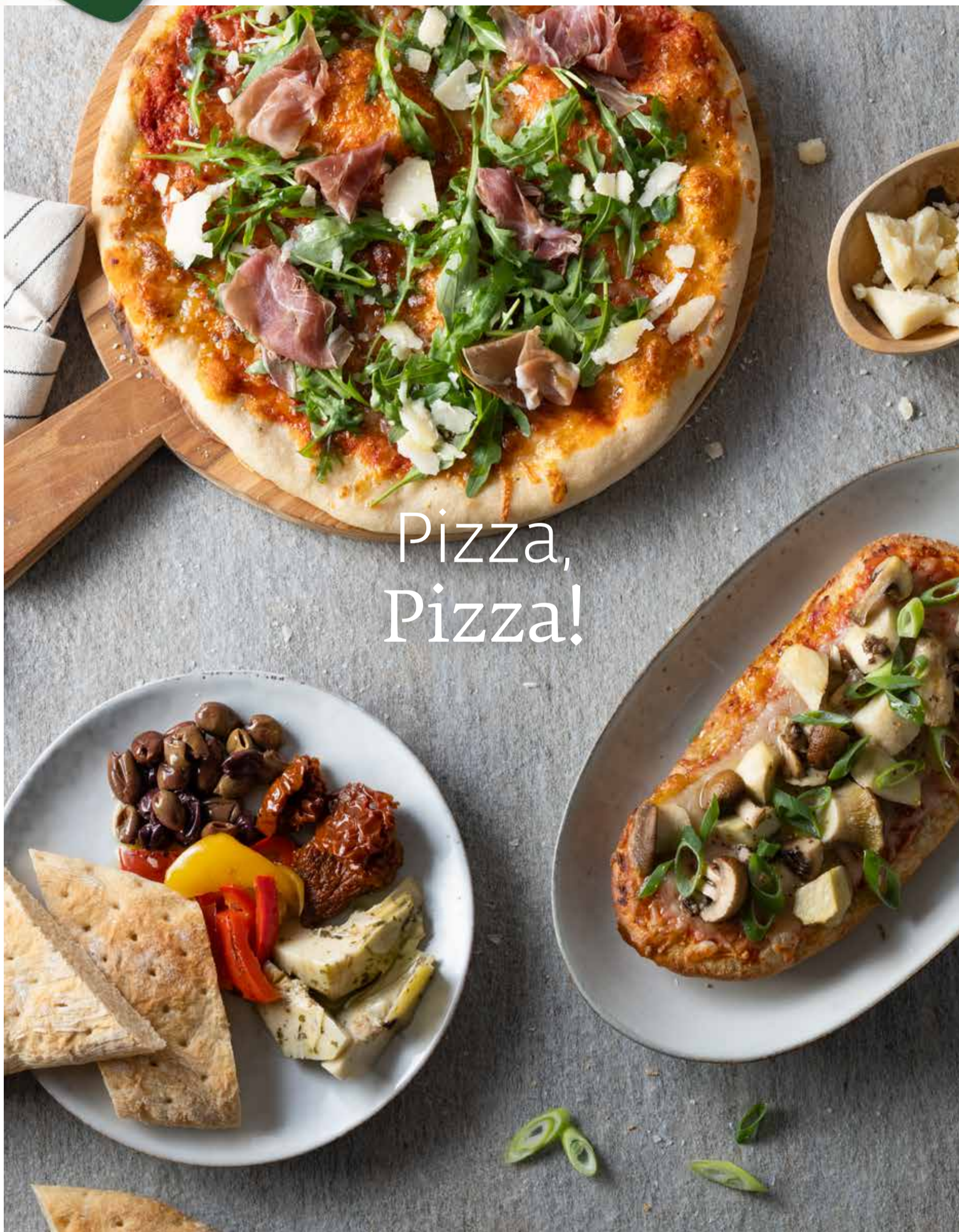




Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 11



Pizza,
Pizza!

SEITE 10
TIERISCHER ZUWACHS
IM SORTIMENT
.....

