschäftsleitung in Pliezhausen und unsere Azubi-Beauftragte Verkauf



Aktuelle Themen finden Sie auch immer auf unseren **Social-Media-Kanälen** und unter [www.cafe-baecker-mayer.de/aktuelles](http://www.cafe-baecker-mayer.de/aktuelles)



### Impressum

**Konzeption** Café Bäcker Mayer – Redaktion: Lena Scheil, Viktor Götz, Sina Mayer  
**Gestaltung und Text** Götzinger + Komplizen Werbeagentur – [www.goetzingerkomplizen.de](http://www.goetzingerkomplizen.de)

**Druck** WIRmachenDRUCK GmbH – [www.wir-machen-druck.de](http://www.wir-machen-druck.de)

Unsere Brezelpost wird auf FSC- und Blauen Engel zertifiziertem Recyclingpapier gedruckt.  
**Auflage** 8.000 Stück

**Bildnachweis** Café Bäcker Mayer, Ralf Just (S. 2 Abb. Fachgeschäft Nürtingen-Oberensingen), Thomas Kiehl (S. 2 Abb. Fachgeschäfte Metzzingen und Vortag-Laden, S. 3 Abb. Sina Mayer, S. 4-5 Abb. Vortag-Laden, S. 6 Abb. Benjamin Mayer), Asha21 (S. 5 Abb. Kinder und S. 8 Abb. Kinder und Hillside School Gothike)

**Haftung** Trotz größter Sorgfalt bei der Recherche kann keine Haftung für Irrtümer oder Fehler übernommen werden. Alle Angaben sind bei der Drucklegung gültig, doch behält sich Café Bäcker Mayer das Recht auf Änderung vor. Nachdruck, Aufnahme in Onlinedienste und Internet sowie Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-Rom etc. sämtlicher Beiträge nur nach vorheriger Genehmigung des Herausgebers. Bei Verweisen auf fremde Internetseiten distanziert sich Café Bäcker Mayer von deren Inhalt und übernimmt dafür keine Haftung. Die Verantwortlichkeit liegt allein beim Anbieter der Internetseiten.

**Café Bäcker Mayer**

Erscheckweg 14, 72664 Kohlberg – [kontakt@cafe-baecker-mayer.de](mailto:kontakt@cafe-baecker-mayer.de)

Download über [www.cafe-baecker-mayer.de](http://www.cafe-baecker-mayer.de)



Mehr Infos  
zu Asha21



Aktion vom  
2.-23.11.23

## Unsere Brezeln bewegen viel!

In Kooperation mit Asha21 engagieren wir uns dafür, benachteiligten Kindern in Nepal eine bessere Zukunft zu ermöglichen. Seit über 10 Jahren setzen wir uns regelmäßig gemeinsam dafür ein, das Leben dieser Kinder durch Bildung und Perspektiven zu bereichern.

Unser nächstes Projekt ist lebensfroh: Wir planen einen Spielplatz mit Spielgeräten auf dem Schulhof der Hillside School Gotikhel zu unterstützen.

Jeder Kauf in einem unserer Fachgeschäfte hilft uns dabei – wir spenden 1 Cent pro verkauftes Aktionsprodukt in Brezelform im Rahmen unserer November-Aktion für die Umsetzung dieses Projekts.

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft für die Kinder der Hillside School Gotikhel mit.



Mit täglichem Brezelgenuss die  
**Nepalhilfe von Asha21** unterstützen!