

**» DAS SPEZIELLE
KONZEPT**

„Wir sind ziemlich anders als andere Bäcker“, beginnt Alfred Meffert das Gespräch. Und dieses Anders-Sein umfasst nicht nur die Bio-Zertifizierung. Die Bäckerei Meffert bezieht ihr Getreide von einem regionalen Landwirt, mahlt dieses in der hauseigenen Mühle selbst, verzichtet vollständig auf Convenience-Produkte sowie auf Enzyme, Triebmittel und Gentechnik. Regionalität und Handwerk, das bedeutet für Alfred und Jörg Meffert stets die gesamte Wertschöpfungskette im Blick zu haben und für kleinteilige Versorgungs- und Erzeugungsstrukturen zu kämpfen.

Alfred (links) und Jörg Meffert (rechts) führen die Vollkorn- und Biobäckerei Meffert in der vierten Generation.



Ziemlich anders als die Anderen

Vom Acker bis auf den Teller – Die Vollkorn und Biobäckerei Meffert aus Lemgo setzt auf regionale Wertschöpfungsketten und das Prinzip des Selbermachens. Dabei heraus kommt ein spannendes, erfolgreiches und zukunftsfähiges Unternehmensmodell.

Von Martin Wispel

Einfach. Gutes. Brot.“, so lautet das Motto der Bäckerei Meffert aus Lemgo, das in großen Buchstaben an der Außenfassade des Backhauses geschrieben steht. „Ohne Klimbim, dafür mit Geschmack und Herz“, findet sich als Zusatz auf der Webseite der Biobäckerei. Doch was steckt hinter dem Motto? Bio-Zertifizierung, Regionalität, Verzicht auf chemische Zusatzstoffe und Backmittel – so weit ist das heutzutage erst einmal nichts gänzlich Ungewöhnliches mehr. Und doch füllen die Brüder Alfred und Jörg Meffert diese mittlerweile recht gängigen Schlagwörter auf eine besondere Art und Weise mit Inhalt. Eben ein bisschen anders als viele ihrer Kollegen. Die Meffert-Brüder führen den 1904 von ihren Ur-Großeltern in Lemgo, etwa 25 Kilometer östlich von Bielefeld, gegründeten Betrieb heute in der vierten Generation. 1998 stellten sie die Bäckerei komplett auf Bio um, 2011 gründeten sie gemeinsam mit einigen Kollegen den Verein Die Freien Bäcker. Und auch wenn vieles bei ihnen anders läuft als in der Branche üblich, den Weg der Filialisierung haben auch Alfred und Jörg Meffert beschritten. Heute betreiben sie insgesamt zehn Verkaufsstellen in der Region Ostwestfalen-Lippe. Eine Entwicklung, die 2017 zum Bau einer komplett neuen Backstube, samt Büro- und Lagerflächen sowie einem großen Bäckerei-Café führte. Es folgte ein Umzug, der wie zu erwarten alles andere als einfach war.

1904

Otto und Helene Meffert gründen die Bäckerei Meffert in der Paulinenstraße in Lemgo.

1946

Alfred und Berta Luise Pauline Meffert (zweite Generation) übernehmen den Betrieb.

1962

Alfred und Hannelore Meffert (dritte Generation) führen die Bäckerei weiter und wagen etwas Neues: Aus der Bäckerei der Eltern und Großeltern wird die Vollkornbäckerei Meffert.

1996

Die Brüder Jörg und Alfred Meffert (vierte Generation) übernehmen den elterlichen Betrieb mit zwei Geschäften.

1998

Umstellung erster Artikel der Bäckerei auf Bio. Heute liegt der Bio-Anteil bei circa 95 Prozent.

2011

Gründungsmitglied der Freien Bäcker e.V., Jörg Meffert-Schau ist zudem Mitglied des Vorstands.

2017

Bau der neuen Firmenzentrale in Lemgo inklusive Verkaufsraum, Café, Produktion, Büro- und Lagerflächen. Umzug vom ehemaligen Unternehmenssitz in der Paulinenstraße an die Ostwestfalenstraße. Investitionsvolumen etwa zwei Millionen Euro.

2017

Eröffnung der insgesamt zwölften Filiale in der Friedrich-Ebert-Straße in Detmold-Hiddesen.



Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

Selber machen. „Wir haben mit dem Bio-Gut Wendlinghausen einen Landwirt, der für uns Roggen, Weizen und Dinkel anbaut. Das Getreide vermahlen wir dann in unserer eigenen Mühle zu Vollkornmehlen“, beschreibt Alfred Meffert eines der Alleinstellungsmerkmale des Familienbetriebs. „Wir wollen dem Verbraucher schließlich einen Grund geben, bei uns einzukaufen“, so der Bäckermeister und Konditor. Zudem könne sich das Unternehmen dadurch vor allem von der Industrie, aber auch von vielen Handwerkskollegen absetzen. Die Idee zur eigenen Mühle entstand bereits Ende der 1960er Jahre. Aus dem Anspruch, das Getreide möglichst zu 100 Prozent zu verwerten, ergab sich die Notwendigkeit einer möglichst zeitnahen Verarbeitung. Denn frisch gemahle-

» DAS BESONDERE ENGAGEMENT

Die Bäckerei Meffert ist eines der Gründungsmitglieder des Vereins Die Freien Bäcker. Die 2011 gegründete unabhängige Berufsorganisation handwerklich arbeitender BäckerInnen und KonditorInnen hat sich zum Ziel gesetzt, die Souveränität und Glaubwürdigkeit des Lebensmittelhandwerks zu bewahren. Dabei geht es unter anderem um ein enkeltaugliches Handwerk. Das bedeutet, mit den eigenen Betrieben in regionalen Wertschöpfungsketten zu einem ökologisch und sozial gerechten Wandel in der Land- und Lebensmittelwirtschaft beizutragen.

nes Vollkornmehl beginnt schnell zu oxidieren. So kam es dazu, dass die Bäckerei Meffert anfangs ihr eigenes Mehl zu mahlen. „Wir können dadurch sicherstellen, dass wir ein Mehl aus aktivem, keimfähigem Getreide haben. Viele Industrie-Müller spalten die Keimlinge ab, da das Mehl so länger lagerfähig wird. Nach unserem Verständnis ist das allerdings kein richtiges Vollkornmehl“, sagt Meffert. Eine weitere Besonderheit: Das vielfältige Sortiment der Bäckerei umfasst insgesamt mehr als 30 verschiedene Brotsorten, davon knapp ein Drittel ohne Hefe. „Wir arbeiten viel mit Sauerteigen und Ferment-Vorteigen sowie mit Quell-, Brüh- und Kochstücken. Viele Menschen reagieren stark auf Presshefe, nicht jedoch auf die Hefestämme, die sich in den Vorteigen bilden“, erklärt der 53-Jährige den Hintergrund.

Inhalte kommunizieren. Alles was abseits des Gewohnten und Bekannten ist, muss den Verbrauchern erklärt werden. Daher legt die Bäckerei Meffert besonderen Wert auf die Kundenkommunikation. Dabei geht es nicht allein um die Beratung zu Produkten und Inhaltsstoffen



Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

[2]

[1] In der alten Backstube gab es noch drei verschiedene Lager auf insgesamt drei Ebenen. Hinter der neuen Backstube liegt nun ein kleines Hochregallager. Den Umgang mit dem Elektrohubwagen auf engem Raum mussten Alfred Meffert und seine Mitarbeiter allerdings erst lernen. [2] Alfred Meffert zeigt stolz das Herz der Backstube. Um nicht alle acht bis zehn Jahre Thermoöl entsorgen zu müssen, setzt er auf Ringrohröfen des französischen Herstellers Fours Fringand. [3] Die neu gebaute Backstube in Lemgo wird sowohl von der Seite als auch von Oben mit Tageslicht durchflutet. Über die grünen Schläuche an der Decke wird der Raum im Winter mit der Abwärme der Öfen geheizt. [4] Mefferts Ankreuzfrühstück: So könnte es aussehen, das individuell zusammengestellte Frühstück.



