

LICHTGESTALTEN

AUSGABE 06 | 09.2016

**JETZT
ENTDECKEN**

PRACHT-LICHTLÖSUNGEN
FÜR BÄCKEREIEN
SEITE 12 + 13

COPPENRATH & WIESE: BACKGIGANT AUF ENERGIE- SPARKURS

DAS GROSSE BACKEN MIT ENIE



Der TV-Star über die positive Wirkung des Backens auf den Menschen

→ 6

PRACHT & BRUMBERG AUF DER SÜDBACK



Backstube und Shop: Gemeinsamer Messeauftritt von zwei starken Marken

→ 2

THOMAS SCHERER IM GESPRÄCH



Nicht die Großen fressen die Kleinen auf, sondern die Schnellen die Langsamen

→ 16



ZUSAMMEN KRIEGEN WIR'S GEBACKEN.

Brot verkörpert weltweit den Inbegriff der Ernährung. Es steht für Sättigung und das Fehlen von Hunger. Im Licht sehen wir, wie Brot entsteht, wie der Teig seine endgültige Konsistenz erreicht. Im Licht wird er gebacken und aus dem Teigling wird ein tischfertiger Laib. Licht gehört zum Brot - und Brot gehört zum Leben!

Uns als Unternehmen hat das Thema „Backen“ begeistert. Der Industrie, die sich der Herstellung von Backwaren widmet, kommen wir daher gleich doppelt entgegen:

Vom 22. bis 25. Oktober präsentieren wir uns auf der Südback in Stuttgart auf einer etablierten Plattform: Sie ist eine der begehrtesten und wichtigsten Trendmessen für das Bäcker- und Konditorenhandwerk in Deutschland. Genau diesem Fachpublikum bieten wir dort Lichtlösungen an. Ob Kleinstbetrieb oder Großbäckerei.

Damit Sie auch vor der Theke eine maßgeschneiderte Lösung erhalten, haben wir uns für einen gemeinsamen Messeauftritt mit der Firma BRUMBERG entschieden.

Mit PRACHT und BRUMBERG erwarten Sie zwei starke Marken!

PRACHT-Kernkompetenz in diesem Bereich sind Leuchten für Backstube & Co., BRUMBERG ist Spezialist für verkaufsfördernde Retail-Beleuchtung. Für Sie ein Weg - und zwei Lösungsangebote. Auf Wunsch gleich komplett! Raue Umgebungen sind PRACHT-Herausforderung zum Fertigen hochwertiger Ware. Und was im PRACHT-Licht entsteht, ob bei minus 45 oder plus 70 Grad, das setzt BRUMBERG mit individueller Shop-Beleuchtung gekonnt ins (Rampen)-Licht.

Lassen Sie sich erläutern, welche Stärken wir gerade auf dem Back-Sektor haben, welche Alleinstellungsmerkmale unsere Produkte bieten und warum wir stolz sind, Leuchten zu präsentieren, die allerhöchsten Anforderungen genügen. **Sie finden uns in Halle 7, Stand 7B75.**

Die Südback ist die Messe für professionelles Backen: Drehscheibe für den Austausch von Ideen, Informationsquelle und Plattform für hochkarätige Forumsvorträge. Dort werden Trends gesetzt und technische Innovationen präsentiert. 650 Aussteller auf rund 55.000 Bruttoquadratmetern Fläche empfangen Fachbesucher aus dem gesamten deutschsprachigen Raum.

Bleiben auch Sie nicht fern - und fordern Sie uns!

Zusammen kriegen wir's gebacken. Mit Sicherheit.

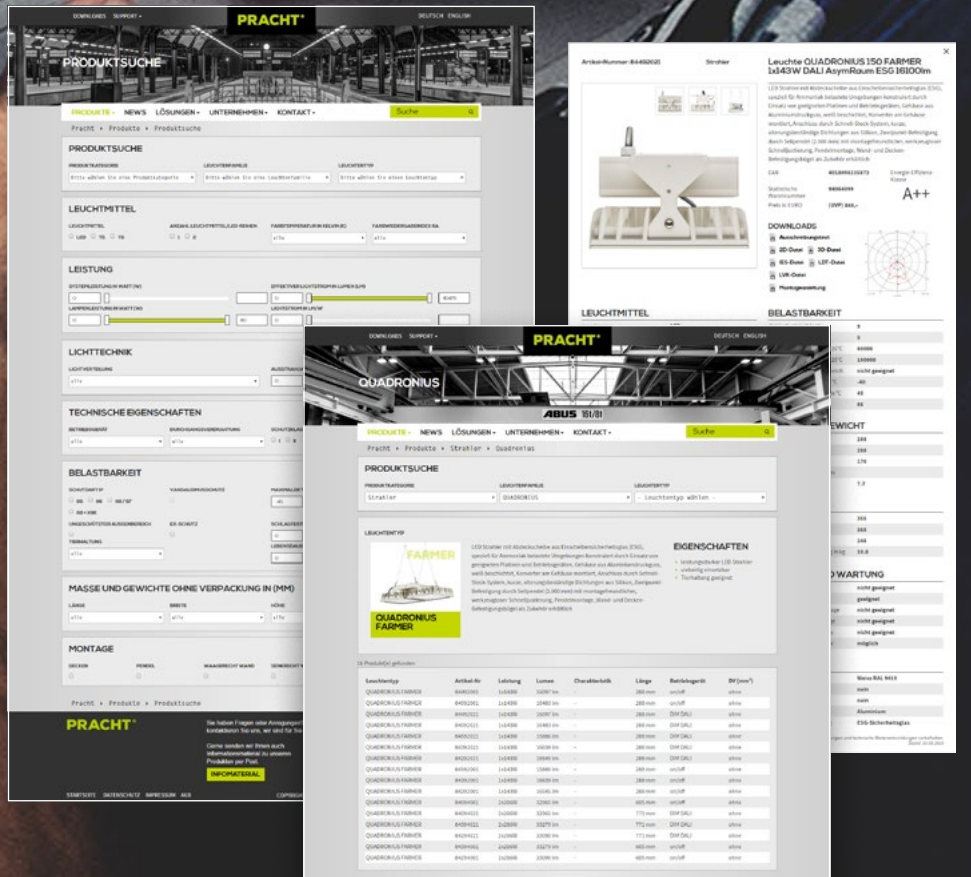
Prof. Dr. Friedhelm Pracht
Geschäftsführer

Jonathan Pracht
Geschäftsführer

**HIER ERHALTEN SIE IHR
PERSÖNLICHES TICKET:
WWW.PRACHT.COM/SUEDBACK**



KURZE WEGE ZUM ZIEL AUF PRACHT.COM



IMPRESSUM

Verantwortlich i.S.d.P.: Raphael Eisenberg
Alfred Pracht Lichttechnik GmbH
Am Seerain 3 · D-35232 Dautphetal-Buchenau
Tel.: +49 6466/9140-0
Fax.: +49 6466/9140-444
E-Mail: welcome@pracht.com
Marburg HRB 3128