SEITE 11
ECHTE KLASSIKER –
NEU INTERPRETIERT
.....

SEITE 18
WIR FEIERN UNSERE
HAUBIS VIELFALT
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Die Herbstsaison kommt mit einer spannenden Konstante daher: der Messe „Alles für den Gast“. Diese Tage in Salzburg sind Branchentreff und Leistungsschau zugleich – entsprechend sind an den Ständen Neuigkeiten und Überraschungen vorprogrammiert.

Unser Messeschwerpunkt konzentriert sich dieses Jahr auf eine Produktgruppe, der wir in den letzten Monaten eine komplette Überarbeitung gegönnt haben: die HAUBIS Pizzen und Snacks. Ausgangspunkt dafür war die HAUBIS PREMIUM PIZZA MARGHERITA. Mit dieser erfolgreichen Innovation im Hinterkopf haben wir unser Angebot teils überzeugend erweitert, teils nachvollziehbar konzentriert. Das Ergebnis der vielen feinen Abstimmungen kann sich sehen lassen.

Speziell mit unseren neu definierten Pizzen sind wir nun in der absoluten Top-Liga unterwegs. Bereit, Ihnen fast überall und jederzeit einen Pizzagenuss zu servieren, der Erinnerungen an die nette kleine Pizzeria im letzten Urlaub wach werden lässt.

Genussmomente wie mit unserer klassischen HAUBIS PREMIUM PIZZA MARGHERITA und ihren ebenso klassisch belegten Variationen schicken nicht nur den Gaumen auf eine spontane Reise. Sie sind eine willkommene Auszeit vom Alltag, der sich für die meisten von uns weiterhin fordernd gestaltet. Sie sind ein Moment, den wir bewusst als Pause genießen und den wir uns vor allem gönnen sollten. Ein kulinarischer Kurzurlaub, sozusagen.

Ich wünsche Ihnen für diesen Herbst eine ganze Reihe solcher Momente, ganz nach Ihrem Geschmack.

Ihr Anton Haubenberger

Inhalt

Herausgeber und Verleger

Haubis GmbH
Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
t +43 (0) 7416 / 503-0
f +43 (0) 7416 / 503-30
office@haubis.at • www.haubis.at

Für Satz- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
Änderungen vorbehalten.

Konzept: Melanie Laibl und Matthias Kronfuß

Text: Melanie Laibl und Ursel Nendzig

Layout und Gestaltung: Matthias Kronfuß

Fotos: Haubis, Sonja Priller, Stefan Knittel, Daniel Schalhaas, Markus Morianz, Nadine Poncioni

Lektorat: ASI GmbH

Produktion: Gugler GmbH im nachhaltigen Cradle-to-Cradle-Verfahren



PurePrint® by gugler®
druckinn.at



3 VIELVERSPRECHEND ...

... klingt ja so manche Vision. Unser neu aufgestelltes Angebot an Pizzen und Snacks überzeugt aber auch in der Realität – sprich: auf dem Teller!



14 VIELSEITIG ...

... ist das Angebot, mit dem die Familie Rath als Nahversorger in Ilztal punktet. Wir unterstützen das ideenreiche Konzept mit unseren Produkten.



7 VIELSAGEND ...

... zeigt ein frisch von uns kreierte Video, wie sich HAUBIS und die Gastronomie ideal ergänzen. Gedreht wurde im Contis Beach Club Seewalchen.



16 VIELFÄLTIG ...

... sollte ein Team sein, um gemeinsam in eine ideen- und erfolgreiche Zukunft zu starten. Unsere Personalphilosophie geht hier bewusst voraus.



Ganz einfach vom Feinsten

Unsere Pizzen und Snacks mögen eine schnelle Lösung sein, wenn es rein nach der Zubereitungszeit geht. Doch hinter dem Top-Ergebnis im Handumdrehen steckt jede Menge Ruhe und Muße. Die man sieht – und schmeckt!



