



Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.



125 JAHRE BÄCKER DICK

Bäcker Dick - Seit 1885 steht unser Handwerksbetrieb für lokale, bodenständige und vielfältige Qualität.

Blicken wir gemeinsam zurück in die Vergangenheit und blicken wir nach vorne, in die Zukunft - mit Events Angeboten und Überraschungen, die über das ganze Jahr laufen.

Foto: Bäcker Mannschaft (um das Jahr 1946)

Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.



Vorwort

Sehr verehrte Kunden, Mitarbeiter und Wegbegleiter des Bäcker Dick.



In meiner Familie kann ich zum Glück weit zurückblicken, speziell in ihrer Eigenschaft als Bäckerei, als Nahversorger mit Lebensmitteln, als Treffpunkt für Jung und Alt, in guten wie auch in schlechten Zeiten. Zurückblicken als Bürger im Ortsgeschehen oder Mitglied im Verein, als Ur-Enkel, Enkel, Sohn, Ehemann, Vater und genau das tue und praktiziere ich immer wieder gerne.

Gerne höre und sammle ich Stöcks`kes aus der guten alten Zeit, höre und berichte von den vielen großen und kleinen Dingen im langen Leben der Bäckerei und

ihres Umfeldes... Alte Berichte über das Leben nach dem ersten Weltkrieg, Sorgen vor, während und nach dem zweiten Weltkrieg, kommt der Sohn aus der Gefangenschaft zurück, die Liebe zum Beruf in der Feldpost verewigt... Gespräche am Frühstückstisch über neue Ideen, die für uns heute schon lange zurückliegen. Der Pöngel Teig, den uns die Kunden zum Lohnback brachten, die halben Liter Bier in der Nacht, den die Nachtschwärmer aus der Kneipe gegenüber bei uns gegen Brötchen tauschten und noch tausend andere, meist muntere Anekdoten, all dies gehört für mich zum Leben als Bäcker dazu.

Zurückblicken auf all das kann ich nur, weil meine Ahnen, jeder für sich auf seine Art und Weise, ein solides Fundament gebaut haben, nie hoch, aber immer breit und stark... Zurückblicken kann ich nur, weil mir eine gute Ausbildung ermöglicht wurde... Zurückblicken kann ich nur, weil die Familie diese Arbeit mit trägt... Zurückblicken kann ich nur, weil beim Bäcker Dick immer gute und einsatzbereite Menschen mitgearbeitet haben. Zählen kann sie niemand mehr... Zurückblicken kann ich nur, weil Bäcker Dick verlässliche Geschäftspartner an seiner Seite hatte und für sie ebenso verlässlich war... Zurückblicken kann ich nur, weil unsere Kunden, oft über Generationen hinweg, immer gerne wiederkommen.

Vorrausschauen kann ich nur, weil Erinnerungen und Erfahrungen aus 125 Jahren Backtradition weiterhin wegweisend eingesetzt werden für die Zukunft.

Feiern Sie mit uns und unseren Mitarbeitern ein Jahr der Erinnerungen für die Zukunft, mit frischen Angeboten und alten Rezepten. Einige Überraschungen erwarten sie im Laufe des Jubiläums Jahres in unseren Fachgeschäften,