Redaktion, Text und Layout: janssen-media,
Cogneus Design, Angela Heinemann

Bildnachweise

S. 1: HandmadePictures, Sergiy Bykhunenko-Fotolia
S. 3: Atif Aziz-Behance
S. 6/7: SAT.1/Marc Rehbeck/Claudius Pflug
S. 2/8/16: Christian Plaum
S. 10-13: Jane Ilhan
S. 14/15: Andy Alexander
S. 18/19: Hildegard Pracht

Druck: L&W Druck GbR, Bad Endbach

Wer sein Ziel rechtzeitig erreichen will, muss schnell unterwegs sein. Der Weg muss feststehen, klar erkennbar sein - ohne Irritationen auf der Strecke. Gemäß diesen Vorgaben haben wir unseren Internetauftritt neu gestaltet, um unser Licht nicht länger unter den Scheffel zu stellen. Die schnelle Erreichbarkeit von Fakten zu ermöglichen, ist Anliegen unserer neuen Website. Sie ist mehr als ein Relaunch.

KURZE SUCHWEGE WAREN UNSER ZIEL - ZIEL ERREICHT!

Wichtig ist uns, branchenspezifisch den schnellsten Lösungsweg aufzuzeigen, wenn es z.B. um Lichtplanung geht. Unsere Kernkompetenz sind Leuchten hoher Schutzart für ein großes Temperaturspektrum, die zudem vielfältigsten Bedingungen stand-

halten. Leuchten für höchste Anforderungen! Klicken Sie sich hinein um zu sehen, was wir zu bieten haben! Sie können „ihre“ Leuchten ab sofort ganz gezielt suchen. Schlüssige Produktfilter erleichtern schnelles Auffinden von Details und Konfigurationen. In Ruhe können Sie sich zusammenstellen, was Sie brauchen. Übrigens: Wir sind für alle modernen Fälle gerüstet. Responsives Webdesign ermöglicht einen virtuellen Besuch bei uns auch dann, wenn Sie mit Ihrem mobilen Endgerät zwischen durch auf die Suche gehen möchten. Geplante Spontaneität. Spontane Planung. Mit uns. Für Sie.

USA

Das Toastbrot oder der Toast oder das Röstbrot ist ein feinporiges Kastenweißbrot mit dünner Kruste, das häufig vor dem Verzehr scheibenweise geröstet wird.



ISLAND

Flatbrauð ist ein traditionelles Brot, das oft selbst gebacken wird. Der Teig für dieses Fladenbrot wird aus Mehl, etwas Salz und Wasser zubereitet.



MEXIKO

In Nordamerika und in den USA sind Weizentortillas verbreitet. Sie sind meist größer und heller als Maistortillas und wegen ihres höheren Fettgehaltes auch im kalten Zustand weich und biegsam.



VENEZUELA

Arepas sind runde Maisfladen, die hauptsächlich in Kolumbien und Venezuela, aber auch in Panama traditionell zu fast allen Mahlzeiten gegessen werden.



BROTKULTUR WELTWEIT

Deutschland ist Weltmeister – zumindest an Brotsorten. Rund 300 Brotsorten und mehr als 1.200 verschiedene Kleingebäcke verlassen hierzulande tagtäglich die Backstuben.

Tatsächlich ist das deutsche Brot zu einem Markenzeichen geworden, doch auch in anderen Nationen ist der Erfindergeist zu Hause, wenn es darum geht, mit verfügbaren Zutaten leckere, sättigende Mahlzeiten zu zaubern – oder ihre Grundlage dafür.

Wie backt man wo? Woraus besteht das tägliche Brot in tausenden von Kilometern Entfernung? Werfen Sie mit uns einen Blick auf einige Gebiete dieser Welt. Erstaunliche Back-Ergebnisse kommen zum Vorschein, wenn man die Brotkultur hier und da unter die Lupe nimmt.



CHILE

Hallula ist ein rundes Brötchen, das mit Butter gebacken wird. Als Füllung dienen meist Schinken und Käse.



SCHWEDEN

Knäckebröt (Lehnwort aus dem schwedischen knäckebröd von knäcka, „knacken“) ist ein flaches, meist aus Vollkorngetreide hergestelltes, getrocknetes Brot.

JAPAN

Melonpan (frei übersetzt: „Melonenbrot“) ist ein in Japan, Taiwan und China beliebtes Süßgebäck.



POLEN

Der Obwarzanek ist eine polnische Backspezialität, die in Polen landesweit verbreitet ist, ihre Heimat im südpolnischen Krakau hat und zu den traditionellen Symbolen dieser Stadt zählt.



AFGHANISTAN

Naan ist eine Brotsorte, die in Südasien (Indien, Pakistan, Bangladesch), Zentralasien (Afghanistan, Usbekistan, Tadschikistan, Kasachstan) sowie im vorderen Orient (Iran, Kurdistan) meist als Beilage zu heißen Speisen gegessen wird.



ÄGYPTEN

Aish merahrah besteht aus Bockshornkleesamen und Mais. Der Teig muss über Nacht gären, nach dem Gärprozess wird der Teig geglättet und gebacken.



INDIEN & PAKISTAN

Chapati oder Roti ist ein ungesäuertes Fladenbrot mit Ursprung auf dem indischen Subkontinent. Es wird traditionell aus Atta, einem Vollkornmehl aus Weizen, zubereitet.



VIETNAM

Bánh mì ist ein vietnamesischer Begriff für Brote aller Art. Das Baguette, das meist für Bánh mì verwendet wird, ist während des Kolonialismus von den Franzosen in Indochina eingeführt worden. Da Baguette die in Vietnam weitest verbreitete Brotform ist, hat sich Bánh mì zu einem Synonym entwickelt.



SOMALIA

Lahoh ist ein schwammartiger Pfannkuchen. Der Teig wird aus einem Mehl ohne Backtriebmittel, warmem Wasser, Hefe und einer Prise Salz hergestellt.

Gerade erst standest Du schon zum vierten Mal für die SAT.1-Show „Das Große Backen“ vor der Kamera. Was macht diese Sendung besonders für Dich?

ENIE: Ich finde es großartig, dass wir eine so tolle Zuschauergemeinde haben, aus der sich mittlerweile so viele Menschen trauen, sich bei uns als Kandidaten zu bewerben. Diese Nähe zu den Backfans unserer Sendung bereitet mir sehr viel Spaß. So viel Backfreude in einem Zelt, da geht mir jedes Mal das Herz auf. Außerdem merke ich, dass wir durch unsere verschiedenen Kandidaten ein ziemlich gutes Gefühl für den Kuchengeschmack des Landes bekommen. Da wird wirklich jede Region mit ihren Vorlieben repräsentiert. (lacht)

Was hat Dich dazu inspiriert, Menschen am Bildschirm für's Backen zu begeistern? Was bedeutet Backen für Dich?

