

20 Jahre dürrmenzbäcker

Vor exakt zwei Jahrzehnten hat die Bäcker-Familie Hans-Dieter und Beate Slobodkin die damalige Bäckerei Walter an der Reichmann-Straße in Dürrmenz übernommen und mit einem Wortspiel gleich für eine neue Firmierung gesorgt:

dürrmenzbäcker.

Als solcher ist er heute in der ganzen Stadt ein Begriff und mit einer Filiale auch in Enzberg sowie seit viereinhalb Jahren im Kaufhaus Sämann nebst einem Ladengeschäft auch mit dem beliebten Café 19 vertreten. „Wir sind echt stolz, Teil dieser Stadt geworden zu sein“, freut sich der Bäckermeister, der sich über sein

Geschäft hinaus auch als Vorsitzender des Gewerbevereins sowie mit seiner Frau in sozialen Bereichen engagiert. Auch um die berufliche Nachwuchsförderung mit der regelmäßigen Ausbildung von Bäckern, Konditoren und Verkäuferinnen ist Slobodkin bemüht.

Rund 35 Mitarbeiter zählt die Belegschaft, darunter viele, die schon über zehn bis annähernd 20 Jahre in diesem Betrieb beschäftigt sind. „Wir sind ein Team, wo sich jeder auf den anderen verlassen kann, und das macht unseren Erfolg aus“, sind die Slobodkins überzeugt. Kompetente und freundliche Mitarbeiter sind das eine – auch die Qualität muss

stimmen. Und das ist dem Bäckermeister ein besonders wichtiges Anliegen.

Alle Backwaren und Torten stammen aus eigener Produktion und die Rohstoffe aus möglichst nächster Umgebung. Zugekaufte Teiglinge anonymer Herkunft sind beim Dürrmenzbäcker indes tabu.

Beim 20-Jahre-Jubiläum dürfen die Kunden zwei Wochen lang mitfeiern. Jeden Tag gibt's andere Aktionsangebote, und zum Abschluss am Samstag, 4. August, gibt's auf alle Backwaren 20 Prozent Jubiläumssrabatt.

Norbert Kollros

dürrmenzbäcker

Unsere Qualität ist Ährensache - seit 1994

Angebot vom 21. – 23.7.

2 Brezeln € 1,00

1 Bauernbrot 1000g € 2,00



Hans-Dieter und Beate Slobodkin verkörpern seit 20 Jahren den Dürrmenzbäcker – und seit viereinhalb Jahre auch diesseits der Enz in der Fußgängerzone.

Foto: Kollros