

EDITORIAL ► AKTUELLES

## Liebe Leserinnen und Leser,

in der aktuellen Ausgabe haben wir ein Kurzportrait über Jens Stacklies für Sie recherchiert. Er wird auch in diesem Jahr das Weihnachtsdorf zu einem besonderen Erlebnis für die Menschen in der Region machen.

Erfahren Sie weiter, wie in der Bäckerei Dwenger attraktive neue Produkte im Team entstehen.

Auf der Seite drei haben wir für Sie alles Wissenswerte über den neuen Branchenatlas zusammengestellt. Ein online-gestützter und interaktiver Innenstadtplan für Pinneberger und Gäste.

Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen schon jetzt die Einladung zu unserer Veranstaltung „Unternehmen im Dialog“ am 27. Februar 2014. Im Mittelpunkt steht dann das Thema Employer Branding: Was macht Ihr Unternehmen

für Mitarbeiter „sexy“?

Und schon wieder ist ein Jahr fast zu Ende. Ich wünsche Ihnen schon jetzt eine schöne Vorweihnachtszeit, ein glückliches Fest und einen erfolgreichen Start in 2014. Bleiben Sie uns gewogen. Und vielleicht sehen wir uns bei einem Rundgang über das Weihnachtsdorf.



Herzlichst Ihr



Stefan Krappa

SPOTLIGHT ► PINNEBERGER WEIHNACHTSDORF

### Schöne Weihnachtswelt

Die Erfolgsgeschichte geht weiter. Zum zweiten Mal öffnet in diesem Jahr das Pinneberger Weihnachtsdorf seine Pforten. Es gibt viele gute Gründe für den Besuch: Neben der aufwendig illuminierten Drostei, den attraktiven Verkaufsständen und den vielen kuscheligen Plätzen, ist es vor allem die unverwechselbare Atmosphäre. Entspannt nach Feierabend mit Freunden und Kollegen das süffige Pinneberger Weihnachtsbier mit dem klangvollen Namen „Winterwunder“ genießen. Oder einfach mit der ganzen Familie Weihnachtsvorfreude erleben. Für jeden hält das Weihnachtsdorf etwas ganz Besonderes bereit. Ein Highlight ist das liebevoll zusammengestellte Rahmenprogramm auf der Bühne – gestaltet von Pinnebergern für Pinneberger.

Wir wollen das Pinneberger Weihnachtsdorf zu einem Magnet für die Region ausbauen, so der Veranstalter Jens Stacklies. Nach der Premiere in 2012 haben wir Wäschekörbe mit Post erhalten. Viele wertvolle Anregungen und Dankeschreiben waren darunter. So konnten wir unser Konzept in diesem Jahr noch besser auf die Wünsche und Bedürfnisse der Besucher abstimmen, freut sich der Unternehmer.

Jens Stacklies ist Unternehmer aus Leidenschaft. Gemeinsam mit seiner Frau Taika hat er schon viele Projekte zum Erfolg geführt. Beide sind in der Hotel- und Gastronomiebranche zu Hause. Darunter waren u. a. Stationen auf dem „Traumschiff“ und im Elysee Hamburg. Seit 1995 führen sie gemeinsam das Familienunternehmen. Dazu gehören heute die Gröninger



Bürgermeisterin Urte Steinberg, Jens Stacklies, Dirk Matthiessen

Brauerei, die Fischauktionshalle und die drei Restaurants & Cafés „Schönes Leben“.

Bevor ein neues Projekt zum Tragen kommt, tagt der Familienrat. Tatkräftig unterstützt von den beiden inzwischen schon erwachsenen Söhnen, die sich ebenfalls für eine Karriere in der Gastronomie entschieden haben. Jeder neue Standort muss einen unverwechselbaren Charakter haben. Nicht jedes verlockende Objekt kommt in Frage. Erst müssen alle Familienmitglieder wirklich überzeugt sein und ein „gutes Gefühl“ haben. Dann entstehen so einzigartige Locations wie beispielsweise „Schönes Leben“ in der Speicherstadt sowie in einem barocken Hamburger Kaufmannshaus in der Deichstraße. Der neueste Zuwachs aus diesem Konzept ist „Schönes Leben auf dem Lande“. Hier ist der Name Programm, denn das Café befindet sich wirklich mitten auf dem Land, in Neuendeich.

weiter Seite 2

von Seite 1: Mit allen Sinnen genießen

Und ein Ritual ist immer Pflicht! Gemeinsam mit der Familie und den Gästen startet jede Neueröffnung mit einem Gebet. Bisher hat uns das immer Glück gebracht, schmunzelt der 51-Jährige. Selbstverständlich wird auch im Anschluss richtig gefeiert.