ENIE: Meiner Meinung nach sind Menschen, die backen, glücklicher und zufriedener. Deshalb freue ich mich natürlich, wenn sich immer mehr Leute für's Backen begeistern können.

Beim Backen ist für mich immer der Weg das Ziel. Ich mag den Prozess des Rezept-Aussuchens, Zutaten überlegen, hier und da ein wenig mit dem Geschmack zu experimentieren...daran habe ich nach wie vor größte Freude.

Ganz zu schweigen vom Stöbern nach neuen Backutensilien. Das kann ich auch trotz mittlerweile übervoller Küchenschränke nicht lassen.

Würdest Du sagen, dass Backen Frauensache ist?

ENIE: Nein, auf keinen Fall. Wie man das bei „das große Backen“ ja bereits oft sehen konnte, haben wir viele männliche Kandidaten, die es auch bis ins Finale geschafft haben.

Auch auf der Straße werde ich oft von männlichen Backfans angesprochen.

Wie integriert ein leidenschaftlicher Hobbybäcker das Backen in seinen ausgefüllten Tagesplan? Vertreibt Backen am Morgen die Sorgen?

ENIE: Es muss nicht immer aufwendig sein. Ich mag sehr gerne einfache und effektvolle Rezepte. Hobbybäcker finden sicherlich genauso wie alle anderen, die ein Hobby pflegen, auch hierfür die Zeit, die muss man sich einfach gönnen 😊

Die Backkultur welchen Landes hat es Dir besonders angetan?

ENIE: Ich verbringe ja viel Zeit in Dänemark und habe mir dort viele tolle Rezeptideen abgesehen. Zum Beispiel den Brunsviger, ein köstliches Hefengebäck mit wahnsinnig viel und leckerer Karamellsauce darauf.

Wie siehst Du die Veränderung in der Backkultur in Deutschland?

ENIE: Ich habe das Gefühl, dass die Deutschen nach wie vor ihre Klassiker wie z.B. Donauwelle oder Käsekuchen lieben. Diese Backwaren kommen mittlerweile aber nicht mehr als große Familientorte auf den Tisch, sondern eher in kleinen, liebevoll dekorierten Törtchen, als Cupcakes, Cake-Pops oder als kleiner Kuchen im Glas.



DAS GROSSE BACKEN
AB SONNTAG, 11. SEPTEMBER 2016
UM 16:45 UHR IN SAT.1

Enie van de Meiklokjes

BEIM

BACKEN

IST IMMER DER WEG DAS

ZIEL





BACK-GIGANT

COPPENRATH & WIESE – PRACHT LIEFERT QUALITÄT WIE DIESE

Denkt man an tiefgekühlte Backwaren, so denkt man an Coppenrath & Wiese. Die Produkte des über 2.000 Mitarbeiter starken Unternehmens mit Sitz in Osnabrück haben in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten die Tiefkühltruhen der Lebensmittelbranche erobert. Neben den über 70 verschiedenen Torten und Kuchen umfasst das Sortiment in Deutschland unter anderem auch Tiefkühlbrötchen und andere Backwaren.

Coppenrath & Wiese vertraut auf PRACHT-Leuchten und deren Leistungsfähigkeit. „Wo gibt's noch Qualität wie diese?“ - Dieser Leitspruch gilt nicht nur für eigene Produkte.

Zu Beginn der 1970er Jahre hatten die beiden Vettern Aloys Coppenrath und Josef Wiese die Vision, Kuchen und Torten herzustellen und in ganz Deutschland über den Lebensmittel-einzelhandel zu verkaufen. „Schockfrost“ - das Einfrieren der Produkte sofort nach der Herstellung bei arktischen Temperaturen war damals eine revolutionäre Idee. Die Entwicklung eines einzigartigen Verfahrens zum kontinuierlichen Aufschlagen von Sahne ergänzte den Plan. Gleichbleibende Konsistenz und gleicher Geschmack waren gewährleistet - fortan das „sahnige Geheimnis“ der Conditorei Coppenrath & Wiese.

Die Rechnung des Duos - der eine Kaufmann, der andere Konditor - ging auf. Heute ist Coppenrath & Wiese Europas größter Hersteller tiefgekühlter Torten, Kuchen und Backwaren. Das Familienunternehmen produ-

ziert nach wie vor ausschließlich in Deutschland. Rund 70 verschiedene Artikel verlassen die Produktionsstätte - von der legendären Schwarzwälder Kirschtorte über den Strudel bis hin zum tiefgekühlten Baguette.

Als 100prozentige Tochter der Conditorei Coppenrath & Wiese KG sorgt die Overnight Tiefkühl-Service GmbH mit Sitz in Osnabrück dafür, dass die produzierte Ware zuverlässig und ohne Qualitätsverluste ihre Empfänger in ganz Europa erreicht. Ihr innovatives Logistik-Konzept umfasst die Lagerung, Kommissionierung, Konfektionierung sowie den Transport tiefgekühlter Produkte. Die Ansprüche des Handels, möglichst große Mengen pro Anlieferung zu erhalten, um die Anlieferungsfrequenz zu senken - bei trotzdem geringen Beständen im eigenen Lager - werden professionell umgesetzt.



AUF ENERGIESPARKURS

GELEBTE VERANTWORTUNG

Nachhaltigkeit sowie Verantwortung gegenüber Menschen und Umwelt werden bei Coppenrath & Wiese großgeschrieben. Bereits mehr als 15 Jahre arbeitet das Unternehmen intensiv daran, die Auswirkungen der eigenen Produkte und Dienstleistungen auf die Umwelt immer weiter zu minimieren. Angefangen bei der Auswahl der Rohstoffe, setzt sich diese Philosophie bis zur Ausstattung des Firmengeländes fort.

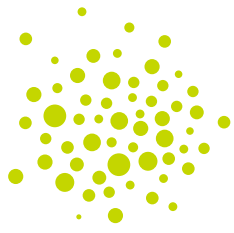
Unter dem Motto „Der Umwelt zuliebe: sinkender Energieverbrauch – geringere Emissionen“ unterzieht sich Coppenrath & Wiese seit 2007 freiwillig einem selbstentwickelten, umfassenden Optimierungsprogramm.

ENERGIESPARZIELE: ZEICHEN SETZEN MIT PRACHT

Auch die Kooperation mit PRACHT brachte das Unternehmen auf diesem Weg einen deutlichen Schritt voran. Zur Ausleuchtung zweier Lager ließ Coppenrath & Wiese 250 APOLLO LED-Leuchten aus dem Hause PRACHT installieren. In einer neuen Produktionslinie wurden ebenfalls 250 APOLLO LED eingebaut. Mit einer beeindruckenden Bilanz:

Die Energieeinsparung durch PRACHT-LED und steuertechnische Änderungen liegt bei 80 Prozent!

