



Tag der offenen Tür bei Bäckerei Raisch

Einblick in die Arbeit des Arbeiterteams am Produktionsstandort in Calw-Oberriedt

Auf Entdeckungstour in der Backstube

Handwerker lassen sich über die Schulter schauen / Udo Raisch stellt Erweiterung vor

(sst). Backen wird am Sonntag, 26. September zum Erlebnis. Mit einem Tag der offenen Tür lädt die Bäckerei Raisch an ihrem Produktionsstandort in Calw-Oberriedt zur Entdeckungstour in der Backstube ein.

Von 10 bis 18 Uhr stehen Bäcker und Konditoren Rede und Antwort zu ihrer täglichen Arbeit.

Gleichzeitig kann den Teig verarbeitenden Handwerkern über die Schulter geschaut werden, wenn sie Brötchen, Brot und andere Backwaren herstellen. Eine Faszination bildet sicher auch ihr Geschick, Brezeln in ihre End-

form zu schwingen, damit die Sonne drei Mal hindurch scheint, wie es in einer Geschichte über die Erfindung des Gebäcks heißt.

Zudem wird beim Tag der offenen Tür nicht nur die Vergrößerung der Produktionsfläche ersichtlich. Auf etwa 2000 Quadratmetern wurde die Bäckerei im Gewerbegebiet Heckenackerstraße erweitert. »Ein Anlieferungskühlhaus, das von außen bedient werden kann, sichert die erforderliche Kühlkette«, berichtet Udo Raisch.

Darüber hinaus entstanden ein Lagerkühlhaus und ein Lagerbereich für die Außenbestuhlungen während der Winterzeit.

Ein zusätzliches, für acht Tonnen ausgelegtes Silo er-

möglicht jetzt, 17 Tonnen an Mehl und Korn zu lagern.

»Die Verwaltung ist ebenfalls mit gewachsen«, verweist Linda Raisch auf die nicht sichtbare Organisation hinter den Kulissen.

Nachdem der Bäckermeister 1991 mit einer Verkaufsstelle und vier Mitarbeitern in Altburg begonnen hatte, wuchs das Unternehmen inzwischen auf 14 Filialen im Umkreis von 20 Kilometern mit 170 Mitarbeitern und 22 Auszubildenden an. »Ein Drittel des Personals ist in der Produktion beschäftigt«, sagt Raisch zum Team, das in der Backstube mit fünf Meistern an der Arbeit ist.

Der Standort in Oberriedt wurde vor sechs Jahren um das Gastro Café erweitert



Legen großen Wert auf Qualitätsmanagement und -sicherung: Udo und Linda Raisch, die den Bäckereibetrieb über die Jahre hinweg immer weiter auf inzwischen 14 Filialen ausgebaut haben.



Zur Entdeckungstour in der Backstube lädt die Bäckerei Raisch beim Tag der offenen Tür am Sonntag, 26. September, von 10 bis 18 Uhr am Produktionsstandort in Calw-Oberriedt ein. Fotos: Stocker

RAISCH
Bäckerei & Konditorei

seit 1899
... alles für Bäcker und Konditoren
BAKO
BAKO Region Stuttgart eG

Weiterhin viel Erfolg wünscht
Baumaschinen & Elektrotechnik
WURSTER
Oberreichenbacher Str. 11
75365 Calw
Telefon 07051/6181 • Telefax 07051/6427
• Baugeräte • Verkauf • Vermietung • Kranservice
• Photovoltaikanlagen • Installationen • SAT- u. Telefonanlagen

TAG DER OFFENEN TÜR
Tag-der-offenen-Tür-Angebote gültig am 26.09.10

BERLINER 1 Stück	0,70€	6 Stück	4,00€
KAISERBRÖTCHEN 4 Stück			1,00€
BAUERNBRÖTCHEN 3 Stück			1,00€
BREZELN 4 Stück			2,00€
SCHNITTEN verschiedene, 2 Stück			2,50€
HOLZOFENBROT 750 g			2,50€
FLAMMKUCHEN/PIZZA 1 Stück			3,50€
HEFEZOPFKAPSEL 500 g			2,70€

