

WIR FEIERN JUBILÄUM



ZEIT DANKE ZU SAGEN. FÜR 30 WUNDERVOLLE JAHRE

LIEBE FREUNDE DER BÄCKEREI & KONDITOREI RAISCH,

1991 begann die Bäckerei & Konditorei Raisch als kleine Familienbäckerei mit einem Traum. 30 Jahre später stehen wir nun hier und freuen uns mit unserem Team und Ihnen unser rundes Jubiläum feiern zu können. An unserem Traum hat sich nichts geändert. Wir wollen damals wie heute und auch in Zukunft für unsere Region und die Menschen vor Ort da sein. Besonders durch die Einleitung der Nachfolge machen wir uns schon seit 2016 Gedanken, wie wir Backstube und Gesamtbetrieb fit für die kommenden

Jahre machen können. Nach jahrelanger Planung freuen wir uns, Ihnen pünktlich zu unserem 30. Jubiläum verkünden zu können, dass im Herbst 2020 die Bauarbeiten begannen, um unsere Backstube in Calw-Oberriedt auf eine strahlende Zukunft auszurichten. Passend zum feierlichen Anlass haben wir uns daher etwas Besonderes als **DANK** für Sie ausgedacht und nehmen Sie in den folgenden Seiten mit auf eine kleine Zeitreise. Was war damals, was wird in Zukunft sein und worauf dürfen Sie sich freuen!

DANKE an all unsere treuen Kunden, die teilweise auch aus dem entfernten Umland zu uns kommen und unsere besondere Qualität zu schätzen wissen. Danke an alle aktiven und ehemaligen Mitarbeiter/innen, die mit ihren Ideen, ihrem Engagement und ihrer Zuverlässigkeit zum Erfolg unseres Unternehmens beigetragen haben. Danke unseren Familien, Freunden und Geschäftspartnern, die uns unterstützt haben. Ohne all die besonderen Menschen wären wir nicht da, wo wir heute sind. **DIESES JUBILÄUM GEHÖRT UNS ALLEN!**



*Regional.
Raffiniert.
Rustikal.*

*Weil wir
tun was
wir lieben.*



WILDE LENI - DAS JUBILÄUMSBROT

Die **WILDE LENI** stellt Brotgenuss wie wir ihn kennen komplett auf den Kopf! Schon beim ersten Anblick ihrer rustikalen Kruste mit fein schimmernder Glanzbildung wird einem klar: Das ist kein Brot wie jedes andere und ehe man sich versieht, verzaubert sie einen mit ihrem intensiv aromatischen Geschmack. Das Geheimnis für die unbändige Kraft der

WILDEN LENI? Wilde Hefe! Eine besonders wertvolle Hefekultur, die dank eines speziellen Fermentationsprozesses mehrere Tage gären durfte, um unserer **WILDEN LENI** ihren unvergleichlichen Charakter zu verleihen. 36 Teigruhestunden sorgen dabei nicht nur für extra lange Frische, sondern schmieden den markanten, fein aromatischen Geschmack,

der die **WILDE LENI** zu einem unverwechselbaren Erlebnis für Brotliebhaber macht. In der sanften Wärme des Ofens entfaltet das Weizenmehl, mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen aus der Randschicht des Korns, seine betörenden Röstnoten, die mit geröstetem Sesam und feinem Salz auf der herrlich krossen Kruste bis zur Perfektion verfeinert werden.

RAISCH
Bäckerei & Konditorei

Bäckerei & Konditorei Raisch GmbH & Co. KG

Heckenackerstraße 3
75365 Calw-Oberriedt

Telefon 07051 5886-0

www.baecerei-raisch.de



DAMALS UND HEUTE

1991:

Nach erfolgreicher Meisterprüfung eröffnet Udo Raisch zusammen mit seiner Frau Linda und 5 Mitarbeiter/innen die Bäckerei und Konditorei Raisch.

1995:

Eröffnen die Raischs die 1. Filiale in Stammheim

1997-2000:

Wie das Sortiment wächst auch die Zahl der Filialen und Mitarbeiter/innen kontinuierlich an. Und die Suche nach einem Platz für eine größere Backstube beginnt.

2001:

Im Oktober 2001 findet der Umzug nach nur 8 Monaten in den großzügigen modernen Neubau der Bäckerei in das benachbarte Calw-Oberriedt statt. Hier fanden Raisch's Platz auf einer freistehenden Wiese im Gewerbegebiet, bei dem gleichzeitig auch ein Verkaufsraum eröffnet wird.

2005:

Der neue Produktionsstandort wird vergrößert: Die Ladenfläche wird erweitert, auch ein Nebenraum und eine Küche kommen dazu. Nun stehen innen und außen insgesamt 168 Sitzplätze zur Verfügung, damit auch gastronomisches Sortiment angeboten werden kann. Dies sind die ersten Schritte vom klassischen Backwaren-Sortiment hin zum Bäckerei-Gastronom, so dass Gäste von morgens bis in den späten Nachmittag die unterschiedlichsten Leckereien auch vor Ort genießen können.

2009-2010:

Ein neues Herzstück für die Backstube wird gebaut: unser Holzofen – für traditionelles, rustikales Holzofenbrot.

2011:

Feiert die Bäckerei ihr 20-jähriges Jubiläum und ist für die Zukunft bestens gerüstet. Die Söhne Matthias und Maximilian und Tochter Lena stehen schon in den Startlöchern.

2012:

Wird Maximilian Raisch Deutscher Meister der Bäckerjugend.

2013:

Erreicht Maximilian Raisch Bronze bei der Europameisterschaft der Bäckerjugend in Dänemark.

2014:

Schließt Maximilian Raisch seine Ausbildung zum Konditor erfolgreich ab.