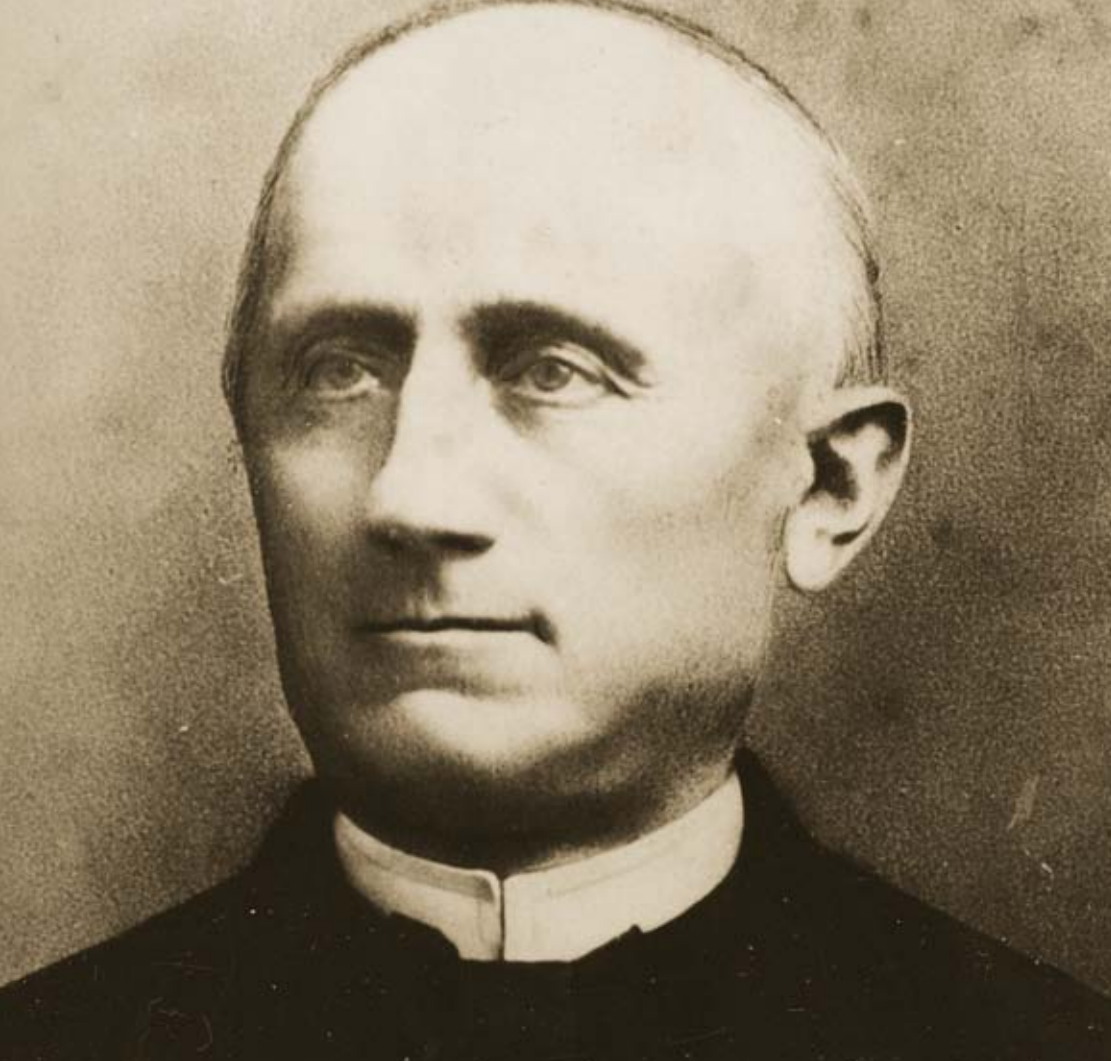
Jürgen Dick, Bäckermeister

IMPRESSUM

Texte:	Günter Kleinen (Archiv), Jürgen Dick und Andreas Valiotis
Konzepte/Layouts:	Andreas Valiotis
Fotografie:	Bäcker Dick Archiv und Andreas Valiotis
Weitere Textquellen:	Zentralverband d. Deutschen Bäckerhandwerks e.V (Berlin) 5 Sterne Gesellschaft GmbH (München/Hannover)
Druck:	Druckerei Müllenbruch, Heinsberg

INHALTSVERZEICHNIS

125 Jahre Erfahrung und Tradition	7
Memories for Future	13
Ein ganz normaler Freitag	17
Bäcker Dick, die 5-Sterne- Bäckerei	26
Soziales Engagement	27
Zu guter Letzt	31



Wilhelm Heinrich Hubert Dick (oben), Josef Dick (links), Heinz Dick (rechts)



125 Jahre Erfahrung und Tradition

Bäcker Dick - der Weg eines erfolgreichen Familienunternehmens

1885 steht ganz vorne in der Chronik, neben dem Bild von Wilhelm Heinrich Hubert Dick, dem Bäckermeister, der damals in der Gemeinde Oberbruch-Dremmen seine Bäckerei und Konditorei gründete. In der Boos-Fremery Straße, die noch heute das Zentrum des Stadtteils Oberbruch ist, wird auch 125 Jahre nach der Gründung frisch Gebackenes direkt aus dem Backofen verkauft.

