



Das Besondere liegt im Detail

Quality in Every Detail



i Die Stadtbäckerei Junge steht für 112 Jahre Innovation, Tradition und Erfahrung : 2200 Mitarbeiter : 460 Auszubildende : ca. 154 Filialen : 4 Bäckereien

Rich in tradition and a constant innovator, Stadtbäckerei Junge can look back on 112 years in the business: 2,200 employees, 460 trainees, approx. 154 bake shops, 4 bakeries

Seit jeher sorgt Junge in der Hansestadt für echten Genuss. Die leckeren Backwaren sind hier in aller Munde und ganz besonders beliebt. Junge ist schlicht und einfach die Stadtbäckerei Lübecks. Und noch viel mehr als das: Mit vier Bäckereien und mehr als 150 Filialen in Lübeck und Ostholstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern ist die Stadtbäckerei Junge eines der größten handwerklichen Familienunternehmen Norddeutschlands. Und eines der traditionsreichsten. Seit 1897 Jahren bringt Junge frischen Wind in die norddeutsche Bäckereilandschaft. Heute umfasst das Angebot 37 Sorten Brot, 29 Sorten Brötchen, 40 verschiedene Kuchensorten und unzählige Snacks. Diese Bäckerei lässt wirklich keine Wünsche offen.

For as long as anybody in Lübeck can remember, Stadtbäckerei Junge has been a synonym for delicacies of unsurpassed quality. Its baked goods have a city-wide reputation and are loved by all. To put it plainly and simply, Junge is Lübeck's bakery. But not only that. With its four bakeries and more than 150 shops spread throughout Lübeck, Ostholstein, Hamburg and Mecklenburg-Western Pomerania, Junge is one of northern Germany's biggest family-run businesses. And it has one of the proudest traditions. Junge has been bringing its wonderful bakery smell to northern Germany since 1897. Today it makes 37 kinds of bread, 29 kinds of rolls, 40 different kinds of cakes and countless snacks. There is something for everyone.



Mit Liebe zum Brot...

Das in Lübeck gegründete und familiengeführte Unternehmen schreibt eine lange Erfolgsgeschichte. Ausgehend von der „Dampfbäckerei Hansa“ erzählt sie von vier Generationen Liebe zum Brot, dem traditionellen Handwerk sowie unzähligen Innovationen, die ihrer Zeit stets voraus waren und sind. Bereits 1899 setzte man neue Produktionsmaßstäbe in einer Großbäckerei mit fünf Etagen-Dampfbacköfen. Neuere Ideen konzentrierten sich stärker auf Kundenservice und Kundenbindung als auf die Produktion. 1975 setzte Junge schon auf die Eröffnung von Filialen mit Snackbereich und wenig später auf die Einrichtung von Filialen im Vorkassenbereich von Lebensmittelmärkten. Heute sind die hochwertigen Stadtbäckerei-Cafés nicht nur Orte der Kommunikation und Entspannung – sie bieten ein vielfältiges Sortiment bis hin zu leckeren Pasta-Gerichten, die nach eigenen Rezepten und mit natürlich frischen Zutaten zubereitet werden. „Diese Entwicklungen werden von unseren Kunden mit großem Genuss angenommen“, freut sich der geschäftsführende Inhaber Axel Junge, der das Familienunternehmen seit 1989 und inzwischen gemeinsam mit seinem Cousin Patrick führt. Kein Wunder. Denn in welcher Bäckerei kann man schon eine Extra-Portion Hähnchenbruststreifen oder Flusskrebsschwänze zu seinen Chifferoni in Thai-Curry-Sauce bestellen. „Das liegt aber auch daran, dass wir einfach hervorragende Produktentwickler haben – sowohl für Snacks als auch für Kuchen oder Brötchen.“

