



**Baalk
BACKBORD**

über

50

JAHRE

VOLLDAMPF VORAUSS

Mit duftend-frischen
Backwaren bester Qualität.

WILLKOMMEN BEI BAALK BACKBORD

...dem Flaggschiff unter den Bäckern



Familienbäckerei seit 1959

Seit mehr als 50 Jahren beliefern wir unsere Kunden im Landkreis Verden mit frischen Backwaren. Aus der kleinen Bäckerei meiner Eltern wurde eine lokale Größe. Der Name Baalk steht für ein solides, traditionelles und zukunftsorientiertes Familienunternehmen. Fachliche Kompetenz, Zuverlässigkeit und Kundenorientierung zeichnet unser Handwerksunternehmen aus. Und darauf legen wir großen Wert: Auf einzigartige Backwaren, die schmecken und gesund sind. Qualität hat bei uns Priorität - und auch die Frische der Produkte. Und noch eins ist für uns von besonderer Bedeutung: Ein guter Service für unsere zahlreichen Kunden. Dafür sorgen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Alles fachlich kompetente Persönlichkeiten, die sich mit viel Freude und

Engagement für die Wünsche unserer Kunden einsetzen, sie nett bedienen und ihnen neben unseren Brot- und Brötchen-Spezialitäten auch Kuchen, Snacks sowie duftende Kaffee-Varianten anbieten.

Mit dieser Broschüre möchte ich Sie einladen zu einer kleinen Reise durch unsere Historie und Ihnen einen kleinen Einblick geben in die Vielfalt und Besonderheiten unseres Backwarensortiments. Warum wir uns BAALK BACKBORD nennen? - nun: Mein Opa Paul Baalk nannte sein Regal zum Ausbacken des Brotes „Backbord“. Das inspirierte mich zu einer Verbindung mit der Genusswelt eines Kreuzfahrtschiffes. So soll auch bei uns der Kunde ein gern gesehener Gast sein.

Willkommen an Bord!

Ihr Flaggschiff-Kapitän
Dietmar Baalk



Über **50 JAHRE MIT VOLLDAMPF VORAUSS**

1. April 1959 Gründung des Familienunternehmens Bäckerei Paul Baalk in Blender durch Paul und Lina Baalk in der ehemaligen Molkerei
- 1963 - 1964 Bau der neuen Bäckerei (heutige Filiale in Blender)
4. April 1989 Eröffnung der ersten Filiale in Langwedel
1. Januar 1990 Übernahme des Unternehmens durch Dietmar und Regine Baalk
1. Januar 1993 Umwandlung der Einzelfirma in die GmbH „Baalks's Backwaren Blender“
13. Febr. 1997 Übernahme der Bäckerei Stempfle mit zwei Standorten in Verden
1. April 2000 „Stapellauf“ des neuen Konzeptes „Baalk Backbord“
7. Febr. 2002 Eröffnung der ersten Backbord-Filiale nach neuem Konzept in Achim
15. Mai 2002 Übernahme der Landbäckerei Ruge in Dörverden
4. Sept. 2002 Eröffnung der ersten Supermarkt-Filiale in Thedinghausen
5. Nov. 2002 Verlegung der Produktion von Blender nach Dörverden
3. Nov. 2006 Eröffnung der Filiale in Oyten
29. August 2007 Spatenstich für den Bau unserer „Flaggschiff-Bäckerei“ in Verden
15. Mai 2008 „Stapellauf“ der „Flaggschiff-Bäckerei“
31. Aug. 2008 Großer Tag der offenen Tür mit ca. 4000 Besuchern
1. April 2009 50 Jahre Bäckerei Baalk mit 12 Filialen, 8 Verkaufsfahrzeugen und zwei Wochenmarktfahrzeugen



BAALK BACKT BROTE MIT BISS



Das ist Tradition bei Baalk: täglich frisches Brot. Hergestellt aus hochwertigen Rohstoffen und mit dem Können einer Handwerks-Bäckerei, die weiß, was Kunden wünschen: Qualität, die man schmeckt; Qualität, die gesund ist. Besonders bei unseren kernigen Broten. Einzigartig und von echtem Schrot und Korn - so wie ein Brot eben sein soll.

Und das sind unsere drei besten, von denen sich viele „eine Scheibe“ abschneiden können:

Das „Flaggschiff“

Unser dunkelbraunes Kraftpaket - eine „Power-Spezialität“, die es in sich hat. Kernig-deftig gebacken nach altem Hausrezept mit Natursauerteig und eigener Roggenvollkorn-Mischung. Brotiger geht's nicht !



Der „Kreuzer“

Ein helles Roggenmischbrot nach traditioneller Handwerkskunst auf Steinplatte gebacken - mit einer speziellen Mehlmischung und eigenem Natursauerteig.

Die Aufbereitung eines Roggenvorteiges verleiht diesem Brot seine Besonderheit. Das sieht man. Und das schmeckt man. Ein Brot wie es sein soll.

Die „Lange Anna“

Defzig-krosse Kruste, herzhaft-würziger Kern. Ein rustikales Brot - mit hohem Roggenanteil - das es in sich hat.

Die lange Ruhezeit des Roggenvorteiges, das kräftige Ausbacken auf Steinplatte - das alles gibt diesem Brot seinen einzigartigen Geschmack, von dem man einfach nicht genug bekommen kann.