[3]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019



[4]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

im Verkauf. Das Team der Bäckerei nutzt klassische Flyer ebenso wie neue Soziale Medien zur Profilierung und um inhaltliche Themen zu setzen. „Wir sind relativ intensiv auf Facebook und Instagram unterwegs und versuchen hier jeweils mindestens zwei Posts pro Woche abzusetzen“, so Meffert. Mehrfach bewährt hat sich zudem der gute Draht zur regionalen Tageszeitung. Gemeinsam mit der Lippischen Landes-Zeitung (LZ) nahm die Bäckerei bereits mehrfach mit speziellen Produkten an der Aktion „So liebt Lippe“ teil. Im vergangenen Jahr erwies sich das eigens kreierte Liebelein-Brot in Herzform als Verkaufsschlager. Zur Weihnachtszeit findet wie bereits in den Vorjahren wieder ein gemeinsames Keksbakken mit ausgewählten LZ-Lesern in der Meffertschen Backstube statt. Am ersten Oktoberwochenende organisierten Mefferts gemeinsam mit dem Verein Die Freien Bäcker in diesem Jahr die zweite regionale Brotzeit. Zu dieser Art Tag der offenen Tür luden die beiden Kollegen aus ganz Deutschland ein, die live vor Ort ihre regionalen Spezialitäten zubereiteten. Im Herz der neuen Backstube wurde rund um die fünf Öfen herum ein Rundgang mit Informationen, Geschichten und Impressionen gestaltet. Auf großen Bildschirmen liefen zudem zwei Filme zum Thema Boden: Better Save Soil und Let's Talk About Soil. „Durch die Kooperation mit regionalen Vermarktungsinitiativen, wie zum Beispiel dem Verein Lippequalität, sowie Landwirten und Erzeugern aus der Region haben wir immer die gesamte Wertschöpfungskette im Blick. Mir ist es bei unseren Führungen und Veranstaltungen wichtig, auch unsere Kunden dafür zu sensibilisieren“,

so Meffert. Wenn es auf Dauer keine fruchtbaren Böden mehr gebe, habe das Bäckerhandwerk ein grundlegendes Problem. Im Gegenzug brauchten die Landwirte auch jeden einzelnen Bäcker. „Wir sind ganz nah dran, dass alles zusammenbricht“, warnt Meffert. Er scheut sich nicht, Probleme offen anzusprechen und auch seine Kunden mit in die Verantwortung zu nehmen.

Wachstum und Filialisierung. Seit Alfred Meffert und sein zwei Jahre älterer Bruder Jörg 1996 den Betrieb von ihren Eltern übernommen haben, ist dieser stark ge-

Anzeige





[5]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019



[6]

[5] Etwa 150 Quadratmeter umfasst das neue Café der Bäckerei Meffert. [6] Um das Angebot an den Kunden abzurunden, ist am Ausgabebereich in der Theke auch ein Selbstbedienungskühlschrank für Kaltgetränke integriert. Das sorgt für Impulskaufe. [7] Ob to-go oder zum Direktverzehr: Die angeordneten Salate, belegten Brötchen und Fladen sowie Piratenburger sind ansprechend präsentiert.

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

Facts

Vollkorn und Biobäckerei Meffert GmbH
Am Bauhof 32
32657 Lemgo
Telefon: 05261 4043
info@baeckerei-meffert.de
www.baeckerei-meffert.de

Inhaber: Jörg Meffert-Schaufl,
Alfred Meffert
gegründet: 1904
Verkaufsstellen: 10
Mitarbeiter insgesamt: 100
Verkauf: 68
Produktion: 15
Kommissionierung: 4
Verwaltung: 4
Auszubildende: 3 Backstube, 6 Verkauf
Fuhrpark: 4 Lieferwagen (3,5 t)

Sortiment aktuell

Brötchen: 18
Brot: 33
Kuchen/Gebäck: 35 (wechselnd)/15
Snacks: 13

Preise (in Euro)

Bio-Schnittbrötchen: 0,45
Bio-Kartoffelbrötchen: 0,85
Bio-Dinkelbrötchen: 0,95
Zwiebelkuchen (Stk.): 2,20
Stullen (div.): 3,95-4,50
gemischter Salat: 4,00
Kürbiscresmesuppe: 4,90
Piratenburger: 5,20
Flammkuchen klass.: 7,40
Bio-Hausbrot (1.000 g): 4,90
Bio-Körnling (1.000 g): 5,60
Bio-Dinkel-Steinofenbrot (500 g): 3,80
Bio-Butterkuchen (Stk.): 2,85
Bio-Käsekuchen (Stk.): 2,20
Pott Bio-Filterkaffee: 2,20
Bio-Cappuccino: 2,60
Bio-Latte Macchiato: 3,20



Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

wachsen. Bereits damals lag der Schwerpunkt auf Vollkornprodukten. Ein wichtiger Vertriebskanal neben den beiden eigenen Geschäften waren zu dieser Zeit die Reformhäuser. „Viele Reformhäuser haben die Zeichen der Zeit nicht erkannt und so ist uns nach und nach ein wichtiger Kundenstamm weggebrochen“, erinnert sich Alfred Meffert. Die beiden Brüder standen vor der Frage, wie es weitergehen sollte.