Vier Generationen von Bäckern haben dieses Familienunternehmen zu dem gemacht, was es heute ist, eine der größten Bäckereien in der Kreisstadt. Dem Gründer Heinrich Dick folgte nach seinem Tod 1932 Sohn Josef Dick, der zu dem Zeitpunkt bereits Bäckermeister war und den guten Ruf des Qualitätsbetriebes ausbaute. Bilder aus der guten alten Zeit des Familienarchivs zeugen von der schon damals hochentwickelten Unternehmensphilosophie. Gemeinsam mit seinem Sohn Heinz Dick eröffnete er schon 1950 die erste Bäcker Dick -Filiale in Heinsberg und sorgte dafür, dass dieses Geschäft mehrmals täglich mit frischen Backwaren aus Oberbruch beliefert wurde.

Auch in der dritten Generation standen die Zeichen weiterhin auf Expansion. So

baute Heinz Dick die Backstube auf 150 qm aus und tauschte die gemauerten und mit Kohle beheizten Backöfen durch (damals) hochmoderne ölbeheizte Umluft-Öfen aus. Der erfolgreiche Bäckermeister, der mittlerweile 5 Bäcker und 15 Fachverkäuferinnen beschäftigte, eröffnete 1977 eine weitere Backfiliale in Erkelenz. Mitten in der Blüte seines Lebens verstarb 1980 leider der aktive und beliebte Vater des heutigen Firmeninhabers Jürgen Dick.

Die entstandene Lücke füllte mit viel Energie und Tatkraft Waltraud Dick aus, die den Betrieb so weiterführte, wie es ihr



Mann wohl auch getan hätte. Sie nahm besonders 1984 die große Aufgabe an, den Betrieb in Oberbruch umzubauen, da das Gebäude nicht mehr zweckmäßig für die Zukunft erschien. Zum 100 jähr-

gen Jubiläum konnte Waltraud Dick ihrem Sohn Jürgen eine Bäckerei übergeben, die solide vorbereitet war auf die Anforderungen der Zukunft.

Jürgen Dick machte nach dem Abitur zunächst eine Bäckerlehre, leistete seinen Grundwehrdienst und wurde im Interesse der Handwerkskammer, die Bäckerei war zur Zeit „meisterlos“, auf dem schnellsten Weg zur ersten deutschen Bäckerfachschule nach Olpe entsandt und legte dort nur zwei Tage nach seinem 24. Geburtstag seine Bäckermeisterprüfung ab. Im gleichen Jahr heiratete er seine Frau Marina, geborene Abels aus Heinsberg, die seither an seiner Seite das Unternehmen mit getragen und ständig weiter ausgebaut hat.

So war es nur eine Frage der Zeit, bis die Grenzen der Produktivität in der Oberbrucher Backstube erreicht waren. Gemäß



dem Motto „Bewährtes erhalten- Neues gestalten“ wanderte der Bäcker Dick im Jahr 2000 von seinem Stammbaus aus mit den Backöfen in das nahe liegende Heinsberger Industriegebiet. Dort fand er hervorragende Bedingungen vor, sich weiterhin behutsam zu entwickeln, ohne die traditionellen Werte aus dem Auge zu verlieren. Jürgen Dick ist sich der Geschichte „Bäcker Dick in Oberbruch“ stets bewusst und fühlt sich dieser Tradition auch heute weiterhin verpflichtet.