„In Zukunft ist weniger mehr“ beschreibt Coppenrath & Wiese seine Reduzierungsziele bis 2018. PRACHT-Leuchtenqualität konnte dazu beitragen, den Energieverbrauch des Giganten der Backindustrie deutlich zu verringern.



STAUB



LUFTFEUCHTIGKEIT



BIS 70°C



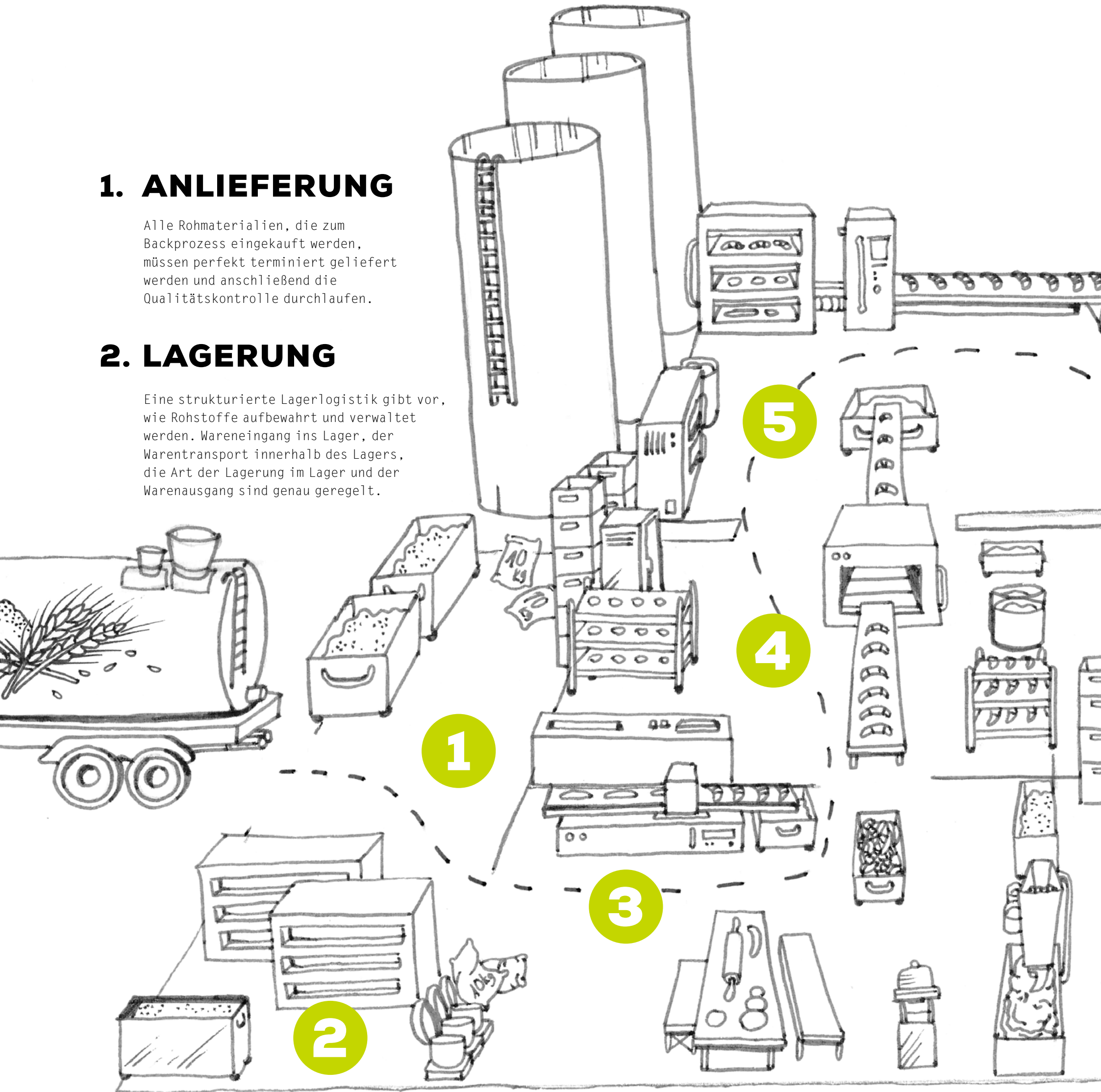
BIS -45°C

1. ANLIEFERUNG

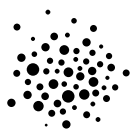
Alle Rohmaterialien, die zum Backprozess eingekauft werden, müssen perfekt terminiert geliefert werden und anschließend die Qualitätskontrolle durchlaufen.

2. LAGERUNG

Eine strukturierte Lagerlogistik gibt vor, wie Rohstoffe aufbewahrt und verwaltet werden. Wareneingang ins Lager, der Warentransport innerhalb des Lagers, die Art der Lagerung im Lager und der Wareneingang sind genau geregelt.



3. KNETEN



Unter Entwicklung von Mehlstaub werden Teige in der Knetmaschine angerührt, geknetet, endproduktgebunden abgewogen und in Hart-Papp-Formen gepackt. Die Teigstücke kommen auf einen fahrbaren Wagen.