... und fundiertem Fachwissen

Axel Junge, dessen eigenes Lieblingsprodukt der Stadtkrosser ist – „ganz einfach, weil das unser bestes Brötchen ist“ – bedeutet es aus diesem Grund unheimlich viel, dass die Fachhochschule Lübeck ab 2010 den Studiengang Bachelor of Food-Processing anbietet. „Ich bin davon überzeugt, dass diese Entwicklung die Rahmenbedingungen für die hier ansässige Lebensmittelwirtschaft erheblich verbessern wird“, betont der Lübecker Stadtbäcker. „Schließlich ist es doch so: Alles, was wir verarbeiten, kann sich jeder kaufen. Wir haben nichts, das jemand anders nicht haben könnte. Was uns also vor allem ausmacht, sind die Menschen, die dahinter stehen, und das Know-how, über das sie verfügen.“ Die Initiative foodRegio, die Axel Junge mitbegründet hat, bringt allerdings noch einiges mehr auf den Weg. „Wir profitieren sehr von der gemeinsamen Standortvermarktung. Oder von gemeinsamen energietechnischen Untersuchungen darüber, ob wir aus unseren Produktionsüberschüssen eventuell Strom erzeugen können.“ Im food-Cluster in und um Lübeck werden Synergien bestmöglich genutzt. Hier teilt man sich mit, halbiert damit sprichwörtlich seine Probleme, teilt aber auch seinen Erfolg. Das ist für Junge selbstverständlich: „Wir kaufen unsere Dienstleistungen und Zutaten ganz klar vorzugsweise von ortsansässigen Partnern ein, damit auch andere Unternehmen in der Region von unserem Erfolg profitieren.“ Die Signale stehen insgesamt also mehr als gut dafür, dass die Stadtbäckerei Junge ihre Wachstumsvisionen in Lübeck mit voller Kraft verwirklichen kann – auch wenn sie inzwischen bis nach Amerika liefert, wo zwei Supermarktbetreiber in New York und Wisconsin den echten Genuss von „Real german bread“ verkaufen. Und damit Tradition, die in die Zukunft blickt.

Dedicated to good bread...

Founded in Lübeck, the family-owned company looks back on a long and successful history. In the early days it was called a steam bakery (Dampfbäckerei Hansa), and since that time four generations of owners have devoted themselves to the traditional art of breadmaking, at the same time introducing countless innovations that have kept them a step ahead. As early as 1899, they set new baking industry standards by installing five steam-heated deck ovens. In recent years the focus has shifted to expanding service and building customer relationships. In 1975 Junge opened the first shops with a snack area, and shortly afterwards the company began establishing shops in the entrance areas of grocery markets. Today its attractive bakery cafés are not only favorite spots to meet and relax, they offer a wide range of merchandise that even includes pasta dishes made with fresh ingredients according to Junge's own recipes. „Our customers were enthusiastic about these new ideas,“ says Axel Junge, who has headed the company since 1989 and now shares this responsibility with his cousin Patrick. And it's no surprise. At how many bakeries can you order an extra serving of chicken breast strips or crayfish tails to go with your chifferoni in Thai curry sauce? „But we also owe much of our success to our excellent product designers, who have helped us with snacks as well as cakes and bread.“

... and the science of making it

Axel Junge's favorite product is a crisp roll called a Stadtkrosser – „simply because it's our best“. In his view, it is very significant that the Lübeck University of Applied Sciences will be offering a Bachelor of Food Processing degree starting in 2010. „I'm convinced this will be a big step forward for the local food industry,“ he says. „The reason is as follows: Customers can buy the things we make anywhere. We don't sell anything that can't be found somewhere else. So what makes us special is the people behind our products and the know-how they possess.“ Thanks to the foodRegio initiative which Axel Junge helped to found, other exciting things are happening in the food industry as well. „We're profiting immensely from the joint marketing of our location. And, for example, from cooperative research on how to generate power from our production surpluses. The food industry cluster in and around Lübeck is taking excellent advantage of synergies. We're in touch with one another, which allows us to cut our problems in half while sharing in our successes.“ For Junge such cooperation is a matter of course: „We prefer to buy our services and ingredients from local partners so that other companies in the region can profit from our success.“ Thus the signs are good that Stadtbäckerei Junge will continue its strong growth. Now the company is sending its products as far away as New York and Wisconsin, allowing supermarkets there to offer „real German bread“ to their customers. All the more proof that tradition has a good future.