2015:

Wird Maximilian Raisch Deutscher Meister der Bäckermeister und tritt der Deutschen Nationalmannschaft der Bäcker bei.

2016:

Wird Matthias Raisch Bäckermeister und erhält seinen Meisterbrief. Die Bäckerei Raisch feiert ihr 25-jähriges Jubiläum und beschäftigt derzeit ca. 260 Mitarbeiter/innen mit insgesamt 18 Verkaufsstellen.

2018:

Wird Maximilian Raisch Brotweltmeister und

Vize-Weltmeister der Bäcker. Matthias Raisch schließt sein Master-Studium ab und steigt in den Betrieb ein.

2019:

Steigt Lena Raisch nach erfolgreichem Abschluss ihres Studiums im Bereich Marketing bei der Bäckerei Raisch ein – somit ist jetzt die ganze Familie im Betrieb und die Nachfolgeregelung abgeschlossen. Die Bäckerei erhält ihr Prüfsiegel „gesicherte Nachhaltigkeit“, welches jährlich re-auditiert wird. Matthias Raisch wird geprüfter Brot-Sommelier. Und die Bäckerei & Konditorei Raisch erhält den Ehrenpreis vom Landkreis Calw und der Bäckerinnung als Bäckereifachbetrieb.

2020:

Die Parkplatz-Bauarbeiten an der Backstube haben im Herbst begonnen – die Zukunft wirft ihre Schatten voraus.

2021:

Anfang des Jahres startet die Bauphase für die Backstube und die Verwaltung.

Im September feiert die Bäckerei & Konditorei Raisch ihr 30-jähriges Jubiläum, sie beschäftigt ca. 430 Mitarbeiter/innen und hat 27 Verkaufsstellen und dankt allen Kunden, Freunden und Geschäftspartnern für die langjährige Treue. Diese Chronik zeigt, welchen Weg wir bereits zusammen beschreiten durften und auch nach all der Zeit freuen wir uns über jeden gemeinsamen Schritt.

HANDWERKSKAMMER STUTTGART 1987

MEISTERBRIEF

UDO RAISCH

geboren am 2. April 1963 in Stuttgart-Sonnenberg

HAT AM 2. JULI 1987

DIENSTPFLICHT ENDFÜR

30
JAHRE
RAISCH
-SEIT 1991-

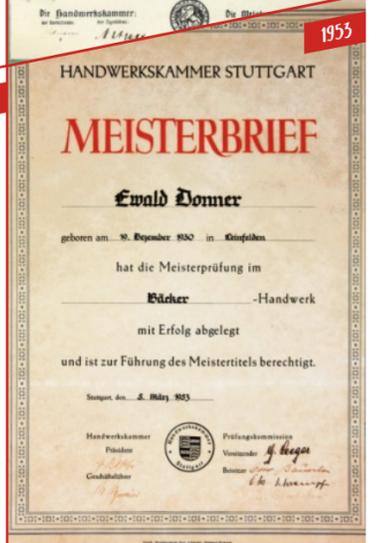
4 BÄCKERGENERATIONEN
UNSERER FAMILIE



1928



1955



2015

Meisterbrief

Maximilian Raisch

geboren am 27. Februar 1994 in Calw

hat die Meisterprüfung im

Bäcker-Handwerk

mit Erfolg abgelegt und darf in diesem Handwerk den Meistertitel führen.

Stuttgart, 2. Juli 2015

Präsident

Hauptgeschäftsführer

2016

Meisterbrief

Matthias Raisch

geboren am 2. Januar 1993 in Calw

hat die Meisterprüfung im

Bäcker-Handwerk

mit Erfolg abgelegt und darf in diesem Handwerk den Meistertitel führen.

Stuttgart, 30. September 2016

Präsident

Hauptgeschäftsführer

Die Farbprofis
GRATULIEREN
zum Jubiläum!

druckhaus
weber
print · media · service

Druckhaus Weber GmbH · Im Unteren Ried 44
75382 Althengstett · Telefon 07051 9272-0
www.druckhaus-weber.com

ELEKTRO SEEGER
www.elektro-seeger.de

30 Jahre
RAISCH
Bäcker & Konditor

Herzlichen Glückwunsch und
weiterhin viel Erfolg

Wir gratulieren der
Bäckerei Raisch zum
30-jährigen Jubiläum und
wünschen weiterhin viel Erfolg!

HINSCHER Gastrowelt
Alles, was Gastronomie gastronomisch macht

HINSCHER Gastrowelt GmbH
Oldenburg T +49.441.9355-0 · Hamburg T +49.40.85302-0
hinsche-gastrowelt.de · info@hinsche-gastrowelt.de

Gastro Projekt · Gastro Planung · Gastro Bau
Gastro Kälte · Gastro Service · Gastro Tisch Kultur

Rath | WWW.RATH-BAU.DE

Straßenbau · Tiefbau · Schotterwerk · Recycling

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM JUBILÄUM

Rath GmbH & Co. KG · Heinrich-Schickhardt-Str. 12 · 72221 Haitterbach · 07456/91590

30 Jahre Leidenschaft -
weiter geht's mit voller Kraft.
Herzlichen Glückwunsch!

MALER KOBER

Meisterbetrieb Matthias Kober
Theodor-Dierlamm-Str. 44
75365 Altburg · Tel.: 07051/50306
www.maler-kober.de

MÖNSHEIMER MÜHLE
Wir machen mehr aus Getreide

Decker + Mönch GmbH & Co. KG
Pforzheimer Str. 8 · 71297 Mönshelm
Tel.: 07044 91155-0
www.moensheimer-muehle.de

Wir kriegen's gebacken!