Unsere Premium-Pizzen kommen ohne einen extra Handgriff in Bestform auf den Tisch. Sie lassen sich aber auch gerne veredeln, wenn Zeit und Muße dafür da ist.

Sie sind die Stars in Bars und Lounges, bereichern die Speisekarte in Gasthäusern und Cafés und treten selbst dann noch in Aktion, wenn die Küchenmannschaft sich uhrzeitbedingt auf ein Minimum reduziert hat (Stichwort: 24-Stunden-Hotelservice). Die Rede ist von den unverzichtbaren kulinarischen Konstanten namens Pizza, Baguette, Tarte Flambée oder Ciabatta. Mit ihnen ordert man einen Hauch von Urlaub auf den Mittagsteller, stellt dem gemütlichen Gläschen eine würdige Begleitung zur Seite oder stillt den berüchtigten nächtlichen Heißhunger. Wir bei HAUBIS legen seit jeher Wert darauf, dass unser diesbezügliches Angebot nicht nur praktisch ist, sondern auch erstklassig. Kein Wunder also, dass sich unser Sortiment an Pizzen und Snacks so großer Beliebtheit erfreut. Speziell der herausragende Erfolg der HAUBIS Premium-Pizzen hat uns bewogen, unser Angebot in den letzten Monaten weiter zu perfektionieren. Das Ergebnis der Überarbeitung kann sich sehen lassen und will vor allem verkostet werden! Gerne auch in einer der HAUBIS Backstuben und Cafés.

Was ist neu bei den Pizzen?

Inzwischen basieren alle HAUBIS Pizzen auf der Teigrezeptur, die ursprünglich den HAUBIS Premium-Pizzen vorbehalten war. Sprich: Der eigens ausgewählte Durum-Sauerteig und Teigruhe bringen knusprigen Biss und feiwürzigen Geschmack. Die teilweise händische Fertigung ausgehend von der Teigkugel macht jede Pizza zum Einzelstück, genau wie in der Lieblingspizzeria. Sorgfältig ausgewählte und fein abgestimmte Belagszutaten – Mozzarella aus Österreich und aromatische Pizzasauce aus Italien sind eine Selbstverständlichkeit! – geben jeder unserer Pizzen ihren individuellen Charakter. Zur Wahl stehen: HAUBIS PREMIUM PIZZA MARGHERITA, HAUBIS PREMIUM PIZZA SCHINKEN und HAUBIS PREMIUM PIZZA SALAMI.



Was ist neu bei den Snacks?

Wie die Pizza machen auch die neuen Snack-Baguettes – wir nennen sie „Pane“, italienisch für „Brot“ – einen weiteren Qualitätsschritt in Richtung authentisches Geschmackserlebnis. Der Teig wird mit dem hochwertigen Durum-Sauerteig verfeinert. Er wird nach der entsprechenden Garzeit manuell in Form gebracht und mit besten Zutaten belegt. Während sich das HAUBIS PANE MARGHERITA BIANCO wie gewohnt mit hellem Teig, Tomatensoße und typisch mediterranen Gewürzen präsentiert, überrascht das HAUBIS PANE MARGARITHA NERO mit einem dunkleren Erscheinungsbild dank zugesetztem Roggen in der Teigrezeptur. Ergänzend lädt das ebenfalls erhältliche HAUBIS PANE BIANCO zum Servieren als authentischer Antipasti-Begleiter oder zum individuellen Belegen ein.

Die Aromatische

Unsere HAUBIS PREMIUM PIZZA MARGHERITA, verfeinert mit extra Mozzarella, Cocktailtomaten, Prosciutto, Rucola, Pesto und Parmesan.



RAUM ZUR FREIEN ENTFALTUNG

Alle vorgestellten Pizzen und Snacks können nach ein paar Minuten im Ofen genau so serviert werden wie von unser Entwicklungsabteilung erdacht und wie in unserer Backstube vorbereitet. Sie können aber auch zusätzlich verfeinert werden – zum Beispiel mit einem saisonal verfügbaren Extra wie Spargel oder Steinpilzen. Alles eine Frage der aktuellen Verfügbarkeit. Und nicht zuletzt der Fantasie.