„Wir haben uns für den Weg über eigene Läden entschieden“, so Meffert. Entgegen kam ihnen dann, dass Bio-Supermarkt-Betreiber Achim Dengel in Bielefeld einen Bäcker für seine Fachgeschäfte suchte. Kurz darauf eröffneten sie die erste Verkaufsstelle außerhalb Lemgos in Dengels Markt in der Babenhauser Straße. Trotz der Schließung einiger nicht rentabler Standorte ist der Betrieb der Mefferts bis heute auf insgesamt zehn Verkaufsstellen gewachsen. Mit den 120 Quadratmetern Backstube am Stammsitz in der Paulinenstraße ließ sich das zuletzt kaum mehr stemmen.

Der Umzug. Im Jahr 2017 ging alles dann relativ schnell: Spatenstich im März, Umzug und Neueröffnung im November – mit nur einem einzigen außerplanmäßigen Schließungstag. Das alles sei eine wirkliche Extremsituation für alle Beteiligten gewesen, berichtet Meffert. „Zwei Wochen vor Baubeginn hatte ich noch keinen Elektriker und als wir nach dem Umzug angefangen sind zu backen, waren vorne im Café noch die Handwerker zu Gange“, erinnert sich der Bäckermeister. Ursprünglich sei der Plan gewesen, eine bestehende Halle zu finden, um neue Flächenversiegelung zu vermeiden. Immer wieder tauchten jedoch verschiedene Probleme auf, sodass die Entscheidung schließlich auf den Standort direkt in der ersten Reihe an der Ostwestfalenstraße fiel. Die Landesstraße ist eine der am stärksten befahrenen Ausfallstraßen Lemgos. Insgesamt 950 Quadratmeter haben die Mefferts am neuen Standort überbaut, davon entfallen 400 Quadratmeter auf die Backstube, etwa 150 auf das Café



[7]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019



[8]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

und den Verkaufsraum. Lager-, Büro- und Sozialräume machen zusammen noch einmal etwa 400 Quadratmeter aus. Gut zwei Millionen Euro kostete der Neubau. Letztlich habe sich die Investition aber gelohnt. Bereut hätten sie den Schritt nicht, betont Meffert.

Strukturwandel und Konzentration.

Was treibt Sie als Mittelständler im backenden Handwerk derzeit am meisten um? Bei der Antwort auf diese Frage zögert Alfred Meffert einen Moment. Gutes Personal, klar, das sei schwierig zu bekommen. Bürokratie und Überregulierung, auch davon wisse er ein Lied zu singen. Doch das drängendste Problem sehe er in der Frage, wie es mit der Wertschöpfungskette weitergehe: „Wie lange haben wir noch die Möglichkeit, uns regional zu versorgen? Darum geht es“, erklärt Meffert. „Die Strukturen brechen uns weg und keiner hat das auf dem Schirm“, ergänzt er. Die Auswirkungen dieser Entwicklung spüre er bereits ganz konkret. Die regionale Eickernmühle aus Lemgo beispielsweise mahle nicht mehr selber, sondern handele nur noch mit Mehl. Glücklicherweise gebe es noch die Milser Mühle in Bielefeld, von der die Mefferts ihre Auszugsmehle beziehen. Irgendwann jedoch, so die Befürchtung Mefferts, gebe es keine regionalen Mühlen mehr. Dann habe er keine Wahl mehr, außer von der Industrie zu kaufen. „Damit geht irgendwann auch unser Alleinstellungsmerkmal verloren und wir können uns nicht mehr von unseren Mitbewerbern abheben“, ergänzt er. Wohin die immer fortwährende Konzentration führe,

