

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-Kapitan Dietmar Baalk



Uber 50 JAHRE MIT VOLLDAMPF VORAUS

1. April 1959	Gründung des Familienunternehmens Bäckerei Paul Baalk in Blender durch Paul und Lina Baalk in der ehemaligen Molkerei	1959
1963 - 1964	Bau der neuen Bäckerei (heutige Filiale in Blender)	STATE OF
4. April 1989	Eröffnung der ersten Filiale in Langwedel	1964
1. Januar 1990	Übernahme des Unternehmens durch Dietmar und Regine Baalk	1
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	2002
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	2008
5. Nov. 2002	Verlegung der Produktion von Blender nach Dörverden	M.
3. Nov. 2006	Eröffnung der Filiale in Oyten	W
29. August 2007	Spatenstich für den Bau unserer "Flaggschiff-Bäckerei" in Verden	19
15. Mai 2008	"Stapellauf" der "Flaggschiff-Bäckerei"	
31. Aug. 2008	Großer Tag der offenen Tür mit ca. 400	0 Besuche

1. April 2009

50 Jahre Bäckerei Baalk mit 12 Filialen, 8 Verkaufs-Fahrzeugen und zwei Wochenmarktfahrzeugen







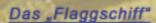


BAALK BACKT BROTE MIT BISS

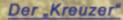




Und das sind unsere drei besten, von denen sich viele "eine Scheibe" abschneiden können:

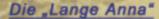






Ein helles Roggenmischbrot nach traditioneller Handwerkskunst auf Steinplatte gebacken - mit einer speziellen Mehlmischung und eigenem Natursauerteig.

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



Deftig-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 Frisch, täglich Kross, täglich Knackig. Auch noch am nächsten Tag...! Gebacken mit Weizenvorteig - da schmeckt man den Unterschied.

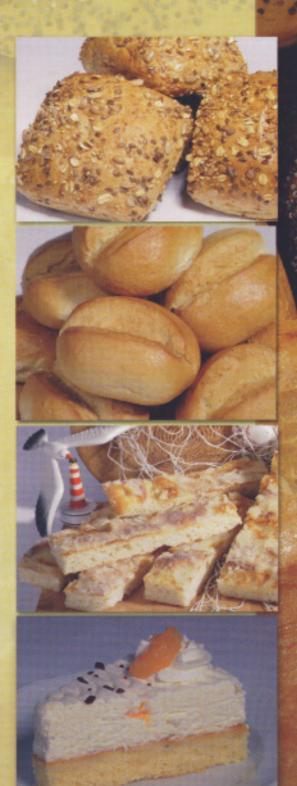
Unser Konditor möchte Sie aber auch gern verwöhnen mit softig-lockerem Kuchen, süßem Gebäck oder mit einer sahnig-fruchtigen Torte: Hier z.B. zwei "Gaumen-Träume":

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.





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