Wir sind gerne Gastgeber, erklärt der Hamburger Unternehmer seine Philosophie. Jeder, der zu uns kommt, soll eine schöne Zeit, an einem ganz besonderen Ort haben – eine kleine „Auszeit“, ganz gleich, ob der Gast nur eine Tasse Kaffee trinkt, oder ein 3-Gänge Menü bestellt. Auf Wunsch gibt es bei uns sogar halbe Stücke Kuchen. Dieses Gefühl, von Herzen willkommen zu sein, wird auch von unseren Mitarbeitern gelebt.

**Weitere Informationen und Kontakt:**  
[www.pinneberger-weihnachtsdorf.de](http://www.pinneberger-weihnachtsdorf.de)

## SPOTLIGHT ► PRODUKTNEUHEITEN Innovation als Teamleistung

Vom Auszubildenden bis zum Meister: Wenn es um neue Produkte in der Bäckerei Dwenger geht, kann jeder Mitarbeiter aus dem 50-köpfigen Team seine Ideen einbringen. Schnelligkeit hat dann bei der Umsetzung eine hohe Priorität. Abhängig von der Idee, dauert es rund ein bis zwei Wochen, bis das neue Produkt marktreif ist. So war es beispielsweise auch bei dem Kult-Gebäck aus New York, den Cronuts. Eine Mischung als Croissant und Donut. Von dem Hype um den Cronut hatte Junior-Chef Niklas Dwenger in der Zeitung gelesen. In der Backstube wurde dann probiert und getüftelt, bis das fertige Gebäck den Vorstellungen entsprach. Zeitgleich wurde die Werbeaktion geplant und umgesetzt.



Das Stadtlaufteam der Bäckerei Dwenger

Aktuell kreierte das Team der Backstube einen Berliner mit Jägermeisterfüllung. Dann sind alle voll bei der Sache, so Niklas Dwenger. Und selbstverständlich wird in der Entstehungsphase immer wieder probiert. Natürlich muss man bei so gehaltvollen Füllungen vorsichtig sein, schmunzelt der 23-Jährige.

Gerade der offene Umgang mit den Ideen unserer Mitarbeiter, macht uns als Arbeitgeber interessant. Das ist Teil unserer Firmenkultur. Und wenn wir über Employer Branding sprechen, dann sind wir hier schon sehr gut aufgestellt, so der Juniorchef.

## 4 Fragen an den Juniorchef Niklas Dwenger

### Wohin geht der Trend im Bereich Brot und Backwaren?

Dwenger: In Deutschland geben Menschen wieder mehr Geld für Lebensmittel aus. Sie kaufen bewusster. Im Bäckerhandwerk hat sich der Trend zum Back-Discounter wieder umgekehrt. Handwerksbäcker sind wieder gefragter. Heute reicht es nicht mehr aus, gutes Brot und Brötchen zu machen. Kunden wollen immer wieder neue Produkte entdecken. Neben einer gleichbleibend hohen Qualität erwarten sie auch guten Service. Der Trend bei Backwaren geht in Richtung gesunde Lebensmittel, Bio und Nachhaltigkeit. Wir selbst setzen auf eine hohe Qualität, ohne ausschließlich Bio-Rohstoffe zu verwenden. Bei uns gibt es beispielsweise keine Fertigmischungen, Teiglinge oder eine Brötchenstraße. Alles ist handgemacht. Zudem setzen wir auf Service und Beratung.

### Braucht ein Bäcker einen Facebook-Auftritt?

Dwenger: Jein! Facebook kann sehr hilfreich sein. Wir können so den Kontakt zu unseren Kunden intensivieren und eine offene Kommunikation auf Augenhöhe führen. Zudem nutzen wir das Medium um Nachwuchskräfte für unser Unternehmen zu begeistern. Insgesamt sind die Auszubildenden im Bäckerhandwerk um elf Prozent zurückgegangen. Durch unseren Facebook-Auftritt können wir junge Menschen erreichen. Wir haben seit zwei Jahren wieder einen Bewerberanstieg um 200 Prozent. Mit der Positionierung „mehr als nur backen – wir sind außergewöhnlich“ sind wir spannend für eine junge Zielgruppe.