» DIE UMSATZSTÄRKSTEN PRODUKTE

Mehr als 50 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet die Bäckerei Meffert ganz klassisch mit Brot. Ein besonderer Renner ist der Körnling. Dem mit Sauerteig geführten Roggen-Vollkorn-Teig wird keine Hefe zugesetzt. Stattdessen kommen mit Hafer, Leinsamen und Sonnenblumenkernen hinzu. Seit einigen Jahren beobachtet Alfred Meffert zudem eine deutliche Verschiebung in der Nachfrage nach unterschiedlichen Mehlen: „Wir haben immer schon am meisten Roggen verarbeitet. In den letzten Jahren ist Dinkel allerdings deutlich stärker geworden. Mittlerweile verarbeiten wir sogar mehr Dinkel als Weizen“.



[9]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019



[10]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

[8] Mefferts Ankreuzfrühstück kann sich der Gast über einen kleinen Zettel selber zusammenstellen. [9] Das Snackangebot kommt bei Mefferts ebenfalls nicht zu kurz und umfasst unter anderem belegte Fladenbrote. [10] Ein frisch ausgerollter Teig, klassisch oder modern interpretiert belegt und ab in den Ofen: Fertig ist der Flammkuchen. Schnell und lecker.



[11]

[11] Mittlerweile verarbeitet die Bäckerei mehr Dinkel- als Weizenmehl. Generell verschiebe sich die Nachfrage hin zu alternativen Mehlsorten. [12] Mit oder ohne Pfeife?, lautet jüngst die Frage in der Debatte. So oder so, im Herbst und Winter sind Stutenkerle beziehungsweise Weckmänner gefragt. [13] Tages- und Wochenangebote werden übersichtlich auf Tafeln präsentiert - vom Frühstück bis zum Abendbrot und von Montags bis Freitags. [14] Neben dem Sortiment aus Broten und Kleingebäck finden sich bei der Bäckerei auch diverse Snacks in der Theke.



[12]

sei doch eindrücklich auf dem Agrarmarkt zu beobachten. Anfang 2017 habe es hier noch sieben Global Player gegeben. Nach insgesamt drei Fusionen, darunter auch die von Bayer und Monsanto, seien heute noch vier der Weltkonzerne übrig. „Konzentration erleben wir nicht nur im Handwerk. Sie geht vor allem auch in der Industrie mit riesigen Schritten voran“, beschreibt Meffert seine Beobachtung.

Vielfalt gewährleisten. Egal ob im Handwerk, in der Industrie oder auf dem Acker – Alfred Meffert glaubt an den Nutzen und den Erhalt der Vielfalt. „Ab dem nächsten Jahr werden wir einen sogenannten Populationsweizen auf dem Feld haben. Das ist eine Mischung aus 16 nachbaufähigen Weizensorten“, erklärt Meffert. Innerhalb von drei bis fünf Vegetationsperioden soll sich bei dem Versuch herausstellen, welche Sorten am besten für den jeweiligen Standort und die klimatischen Bedingungen geeignet sind. Die Populationen setzen sich aus verschiedenen Linien zusammen und sind daher heterogener als herkömmliche Sorten. Es wird erwartet, dass sie sich besser an verschiedene Standorte anpassen können und erfolgreicher mit Umweltstress umgehen. „Das ist sozusagen eine natürliche Auswahl als Gegenentwurf zum hochgezüchteten Hybrid-Saatgut“, so Meffert. Das Projekt findet in Zusammenarbeit mit dem Bio-Gut Wendlinghausen statt.

Technik und Innovationen. Auch das Thema Energieeffizienz spielt für die Bäckerei Meffert eine wichtige Rolle. Der Neubau des Backhauses bot da natürlich die Möglichkeit einiges zu optimieren und auszuprobieren. Und auch wenn nicht alles auf Anhieb klappt, eine ziemlich genaue Vorstellung von möglichen technischen Lösungen haben die Mefferts dennoch. Wie schon am alten Standort in der Paulinenstraße gibt es auch in der neuen Backstube eine Wärmerückgewinnung aus der Kälteanlage. Nach etwa fünf Jahren mit einem Pufferspeicher im Gegenstromprinzip setzt Alfred Meffert nun allerdings wieder auf externe Wärmetauscher. „Die neue Technik hatte sich nach fünf Jahren gerade amortisiert, da war sie dann kaputt. Darum nutzen wir jetzt vorerst wieder Wärmetauscher“, erklärt