Die Herzhafte

Der Purismus der HAUBIS PREMIUM PIZZA MARGHERITA trifft hier auf faschiertes Lammfleisch, Jalapeños, Knoblauch, Kartoffeln und Oregano.



Die Mediterrane

Traditionelle Antipasti im gänzlich neuen Einsatz: HAUBIS PREMIUM PIZZA MARGHERITA mit gegrillter Melanzani und Zucchini, dazu rote Zwiebeln und gehobelter Parmesan.



Die Gartenfrische

Zarter am Gaumen, aber nicht weniger spannend: HAUBIS PREMIUM PIZZA MARGHERITA mit extra Mozzarella, Champignons, Erbsen, Pesto und Parmesan.

Das Rauchige

Ein feiner Gruß vom Grill: HAUBIS PANE BIANCO mit extra Tomatensauce, gegrillten Paprikaschoten, Pilzen und Frühlingszwiebeln.



Solo serviert oder raffiniert veredelt machen die Haubis Panes Freude – dem Auge genauso wie dem Gaumen.



Das Pure

Ganz ohne Belag ist das HAUBIS PANE BIANCO oder NERO ein authentischer Begleiter zu jeder Art von Antipasti.



Das Kreative

Pesto, Kartoffeln und Burrata-Würfel begleiten diese Veredelungsversion des HAUBIS PANE BIANCO oder NERO.



Das Rustikale

HAUBIS PANE BIANCO oder NERO, verfeinert mit Bergkäse, Mozzarella, Tomaten und Babyspinat.

„Für uns als Restaurant ist das Beste daran, dass wir sie selbst veredeln und einfach nach Belieben belegen können. So bekommt jede Pizza unsere persönliche Note.“

NINO CONTI, JUNIORCHEF UND KOCH

Die persönliche Handschrift

Wenn die Basis stimmt, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Im Contis Hotel Attersee und im Contis Beach Club entstehen aus tiefgekühlten Haubis Teigen im Handumdrehen köstliche Snacks – zeitsparend, in hoher Qualität und mit einer ganz eigenen Handschrift.

Hausherr Nino Conti zaubert mit wenigen Handgriffen eine seiner raffinierten Spezialitäten. Er verfeinert etwa die HAUBIS PREMIUM PIZZA SALAMI mit frischen, knackigen Zutaten der Saison. So einfach – so gut.

Die Teigruhe schafft einen unglaublich knusprigen Biss und einen fein-würzigen Geschmack.

Dazu kommen Mozzarella aus Österreich, Tomatensauce aus Italien. Nun kann die Pizza nach Belieben veredelt werden.



Gruß aus Hamsterhausen

Dass wir als Familienunternehmen an die Kleinen gleichermaßen denken wie an die Großen, versteht sich von selbst. In letzter Zeit ist Anton Kornmeisters Welt noch lebendiger und bunter geworden. Und unser Sortiment speziell für Kinder um das Haubis Bio Pfoten-Semmerl gewachsen. Lust auf einen Streifzug durch Hamsterhausen?

Hamsterhausen, das ist ein Bereich des HAUBIVERSUMS in Petzenkirchen, der eigens für unsere jungen Besucherinnen und Besucher erdacht worden ist. Hier ist nicht nur unsere Kinderbackstube mit ihrem vielseitigen Programm rund ums Backen von süßen und pikanten Köstlichkeiten angesiedelt. Hier lockt auch unser Außenbereich – mit einem großartigen Spielplatz für alle Bewegungshungrigen und einer Kartbahn, auf der es bei Schönwetter regelmäßig rundgeht. Das Sagen in Hamsterhausen hat niemand Geringerer als Bürgermeister Anton Kornmeister, tatkräftig unterstützt von seinen Geschwistern Amelie und Valentin.