Wir gratulieren!
30 Jahre
Bäckerei & Konditorei
RAISCH

- Erfolg und Motivation
- Backkunst und Handwerk
- Kundentreue und Zufriedenheit

Backen, braten und grillen wie die Profis der Bäckerei Raisch, denn das **Boyens Back-Trennspray** löst alles sauber und sicher von jedem Backblech, aus allen Formen und von jedem Grillrost.

Jetzt QR-Codes scannen und mehr erfahren!

boyens backservice
boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-82 · 49479 Ibbenbüren
Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0 info@boyensbackservice.de
Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16 www.boyensbackservice.de

Herzlichen Glückwunsch...

... zum 30-jährigen Jubiläum.

Wir wünschen Familie Raisch und Ihrem Team weiterhin viel Erfolg und danken für die langjährige und gute Zusammenarbeit.

RTS Steuerberatungsgesellschaft KG
Raiffeisenstraße 34
70794 Filderstadt
filderstadt@rtskg.de
Tel. 0711 77092-0
www.rtskg.de

RTS
SteuerBerater

Herzlichen Glückwunsch
zum Jubiläum und vielen Dank
für die gute Zusammenarbeit!

WinBack
GmbH
Rezeptsteuerung und Silotechnik

Bühlstraße 22
73635 Rudersberg
Tel.: 07183 307800-0
www.winback.de

Wir gratulieren der Familie Raisch
zum 30-jährigen Firmenjubiläum und
bedanken uns für die jahrelange
sehr gute Zusammenarbeit.

Großmann
SANITÄR
HEIZTECHNIK

Spindlershofweg 11, 75365 Calw, Tel. 07051 50111, E-Mail: info@sanitaer-grossmann.de



FAMILIE RAISCH

v.l.: Linda, Matthias, Lena, Maximilian und Udo Raisch

Wer liebt es nicht in schönen Erinnerungen zu schwelgen, erst recht, wenn wir sie mit Ihnen teilen können! Doch genug von der Vergangenheit geplaudert. Wir möchten erzählen, was es bei uns Aktuelles gibt und, noch viel spannender, was es in Zukunft Neues geben wird...

Nicht nur unsere Bäckerei hat sich über die Zeit vergrößert, sondern auch unsere Familie ist über die Jahre gewachsen, denn „Familienunternehmen“ ist für uns ein Begriff, der viel mehr bedeutet, als bloß einen Namen, der eine Backstube ziert. Er bedeutet Gemeinschaft. Gemeinsame Visionen, gemeinsame Arbeit, gemeinsame Herausforderungen und gemeinsamer Erfolg. Schnell wurde uns also klar, dass es mehr als zwei Raischs brauchen würde, um

unseren Traum der Bäckerei wirklich langfristig sicher in die Zukunft führen zu können. Umso mehr sind wir stolz auf unsere drei tatkräftigen Kinder, denen die Faszination für unser Handwerk sprichwörtlich in die Wiege gelegt wurde. Mittlerweile liegt unsere Bäckerei bereits in der Hand der ganzen Familie, denn die neue Generation ist schon längst beteiligt und hat ihre Aufgaben fest im Griff! **Matthias (28)** ist für den Verkauf und die Verwaltung

zuständig. Seit dem Abschluss seines Studiums übernimmt er mit einem Händchen für Betriebswirtschaft die Kaufmännische Leitung unserer Bäckerei. Als gelernter Bäckermeister und Brotsommelier weiß er dabei, den Praxisbezug nicht aus den Augen zu verlieren, so dass wir stets bestens aufgestellt sind. **Maximilian (27)** ist der Meister aller Teige. Er ist nicht nur Bäckermeister, sondern Deutscher Jugend-Bäckermeister 2012, Sieger der Deutschen

Meisterschaft der Bäckermeister 2015, Mitglied der deutschen Bäcker Nationalmannschaft und seit 2018 sogar Brot-Weltmeister! Er sorgt unermüdlich dafür, dass Sie Tag für Tag Weltklasse-Qualität genießen können. **Lena (25)** ist der kreative Kopf der Familie. Nach erfolgreichem Abschluss ihres Studiums mit Schwerpunkt Medien verleiht sie unserer Bäckerei mit Konzeptions- und Gestaltungstalent ihr unverwechselbares Auftreten. Ladengestaltung, Produktfotos,

Bildschirmwerbung und Werbematerial: wie selbstverständlich koordiniert und gestaltet sie in Verbindung mit unserer Werbeagentur Frau Holla alles, was den Augen Spaß macht. Werfen Sie doch beispielsweise mal einen Blick auf unseren Instagram Account mit unzähligen wunderbaren Einblicken in unsere leckere Welt. Zusammen sind wir bereit die Bäckerei & Konditorei Raisch in die Zukunft zu führen. Eine Zukunft des Handwerks, für Sie und mit Ihnen.



Zeit Danke zu sagen.



UNSERE MITARBEITER UND MITARBEITERINNEN



Jedes Rezept hat seine wichtigste Zutat. Die eine Sache, ohne die es einfach in sich zusammenfallen würde. Für das Brot ist es seit jeher das Mehl, für den Kaffee immer die Bohne und für die Bäckerei & Konditorei Raisch seit 30 Jahren ihre Mitarbeiter/innen. Wir könnten kaum stolzer sein auf unsere mittlerweile **430 Mitarbeiter/innen inkl. 20 Azubis** starkes Team. Niemals hätten wir gedacht, dass unser Team mal zu solch stattlicher Größe

heranwachsen wird! Da wir sie Ihnen leider nicht alle einzeln vorstellen können, dachten wir uns, dass wir Ihnen zum Jubiläum zeigen, wie sich die gesamte Mannschaft heute auf unseren Betrieb aufteilt: Eine 100-köpfige Truppe des Team Raisch lässt in der Produktion selbst den frühesten Vogel vor Ehrfurcht erblassen, um für Sie zu backen, zu kochen, feine Torten zu verzieren, die Backstube sauber zu halten oder Ihre Lieblingsware pünktlich zu