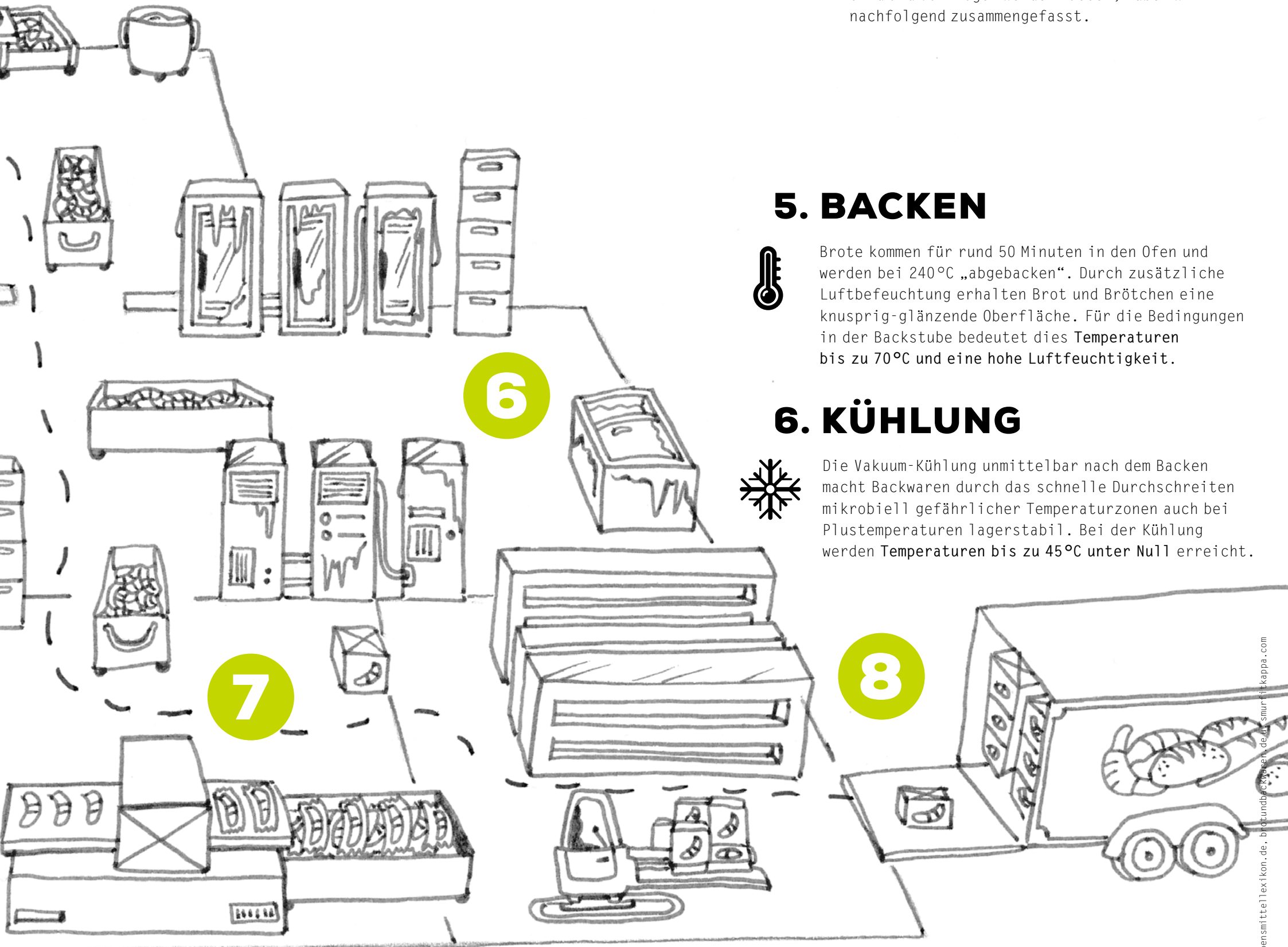
4. GÄRUNG



Teiglinge aus Hefeteig gären zur ausreichenden Lockerung. Der Gärprozess verläuft optimal bei einer Umgebungstemperatur zwischen 30 und 32 °C sowie bei hoher Luftfeuchtigkeit, die zwischen 70 und 80% liegt.

VOM MEHL ZUM BROT: GROSSBÄCKEREI IN ACHT STATIONEN

Backwaren liegen in Schachteln, in Sichtfensterverpackungen, stehen in Displays oder stapeln sich in Papiertüten: Der Weg, bis wirklich „die Brötchen verdient“ sind – vom Backrohstoff bis zur Präsentation im Geschäft – ist lang. Wesentliche Schritte, die in einer Großbäckerei zu strukturieren sind und vollzogen werden müssen, haben wir nachfolgend zusammengefasst.



5. BACKEN



Brote kommen für rund 50 Minuten in den Ofen und werden bei 240°C „abgebacken“. Durch zusätzliche Luftbefeuchtung erhalten Brot und Brötchen eine knusprig-glänzende Oberfläche. Für die Bedingungen in der Backstube bedeutet dies Temperaturen bis zu 70°C und eine hohe Luftfeuchtigkeit.

6. KÜHLUNG



Die Vakuum-Kühlung unmittelbar nach dem Backen macht Backwaren durch das schnelle Durchschreiten mikrobiell gefährlicher Temperaturzonen auch bei Plusstemperaturen lagerstabil. Bei der Kühlung werden Temperaturen bis zu 45°C unter Null erreicht.

7./8. VERPACKEN + VERSAND

Die Verpackungsmaschinenindustrie bietet für Backwaren verschiedenste Verpackungslösungen, die Frische, Schutz und Lebensmittelhygiene gewährleisten und sich für den Transport in das Geschäft eignen – gleich, auf welchem Wege sich dieser vollzieht. Vor dem Hintergrund optimaler Arbeitsbedingungen und der Einhaltung der Arbeitssicherheit gilt es, alle Flächen gleichmäßig auszuleuchten. Hohe Decken sind in den Bereichen Verpackung und Versand dabei keine Seltenheit.