Der Erfolg der folgenden Jahre und des an die Backstube angegliederten BackLocal's zeigt, das dieser Weg wieder einmal richtig gewählt war.

In den nächsten Jahren wurden mit Augenmaß weitere Bäckereifachgeschäfte eröffnet, die allesamt dazu beitragen, das in dem modernen Familienunternehmen mit der 125 jährigen Tradition 50 Mitar-



Gangel, Westpromenade/Heinsberg, Wassenberg

beiter ihrer Arbeit nachgehen können. Insgesamt 7 eigenen Fachgeschäfte werden zentral von der Backstube mehrmals täglich mit frischen Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen beliefert. Ein angegliederter Brötchenlieferdienst bringt morgens in der Frühe Brötchen an die Tür und einige Kantinen und Großküchen werden direkt mit frischen Backwaren beliefert.

„Backen ist unsere Sache, das liegt bei uns seit Generationen im Blut!“ sagt Jürgen Dick, der der Familientradition treu geblieben ist. „Ich bin stolz darauf, dass ich an der Spitze eines leistungsfähigen Handwerksbetriebs in diesem Jahr auf 125 Jahre Backtradition zurückschauen kann – und wir dabei sowohl die Qualität unserer Produk-

te, die menschliche und kommunikative Führung der Mitarbeiter, als auch den hohen Anspruch der Kundschaft immer im Auge behalten.“ Heute stehen hinter dem Unternehmen Dick nicht nur hoch motivierte, handwerkliche Bäcker mit einer unterstützenden, ausgereiften Technik, sondern ebenso eine gute Logistik und ein geschultes Verkaufsteam. Dass Bäcker Dick ein anerkannter Ausbildungsbetrieb

ist und immer wieder mit Auszeichnungen von sich reden macht, ist fast müßig zu erwähnen. Zudem ist es für den einzigen „Fünf Sterne Bäcker Heinsberg's“ ideelle Verpflichtung, immer wieder speziell der Jugend die Möglichkeit zu geben, sich über den Aufbau und Ablauf einer modernen Bäckerei zu informieren.

„Bewährtes
erhalten - Neues
gestalten“
(Jürgen Dick)





Im Jahr 2008 ergab sich für den Bäcker Dick die Gelegenheit, traditionelles backen so nah an den Kunden zu transportieren, wie es zu Großvaters Zeiten noch gewesen war. Auf der Hochstrasse in Heinsberg, im Zentrum der Kreisstadt, wurde mitten in einem hochtechnisierten Gebäude ein Traum vom Bäcker Dick wahr, das Back-Café-Haus.



Memories for Future

Die Filiale in Heinsberg wechselt aus dem historischen Gebäude auf der Hochstraße 109 in das moderne und futuristische Gebäude der Kreissparkasse Heinsberg.

„Bewährtes erhalten- Neues gestalten.“ Dieser Leitsatz gilt auch wieder für die jüngste Neuerung des Familienbetriebes Bäcker Dick. Die Filiale auf der Hochstraße 119, die erste Expansion des Bäckerbetriebes, gehört seit 60 Jahren ins Stadtbild Heinsbergs und war dort auch nicht mehr wegzudenken. Als allerdings die Kreissparkasse im Jahre 2008 das moderne Gebäude schräg gegenüber errichtete, bot sich für Bäcker Dick die Gelegenheit, einen weiteren innovativen Schritt zu wagen. Das neue

Back-Café-Haus, das nun die alte Filiale auf der Hochstraße 119 ersetzt, war schon seit Jahren eine Vision von Jürgen Dick. Es



sollte ein Fachgeschäft entstehen, das sowohl die Eigenschaften eines modernen Cafés besitzt als auch gleichzeitig ein Stück traditionelles Bäckerhandwerk darstellt.

„Memories for Future“, dieser Slogan steht für modernes Lifestyle und bietet gleichzeitig die Gelegenheit, einem im eigenen Betrieb ausgebildetem Bäcker live über die Schulter zu schauen, wie das Brot noch vor Jahren, wie auch Heute, gebacken wird. Eine gelungene Kombination aus moderner Architektur, modernem Interieur, zeitgemäßem Lebensgefühl und traditionellen Elementen des Handwerks.