[13]



[14]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

der Inhaber der Bäckerei. Allerdings seien im Zuge des Neubaus zusätzlich auch die Öfen an die Wärmerückgewinnung angeschlossen worden. Zudem habe er gemeinsam mit seinem Bruder darüber nachgedacht, beim Thema Kälte auf CO₂ umzusatteln. Derzeit sei die Frage, welche Technik sich durchsetze, zu ungewiss, um eine größere Investition in Angriff zu nehmen. „CO₂, Ammoniak, Propan – das ist derzeit eine unsägliche Sinnsuche. Keiner weiß, wohin es geht und auch die Politik nimmt das Thema nicht in Angriff“, so der Unternehmer. Er habe daher sein funktionierendes System auf Basis des bisher üblichen Kältemittels R404a mit an den neuen Standort genommen. „Die Anlage ist gerade einmal acht Jahre alt. Wirtschaftlich wie auch unter dem Gesichtspunkt der Ressourcenverschwendung wäre es völlig unsinnig, die Anlage jetzt rauszuschmeißen“, so Meffert. In Kürze soll eine Photovoltaikanlage samt Salzwasser-Pufferspeicher auf dem Dach des Gebäudes für regenerative Sonnenenergie frei Haus sorgen. Mittelfristig möchte Meffert dann seine Lieferfahrzeuge auf Elektro-Antrieb umstellen. „Für Bäcker ist das ideal. Die Autos werden überwiegend in Dunkelphasen nachts und am frühen Morgen genutzt. In der Regel können sie dafür den kompletten Nachmittag stehen und laden“, so seine Überlegung. Allein an den nötigen Reichweiten fehle es derzeit noch.

» DER GRÖSSTE FLOP

„Das war sicherlich unsere Filiale in Retzen, die wir 2018 nach nur einem Jahr schon wieder schließen mussten. Wir haben uns von den Dorfbewohnern überreden lassen, die aufgegebene Verkaufsstelle eines Kollegen zu übernehmen. Letztlich haben wir dabei die Macht der Gewohnheit unterschätzt“, erzählt Alfred Meffert. Viele Retzener kauften ihr Brot und ihre Brötchen, auch als die Bäckerei Meffert dann vor Ort war, weiterhin woanders – wenn auch zum Teil in Meffert-Läden an anderen Orten. Der Standort war so letztlich nicht lange zu halten.

Zeit für Verantwortung. So lautet die Unterzeile des Vereins Die Freien Bäcker. Alfred und Jörg Meffert übernehmen Verantwortung – nicht nur für ihre Produkte und deren Herstellung. Aus ihrer Sicht gilt die Verantwortung des Handwerks eben auch für die komplette Wertschöpfungskette, für regionale Versorgungsstrukturen, für Biodiversität und Vielfalt. „Wenn wir allein nach unserem individuellen Nutzen handeln, nur nach Preis einkaufen und so fortfahren wir bisher, dann dürfen wir uns nicht wundern, wenn unsere Kunden das auch tun und unsere Wertschöpfungsketten wegbrechen“, fasst Alfred Meffert seine Überzeugung zusammen. Auch wenn es viele Dinge gibt, die die beiden Brüder ärgern, „nörgeln hilft nichts“, scheint die Devise der Mefferts zu lauten. Stattdessen packen sie die Dinge an, mit konkreten kleinen Schritten und nehmen so Verantwortung im Rahmen der eigenen Möglichkeiten wahr.



Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

[15] Alfred und Jörg Meffert nutzen ihre insgesamt vier Lieferfahrzeuge unter anderem als rollende Werbefläche, um gleich auch die Unternehmenswerte zu kommunizieren. [16] Der Drive-In-Schalter wird von der Verkaufstheke im Bäckerei-Café mitbedient. Kein riesiger Umsatzbringer, aber auch kein nennenswerter Mehraufwand, sagt Alfred Meffert. Und so mancher Kunde schwöre auf den bequemen Service. [17] In der Detmolder Innenstadt führt die Bäckerei eine weitere kleine Verkaufsstelle weit entfernt des Fürstlichen Schlosses der Stadt.



[16]



[17]

Foto: DBZM / Martin Wispel 2019

Anzeige