einer Verkaufsstelle in Ihrer Nähe zu bringen. Knapp 20 weitere Teammitglieder sitzen im Büro und koordinieren was das Zeug hält, damit am Ende des Tages alles glatt läuft. Sowohl in der Backstube als auch in den Verkaufsstellen. Denn dort arbeiten 310 Mitarbeiter/innen, die Sie täglich in Ihrer Nähe mit einem Lächeln begrüßen und Ihnen herzlich gerne Ihre Lieblingsware verkaufen. Wir sind begeistert von Teamgeist und Fleiß unserer Mitarbei-

ter/innen, die das ganze möglich machen. Liebes Team: Egal ob hinter den Kulissen in der Backstube, stolz und freundlich an der Theke, fingerfertig in der Haustechnik oder fleißig auf der Schulbank. Danke für eure tolle Arbeit – ohne euch geht hier nichts! Nun ist es so, dass wir zu unserem Jubiläum große Zukunftspläne in die Tat umsetzen wollen und dafür brauchen wir natürlich vor allem eines: Ein noch größeres, noch stärkeres Team! Für jeden,

der sich eine Karriere im Bäckerhandwerk vorstellen kann, ist bei uns garantiert etwas dabei, denn wir sind ein stolzer Ausbildungsbetrieb für Bäcker/innen, Konditor/innen, Bäckereifachverkäufer/innen und Kaufleute für Büromanagement. In Verbindung mit der DHBW bieten wir darüber hinaus auch duale Studiengänge an. Sie sind interessiert? Dann informieren Sie sich auf unserer Webseite www.baecckerei-raisch.de

WIR GRATULIEREN GANZ HERZLICH ZUM JUBILÄUM UND ZUM TOLLEN ERFOLG DES LECKEREN BIERBROT



30 Jahre Bäckerei Raisch.

Herzlichen Glückwunsch, wir freuen uns mit Ihnen.



Bauzentrum KÖMPF

75365 Calw, Leibnizstr. 2
Tel. (0 70 51) 9 39 - 3
71069 Siff-Darmsheim,
Mühlackerstr. 22
Tel. (0 70 31) 7 61 - 6

www.koempf.de



ALLES GUTE ZUM JUBILÄUM!

Azul Kaffee gratuliert der Familie Raisch mit ihrem gesamten Team sehr herzlich. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg!
www.azul.de



Ihr Fels in der Brandung in Schönaich, Leinfelden und Waldenbuch.

Wir gratulieren herzlich zum 30-jährigen Firmenjubiläum und bedanken uns für die langjährige Partnerschaft!

Haug & Kobus GmbH
Tel. 07031 416000
www.haug-kobus.de



württembergische
Ihr Fels in der Brandung.

Wir gratulieren herzlich

#textilsharing

Wenn das kein Grund zum Jubeln ist. MEWA gratuliert herzlich zu 30 Jahre Bäckerei Raisch. Und wie das bei guten Partnerschaften nun mal so ist, wollen wir uns auch gleich bei Ihnen bedanken.

Denn Nachschub, Lagerung, Entsorgung und Verschleißersatz von Berufs- und Arbeitsschutzbekleidung in unsere Hand zu legen, ist ein großer Vertrauensbeweis. Und egal was uns die Zukunft noch bringen mag, eines ist sicher: Wir managen das.

MEWA Textil-Service AG & Co. Deutschland OHG
Standort Meißenheim
Hermann-Gebauer-Str. 5 · 77974 Meißenheim
Telefon 07824 304-0 · Fax 07824 304-50
E-Mail: meissenheim@mewa.de · www.mewa.de



NEUBAU - ZUKUNFTSSICHER. DAMALS WIE HEUTE.



30 Jahre sind eine lange Zeit. Zeit, die auch an uns nicht spurlos vorüber geht. Die Bäckerbranche befindet sich im Aufbruch: Neue Trends, neue Zutaten und ein neues Bewusstsein für Qualität wollen angesprochen werden, dabei sind Nachhaltigkeit und Zukunftssicherheit Themen, die den ganzen Prozess täglich begleiten.

Bereits 2016 haben wir uns entschieden, diese Herausforderung anzunehmen, haben begonnen zu planen und zu tüfteln, um herauszufinden, wie wir den nachhaltigen Weg in die Zukunft gehen können, ohne unsere Werte aus den Augen zu verlieren. Regional. Raffiniert. Rustikal. Jetzt, 5 Jahre später, sind wir pünktlich zum Jubiläum bereit, Ihnen zu erzählen, was die Zukunft für uns bereithält und wie wir planen, weiterhin als moderner Arbeitgeber moderne Arbeitsplätze zu schaffen. Wir bauen an. In der Region. Für die Region. Für Sie!

Es war uns sehr wichtig, weiterhin hier in Oberriedt zu bleiben, denn hier sind wir verwurzelt, mit unserer Region und unseren regionalen Partnern. Also entschieden wir uns für den mühevollen Weg, unseren Standort in der Hecknackerstraße 3 zu erweitern, statt einfach eine neue grüne Fläche zu nutzen. Der neue Anbau wird eine neue Ära Raisch einläuten, denn mit rund 10.000 Quadratmetern

auf 4 Stockwerken, werden wir Raum schaffen, um noch besser auf unsere verschiedenen Sauerteige, Mehle und Langzeit-Teigführung eingehen zu können. Die Erweiterung wird in mehreren Bauabschnitten stattfinden. Zunächst wurde ein neuer Parkplatz errichtet. Der darauffolgende Teilanbau 1 beinhaltet neue Lagerflächen. Teilanbau 2 umfasst die Erweiterung der Backstube und die Einrichtung neuer Büros, Schulungs- und Sozialräume. Abschließend wird es spannend, denn nun werden alle Teilbauten zu einer Backstube vereint - während laufender Produktion! Denn Sie glauben ja wohl nicht, dass wir uns von so einem Umbau davon abhalten lassen, Ihnen täglich Ihre Lieblingsbackwaren zukommen zu lassen.

