

Coupon einlösbar in der Woche vom 11.02.2019 bis 16.02.2019



QUARKINIS
2 Stück

0,85€
statt 1,00€

Coupon einlösbar in der Woche vom 25.03.2019 bis 30.03.2019



CAMPER
2 Stück

1,75€
statt 1,98€

Coupon einlösbar in der Woche vom 18.02.2019 bis 23.02.2019



APFEL-BUTTERKUCHEN
1 Stück

2,99€
statt 3,40€

Coupon einlösbar in der Woche vom 01.04.2019 bis 06.04.2019



QUARKÄHRE
1 Stück

3,50€
statt 3,95€

Coupon einlösbar in der Woche vom 25.02.2019 bis 02.03.2019



KIRSCH-QUARKSTRUDEL
1 Stück

1,55€
statt 1,75€

Coupon einlösbar in der Woche vom 08.04.2019 bis 13.04.2019



KÄSE- ODER LAUGENSTANGEN
2 Stück

1,99€
statt 2,25€

Coupon einlösbar in der Woche vom 04.03.2019 bis 09.03.2019



BERLINER, GEZUCKERT

1 Stück **1,10€** statt 1,20€
3 Stück **3,00€** statt 3,60€

Coupon einlösbar in der Woche vom 15.04.2019 bis 20.04.2019



EIERZOPF
1 Stück

2,55€
statt 2,85€

Coupon einlösbar in der Woche vom 11.03.2019 bis 16.03.2019



DÄNISCHE PLUNDER
1 Stück

1,55€
statt 1,75€

Coupon einlösbar in der Woche vom 22.04.2019 bis 27.04.2019



KAFFEEKRANZ
1 Stück

3,50€
statt 3,95€

Coupon einlösbar in der Woche vom 18.03.2019 bis 23.03.2019



BERTRAMS APFELKUCHEN
2 Stück

3,50€
statt 3,80€

Coupon einlösbar in der Woche vom 29.04.2019 bis 04.05.2019



RUCHISTANGEN
2 Stück

1,30€
statt 1,50€



back

frisch

Informationen und Wissenswertes für unsere Kunden

Ausgabe Februar 2019

Seit 30 Jahren in der 4. Generation

Heinrich IV und Christine Bertram haben Höhen und Tiefen gemeistert!



Jubiläums-Rabatte auf der Rückseite!

Liebe Leserinnen, liebe Leser, wir feiern ein Jubiläum. Nicht die mehr als 100 Jahre, die es die Bäckerei Bertram schon gibt, sondern die 30 Jahre, die wir, Heinrich und Christine Bertram, gemeinsam gemeistert haben.

Nach fünf Jahren Gesellenzeit in vier verschiedenen Betrieben, übernahm ich als frisch gebackener Meister am 1. Januar 1989 gemeinsam mit meiner Frau den elterlichen Betrieb. Er bestand damals aus der Backstube in Ingeln und zwei Filialen. Eine in Ingeln am Holztor und die andere in der

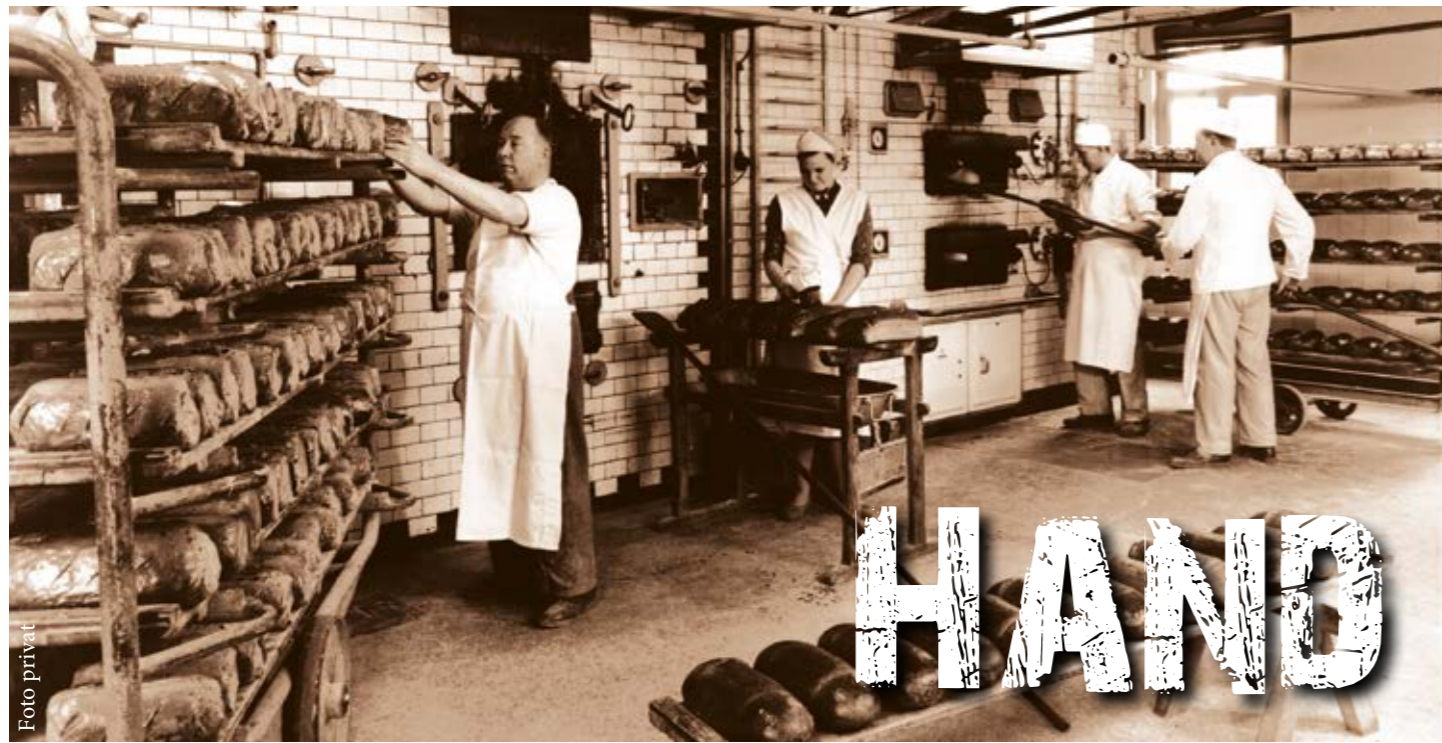
Dorfbrunnenstraße in Oesselse.