Cronut-Präsentation mit Moderator Jan-Malte Andresen von NDR1 Welle Nord

### Was verbindet Ihr Unternehmen mit dem Standort Pinneberg?

Dwenger: Unsere Bäckerei gibt es seit 1951 in Pinneberg. In der Innenstadt haben wir eine hohe Kundendichte. Das Stadtmarketing leistet hier einen guten Job, die Innenstadt attraktiv zu gestalten.

### Was motiviert Sie?

Dwenger: Noch nie gab es eine so spannende Zeit im Bäckerhandwerk. Es gibt so viele Möglichkeiten, gerade auch Marketing aktiv zu nutzen. Beispielsweise haben wir einen kurzen Werbeclip gedreht und damit 36.000 Clicks bekommen. Ich will mit dabei sein und Trends setzen. Zu sehen, wie das was man tut Früchte trägt, macht einfach Spaß.

**Weitere Informationen und Kontakt:**  
[www.bäckerei-dwenger.de](http://www.bäckerei-dwenger.de)

## Wirtschaftsförderung der Stadt Pinneberg



VORANKÜNDIGUNG ||||| VORTRAG &amp; PODIUMSDISKUSSION

## „Unternehmen im Dialog“

Standortfaktor Employer Branding –

Was macht Ihr Unternehmen für Mitarbeiter „sexy“?

27. Februar 2014 ab 18.00 Uhr im Ratssaal des Rathauses Pinneberg

WIRTSCHAFT ► WIRTSCHAFT GEWUSST WO

## Neuer Branchenatlas für eine lebendige Innenstadt

Das Stadtmarketing/Citymanagement Pinneberg entwickelt derzeit einen online-gestützten, interaktiven Innenstadtplan, der sowohl dem florierenden Einzelhandel als „lebendiger Branchenatlas“ nützen als auch die Vermarktungschancen von Vermietungsangeboten durch eine Art „Leerstandskataster“ – ohne dies in der öffentlichen Kommunikation so zu benennen – verbessern kann.

Grundlage des Plans ist ein funktionales, kartographisches Bild der Innenstadt, das neben den gewerblichen Anliegern z.B. auch öffentliche Einrichtungen, PKW-Stellplätze, Bushaltestellen u.a.m. darstellt. Jeder Immobilie werden dazu detaillierte Informationen über die aktuelle gewerbliche Nutzung, das Waren- oder Dienstleistungsangebot des ansässigen Einzelhandels, sowie Öffnungszeiten, weiterführende Links oder Aktionshinweise hinterlegt.

Steht hingegen eine Fläche zum Verkauf oder werden Nachmieter gesucht, so profitieren Mietinteressierte von abrufbaren, professionellen Exposees und Vergleichsmöglichkeiten im Umfeld, von einer wertigen Präsentation benachbarter Betriebe und einem schnellen Überblick auf das gewerbliche Profil des Innenstadtquartiers.

Nicht zuletzt bietet ein solches Portal aber auch Touristen und Neubürgern der Stadt einen ersten systematischen Zugang zu Informationen über Einkaufsmöglichkeiten, Gastronomie, Dienstleistungen und – in einer fortgeschrittenen Ausbaustufe – zum Veranstaltungsangebot der Stadt.

Entscheidend für den Erfolg dieses Branchenatlas ist einerseits die unverzichtbare Kooperations- und Auskunftsbereitschaft der Eigentümer bzw. gewerblichen Anlieger, ohne die dieser virtuelle Stadtplan kaum mehr böte als die klassischen



„Gelben Seiten“ vergangener Jahrzehnte und andererseits die äußere Aufmachung einer solchen Darstellung, in der Lebendigkeit und Ambiente überwiegen und der anlassgebende Zweck einer Leerstandsreduzierung zwar engagiert verfolgt, allerdings nur dezent ins Blickfeld gerückt wird.

**Weitere Informationen und Kontakt:**  
[www.stadtmarketing-pinneberg.info](http://www.stadtmarketing-pinneberg.info)

## IMPRESSUM ►

Wirtschaftsförderung der Stadt Pinneberg  
Bismarckstraße 8, 25421 Pinneberg  
Telefon: 04101.211-120, Fax: 04101.211-400  
E-Mail: [krappa@stadtverwaltung.pinneberg.de](mailto:krappa@stadtverwaltung.pinneberg.de)  
Web: [www.pinneberg.de](http://www.pinneberg.de)  
V.i.S.d.P. Stefan Krappa

Umsetzung: Weiss Marketing, Hamburg ([www.weiss-web.de](http://www.weiss-web.de))