Für uns wird das Ganze natürlich eine Herausforderung, doch der Aufwand wird sich lohnen: Die neue Backstube wird allen Trends der kommenden Jahre standhalten können und sorgt mit vielfältigen Aromazellen dafür, dass wir spezielle

Teigcharakteristiken besser verfeinern werden können als je zuvor: Machen Sie sich auf umwerfende Geschmackserlebnisse bereit! Handwerkliches Können vereint traditionelle Backkünste in der modernen Backstube zu unvergleichbaren Geschmackserlebnissen. Neue, moderne Büroräumlichkeiten und Schulungsräume schaffen darüber hinaus eine zeitgemäße und zukunftssichere Umgebung, um Fachkräfte weiterzubilden aber auch zum Einlernen von Quereinsteigern.

Zusätzlich wird es Räumlichkeiten für gemeinsame Abende mit Ihnen als Besuchern geben, in denen wir das Thema Backen transparent und anschaulich erlebbar machen. Wir möchten Ihnen zeigen, wie spannend das Handwerk ist und wie wir traditionelles Backen in die moderne Zeit übersetzen. In Zukunft werden Sie daher, wenn Sie möchten, unsere Backstube besuchen und selbst backen können! Begleitend zum Neubau wird auch das bestehende Gastro-Café modernisiert werden,

um Ihnen eine verdiente rundum Wohlfühlumgebung zu bieten.

Ein entscheidender Aspekt des Neubaus fehlt noch: Nachhaltigkeit. Denn ohne Nachhaltigkeit keine Zukunftssicherheit. Daher sind wir stolz darauf, dass der gesamte Anbau gemäß der Energieeffizienz Norm KfW55 konstruiert werden wird. Wärmerückgewinnung und modernste Lüftungsanlagen werden unterstützt von einer großen Photovoltaikanlage. Ebenso achten wir auf die interne Nutzung von Elektromobilität! Da Regionalität seit Tag 1 in unserer Philosophie verwurzelt ist, möchten wir dem umliegenden Land

darüber hinaus etwas zurückgeben und haben daher zum Flächenausgleich über 50 Obstbäume gepflanzt. Mit der neuen Backstube erfüllen wir uns zum Jubiläum einen langjährigen Traum und gehen einen großen Schritt in Richtung Zukunft. Wir freuen uns sehr, wenn Sie mit uns gehen und können es kaum erwarten, Sie Ende 2022 in einer neuen regionalen, raffinierten, rustikalen und nachhaltigen Bäcker-Welt begrüßen zu dürfen!



Unser neuer Anbau!

Wir gratulieren recht herzlich zum 30-jährigen Jubiläum und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

Metzgerei Seeger

- Eigene Schlachtung • Platten und Partyservice
- Schwarzwälder Schinken • große Auswahl an Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung

Neubulach-Oberhaugstett, Hauptstraße 38, Tel. 0 70 53/79 07
 Filialen: Calw-Altburg, Raiffeisenstr. 12, Tel. 0 70 51/5 06 85 - Neuweiler, Calwer Str. 22, Tel. 0 70 55/92 96 22 - Wart, Tiefenbachstr. 1, Tel. 0 74 58/16 36

Alles Gute zum 30-jährigen Firmenjubiläum!

Auf eine weiterhin so wunderbare & partnerschaftliche Zusammenarbeit

Johannes Großmann
 FACHMANN & SPEZIALIST FÜR DAS HANDWERK
 BÄCKEREI - KONDITOREI UND EISMANUFAKTUR

ahk service & solutions
 jg@ahk-service.de - Tel. +49 177-5137716

Blumeninsel und Postagentur Floristik für jeden Anlass

Marie-Luise Roth

Ostlandstraße 1
 75365 Calw
 07051 / 966 228
 blumeninsel-roth@web.de

Alles Gute zum 30-jährigen Firmenjubiläum!

30 Jahre Bäckerei Raisch
30 Jahre Leidenschaft für das Bäckerhandwerk
 Herzlichen Glückwunsch!

MALERMEISTER KUGELE
 RAUM- UND FASSADENGESTALTUNG

Hirsauer Str. 3 | 75365 Calw-Altburg | 07051-938948 | 0173-9118132

Herzlichen Glückwunsch Familie Raisch zum 30-jährigen Firmenjubiläum!

Fa. Kurt Rex
 Inh. Horst Binder

KÄLTE- UND KLIMATECHNIK
 WASSERHÄRTER
 ENTKALKUNGSSERVICE
 INDUSTRIEVERTRETUNGEN

Daimlerstraße 6A
 75391 Gechingen
 Tel. 0 70 56 / 20 06 89
 Fax 0 70 56 / 20 06 92
 Mobil 01 73 / 8 53 85 90
 e-Mail: hbinder@kurtrex.de

Wir gratulieren zum 30. Jubiläum!

ROLLER
 Fliesen | Natursteine | Estriche

Wildberg-Schönbronn | 070 54 - 92 78 30
 www.fliesen-roller.de

Wir sind stolz, die Bäckerei Raisch seit vielen Jahren mit Energie zu versorgen und gratulieren zum 30-jährigen Jubiläum.

ENCW
 Energie Calw

Viele Dank für 30 Jahre vertrauensvolle Zusammenarbeit.