Damit ist Bäcker Dick ein hochwertiges Ambiente im Herzen Heinsberg's gelungen, dass Alt und Jung gleichermaßen begeistert.





Ein ganz normaler Freitag

Ein Erfahrungsbericht von Andreas Valiotis

Ich bemerke die Stille um mich herum, als ich die Türe meines alten Wagens zuschlage. Es scheint das einzige Geräusch zu sein, dass die Nachtruhe stört - jedoch ist es kein hartes und kantiges Schallen, sondern leicht gedämpft vom frischen Neujahrschnee.

Es ist Freitag, kurz vor drei, wie mir der Blick auf die Uhr verrät. Das Licht, um die Ziffern überhaupt lesen zu können, liefert mir das schummrige Licht einiger Seitenfenster des Gebäudes, an dem ich geparkt hatte... Denn hier brennt schon seit einiger Zeit das Licht.

Es ist der erste Freitag nach Silvester und ich nahm mir vor, hinter die Kulissen von Bäcker Dick zu blicken. Das sollte natürlich möglichst authentisch

passieren, dieser Blick. Also versuche ich pünktlich von Beginn an dabei zu sein und die erste halbe Stunde habe ich trotzdem schon verpasst.

Als ich über den Hintereingang in das Gebäude von Bäcker Dick eintrete, begrüßt mich ein angenehm süßlicher Geruch von ofenfrischen Backwaren – ein Geruch, der wohl auch ohne heißgelaufene Öfen den Raum längst für sich vereinnahmt hat. Es ist recht still in der großen Backstube, keine lärmenden Maschinen. Ich nehme nur das Geräusch eines Radios und das leise Mitbrummen eines gut gelaunten Bäckermeisters wahr.

Ein freundliches „Guten Morgen“ und ein erstes Gespräch über das kalte Wetter zum „miteinander

warm werden“, gibt mir ein herzliches und vertrautes Gefühl.

Der Meister und Backstubenleiter, Frank - morgens immer der Erste in der Backstube - bereitet die Bestellungen für den Arbeitstag vor. Wie jeden



**Mir wird bewusst,
dass es erst 4
Uhr morgens ist,
Deutschland noch
schläft, hier aber
Mensch und
Maschine schon
hochtourig laufen.**

Tag, geht er die Listen systematisch durch, plant den Arbeitstag und kümmert sich um die ersten Zutaten.



Dann geht alles recht schnell, kurz nach mir schneien wortwörtlich schon die weiteren Bäcker-gesellen ein. Benni, Josef, Franz, Christian, Mathias, Fabian, Thorsten und Thorsten - die weiteren Glieder der gut organisierten Kette - nehmen nach einem kräftigenden Kaffee ihren Arbeitsplatz ein. Jeder Bäcker hat einen festen Arbeitsablauf, um eine reibungslose Produktion zu

gewährleisten. Der Meister am Mischer, ein Geselle an der elektronischen Waage, mehrere Bäcker wirken und formen die Brote mit Hand, ein Azubi bei Josef, der Konditorgeselle, der die Unterstützung beim Dekorieren benötigt. Als letztes Glied der Kette gibt es den Ofenführer Benni, der die vorbereiteten Gebäcke sicher in den Ofen rein und auch wieder raus befördert. Der Azubi,

Thorsten, hat heute frei, um sich auf seine Gesellenprüfung vorzubereiten - die Prüfung hat er selbstverständlich bestanden.

Nun läuft die Produktion auf Hochtouren. Für mich, als Außenstehender, stellt der Produktionsablauf eine Überflutung der Sinne dar. Dampf steigt am Ofen auf, Signaltöne, rote Warnlichter, überall stehen Wagen mit fertiger oder



vorbereiteter Backware, Mehlstaub, Maschinen-geräusche, Hand-in-Hand Arbeit an den Arbeitsplätzen, große Mischer mit zentnerweise Teig, viele Brot- und Brötchensorten, Brezel und unzählige andere Dinge und Vorgänge, die perfekt aufeinander abgestimmt sind.