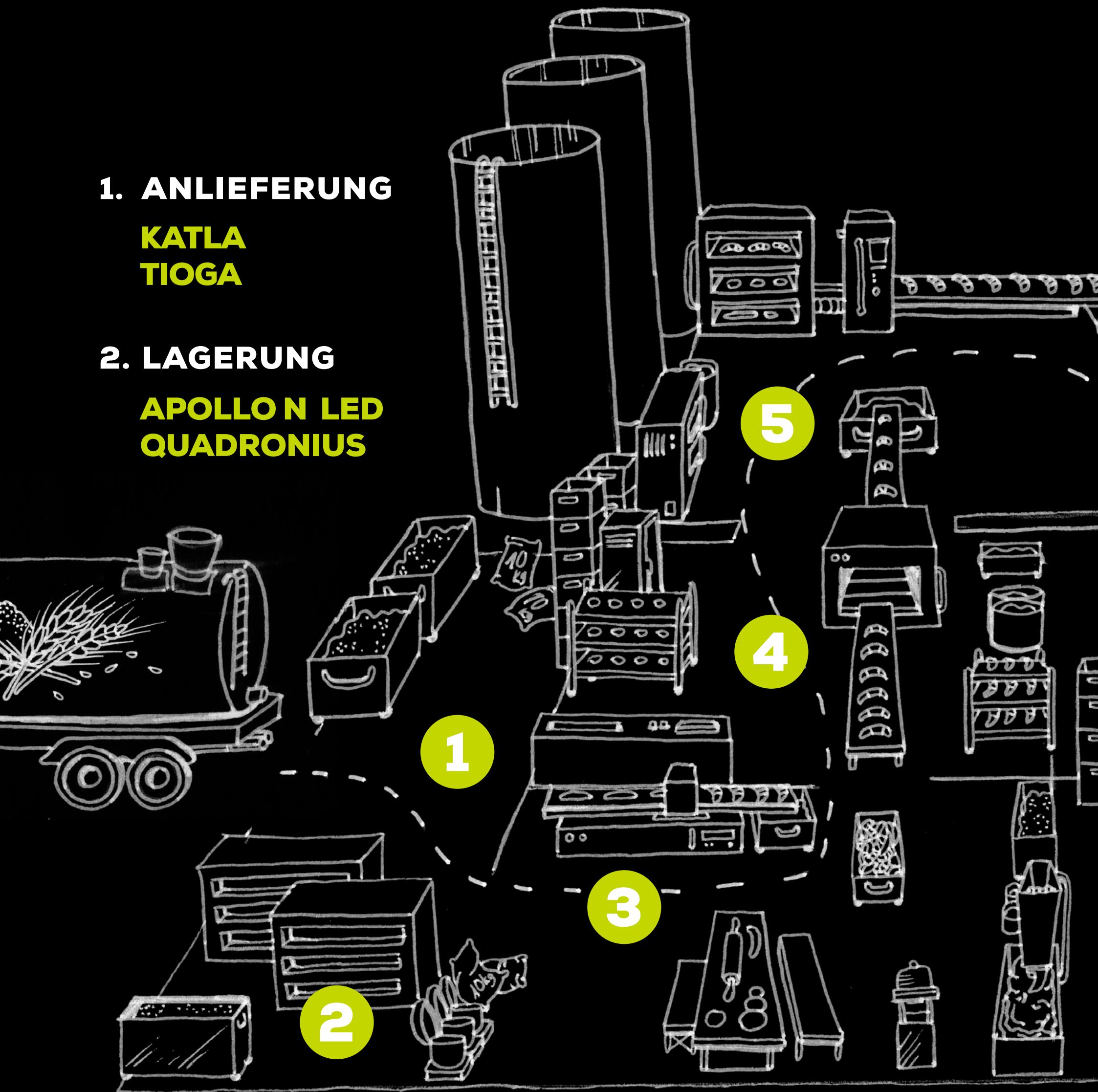
PRACHT-LEUCHTEN IM EINSATZ

1. ANLIEFERUNG

**KATLA
TIOGA**

2. LAGERUNG

**APOLLO N LED
QUADRONIUS**



3. KNETEN

**TUBIS N LED
APOLLO N LED**

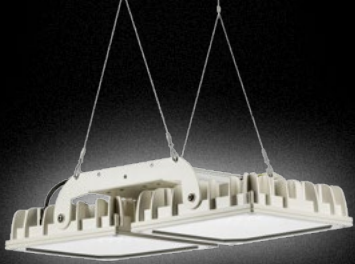
4. GÄRUNG

**TUBIS N LED
APOLLO N LED**



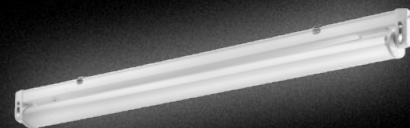
APOLLO N LED

Extrem sparsam und effizient, aber auch leistungsstark. Schwenkbarer Reflektor, auch für hohe Lichtpunkthöhen. Ein- und zweiflammig erhältlich. Bis zu 100.000 Stunden Lebensdauer.



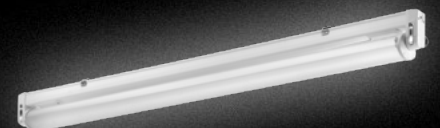
QUADRONIUS

Leistungsstarker LED-Strahler in verschiedenen Varianten für Temperaturen von -40°C bis +70 °C. Äußerst effizient mit bis zu 138 lm/W.



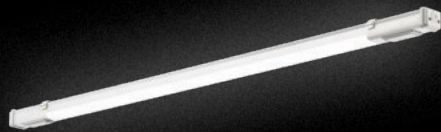
KENIA LED

Hält hohen Temperaturen bis +65°C stand. Schwenkbarer Reflektor mit optimiertem Thermomanagement. Schmales, formschönes, allseitig geschlossenes Leuchtengehäuse.



ARKTIS LED

Leuchtet in frostigen Umgebungen bis -45°C. Hoher Lichtstrom bei entsprechenden Erfordernissen sofort verfügbar, zum Beispiel in dunklen Kühlräumen.



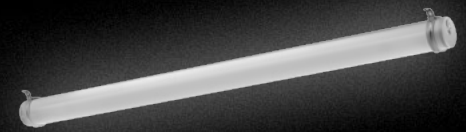
KATLA

Flaches, dichtes Gehäuse. Homogenes Licht. Geeignet für Lager, Logistik und Durchgänge mit niedriger Deckenhöhe - und dabei besonders preisgünstig.



TIOGA

Kompakter LED-Strahler, auch für den Außenbereich zum Beispiel für Rampen und Auffahrten geeignet. Schwenkbar und robust.



TUBIS N LED

Die ideale Lösung für staubige und feuchte Arbeitsumgebungen nach IP68. Eine Leuchte, die sehr stabil und leicht zu reinigen ist.



5. BACKEN

QUADRONIUS
KENIA LED

6. KÜHLUNG

ARKTIS LED

7

8

7./8. VERPACKEN + VERSAND

APOLLO N LED
QUADRONIUS

KATLA
TIOGA

MEHR
INFORMATIONEN AUF
PRACHT.COM

The image shows the interior of a mill bakery. The walls are covered in light-colored square tiles. In the center, there is a large industrial machine, possibly a dough divider or sheeter, with a metal frame and a large hopper. To the left and right of this machine are metal rolling racks on wheels. In the foreground, there is a long wooden workbench. On the ceiling, several long, rectangular fluorescent light fixtures are mounted. A window on the left side of the room looks out onto a green outdoor area. The overall atmosphere is industrial and functional.

HELL-SEHEN IN DER MÜHLENBÄCKEREI PFEIFFER

Nur wenige Kilometer vom PRACT-Firmensitz entfernt, nordwestlich der Universitätsstadt Marburg im mittelhessischen Caldern, befindet sich einer derjenigen Bäckereibetriebe, wie man sie noch von früher kennt: Überschaubar von der Größe, qualitätsbewusst, mit Familientradition. Inhaber Markus Schautes steht selbst noch in der Backstube, wenn personell Not am Mann ist. Von der Qualität seiner Ware abzurücken, würde ihm nicht einfallen - für die Beleuchtung seiner Backstube gilt das ebenso.

„Uns ist hier ein Licht aufgegangen“, scherzt er und deutet nach oben. Seit kurzem zieren PRACT-Leuchten des Typs KENIA LED die Decke. Damit wird der hohen Temperaturentwicklung durch zwei Öfen Rechnung getragen.

Die Erleuchtung, am liebsten auf PRACT zu setzen, kam dem Unternehmer schon vor vielen Jahren. Die Vorgänger-Modelle an der Decke der Mühlenbäckerei Pfeiffer stammten ebenfalls aus dem Hause PRACT.

Ansprüchen gerecht zu werden, hält Schautes nicht nur bei seiner Ware für wichtig. Die Ausleuchtung der Arbeitsbereiche, so ist er sicher, ist eine Investition in seine Mitarbeiter und letztlich in seine Produkte.