- Tapeten • Polster • Vorhänge
- Bodenbeläge • Sonnenschutz

Theodor-Dierlamm-Str. 19 • 75365 Altburg
 ☎ 07051/50727 • Fax 07051/59106

Siegfried Rentschler
 Raumausstattermeister

Herzlichen Glückwunsch zum 30-jährigen Firmenjubiläum!

elektro HERMANN
 Inh. Horst Rosenfelder

Installation - Datentechnik - KNX-Systeme
 Pestalozzistr. 6, 75365 Calw, Tel. 0 70 51 / 4 04 28

Der Frische wegen...

Obst, Gemüse, Südfrüchte, Bio-, Convenience-, Molkerei- und Tiefkühl-Produkte

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!

Der Frische wegen... Staiger

Direktimport • Großhandel • Gastronomie Service
 Großmarkt • 70327 Stuttgart • Tel. 0711 / 48 07 1-0 • Fax 0711 / 48 07 1-99
 info@staiger-gmbh.de • www.staiger-gmbh.de

ELEKTRO PROSS

Wir gratulieren der Bäckerei Raisch zum 30-jährigen Firmenjubiläum

Elektro Pross GbR Martin-Lutherstr. 25 75365 Calw
 Tel. 07051-9623582 info@elektro-pross.com www.elektro-pross.com

Herzlichen Glückwunsch zu 30 Jahren Bäckerei Raisch!

WFA Aichele Bau

Hermann-Löns-Str. 36
 75389 Neuweiler

07055 932521

www.werner-aichele-bau.de
 info@werner-aichele-bau.de

WEIL WIR TUN WAS WIR LIEBEN - FÜR UNS UND UNSERE UMWELT



Insbesondere in letzter Zeit hat der Begriff Nachhaltigkeit scheinbar schlagartig an Bedeutung gewonnen. Für die Bäckerei & Konditorei Raisch spielt er allerdings schon seit geraumer Zeit eine Rolle. Die Maßnahmen, die wir für Nachhaltigkeit im Rahmen

des Neubaus treffen werden, sind nämlich nur die Spitze des Eisbergs. Um unsere Zukunft für Umwelt, Kunden und Mitarbeiter langfristig zu sichern, bestimmt Denken im Sinne der Nachhaltigkeit schon lange unsere Entscheidungen. Wenn Sie bei

Raisch kaufen, kaufen Sie umweltfreundlich, regional und selbstverständlich nachhaltig. Wir sind stolz auf unser tägliches Schaffen und es ist uns eine Herzensangelegenheit uns dabei in den folgenden Punkten für Nachhaltigkeit zu engagieren:

1. Überzeugung im Betrieb:

Wir führen regelmäßige Bewusstseins-erklärungen zu Nachhaltigkeit durch, außerdem lassen wir uns jährlich neu vom Deutschen Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie zertifizieren. Dazu sind einige unserer Verkaufsstellen bereits mit Photovoltaikanlagen ausgestattet und besitzen ein nachhaltiges Ladendesign in Energiehaushalt und Materialien.

2. Tierwohl & Klima:

Um unseren Beitrag zum Klimaschutz durch die Vermeidung von Massentierhaltung zu leisten, setzen wir auf ein stetig vergrößerndes pflanzliches Produktsortiment. Unsere vegane Woche schafft darüber hinaus Bewusstsein über die vielfältigen Gründe für Verzicht auf Fleisch & Co und mit unserer Aktion Baumsetzlinge im Jahre 2019 konnten wir 500 klimaresistente Tulpenbäume pflanzen lassen.

3. Papier & Verpackungen:

Viele unserer Verpackungsmaterialien sind aus nachhaltigem Material gefertigt. Papiertüten und Kaffeebecher sind aus 100% Recyclingpapier gefertigt oder vollkommen kompostierbar. Viel besser noch sind unsere wiederverwendbaren Baumwollbeutel und Mehrweg-Kaffeebecher für Kaffeegetränke. Re-Use, don't abuse! Wir unterstützen jeden Mehrweg-Kauf mit einem Umweltrabatt von 10 Cent. Außerdem setzen wir bei Beuteln für Schnittbrot wahlweise auf Papier statt Plastikfolie.

4. Logistik & Beschäftigung:

Regionalität liegt uns im Blut. Seit 30 Jahren arbeiten wir als regionaler Arbeitgeber mit regionalen Partnern und halten somit Transportwege und Pendelstrecken kurz.

WAS VERBINDEN WIR MIT UNSEREM NEUEN SIEGEL?

Wir lieben unser Handwerk und wollen das täglich aufs Neue zum Ausdruck bringen. So entstand unser neues Siegel. In diesem Zuge haben wir unser ganzes Team gefragt, was es damit verbindet. Das sind die stolzen Antworten:

..LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN"
 ..MIT SPASS ARBEITEN"
 ..SICHERER ARBEITSPLATZ"
 ..MIT HAND UND HERZ ANS WERK"
 ..RAISCH - DER MORGEN MACHT DEN TAG"
 ..TEAMWORK WIRD BEI UNS GROSS GESCHRIEBEN"
 ..VERKAUF VON QUALITÄTSWARE"
 ..WIR ZEIGEN WAS WIR KÖNNEN"
 ..FREUDE IM UMGANG MIT KUNDEN HABEN"
 ..MIT FREUDE AM ARBEITEN"
 ..HANDWERKSKUNST"
 ..ALLE FÜR EINEN, EINER FÜR ALLE"
 ..LIEBE ZUM DETAIL"
 ..QUALITÄT UND FRISCHE"
 ..NACHHALTIGKEIT"

Wir gratulieren Familie Raisch zum 30-jährigen Firmenjubiläum ihrer Bäckerei & Konditorei und wünschen für die Zukunft auch weiterhin viel Erfolg!

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Herzlichen Glückwunsch

raibacalw.de

Raiffeisenbank im Kreis Calw

Wir gratulieren unserem Kunden Bäckerei Raisch zum 30-jährigen Jubiläum!