Im Konditorbereich sind bereits die Teilchen fertig und Josef kümmert

sich schon um die ersten Sahnetorten. Mit Routine und Liebe zum Detail gestaltet er Herrentorten... das Bild hat sich in mein Gedächtnis gebrannt.

Jetzt bemerke ich, dass auf dem sogenannten „Hof“ – eine Bezeichnung aus alter Zeit, dem Verteilerbereich für die sieben Dick-Filialen - die ersten Warenaufteilungen begonnen haben.

Mir wird bewusst, dass es erst 4 Uhr morgens ist, Deutschland noch schläft, hier aber Mensch und Maschine schon hochtourig laufen.

Frauen bestimmen den weiteren Weg der Brote, Brötchen und Teilchen. Gabi, die Versandleiterin, sorgt dafür, dass alle Bestellungen den richtigen Weg einschlagen. Listen werden mit vorhandener



Ware abgeglichen und versandfertig gemacht. Nun verlassen auch schon die ersten Fahrzeuge das BackLockal auf der Industriestraße, um die Geschäfte in Heinsberg, Oberbruch, Gangelt und Wassenberg zu beliefern. Denn ab 5 Uhr öffnen die ersten Bäckerfachgeschäfte, die rechtzeitig beliefert werden müssen - die Kunden erwarten frische Brötchen.

Wenn der Chef gerade nicht selbst mit Hand an-

legen muß, kümmert er sich hauptsächlich um das organisatorische rund um Bäcker Dick. Gewöhnlich trifft er gegen vier Uhr ein. Er vergewissert sich beim Backstubenleiter und im Versand, dass die Produktion reibungslos läuft und kümmert sich anschließend im Büro um anfallende Arbeiten.

Gegen 8 Uhr ist Mittag, oder wie sagt man? Der Löwenanteil für die heutige Produktion ist erledigt. Eine Pause mit leckeren,

selbstgebackenen Brötchen und Croissants, der Tageszeitung, frischem Kaffee und kleinen Scherzeleien, eine wache Bäcker-Runde, sorgt für einen frischen Energiestatus.

Anschließend werden hauptsächlich Sonderbestellungen bearbeitet, größtenteils für Großkunden. Aber auch kleine Sonderwünsche werden nicht vernachlässigt. Ein Privatkunde zum Beispiel, hat einen Geburtstagskuchen in Form einer Yacht

bestellt – das ganz ohne Marzipan und mit viel Streusel und Smarties. Ich bin begeistert und fasziniert, mit wieviel Raffinesse und „Know How“ aus Kuchenteig, Schokolade und Zuckermasse ein gegenständliches Objekt entstehen konnte. „Da geht noch mehr! Ich hab sogar schon einmal einen

Formel-1 Wagen gebastelt“, erzählt mir Josef ganz stolz. So vergehen auch die nächsten zwei Stunden wie im Flug - beeindruckt von den Einflüssen und Reizen um mich herum.

Mittlerweile ist auch das Büro komplett besetzt. Nun kümmern sich Marina Dick und Ellen Florack um



In der Backstube geht es ab 11 Uhr langsam dem Feierabend entgegen.

anfallende Verwaltungs- und Organisationsarbeiten. Aufträge werden abgearbeitet, Rechnungen geschrieben, Lieferscheine abgeglichen, Arbeitspläne erstellt und und und...

In der Backstube hingegen geht es ab 11 Uhr langsam dem Feierabend entgegen und man küm-

mert sich nun vordergründig um die Hygiene - denn zum Schluss ist Backstubenreinigung angesagt. Arbeitsflächen werden gereinigt, Maschinen geöffnet, um auch das Innere von Krümeln zu befreien, der Boden wird mit einer Putzmaschine gesäubert und auch die Öfen ausgespült... Denn am Ende muß

alles sauber und rein sein. Beim Verlassen der Backstube soll nur noch der angenehm süßliche Duft von frischen Backwaren seinen Charme versprühen und daran erinnern, dass Bäcker Dick eine echte 5-Sterne Bäckerei ist.