Wir standen damals vor großen Herausforderungen. Zum einen hatten wir neben den beiden Filialen 18 Wiederverkäufer und Kantinen zu beliefern, und zum anderen wollten wir den Betrieb neu strukturieren und den Qualitätsgedanken im Sinne natürlicher Herstellungsweisen zu unserem Markenkern machen.

Auch damals hatte ein Tag nur 24 Stunden, von denen der größte Teil in der Backstube stattfand und der andere Teil darin, unsere Philosophie

nach außen zu tragen, neue Standorte zu finden, Kundenbeziehungen zu stabilisieren und neue Kunden dazu zu gewinnen. Damals wie heute ging das nur mit einer starken Partnerin, mit meiner Ehefrau Christine, die sich vor allem um unsere dreieinhalb und einjährigen Söhne Simon und Bastian kümmern musste und dann auch noch Zeit und Kraft fand, die Organisation in den Verkaufsstellen zu managen.

Zurückblickend haben wir viel erreicht und freuen uns über jeden einzelnen Kunden. Danke!



Von der damaligen Dampfbäckerei (bild oben), die unser Gründungsvater Max Bertram vor weit über 100 Jahren



ins Leben rief, ist heute in der fünften Generation unserer Söhne Simon und Bastian nichts mehr zu erkennen. Wir

deutet, dass man etwas unternehmen muss. Vor allem vor dem Hintergrund sich rasant verändernder Rahmenbedingungen. Als wir 1989 einstiegen, waren die Zeiten längst vorbei, wo man Brote und Brötchen beim Bäcker und Fleisch und Wurst beim Metzger kaufte. Supermärkte und Discounter hatten schon in den 70er Jahren begonnen unsere angestammten Märkte für sich zu erobern. Mit Discountpreisen kann kein Handwerk konkurrieren. Darum konnte unsere strategische Ausrichtung nur bedeuten auf ehrliche handwerkliche Qualität zu setzen. Hochwertig, natürlich und individuell.

halten uns zwar immer noch an die traditionellen Herstellungspraktiken, haben im Laufe der Zeit aber mit dem technischen Standard Schritt gehalten.

Mit der Übernahme des Betriebes

Generationswechsel bei der Landbäckerei Heinrich Bertram

Familienbetrieb geht jetzt in die vierte Generation über

vor 30 Jahren wurden aus mir und meiner Frau voll verantwortliche Unternehmer. Und dieser Begriff be-



Foto: Mehring

Wir hatten das große Glück ein Team zu haben, das sich auf die bewährten Handwerkspraktiken verstand und unsere Philosophie täglich mit hervorragenden Backwaren lebendig machte. Unsere Kunden wussten das zu schätzen.

Dennoch war deutlich zu spüren, dass die Kaufkraft insgesamt rückläufig war. Nicht zuletzt empfanden wir, dass die Einführung des Euros die

Kaufbereitschaft spürbar minderte.