BÄCKEREI & KONDITOREI RAISCH
Inhaber Udo Raisch, Heckenackerstraße 3, 75365 Calw-Oberriedt
Telefon 07051 58 86 0, Fax 07051 58 86 20

Energie fürs Leben

ENCW liefert Energie
...fürs Handwerk und fürs Leben

ENCW
encw.de

Rettenmeier
Mehl
... die feine Art des Backens

Rohstoff für den anspruchsvollen Backbetrieb.
Hergestellt aus Weizen, Roggen und Dinkel mit besten Backeigenschaften.

Wir sind langjähriger Mehllieferant der Bäckerei & Konditorei Raisch.
Zum Tag der offenen Tür wünschen wir ein gutes Gelingen

Rettenmeier GmbH & Co. KG, Kunstmühle . Gesslerstraße 7 . 72160 Horb a.N.
Tel. 074 51/55 02-0 . Telefax 074 51/55 02-29. e.mail: info@rettenmeiermuehle.de



Tag der offenen Tür bei Bäckerei Raisch

Einblick in die Arbeit des Mitarbeiterteams am Produktionsstandort in Calw-Oberriedt

AHG WACKENHUT

Mercedes-Benz Service

VW CHRYSLER Jeep

AHG WACKENHUT GmbH & Co. KG
 Hauptbetrieb: Altensteiger Str. 47 - 49 - 72202 Nagold - Tel. 07452/603-0
 Servicecenter: Hertzstr. 7 - 71063 Herrenberg-Gülstein - Tel. 07032/9759-0
 www.ahg-wackenhut.de - info@ahg-wackenhut.de

Auf kleine Gäste wartet Mitmachaktion

Erlös für Grace P. Kelly Vereinigung / Informationen über Qualitätsmanagement

(sst). Auch energetisch ist die Bäckerei Raisch an ihrem Produktionsstandort in Calw-Oberriedt für die Zukunft gewappnet. »Was ursprünglich mal ein Abfallprodukt unserer Öfen war, dient jetzt der Wärmerückgewinnung«, erläutert Inhaber Udo Raisch zur Verwendung von mehr als 4000 Litern warmen Wassers.

So wird jetzt die Heizung in den Nebenräumen gespeist, zudem bleibt für das Spülen und Putzen Energie übrig. Auch betrieblich sind Raischs zuversichtlich. »Unsere drei Kinder stehen mehr oder weniger in den Startlöchern«, berichtet das Ehepaar über eingeschlagene Berufswege von Tochter und zwei Söhnen, die langfristig das Bestehen und die Entwicklung der Bäckerei sichern.

Am Tag der offenen Tür dürfen sich die jüngsten Besucher in der Kinderbackstu-



Nicht nur Brötchen und Brot, sondern auch verführerische Kuchen und Torten entstehen in der Backstube in Oberriedt.

der backen für Kinder«. Darüber hinaus dürfen die kleinen Gäste Brezeln angeln. Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung ist in der Bäckerei Raisch nicht nur ein Lippenbekenntnis. Vielmehr erwarben Udo Raisch und Bäckermeister Wolfgang Dürr die DLG-Prüfberechtigung.

»Dadurch können wir unsere Produkte regelmäßig nach den Kriterien testen und definieren«, verweist Raisch auf ernährungswissenschaftliche Erhebungen, die dem Verbraucher die Qualität dokumentieren. Raisch trägt damit unter anderem dem Anspruch und der Nachfrage der Kunden Rechnung.

