



Wir backen für Sie

**Qualität
zum Genießen**



Gut zu wissen, wer's backt !

Der Tradition verpflichtet

Werner Döringer vereint Qualität und Kreativität, Tradition und modernes Handwerk beim Backen.



Die Firma Döringer's Backhaus GmbH ist ein mittelständischer Handwerksbetrieb.

1954 von Karl Döringer in Mannheim-Neckarstadt gegründet, ist der Betrieb seit 1956 in Mannheim-Gartenstadt ansässig. 1990 übernahmen die beiden Söhne, Werner und Helmut Döringer das Familienunternehmen. Sie haben den Bäckereifachbetrieb umgebaut, umstrukturiert und für den modernen Markt neu konzipiert. 1996 wurde die ehemalige GdR in eine GmbH umgewandelt, mit Werner und Helmut Döringer als jeweils alleinvertretungsberechtigte Geschäftsführer.

„Die von unseren Mitarbeitern und uns Geschäftsführern entwickelten Firmenleitsätze geben unserem Unternehmen die Richtlinien, die zum einen unsere Firmentradition fortführen und zum anderen neue Bereiche innovativ und zukunftsorientiert einfügen“, so die Aussage der beiden Inhaber.

Helmut Döringer lenkt
das Unternehmen aus
betriebswirtschaftlicher
und strategischer Sicht.



Karl Döringer gründete
das Unternehmen
Döringer's Backhaus.



Seit 1956 bieten wir Ihnen ...

Unsere Mitarbeiter - hoch motiviert und kompetent



Die wichtige Aufgabe
der fach- und sachgerechten Verteilung
der Waren bewerkstelligt das Vertriebsteam.

Die Döringer's Backhaus GmbH besteht aus der Bäckerei, dem Hauptgeschäft und 8 Filialen. Die Geschäftsführer Werner und Helmut Döringer sind beide Bäckermeister und Betriebswirte des Handwerks.

Werner Döringer wurde 1977 Landessieger im Wettbewerb der besten Bäckerlehrlinge in Baden-Württemberg.

Über 40 Mitarbeiter setzen sich bei Döringer's Backhaus für ihre Kunden ein. „Der Nutzen des Kunden steht für Döringer's Backhaus immer im Mittelpunkt. Dementsprechend wichtig ist die



Mit seinen 25 Verkäuferinnen hat Döringer's Backhaus ein starkes Serviceteam für fachlich fundierte und individuelle Beratung.

... mit unseren kompetenten

hohe Kompetenz unserer Mitarbeiter in allen Bereichen unseres Betriebes und damit verbunden die Produktqualität. So heißt es in unseren Firmensätzen:

Um die Qualität unserer Produkte zu sichern, ist es uns ein Anliegen zufriedene Mitarbeiter zu haben, die gerne bei uns arbeiten und für die sich die Einsatzbereitschaft und absolute Kundenbetreuung lohnt. Der gegenseitige respektvolle Umgang und die Wertschätzung unserer Mitarbeiter fördern das zielorientierte kreative Arbeiten aller am Unternehmen beteiligten Personen. Mit dieser Einstellung unseres Unternehmens und der Mitarbeiter wollen wir immer wieder auch neue Kunden gewinnen, unsere Existenz sichern und damit Arbeits- und Ausbildungsplätze erhalten und neu schaffen", erklären die beiden Firmeninhaber. So bietet Döringer's Backhaus z.B. seinen Mitarbeitern auch Weiterbildung und Qualifizierung durch externe und interne Seminare.



Lehrlinge, Gesellen und Meister setzen ihr Wissen und ihre Erfahrung ein für optimale Produktqualität und Kundenorientierung.



Döringer's Backhaus stellt in Produktion und Verkauf Ausbildungsplätze zur Verfügung.



Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ...

Handwerkliche Qualität auf höchstem Niveau



Ausgezeichnete Qualität durch beste Rohstoffe, hauseigene Rezepte, sorgfältige Verarbeitung und viel Zeit für die Teigreifung.