Was vor einigen Jahren mit der Idee für ein Hamster-Maskottchen, einigen gleichermaßen liebevollen und lustigen Illustrationen und einem Malbuch begonnen hat, erfreut sich mittlerweile derartiger Beliebtheit, dass wir Anton Kornmeister & Co mehr und mehr die „große weite Welt“ öffnen wollen. Und so ist unser Hamster-Trio mittlerweile auf einer Reihe von eigens kreierten Artikeln vertreten. Ob auf einem Kapperl, einem Magneten, einem Häferl, Schirm oder Puzzle – wer Anton und seine Geschwister toll findet oder ein Mitbringsel für seine Lieben sucht, wird im HAUBIVERSUM Shop jedenfalls fündig.

Apropos HAUBIVERSUM: Selbstverständlich haben wir auch unsere Brot-Erlebniswelt auf junge und jüngste Besucherinnen und Besucher zugeschnitten. Eine eigene Informations- und Kommunikationsebene im HAUBIS Besuchergang lädt Kinder zum spielerischen Entdecken ein, während die Erwachsenen unseren Guides lauschen. Und es soll schon vorgekommen sein, dass aus einem „Brauchst du Hilfe bei dieser Spielstation?“ ein „Darf ich mitspielen?“ geworden ist.



GEMEINSAM BACKEN UND GENIESSEN

In unserer Kinderbackstube herrscht regelmäßig kreativer Hochbetrieb. Unter fachkundiger Anleitung begreifen die Kinder, wie richtig gute Lebensmittel entstehen. Im wahrsten Sinne des Wortes!





FRISCHE FAKTEN

16.000 m² Brot-Erlebniswelt
1000 m² „bespielbare“ Freifläche

3 einladende Argumente

- Top-Ausflugsziel in NÖ
- Teil der NÖ-Card
- einfach zu erreichen



HAMSTERHAUSEN- FANS IM GLÜCK

Mit unseren liebevoll ausgesuchten und gestalteten Fanartikeln aus dem HAUBIVERSUM kommen Anton, Amelie und Valentin auch mit nach Hause. Und natürlich jederzeit mit, auf Abenteuer aller Art!



„Unser Qualitätsanspruch ist klar: wenn schon Hamsterhausen-Fanartikel, dann nur hochwertige und vor allem brauchbare.“

BIRGIT ROTTERMANN, HAUBIS MARKETING- & KOMMUNIKATIONSLEITERIN



Ein Team voller Elan: die allseits bekannten und beliebten Charaktere von PAW Patrol und unser frisch kreierte HAUBIS BIO PFOTEN-SEMMERL.

Pfote drauf – hier kommt Verstärkung!



Es gibt kaum ein Kinderherz, das die coole Truppe von PAW Patrol nicht im Sturm erobert hat. Und weil bei der Liebe bekanntlich auch der Magen einen gewissen Anteil hat, haben wir uns von den heldenhaften Hundewelpen der kanadischen Animationsserie zu einem ganz besonderen Gebäck inspirieren lassen: dem Haubis Bio Pfoten-Semmerl!

Typischer Fall von Hunger? Kein Problem für das HAUBIS BIO PFOTEN-SEMMERL! Denn rechtzeitig bevorratet kommt es jederzeit knusprig und goldbraun aus dem Backofen direkt auf den Tisch bzw. Teller.

In gerade mal 6 bis 8 Minuten einsatzbereit – das ist ganz nach dem Geschmack der animierten Welpen-Patrouille, die für unser neues Kinderweckerl Pate stand. Unsere hauseigene Abteilung für Forschung und Entwicklung hat das kindgerecht portionierte Semmerl mit dem markanten Pfotenabdruck aus wertvollem Bio-Dinkel- und Bio-Weizenmehl kreierte, ergänzt durch Bio-Dinkelschrot und Bio-Joghurt. Zugewetzter Zucker kommt in der köstlichen Rezeptur selbstverständlich nicht vor, dafür ein natürlicher Gehalt an Vitamin B1.