»UNSER GEWERBE PROFITIERT VON GUTEM LICHT«

MARKUS SCHAUTES



LICHT HEBT DIE STIMMUNG BEI DEN MITARBEITERN

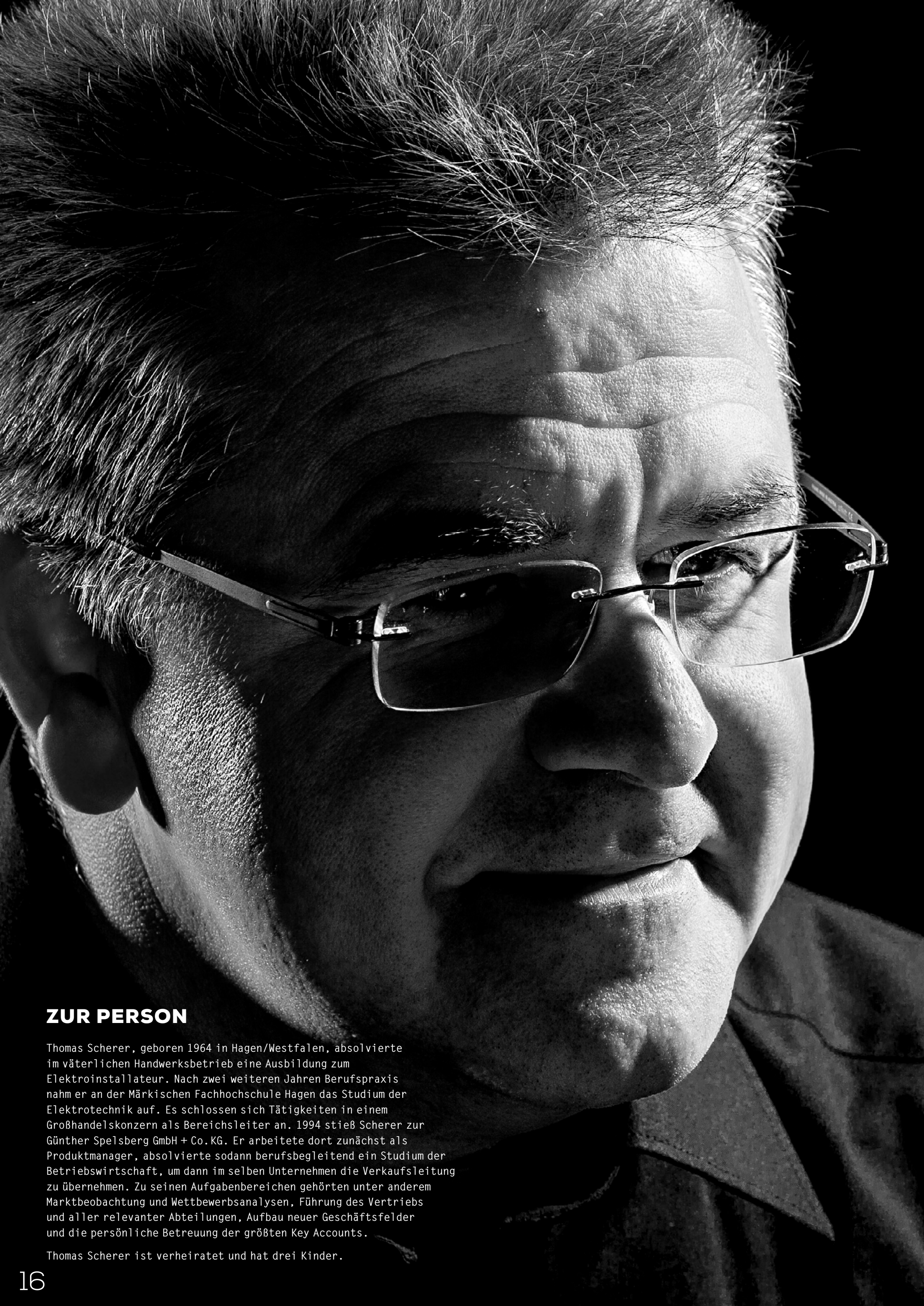
„Licht motiviert und hebt die Stimmung“, weiß der passionierte Hobby-Reiter. „Bäcker gehen nachts zur Arbeit und legen sich um neun Uhr morgens wieder aufs Ohr. Denken Sie nur an den Winter. Die helle Tageszeit verschläft man – da muss es wenigstens während der Arbeit richtig hell sein.“ Für Schautes ist dies ein entscheidender Grund dafür, in neue Ausleuchtung investiert zu haben – auch wenn im engeren Sinne die vorherigen Leuchten „noch funktionierten“. Er ist sicher: „Unser Gewerbe profitiert von guter Beleuchtung.“

SELTEN GEWORDEN: EIGENPRODUKTION

Im Jahr 1987 übernahm Markus Schautes als Enkel von Ernst und Katharina Pfeiffer die Mühlenbäckerei in Caldern. Einer der ganz wenigen im Landkreis, die noch selber produzieren, ist er heute. Mit insgesamt rund 60 Mitarbeitern betreibt er sechs eigene Bäckereifilialen in Marburg und Umgebung, beliefert drei Wiederverkäufer sowie verschiedene Institutionen wie zum Beispiel Altenheime, Jugendherbergen und etliche gastronomische Betriebe.

„So regional wie möglich“ einzukaufen, ist sein Credo. Deutsche Butter statt jeglicher Margarine, Mehl aus dem Nachbarort und die Körnermischung, die noch eigenhändig abgekocht und gewogen wird, sind Grundlage seiner Teigwaren.

„Meine Kunden sind die, die gute Lebensmittel möchten – und da gibt es doch einige“, freut sich der Chef. Dass vieles hier noch von Hand gemacht wird, darauf ist er stolz und demonstriert es gern auch den Jüngsten: „Wir haben etliche Besuchergruppen aus Kindergärten und Schulen.“



ZUR PERSON

Thomas Scherer, geboren 1964 in Hagen/Westfalen, absolvierte im väterlichen Handwerksbetrieb eine Ausbildung zum Elektroinstallateur. Nach zwei weiteren Jahren Berufspraxis nahm er an der Märkischen Fachhochschule Hagen das Studium der Elektrotechnik auf. Es schlossen sich Tätigkeiten in einem Großhandelskonzern als Bereichsleiter an. 1994 stieß Scherer zur Günther Spelsberg GmbH + Co. KG. Er arbeitete dort zunächst als Produktmanager, absolvierte sodann berufsbegleitend ein Studium der Betriebswirtschaft, um dann im selben Unternehmen die Verkaufsleitung zu übernehmen. Zu seinen Aufgabenbereichen gehörten unter anderem Marktbeobachtung und Wettbewerbsanalysen, Führung des Vertriebs und aller relevanter Abteilungen, Aufbau neuer Geschäftsfelder und die persönliche Betreuung der größten Key Accounts.

Thomas Scherer ist verheiratet und hat drei Kinder.