Die Qualität der Produkte ist für die Existenz und die Fortentwicklung eines Unternehmens von größter Bedeutung. Deshalb hat sich die Döringer's Backhaus GmbH **qualitatives Wachstum** zum Ziel gesetzt.

Wie in den Firmenleitsätzen beschrieben, „ist es seit 1956 unser oberstes Ziel, unseren Kunden durch höchste Qualität unserer vielfältigen Backwaren einen wichtigen Beitrag zu einer modernen Esskultur zu bieten, der Genuss und Gesundheit vereint. In diesem Sinne entwickeln wir für unsere Kunden immer wieder neue attraktive Ideen.“

So unterliegen Produktion, Vertrieb und Verkauf den Kriterien der Qualitätssteigerung und Optimierung der Serviceleistungen.

„Die sorgfältige Wahl der Rohstoffe und Zutaten, überwiegend aus regionalem Anbau, und die ausschließliche Verwendung von Meersalz, die hauseigenen

... handwerkliche

Rezepte und der täglich selbsthergestellte 3-Stufen-Natursauerteig führen zur wohl-definierten, konstanten und hohen Qualität unserer Produkte."

„Als Mitglied im Verband



(langsames Backen) stellen wir die traditionellen Herstellungsverfahren in den Mittelpunkt unserer Arbeit. Das heißt, wir geben - wie früher - dem Teig lange Zeit zum Reifwerden und somit den Backwaren das feine volle Aroma", so Werner Döringer aus der Produktion.

Die schon mehrfache Auszeichnung für Döringer's Backhaus beim Wettbewerb „Die besten Bäcker Deutschlands“ in der Gourmet-Fachzeitschrift "Der Feinschmecker",



sowie die Prämierungen bei den Brot- und Stollenprüfungen der Bäckerinnung bestätigen die Umsetzung der hohen Qualitätsansprüche von Döringer's Backhaus.



Fachliches Wissen und feinsinniges Gespür für den Teig führen beim Backen zum optimalen Ergebnis.



Handwerkliches Geschick und Kreativität sind gefragt.



Qualität auf höchstem Niveau ...



Hauseigene Rezepte und die traditionellen Herstellungsverfahren mit viel Reifezeit für den Teig garantieren Backwaren zum Genießen.

Individuelle Kundenbetreuung:
Hier ist der Kunde König.



Der Kunde ist König!

„Unsere Kunden sollen sich bei uns wohlfühlen und unsere Backwaren genießen. Dabei bilden die optimale Fachkompetenz unserer Mitarbeiter, die Produktqualität auf höchstem Niveau, aktive Fachberatung und flexible Kundenbetreuung die vier Grundpfeiler unseres Arbeitens. Mit diesem hohen Engagement wollen wir jeden Tag neu die Erwartungen unserer Kunden erfüllen und sogar übertreffen. In unseren neun Geschäften wird die Nähe zu unseren Kunden groß geschrieben. Freundlichste Bedienung und die fachlich versierte Beratung stehen im Mittelpunkt des Verkaufsgesprächs. Abgerundet mit wichtigen Serviceangeboten wie Brotschneiden und halbe Brote oder Großbrote auch in geviertelter Portion, nach dem Motto „Jedes Stück ist voller Geschmack“ bieten wir unseren Kunden ein Einkaufserlebnis zum Wohlfühlen.

... mit

Sorgfalt bis ins Detail zeigen wir auch dadurch, dass wir die Backwaren nicht mit bloßen Händen berühren. Der Umgang mit Geld in den Händen ist somit getrennt von den frischen Waren aus unserer Backstube."

So begegnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Döringer's Backhaus der täglichen Herausforderung zum Nutzen des Kunden mit immer neuen Ideen, mit Herz und Verstand, Sorgfalt und Eifer.



Zur gemütlichen Pause: Feine Kaffeesorten, Tee und heiße Schokolade



Spezielle Serviceangebote:
Wie gewünscht in Scheiben, halb oder geviertelt – immer mit vollem Geschmack.



