



Frieda und Ernst Kaiser begründeten das Geschäft, das sie 1979 an Waltraud und Wolfgang Kaiser übergaben. Die Elterngeneration leitet seit 2007 gemeinsam mit Tochter Birgit Kaiser und Gottfried Faller (Produktion) die Geschäfte des florierenden Unternehmens. Zurzeit (Stand 2017) betreibt das Unternehmen 41 Bäckereifachgeschäfte, die vom Produktionsstandort am Ortseingang von Kirchhofen beliefert werden. Die Fachgeschäfte werden mit Kaffeebar, als Themencafé oder als Café mit Restaurantbetrieb geführt.

Das unternehmerische Statement:

„Kaisers Gute Backstube GmbH ist seit dem Jahr 1948 in Familienbesitz. Wir verstehen uns als Ihr Qualitätsbäcker in der Region. In unserer Backstube vereinen wir traditionelles Handwerk und modernste Technik. Unsere Bäcker und Konditoren verarbeiten in meisterlicher Handwerkskunst und Fertigkeit erlesene Rohstoffe zu gesunden und bekömmlichen Backwaren für eine ausgewogene Ernährung. Damit bringen wir ein Stück Lebensqualität in unsere Region.

Rohstoffe

Für uns Ehrensache: In unserer Backstube kommen nur natürliche und ausgewählte Rohstoffe zum Einsatz. Unser Mehl und Biogetreide beziehen wir aus der Region. Das Biogetreide für unsere Vollkornprodukte mahlen wir zudem täglich frisch in unseren eigenen Getreidemühlen. Die Zutaten für unsere Qualitätsbackwaren suchen wir mit größter Sorgfalt aus. Für unseren Tortenguss verwenden wir pflanzliche Ausgangsstoffe auf Basis von Algen (Agar-Agar). Wir verzichten auf Fertigmischungen, künstliche Emulgatoren und Teigsäuerungsmittel.

Produktion

Gut ist uns nicht gut genug: Alle unsere Produkte backen wir mit selbst hergestellten Vollkornsauerteigen, Fermentvorteigen, Flockenquellstücken sowie Weizen- und Dinkelvorteigen. Viele Rezepturen sind in unserer langen Familientradition entwickelt und verfeinert worden.

Qualität kommt bei uns vor Schnelligkeit: Deswegen geben wir unseren Teigen lange Ruhezeiten. Dadurch können unsere Backwaren mehr Geschmack, mehr Frische, mehr Haltbarkeit und mehr Bekömmlichkeit entwickeln.

Produktvielfalt

Bei uns bekommen Sie immer etwas mehr. Damit leisten wir einen Beitrag zum Erhalt der traditionellen Backwarenkultur und zur Vielfalt in der Region. Mit Blick auf den Wandel der Lebensgewohnheiten und neueste ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse ergänzen und verfeinern wir unser breites Sortiment an Brot und Brötchen ständig. Trends setzen wir mit

unseren genussvollen Gebäckstückchen, die wir mit eigenen Rezepten und nach Saison mit frischem Obst aus der Region liebevoll herstellen. Auch unser saisonales Traditionsgebäck entsteht in leidenschaftlicher Handarbeit. Unsere Konditorei verbindet bei der Fertigung von Kuchen und Torten beste traditionelle Handwerkskunst mit hoher Kreativität.

Unsere vielfältigen Qualitätsbackwaren können Sie in unseren Fachgeschäften und Cafés mit Wohlfühlatmosphäre genießen. Egal, ob ein reichhaltiges Frühstücksangebot, der Snack für zwischendurch oder ein frisch zubereitetes Mittagessen – wir bieten Ihnen den ganzen Tag eine ausgewogene Ernährung, geschmackvollen Genuss und viel Abwechslung.

Qualitätssicherung

Qualität wird bei uns großgeschrieben: Wir lassen unser Unternehmen und unsere Produkte regelmäßig durch ein neutrales Institut für Hygiene und Qualitätssicherung kontrollieren. Unsere Bioprodukte sind gemäß der EU-Ökoverordnung zertifiziert.