Verkaufskonzept – Planung – Realisierung

KORTE EINRICHTUNGEN

Korte Einrichtungen GmbH
Wipperfürther Str. 440
51515 Kürten
Telefon: 02268 - 530
www.korteeinrichtungen.de

Ideen schaffen Vorsprung!

Wir gratulieren zum 30-jährigen Jubiläum

Elektro-Lörcher GEDAC

Elektroinstallationen

Bahnhofstraße 4 • 75385 Bad Teinach / Zavelstein
Fon 07053 8492 • Fax 07053 1525
info@elektro-loercher.de • www.elektro-loercher.de

SAT-Anlagen • Elektrogeräte • Reparaturen • EDV-Anlagen
Photovoltaikanlagen • Gebäudesystemtechnik • Industrieanlagen
Geländesteiger (bis 22 m Arbeitshöhe) • Kabelmontage bis 20 kV

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM JUBILÄUM!

PFROMMER
GEBÄUDETECHNIK
ELEKTRO | HEIZUNG | BAD

www.pfrommer-gebauedetechnik.de

Wir gratulieren zum Jubiläum ... und wünschen weiterhin viel Erfolg

Container-Dienst Wertstoffhof
 Aktenvernichtung Entrümpelung

Recyclingzentrum KÖMPF

Rudolf-Diesel-Straße 21
75365 Calw
Fon (0 70 51) 9 39-555
Fax (0 70 51) 9 39-599
info@recyclingzentrum.de
www.recyclingzentrum.de

Ihr umweltfreundlicher Komplett-Entsorger

Wir gratulieren der Bäckerei Raisch zu Ihrem 30-jährigen Firmenjubiläum und wünschen für die Zukunft weitere erfolgreiche Jahre!

Heizöl Häberle e.K.
Ihr zuverlässiger Partner für Brennstoffe & Entsorgung

Tel. 07052-2295 www.heizoel-haeberle.de

AUS DER REGION. FÜR DIE REGION. UND FÜR DIE ZUKUNFT.

Heimat ÄHRE

Wir liefern das Mehl, aus dem die Familienbäckerei Raisch frisches Brot, knusprige Brötchen und feine Torten backt. Das gute Getreide dafür bekommen wir von regionalen Landwirten, die sich mit uns zusammen für den heimischen Artenschutz engagieren.

www.heimat-aehre.de
@rettenmeiermuehle

RETTENMEIER MÜHLE

Besser frühstücken, BESSER VOM BÄCKER

Frisches Brot, knusprige Brötchen, verführerische süße Teilchen und vieles mehr vom Bäcker. Alles damit der Tag besser beginnt! BESSER VOM BÄCKER.

Herzlichen Glückwunsch zum 30-jährigen Jubiläum Bäckerei Raisch

BAKO Region Stuttgart eG

Wir gratulieren Familie Raisch recht herzlich zum 30-jährigen Jubiläum!

K.E. KUMMER
Obst- & Gemüse ...täglich frisch!

75385 Bad Teinach – Sonnenhardt
Silcherstraße 26
Gastronomie Service und Privatverkauf
Tel.: 07053 84 09 • Fax: 07053 84 30
Mobil: 0175 184 30 79
E-Mail: kummerke@t-online.de

herzog Stahlhandel GmbH

Breslauer Straße 3 • 75365 Calw-Heumaden
Tel.: 07051/7906-0 • Web: www.herzog-stahlhandel.de

Wir gratulieren der Bäckerei Raisch zum Firmenjubiläum!

Werkzeuge Elektrowerkzeuge Schließanlagen Schlüsseldienst Arbeitsschutz
 Stahlhandel Betriebseinrichtungen Eisenwaren Tor- & Zaunbedarf

LEERDAMMER

Ihr Partner für nachhaltige leckere Snacks...

...gratuliert zum 30-jährigen Jubiläum. Auf weitere tolle Jahre in Sachen genussvolle sowie nachhaltige Qualitäts-Snacks!

Mehr Infos zu den Bel Nachhaltigkeitsinitiativen: www.bel-foodservice.de

Ohne Gentechnik

bel for all for good

FOODSERVICE

*Gilt für alle LEERDAMMER Foodservice Großpackungen der Scheiben sowie Blöcke und Langstücke.

Wir gratulieren herzlich Familie Raisch zum Jubiläum

scheel maler+gipsergeschäft GmbH + Co. KG

Albrecht Scheel
Bei der Schule 2 - 72224 Ebhausen
Tel.: 07458-98 99 750
www.magisch.biz

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

- ... wir täglich über **10.000 Brezeln** backen?
- ... wir täglich über **3.500 Brote** backen?
- ... wir täglich über **3.000 süße Teile** herstellen?
- ... wir täglich **über 10.000 Gäste** begrüßen dürfen?
- ... wir sonntags insgesamt ca. **550 Kuchen & Torten** backen?
- ... wir bei unserem Neubau eine **Photovoltaikanlage** (1.500m²) einsetzen?
- ... bei uns fast **40 verschiedene Nationalitäten** arbeiten?
- ... wir täglich ca. **120 Artikel** in unserem Sortiment haben?
- ... wir jährlich über **650.000 Frischeier** verarbeiten?
- ... der Name unserer **Mittagsbrötchen** daher kommt, weil sie früher wirklich nur mittags bei uns erhältlich waren?
- ... wir trotz des erst 30-jährigen Jubiläums schon in der **4. Bäckergeneration** unserer Familien sind?

IM DIGITALEN ZEITALTER...



UNSER JUBILÄUMSRÜCKBLICK
30 Jahre in Bildern – viel Spaß
beim Anschauen unseres Films.