Sorgfalt mit Konsequenz:
Die Backwaren werden von den Verkäuferinnen nicht mit bloßen Händen berührt.



konsequent kundenorientiertem Service ...

Brote

Roggenbrot, Altdeutsches Brot, Kosaken-Brot, Odenwälder Brot, Tiroler Brot, Pfälzer Bauernlaib, Mischbrot, Bauernbrot, Demeter-3-Korn-Brot, Dinkelbrot, Kürbiskernbrot, Döringer's Vitalbrot, Döringer's Krustenbrot, Weißbrot, Kastenweißbrot, Bauernweißbrot, Stangenweißbrot, Parisiette, Kaviarbrötchen, Laugenbrot, Zwiebelbrot, Mohnweißbrot, Nussbrot, Roggenstangen, besondere Brotspezialitäten



Brötchen

Schrippen, Rosenbrötchen, Elsässer Brötchen, Roggenbrötchen, Salzbrötchen, Mohnbrötchen, Laugenbrötchen, Käselaugenstangen, Laugenbrezel, Kürbisknacker, Delikatessbrötchen

Snacks

verschiedene lecker belegte Brötchen mit feinen Wurst- und Käsesorten

Süßteile

Schneckenudeln, Nussplunderhörnchen, Rosinenbrötchen, Streusel, Amerikaner, Schokocroissants, Croissants, Mohnschleifen, verschiedene wechselnde Tages-Süßteile, je nach Saison mit leckeren Früchten und Füllungen gebacken



Schnitten, Kuchen und Torten

diverse Schnitten mit saftigen Früchten der Saison, Käsekuchen, Apfel-, Kirsch-, Nuss-, Marmorkuchen, lockere Hefekuchen verschiedener Art zum Wochenende, kleine feine Singlekuchen, feine Sahne- und Cremetorten

Saisonbackwaren

Berliner, Erdbeer-, Pflaumen-, Zwiebelkuchen, Gewürz- u. Adventsschnitten, Stollen, Weihnachtsgebäck

Partygebäcke

Partybrötchen, Partytrauben, Partyrad

Geschenke aus der Backstube

Ob Sternzeichen, kleine oder große Figur- u. Flechtgebäcke, ob aus süßem oder herzhaftem Teig, immer dekorativ und schmackhaft!!!





Döringer's Backhaus bietet eine reichhaltige Produktpalette. Für jeden Geschmack und jede Gelegenheit ist etwas dabei: von – im wahrsten Sinne des Wortes – ausgezeichneten Broten, über knackige Brötchen und herzhafte Snacks, zu feinen Süßteilen, Schnitten und Kuchen. Und für den besonderen Anlass gibt es als Spezialität des Hauses die individuellen Geschenkideen aus der Backstube: Flecht- und Figurgebäcke, die – herzhaft oder süß – individuell und kreativ gestaltet werden.

Das Genießer-Sortiment



... zum Genießen gut !!!

**So erreichen
Sie uns:**



Döringer's Backhaus
Märker-Querschlag 5
68305 Mannheim
Tel.: 0621 75 82 23
Fax: 0621 75 77 04
doeringer@t-online.de
www.mein-baecker.de

Filialen 68305 Mannheim:
Freyaplatz 2
Tel.: 0621 7 62 40 15
Staudenweg 5
Tel.: 0621 7 62 40 48
Hanauer Str. 50
Tel.: 0621 7 48 16 11

Filialen 68307 Mannheim:
Graudenzler Linie 57
Tel.: 0621 78 60 75
Memeler Str. 21
Tel.: 0621 78 73 51

Filialen 68163 Mannheim:
Schwarzwaldstr.1
Tel.: 0621 82 28 31
Meerwiesenstr. 21
Tel.: 0621 8 32 63 79

Filiale 68165 Mannheim:
Seckenheimer Str. 64
Tel: 0621 4 32 93 79



Wir freuen uns auf Sie !