KROSS & KNACKIG LOCKER & LECKER

Wer sehnt sich nicht nach knusprig-krossen Brötchen - frisch vom Bäcker.
Erfüllen Sie sich Ihren Wunsch in unseren Filialen oder am mobilen Verkaufswagen.
Denn: Knautschige Gummibrötchen kommen bei uns nicht „in die Tüte“ !

Die „Rettungs-Brötchen“

Die dunklen, die herzhaften - Genuss pur !
Knusprig geröstete Saaten geben diesen Muntermachern eine angenehm nussige Note.
Mit wenig Kalorien, aber mit viel Geschmack.

Die „FKK-Brötchen“

Täglich *F*risch, täglich *K*ross, täglich *K*nackig.
Auch noch am nächsten Tag...!
Gebacken mit Weizenvorteig - da schmeckt man den Unterschied.

Unser Konditor möchte Sie aber auch gern verwöhnen mit softig-lockerem Kuchen, süßem Gebäck oder mit einer sahnig-fruchtigen Torte:
Hier z.B. zwei „Gaumen-Träume“:

Die „Butterplanken“

So leicht, so soft, so locker !
Zucker?: Na sicher. Aber nicht zuviel - und nicht zu wenig. Unser süßer Geheimtip...

Der „Sahne-Steven“

So sahnig, so frisch, so fruchtig !
Der Spezi unseres Konditors. Ein Traum.
Eben „allererste Sahne“!



NATÜRLICHE ZUTATEN BESTE QUALITÄT



Qualität hat Priorität, sie steht bei uns an erster Stelle. Seit jeher.
Die Grundlage dafür: Wir nehmen nur beste, ausgewählte Rohstoffe.

Denn: Premium-Qualität beginnt bei den Rohstoffen.

Da sind wir wählerisch.

- > So z.B. unser Getreide: Es kommt aus der Region Hilgermissen/Hoya - natürlich aus kontrolliertem Anbau.
- > So z.B. das eigens für uns gemahlene Roggenschrot, welches unser dunkles Brot „Das Flaggschiff“ so einzigartig macht. Denn Fertigmehle und Konservierungsstoffe sind für uns tabu.
- > So z.B. der hausgemachte Natursauerteig; ständig geprüft von der Isernhäger Backkultur.
- > So z.B. das mineralstoffreiche Meersalz. Es gibt unseren Backwaren ein „meer“ an Geschmack.

Und: Premium-Qualität setzt sich fort im gesamten Backprozess.

- > So setzen wir - unter ständiger Qualitätskontrolle - auf traditionell geführte Teige und auf Vorteige.
- > So setzen wir bei der Aufbereitung unserer Brotsorten grundsätzlich auf Handarbeit. Das schont die Teige. Und das schmeckt man.
- > So verzichten wir auf industriell gefertigte Vorprodukte. Alle Backwaren stellen wir selbst her - nach hauseigenen Rezepten und gebacken auf Steinplatten. Das zeichnet uns aus. Und das wissen unsere Kunden.



BEI UNSERER CREW IST DER KUNDE GAST



Wer zu uns „an Bord“ kommt - in eine unserer Filialen oder an einen unserer mobilen Verkaufswagen - der wird stets mit einem freundlichen Lächeln begrüßt. Und mit einem fröhlichen „Moin, Moin“. Der wird stets kompetent beraten und bedient. Denn: Jeder Kunde ist unser Gast! Deshalb servieren wir ihm auch gern lecker belegte Brötchen, einen Snack oder ein Stück Kuchen.

Hinter unserem Erfolg steht eine Crew, die bereits zu nachtschlafender Zeit die Arbeit aufnimmt, um unsere Kunden mit besten und frischen Backwaren zu versorgen. Es ist eine Crew, die handwerklich top ist.

Wir bilden junge Menschen zu qualifizierten Fachkräften aus. Aber auch die Weiterbildung ist für uns sehr wichtig. So schaffen wir Arbeitsplätze. Und so sichern wir die Zukunft unseres Unternehmens.



BACKBORD-LINER AUF LINIENFAHRT

Morgens um 6 Uhr: „Leinen los“ für unser Verkaufswagen-Team. Die Autos gut bestückt mit duftend-frischem Brot, krossen Brötchen, softigen Butterkuchen und leckeren Torten - so geht's auf Tour. Hin zu unseren Kunden, die etwas abseits unserer Filialen wohnen, um sie mit frischen Backwaren zu versorgen.

Ein paar nette Worte, ein „small talk“ dürfen natürlich nicht fehlen. So fängt der Tag gut an. So verstehen wir unseren Service am Kunden.

Das alles ist nur möglich mit echtem Teamgeist, mit vertrauensvoller, mit partnerschaftlicher Zusammenarbeit. Vom Käpt'n bis zum Azubi.

Nur so sind wir erfolgreich. Nur so bleiben wir erfolgreich - für uns und für unsere Kunden.



Baalk Backbord GmbH
Max-Planck-Straße 5
27283 Verden (Aller)

Tel.: 04231 / 89 99 8-0
Fax: 04231 / 89 99 8-40
E-mail:
info@baalk-backbord.de
www.baalk-backbord.de