Bäcker Dick, die 5-Sterne-Bäckerei

(Quelle: 5 Sterne Bäcker Gesellschaft, München/Hannover)



Die 5 Sterne werden in der gesamten Bundesrepublik Deutschland von Bäckereien geführt, die nicht nur Backwaren in hervorragender Qualität anbieten, sondern die auch auf Service und Kundenfreundlichkeit größten Wert legen. Diese Geschäfte dürfen sich zu den besten Bäckereien Deutschlands zählen. Die 5 Sterne Bäckereien lassen sich Jahr für Jahr freiwillig und anonym auf Herz und Nieren überprüfen.

Bei den Testkriterien ist das freundliche „Guten Morgen“ genauso wichtig wie die Frische und geprüfte Qualität der Ware.

Nach außen hin ist jede 5 Sterne Bäckerei deutlich an dem wertvollen blau-silbernen Schild zu erkennen. Die Summe aller Anforderungen und der Wille, seine Kunden stets bestens zu bedienen, ergeben für den Verbraucher viele echte Vorteile:

- Sie erhalten stets frische Backwaren in meisterhafter Qualität.
- Ihr 5 Sterne Bäcker bietet Ihnen geprüfte Leistungsstandards.
- Sie werden kompetent und freundlich bedient.
- Sie erhalten eine fachlich qualifizierte Beratung.
- Sie kaufen ein in einem Geschäft mit Atmosphäre.

Soziales Engagement

Bäcker Dick ist traditionell in vielen sozialen Bereichen tätig. Schon Joseph Dick (zweite Generation) war in schweren Zeiten dafür bekannt, sich „nicht lumpen zu lassen“, wenn es um eine Geste oder Unterstützung ging.

Heute finden ortsansässige Vereine vielfältige und verlässliche Unterstützung bei Bäcker Dick. Projekte wie die Tafelrunde, Amos, der Mittagstisch für Kinder mit dem Sonnenscheinbrot, Wir für Ruanda, die Lebenshilfe e.V., eine Reihe ortsansässiger Kindergärten, alle sind irgendwie seit vielen Jahren verbunden mit dem Bäcker Dick.

Schulklassen ebenso wie Gruppen verschiedener Vereine erhalten immer wieder Einblick in die Backstube an der Industriestrasse 54a, damit das Wissen um die Herkunft unserer LEBENS-Mittel nicht in Vergessenheit gerät.





Die Belegschaft Bäcker Dick, Jahrgang 2010 sagt: **Danke Heinsberg**

Zu guter Letzt

Rückblickend stellt man fest, dass der Leitsatz „Bewährtes erhalten- Neues gestalten.“, gänzlich auf die letzten 125 Jahre Bäcker Dick zutrifft. Ob soziales Engagement, zertifizierte Qualitätsstandards, beseelte Berufung zum Bäckerhandwerk, ständige Modernisierungen oder die Heimatverbundenheit. All diese Eigenschaften machen Bäcker Dick in Heinsberger Landen zu etwas einzigartigem. Bäcker Dick war, ist und wird Ihr lokaler, bodenständiger und vielfältiger Bäcker bleiben, auf Tradition achten, das Moderne suchen und weiterhin auch über das Backen hinaus für Sie da sein.





Bäcker Dick GmbH

Industriestr. 54a
52525 Heinsberg
Tel.: 0 24 52 / 97 83 17

- Boos-Fremery-Straße 9, HS-Oberbruch
- Hochstr. 100, HS-Innenstadt
- Karl-Arnold-Straße 2a, HS-Grebben
- Westpromenade 86, HS-Innenstadt
- Graf-Gerhard-Straße 33, Wassenberg
- Heinrich-Otten-Straße, Gangelt

Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.