



Bagel Bakery setzt auf Ausbildung

Bäckerei in Droßdorf entwickelt neue Muffin-Linie - Unternehmen bildet seit September Lehrlinge aus

Die Bagel Bakery in Droßdorf entwickelt eine neue Muffin-Linie. Zudem laufen erste Tests mit einem Großhändler aus Süddeutschland, der Cranberry Flapjack und Bananabread aus Droßdorf vertreibt. Vom 13. bis 17. Oktober stellt das expandierende Unternehmen sein Sortiment auf der Fachmesse anuga in Köln vor.

Von unserer Redakteurin
UTA KUNICK

Droßdorf/MZ. Bananabread kommt gewaltig rüber. Stattliche tausend Gramm bringt das neueste Produkt der Bagel Bakery auf die Waage. Es sieht aus wie ein Riesentopfkuchen und enthält 30 Prozent Banane.

„Wir wollten qualitativ noch eins drauf setzen.“

KARSTEN ADEBAHR
VERTRIEBSLEITER

Hinter Cranberry Flapjack verbirgt sich eine Müslischnitte. Wie beide Produkte aus der Elsterregion bei den Kunden ankommen, testet derzeit ein Großhändler aus Süddeutschland. „Er hat gezielt danach gefragt, ob wir diese in Amerika bekannten Produkte nicht für ihn backen können“, sagt Vertriebsleiter Karsten Adebahr.

Nur drei Tests nötig

Das Unternehmen machte es möglich. Dabei griff es auf die Geschäftskontakte zu den Vereinigten Staaten zurück und setzte auf die Produktentwicklung im eigenen Haus. „Die schütteln die Rezepte förmlich aus dem Ärmel“, lobt Adebahr die Abteilung, die Bananabread und Cranberry Flapjack bereits nach drei Tests auf den Markt brachten.

Zudem befinden sich derzeit neue Muffinsorten in der Erprobung. Adebahr spricht von Premiumprodukten mit qualitativ hohen Inhaltsstoffen. So wird der Schokomuffin aus Vollmilchschokolade, weißer Schokolade und aus Zartbitter hergestellt. Gefüllt wird jenes Gebäck, das den klangvollen Namen „Miss chocoholic“ trägt, mit Nussnougat. Doch auch auf Beerenmuffins mit extra vielen Beeren dürfen sich die Kunden jetzt schon



Anja Ettl aus Breitenbach wird in der Bagel Bakery zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik ausgebildet. Das Unternehmen, das in den letzten Jah-

ren seine Produktion schrittweise erweiterte, hat in diesem Jahr erstmals Lehrlinge eingestellt.

MZ-Fotos (3): Corina Wujtschik

freuen. „Wir wollten qualitativ noch eins drauf setzen“, sagt der Vertriebsleiter. Große Muffins gebe es genügend auf den Markt. Muffins mit Inhalt schon weniger.

Dem in Droßdorf ansässigen Unternehmen geht es gut. Es konnte in den letzten Jahren die Produktion schrittweise erweitern. Jährlich verlassen 1 500 Tonnen Gebäck die Bagel Bakery angefangen vom Bagel (Brötchen mit Loch) über Donuts und Cookies (Plätzchen) bis hin zu Carrot cake (Möhrenkuchen). 15 Prozent der Waren gehen ins europäische Ausland, wobei der Handel mit Tiefkühlwaren, im Großverbraucher- und im Lebensmittel Einzelhandelsbereich noch weiter ausgebaut werden soll.

Chance für junge Leute

Zudem bildet das Unternehmen seit September aus. „Wir wollen jungen Leuten in der Region eine Chance geben“, meint Karsten Ade-

INVESTITION

Tiefkühlagerhaus

Die Bagel Bakery GmbH ließ sich im Jahr 2000 in Zeitz nieder. Drei Jahre später erfolgte der Umzug der Bäckerei ins Gewerbegebiet nach Droßdorf. In diesem Jahr investierte das Unternehmen in ein großes Tiefkühlagerhaus. In dem neuen Anbau sind unter anderem auch der Warenausgang und das Rohstofflager untergebracht.

i Der Werksverkauf läuft freitags zwischen 9 und 15 Uhr.



Im neu gebauten Tiefkühlager herrschen Temperaturen zwischen minus 18 und minus 24 Grad Celsius. Die Mitarbeiter tragen Thermosachen.

bahr. Anja Ettl aus Breitenbach nahm die Chance wahr. Die Gymnasiastin lernt Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Die Ausbildung erstreckt sich über drei Jahre. „Anfangs war es schon eine Umstellung“, spricht sie vor allem die stehende Tätigkeit an. Doch inzwi-

schen hat sich Anja Ettl daran gewöhnt und die Arbeit macht ihr viel Spaß. Zunächst machte sich die 19-Jährige mit dem Betrieb vertraut und wurde an die einzelnen Stationen herangeführt. Später soll die Auszubildende an den Maschinen angeleitet werden, im Lager einen

Einkblick in die Kommissionierung erhalten und sich im Büro mit Qualitätssicherung und anderen Themen vertraut machen. Für den zweiten noch zu besetzenden Ausbildungsplatz zum Facharbeiter für Lebensmitteltechnik laufen die Gespräche.