Deshalb ist eine die Prüfung auch beim Tag der offenen Tür möglich. Wer möchte, kann eine Scheibe oder halben Laib seines Lieblingsbrots mitbringen und es testen lassen. Zudem sind die regionalen Partner der Bäckerei präsent und informieren über Anbau und Produktion ihrer Erzeugnisse sowie deren Verwertung.

be selbst versuchen. Schon jetzt darf man gespannt sein, welche Leckereien sie unter fachlicher Anleitung aus dem

Teig herstellen. »Den Erlös spenden wir der Grace P. Kelly Vereinigung«, erklärt Udo Raisch zum Motto »Kin-

Großmann

Sanitär-Heiztechnik GmbH & Co. KG
 Baufaschnerei • Rohrreinigung

Tel. 0 70 51 - 5 01 11
 www.sanitaer-grossmann.de

froling

Kreative Ideen für Heim und Haus

Metzgerei Seeger

- Eigene Schlachtung • Platten und Partyservice
- Schwarzwälder Schinken • große Auswahl an Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung

Neubulach-Oberhaugstett, Hauptstraße 38, Tel. 0 70 53/79 07
 Filialen: Calw-Altburg, Raiffeisenstr. 12, Tel. 0 70 51/5 06 85 - Neuweiler, Calwer Str. 22, Tel. 0 70 55/92 96 22 - Wart, Tiefenbachstr. 1, Tel. 0 74 58/16 36

MEWA wünscht viel Erfolg!

Zum **Tag der offenen Tür** wünschen wir der **Bäckerei Raisch** viel Erfolg! Wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit!

MEWA Textil-Service AG & Co. OHG Meißenheim
 Hermann-Gebauer-Straße 5 - 77974 Meißenheim
 Telefon 07824 304-0 - Telefax 07824 304-93
 E-Mail: meissenheim@mewa.de - www.mewa.de

MEWA
 TEXTIL-MANAGEMENT

WIR WÜNSCHEN DER BÄCKEREI RAISCH EINEN ERLEBNISREICHEN TAG DER OFFENEN TÜR WEITERHIN VIEL ERFOLG UND EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT

Metzgerei Blum

Metzgerei Blum - Calw - Lederstrasse 34 - www.metzgerei-blum.de



In gemütlichen Räumen empfängt die Bäckerei Raisch ihre Besucher nicht nur beim Tag der offenen Tür am Sonntag.

www.winback.de

WinBack GmbH

SILO MATIC

...die clevere Rezeptsteuerung INTELLIGENT DOSIEREN

Wir wünschen der Bäckerei Raisch in Calw einen erfolgreichen Tag der offenen Tür.

K.E.KUMMER

Obst- & Gemüse ...täglich frisch!

75385 Bad Teinach - Sommenhardt
 Silcherstraße 26
 Gastronomie Service und Privatverkauf
 Tel.: 07053 84 09 - Fax: 07053 84 30
 Mobil: 0175 184 30 79
 E-Mail: kummerke@t-online.de

Pfrommers

Getränke- und Gartenmarkt GmbH

- Weinhaus Pfrommer
- Tischlein Deck Dich ... der Verleihservice
- Zeltverleih - Fest- und Partyservice
- Bio- und Mühlenladen - Futterladen

Öffnungszeiten:
 Täglich 8.00 - 18.30 Uhr
 Samstag 8.00 - 14.00 Uhr

Raiffeisenstr. 10 - 75365 Calw-Altburg
 Telefon (0 70 51) 69 43 - Fax 5 85 55
 Mail: getraenke-pfrommer@t-online.de

DIG
 DIGITAL INFORMATION GROUP

E-COMMERCE

www.dig.de

Wir gratulieren der Bäckerei Raisch in Calw-Oberriedt zum gelungenen Umbau und wünschen für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg.

Württembergische Versicherung AG
 Gebietsdirektion Böblingen
 Otto-Lilienthal-Straße 6/1
 71034 Böblingen

- Vermögensbildung
- Wohneigentum
- Absicherung
- Risikoschutz

WV württembergische
 Partner von Wüstenrot