Mitarbeiter

Um unserem Qualitätsanspruch in der Produktion, beim Verkauf und im Service jederzeit gerecht zu werden, brauchen wir motivierte und begeisterte Mitarbeiter, die auch unsere Kunden begeistern können. Deshalb basiert unser Führungsstil auf Wertschätzung und Vertrauen. Darüber hinaus fördern wir die Entwicklung unserer Mitarbeiter durch systematische Weiterbildung in der Kaiser-Akademie. So stoßen wir individuelle Lernprozesse, die persönliche Entwicklung sowie Karrierechancen an. Mit einer fundierten Ausbildung bieten wir jungen Menschen eine abwechslungsreiche Tätigkeit und eine sichere Zukunftsperspektive. Nicht zuletzt übernehmen wir damit soziale Verantwortung in unserer Region.

Unternehmerische Verantwortung

Mit unseren Lieferanten und Geschäftspartnern pflegen wir vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen. Regelmäßige Orientierungs- und Bewertungsgespräche sichern uns eine dauerhafte Produktqualität.

Die Schonung der Ressourcen ist oberstes Gebot bei unserem Handeln. So arbeiten wir, wenn möglich, mit regionalen Lieferanten zusammen, verwenden Bioprodukte und nutzen Energieeinsparpotenziale im Betriebsablauf.

Den Strom beziehen wir beispielsweise aus Wasserkraftwerken, haben eine Wärmerückgewinnung und unsere Fachgeschäfte werden nach und nach auf LED-Technologie umgestellt. Auch die tägliche Spende von nicht verkaufter Ware an die Freiburger Tafel soll zur Nachhaltigkeit beitragen.

Unsere stetigen Investitionen in ansprechende Bäckereifachgeschäfte, Cafés mit Wohlfühlatmosphäre und in eine moderne Produktion sichern und fördern wir mehr als 450 Arbeits- und derzeit 45 Ausbildungsplätze in der Region. Damit erhalten wir auch die notwendige Ertragskraft unseres Familienunternehmens.“

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Unternehmens (Stand: Frühjahr 2018):

Geschäftsführung



Wolfgang Kaiser
Geschäftsführer
Einkauf und Kundenberatung



Waltraud Kaiser
Geschäftsführerin
Finanzen und Controlling



Birgit Kaiser
Geschäftsführerin
Vertrieb und Marketing, Projektmanagement Filialstandorte



Gottfried Faller
Geschäftsführer
Leitung Produktion, Rezeptoptimierung, Qualitätssicherung

Bezirksleitung



Christine Kühnel
Bezirksleitung
Filialmanagement und Filialcoaching



Bianka Schneider
Bezirksleitung
Filialmanagement und Filialcoaching



Iris Merazzi
Bezirksleitung
Filialmanagement und Filialcoaching



Sandra Lupberger
Bezirksleitung
Filialmanagement und Filialcoaching



Angela Wieprecht
Bezirksleitung
Filialmanagement und Filialcoaching

Büro



Jürgen Schindler
Prokurist



Melanie Stein
Personalabteilung



Gregor Lechner
Leitung IT & Kassensysteme



Gudrun Schnabel
IT & Controlling



Judith Barth
Assistenz der Geschäftsführung / B. Kaiser



Kristina Klass
Assistenz der Geschäftsführung & Marketing



Tatjana Görtz
Assistenz der Geschäftsführung / G. Faller



Jessica Hauger
Bestellannahme



Bärbel Mocnik
Buchhaltung

Vertrieb



Roberto Guillen
Vertriebsleiter



Talal Hawi
Vertrieb

Produktion



Heiko Erdmann
Leitung der Produktion



Martin Hartmaier
Leitung der Konditorei



Jörg André
Beratung Hochzeitstorten



Noel Baier
Leitung vom Ofenteam



Christoph Schweitzer
Leitung der Feinbäckerei



Elke Szymanski
Leitung der Snackabteilung



René Mölder
Leitung der Teigmacherei