»DIE BESTE VERÄNDERUNG IST DIE, DIE MAN ALS SOLCHE NICHT WAHRNIMMT.«

THOMAS SCHERER

THOMAS SCHERER IM GESPRÄCH

Es ist keine alltägliche Personalie - und sie macht uns stolz: Thomas Scherer leitet seit Monatsbeginn unseren Vertrieb! Der 52jährige gelernte Elektroinstallateur, Diplom-Ingenieur (FH), Diplom-Wirtschaftsingenieur (FH) und Master of Business Administration (MBA) arbeitete zuletzt in Schalksmühle als Vertriebsleiter der Günther Spelsberg GmbH + Co. KG, die sich auf die Herstellung von Elektroinstallationssystemen und Industriegehäusen spezialisiert hat. Damit stand er äußerst erfolgreich für renommierte Qualitätsprodukte. Unsere brennendsten Fragen beantwortet Thomas Scherer im Interview:

Vom nordwestlichen Sauerland hast Du Deinen Focus nun auf Mittelhessen gelegt. Zuletzt galt Dein Einsatz der Abzweigdose - nun stellst Du Dein Know-how in den Dienst der Leuchte. Wie kam es zu diesem Schritt? Als Vertriebsleiter aus der oberen Liga wechselt man nicht so ohne weiteres den Arbeitgeber...

T. SCHERER: Ich bin ein Mensch, der Veränderung lebt und den Gesamtmarkt unseres Branchensegments immer im Blick hat. Wenn einzelne Unternehmen darin erfolgreich arbeiten, dann registriere ich dies. Das Thema „Licht“ ist an sich schon sehr interessant und hat auch mich in seinen Bann gezogen.

Was gefällt Dir genau an PRACHT?

T. S.: PRACHT ist auffällig anders. Auf mich macht das Unternehmen einen sehr frischen, dynamischen und flexiblen Eindruck. Außerdem komme ich wieder in einen Familienbetrieb. Menschen arbeiten nicht in irgendeiner Funktion für das Unternehmen, sondern stehen dafür und verkörpern es! Diese Voraussetzung hilft nach meiner Erfahrung, Berge zu versetzen. Es ist der Anspruch an sich selbst und an die Ware, die Klarheit und Transparenz der Firmenführung. Die Bereitschaft, erforderliche Veränderungen beherzt anzugehen, ist mir ebenso wichtig wie persönliche Gestaltungsfreiräume. Mein Arbeitsmotto „gestalten statt verwalten“ kommt mir hierbei sicherlich zugute.

Welche maßgeblichen Gründe gab es für Deinen Wechsel? Vielleicht eine Faszination?

T. S.: Herausforderungen sind mir wichtig in meinem Berufsleben. Und eine solche habe ich gefunden. PRACHT hat geniale Leuchten, die höchsten Ansprüchen gerecht werden müssen. Es gibt noch einige

Entwicklungsmöglichkeiten, um die Märkte nachhaltig und flächendeckend zu erreichen. Das reizt mich. Zudem kann man bei PRACHT eine Atmosphäre wahrnehmen, die den Mitarbeiter als Arbeitskraft fordert und fördert und gleichzeitig als Mensch in besonderer Weise wertschätzt. Das Ergebnis der Zusammenarbeit von PRACHTfrauen und PRACHTmännern sind dann echte PRACHTleuchten.

Der Leuchten-Markt ist nicht klein. Wie hast Du das Unternehmen PRACHT kennengelernt?

T. S.: In der Tat, der Markt wird mit Produkten unterschiedlicher Herkunft, Art und Güte überschwemmt. Doch auch in dieser Masse positioniert sich wirkliche Qualität. Wer diese einordnen kann, kommt an guten Unternehmen auf die Dauer nicht vorbei. Die Anwendungsgebiete, in denen unsere Kunden die Leuchten einsetzen, sind nahezu deckungsgleich mit den Einsatzgebieten von Feuchtraumabzweigkästen, die ich für meinen vorherigen Arbeitgeber vertrieben habe. Wer Systeme für eine qualitativ hochwertige Industrieinstallation plant, der stößt beim Thema Beleuchtung sofort auf die Qualitätsmarke PRACHT.

Klar, dass besonders interessiert, was Du verändern möchtest. Verrätst Du uns Deine angestrebte Ausrichtung?

T. S.: Die beste Veränderung ist die, die man als solche nicht wahrnimmt. Zumindest nicht negativ. Allerdings bin ich der Meinung, dass Veränderung wesentlich ist. Nicht um der Veränderung Willen, sondern im Sinne von Dynamik. Wie allgemein bekannt ist, fressen nicht die Großen die Kleinen auf, sondern die Schnellen die Langsamen. Dass diese Unternehmen dann irgendwann auch groß werden, ist eine Frage der Zeit. Das Wachstum, das PRACHT in den letzten Jahren erleben durfte, ist sehr beeindruckend und sicher auch das Ergebnis der extrem hohen Anpassungsgeschwindigkeit an Technik und Märkte. Nun gilt es, dieses Wachstum nicht nur aufrechtzuerhalten, sondern noch weiter zu beflügeln. Dazu wird es erforderlich sein, die Vertriebskräfte noch stärker auf die Marktsegmente im In- und Ausland zu konzentrieren, in denen wir unsere Stärken voll ausspielen können. Hierbei werden dann die gesteckten Ziele die Quelle von Autorität, Direktion und Kontrolle sein und nicht der Vorgesetzte.

AUS ALT MACH NEU!

Im Hause Pracht wird seit jeher darauf geachtet, keine Lebensmittel zu verschwenden. Hildegard Pracht, Frau von Geschäftsführer Friedhelm Pracht, erinnert sich noch gut an ihre Kindheit, als ihre Mutter viele hungrige Mäuler zu versorgen hatte und aus übriggebliebenen Brötchen eine leckere Brotsuppe zauberte.

HIER DAS REZEPT ZUR BROTSUPPE:

Das Brot in gleichmäßige Stücke schneiden (ungefähr wie Gulasch)

Zwiebeln würfelförmig zerkleinern

Das Fett in einem Topf vorsichtig erhitzen und das Brot darin knusprig anbraten

Häufig wenden und nicht zu hoch erhitzen, damit das Brot nicht schwarz wird

Zwiebeln in einer separaten Pfanne glasig dünsten

Die Zwiebeln zu dem Brot geben und mit Brühe aufgießen, Temperatur zurückschalten und nur noch 2 bis 3 Minuten köcheln lassen

Jetzt gehackte Petersilie und kleingeschnittenen Liebstöckel dazugeben

Etwas Muskat in die Suppe reiben und mit Salz abschmecken

Guten Appetit!

BROTSUPPE VON PRACHT





ZUTATEN

1 KLEINES BAGUETTE
ALTERNATIV: 4 BRÖTCHEN ODER
½ WEISSBROT - AM BESTEN VOM VORTAG

100 GRAMM BUTTERSCHMALZ ODER RAPSÖL
MIT BUTTERGESCHMACK
(DIE MENGE KANN VARIIEREN, DA
DAS BROT VIEL FETT AUFSAUGT)

1-2 ZWIEBELN

500 ML GEMÜSEBRÜHE
ODER GEFLÜGELBRÜHE

ETWAS MUSKAT

PETERSILIE UND LIEBSTÖCKEL
(MAGGIKRAUT)

COMING SOON

PRACHT®

BASIC LINE