Besonders hart traf uns diese Entwicklung in Sarstedt, wo wir 1996 in zentraler Lage zwischen Rathaus und Kreissparkasse das „Café Klatsch“ eröffneten. Für uns war Gastronomie damals absolutes Neuland. Aber wir wollten es wagen. Neben all ihren Aufgaben und Herausforderungen als Hausfrau und Mutter – unsere Jungs waren noch keine 10 Jahre alt, entwickelte meine Frau Christine eine enorme Energie, um unsere Vision des Café-Betriebes umzusetzen. Die Anforderungen waren gewaltig. Umso bitterer war dann 2004 die Erkenntnis, dass durch den stetigen Rückgang im Backwarenverkauf und im Gastronomiebetrieb keine Wirtschaftlichkeit mehr gegeben war. Zu viele neue Mitbewerber und zu wenig Kaufkraft führten schließlich dazu, dass wir uns vom „Café Klatsch“ trennten.

Allerdings trennten wir uns nicht von Sarstedt. Das KLEEBLATT vom 14. Oktober 2004 titelte damals: „Weiterhin frische Brötchen für die Kunden“. Denn zwischenzeitlich hatten wir eine zusätzliche Verkaufsstelle im Wellweg, wo wir uns wieder auf unser Kerngeschäft, den Verkauf von Backwaren, konzentrierten.

Während bei Max Bertram die



Märkte noch klar strukturiert waren, wurde es später immer schwerer gute gemeinte Projekte abzusichern. Mit den 70er Jahren wurden die Verbrauchermärkte immer größer und führten immer mehr Kunden hinaus auf die „grüne Wiese“, wo Einkaufszentren mit vielfältigen Angeboten und vor allem mit Parkplätzen lockten.

Als es für das Kolonialwarengeschäft, das es schon vor der Gründung der Bäckerei durch Max Bertram auf der Maine gab, zu eng wurde, eröffneten mein Vater Heinrich und meine Mutter Erna, 1972 am Holztor den „Bertram Markt“ mit 200 Quadratmetern Fläche. 1983 kam es zu spürbaren Umsatzrückgängen und 1988 zur Schließung. Die Konkurrenz der deutlich größeren Mitbewerber war einfach zu gewaltig geworden.

Aber auch aus dieser Erfahrung haben wir Bertrams gelernt. Sie hat mich und meine Frau Christine da-

rin bestärkt, uns auf das Wesentliche zu konzentrieren und es wirklich gut zu machen: Qualität herstellen, mit Freude anbieten und unsere Kunden begeistern. Begeistern mit hochwertigen Broten, Brötchen und Konditoreiwaren, die es sonst so nirgendwo gibt.

Was heute dazu gehört und was wir

Unsere Filialen:

Ingeln-Oesselse | Am Holztor 1 | ☎ 05102-2237

Oesselse | Rotdornallee 6 | ☎ 05102-2241

Ahrbergen | Kirchstraße 1 | ☎ 05066-693253

Sarstedt | Wellweg 12 | ☎ 05066-603059

Laatzen-Grasdorf | Ahornstraße 12 | ☎ 0511-8236487

Giesen | Kirchstraße 1 | ☎ 05066-693253

Backstube und Verwaltung:

Auf der Maine 11 | 30880 Laatzen-Ingeln | ☎ 05102-2260

www.baecker-bertram.de | Email: heinrich@baecker-bertram.de

auch aus früheren Erfahrungen heraus gut können, ist eine anspruchsvolle Gastlichkeit vor Ort anzubieten. Einen Stehkafee, einen leckeren Snack oder ein Stück Kuchen darf man überall bei uns erwarten. Manchmal reicht eine unserer Nischen aus, um sich eine

kurze Auszeit zu gönnen. Es geht aber auch größer. So wie in unserem Café Bistro in Oesselse in der Rotdornallee.

Hier haben wir es noch einmal gewagt und alle Erfahrungen in die Waagschale geworfen. Nach monatelangem Umbau des ehemaligen Edeka-Marktes entstand eine wirklich ge-

lungene Oase für alle, die nicht nur einkaufen, sondern auch in Ruhe, alleine oder mit Freunden das Leben genießen möchten. Am 16. Mai 2009 konnten wir im Rahmen eines gemeinsamen Festes zusammen mit den benachbarten Geschäftsfreunden eröffnen. Es war eine gute und richtige Entscheidung. Und auch unsere

jüngste Filialeröffnung in Giesen hat sich als richtiger Weg erwiesen, den unsere beiden Söhne sicherlich erfolgreich weiter gehen werden. Wir freuen uns auf eine gemeinsame Zukunft mit Ihnen als geschätzte Kunden!



Impressum

Hrsg.: Bäckerei Bertram • Auf der Maine 11 • 30880 Laatzen-Ingeln • Telefon 05102-2260

Verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Pressegesetzes: Heinrich Bertram

Redaktion, Fotos und Design: Harald Winkler Marketing & Kommunikation

Am Sportheim 2a • 31275 Lehrte • Telefon 05136-9735471 • www.wimakom.de