**MACHEN SIE SICH BEREIT
FÜR UNSER INSTAGRAM
GEWINNSPIEL!**

Ab dem 30.08. wird es 5 Wochen lang
jeden Montag ein tolles Gewinnspiel
geben. Seien Sie gespannt und folgen
Sie uns.



Eierhof Liebelsberg
Familie Schwämme
Zum **30-jährigen Jubiläum**
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
Familie Karlheinz Schwämme
Hindenburgstr. 8 • 75387 Neubulach • Tel. 07053 / 60 51

**BÄCKEREI RAISCH
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH**

THEISSEN
THEISSEN REINIGUNGSTECHNIK GMBH

WACHTEL
Herzlichen Glückwunsch
zum 30-jährigen Jubiläum
wünscht Ihnen Ihr Team
von WACHTEL!
electro ovens
since 1923
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden
+49 2102 49940
www.wachtel.de

Teinacher
Herzlichen
Glückwunsch
zum 30-jährigen
Firmenjubiläum!

Betonabbruch • Abbruchroboter • Kernbohrungen • Wandsägen • Seilsägen
Kettensägen • Tauchsägen • Kanalsägen • Fugenschneiden • Betonzangen
Betonpressen • Bewehrungsanschlüsse • Betonschlammfilterpressen

DBS
DIAMANT-BOHREN + SÄGEN

Herzlichen Glückwunsch!
Wir gratulieren zum 30-jährigen Firmenjubiläum
und wünschen weiterhin viel Erfolg für die Zukunft.

Diamant-Bohren + Sägen GmbH • Robert-Bosch-Straße 4 • 76448 Durmersheim
Telefon: 07245 2017 • Telefax: 07245 83577 • www.diamant-bohren-saegen.de

point S
Reifen, Räder, Auto-Service.
ReifenMast GmbH
Speßhardter Weg 19-21
75365 Calw-Wimberg
Telefon 07051 / 96 60 90
www.reifen-mast.de

Hazelstaller Hof
Wir bieten regionale Qualität.
Eisproduktion Müller
Hazelstaller Hof 1
72218 Wildberg-Gültlingen
07056 - 1390
Wir beliefern die
Filialen mit unserem
Bauernhofeis
und gratulieren zum
30-jährigen Jubiläum.
www.bauernhofeis-mueller.de

**Herzlichen Glückwunsch
zum 30-jährigen Jubiläum!**
Wir freuen uns auf viele weitere Jahre
guter Zusammenarbeit.
Allzeit gute Fahrt!
WACKENHUT GmbH & Co. KG
WACKENHUT
WEITBLICK.
MUT.
KRAFT.

FERTIGBAU HARSCH
GRATULIERT ZUM FIRMENJUBILÄUM
WWW.HARSCH.DE

30 JAHRE RAISCH - SEIT 1991 -
JUBILÄUMS ANGEBOTE
30.08-02.10.2021
Das Angebot gilt täglich außer sonntags und feiertags und nur zur Mitnahme
Angebote gültig in allen Filialen

KAPSELZOPF
Süßer Hefeteig mit Rosinen veredelt, mit Mandeln und Hagelzucker bestreut.
1 Stück 3.60 €

JUBILÄUMSBROT WILDE LENI
900 g 4.20 €
Weizenbrot mit Sesam, Weizenkleimlinge und Sauerteig – einzigartig aromatisch im Geschmack dank 36 Stunden Teigruhe und wilder Hefe.

AMERIKANER
Süße, fluffige Rührmasse mit Zuckerguss und Kuvertüre.
1 Stück 1.60 €

MITTAGS BRÖTCHEN
5 Stück 2.00 €
Leichter Weizen-teig mit feiner Porung – immer ofenfrisch! Außen knusprig & innen saftig.

SCHOKO BRÖTCHEN
Saftiges Hefengebäck verfeinert mit Schokolade.
1 Stück 1.40 €

LYONER BRÖTCHEN
1 Stück 2.00 €
Mittagsbrötchen belegt mit Lyoner und Essig-gurken.

RAISCH
Bäckerei & Konditorei
BÄCKEREI & KONDITOREI RAISCH GmbH & Co. KG
Heckenackerstraße 3 • 75365 Calw-Oberriedt
www.baeckerei-raisch.de

30 JAHRE RAISCH, aber holla!
www.frau-holla.de
FRAU HOLLA
marke & content

1893 steimel
sitzmöbel für generationen
Bäckerei Raisch, Filiale Simmersfeld
Stabstuhl - DUBLIN
Vollpolsterbank - ELISA
WIR GRATULIEREN ZUM JUBILÄUM
UND WÜNSCHEN WEITERHIN VIEL ERFOLG
Steimel GmbH Sitzmöbelfabrik
Karl-Bold-Straße 15 | 77855 Achern
steimel@steimel.de | www.steimel.de
Tel. +49 7841 6957-0

Impressum
VERLAG UND HERAUSGEBER
Schwarzwälder Bote
Mediengesellschaft mbH
Kirchtorstr. 14, 78727 Oberndorf a. N.
Geschäftsführung: Carsten Huber
Verlagsleitung: Kirsten Wolf
ANZEIGEN
Schwarzwälder Bote
Medienvermarktung Südwest GmbH
Kirchtorstr. 14, 78727 Oberndorf a. N.
Postfach 1367, 78722 Oberndorf a. N.
Tel. 0800/7807801, Fax 07423/78-328
E-Mail: info@schwarzwaelder-bote.de
Anzeigen:
Bernd Maier (verantwortlich)
REDAKTION / GESTALTUNG
Frau Holla Marke & Content GmbH
Hauptstraße 47
76669 Bad Schönborn
Telefon 07253/9777-0
www.frau-holla.de
DRUCK
Druckzentrum Südwest GmbH
78052 Villingen-Schwenningen