Mit seiner fröhlichen Optik bringt das HAUBIS BIO-PFOTENSEMMERL jederzeit gute Laune: ob beim Frühstück, als Kindergarten- oder Schuljause oder als perfekte Stärkung bei Spaß und Spiel. Eine Altersgrenze nach oben besteht beim Verzehr übrigens nicht. Und so soll unsere augenzwinkernde Anspielung an die tierischen Helden auch bereits manche „erwachsene“ Jausenbox erobert haben.

HIER GIBT'S DAS HAUBIS BIO PFOTEN-SEMMERL:

- tiefgekühlt in allen HAUBIS BACKSTUBEN
- sowie im gut sortierten Tiefkühlregal von EUROSPAR, INTERSPAR und SPAR Gourmet
- BILLA PLUS und in ausgewählten BILLA Märkten
- ADEG
- Unimarkt
- in ausgewählten Nah&Frisch Märkten

„Wir freuen uns über die Kooperation mit den Machern von PAW Patrol – und den attraktiven Zuwachs in unserem Tiefkühlangebot für zu Hause.“

HARALD AFFENGRUBER,
HAUBIS UNTERNEHMENSLEITER
MARKETING & KOMMUNIKATION



Lebende Legenden

Für ein richtig gutes Brot braucht es nicht viel. Das Bio-Petzenkirchner Bauernbrot und das Bio-Steirische Fladenbrot sind die besten Beispiele dafür. Sie kommen ohne Trara aus und überzeugen allein durch Qualität und Geschmack.



Das BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT ist ein Klassiker, auf den wir besonders stolz sind. Deshalb trägt es auf der Unterseite das HAUBIS Logo. Dieses ist im Boden des Simperls spiegelverkehrt zu erkennen und wird in den rohen Teigling eingedrückt.

„ERZÄHL MAL!“

Das BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT ist von Anfang an dabei. Deshalb lassen wir es doch am besten selbst erzählen, wie das damals so war – und was das Besondere an ihm ist.

Darf man ein Brot eigentlich nach seinem Alter fragen?

Auf jeden Fall! Ich bin stolz darauf, bereits so lange dabei zu sein. Für uns Brote ist „Alter“ aber durchaus ein sensibler Begriff. Ich bevorzuge daher den Begriff „Klassiker“. Seit den 1960er Jahren bin ich jedenfalls fix bei HAUBIS und habe in dieser Zeit jede Modeerscheinung überdauert.

Woran, denkst du, liegt das?

Daran, dass ich genau das bin, was sich die Menschen von einem guten, ehrlichen Brot erwarten. Ich passe immer dazu, bin wandlungsfähig und verlässlich köstlich. Inzwischen bin ich auch „Bio“, was mir besonders gutgetan und noch einmal mehr Fans eingebracht hat.

Wie war es denn, in den 1960ern?

Nun, meine Machart hat sich seither nicht geändert – insofern bin ich im Kern immer das Gleiche geblieben. Was sich verändert hat, ist, dass der Betrieb mit der Zeit größer und noch professioneller geworden ist. Anfangs wurde ich gemeinsam mit Kollegin Handsemmerl von den Bäckern persönlich ausgefahren, ins „Gai“, wie man hier bei uns sagt: Von Haus zu Haus sind sie gefahren und haben die Menschen mit hochwertigem und frischem Gebäck versorgt.

Um deine Rezeptur ranken sich einige Legenden, etwa, dass sie einer Bäuerin aus der Umgebung entlockt wurde. Was ist dran an der Geschichte?

Ihr müsst schon verstehen, dass ich darüber nichts erzählen kann. Im Grunde ist es doch auch ganz egal. Ich bin ein ehrliches Bauernbrot, aus wenigen aber hochwertigen Zutaten. Das schmeckt man! Und das muss doch reichen. Auch wenn ich zugeben muss, dass es mir schmeichelt, Teil der Petzenkirchner Gerüchteküche zu sein.

Wie kommt dein Geschmack am besten zur Geltung?

Wie gesagt, bin ich sehr wandelbar. Ich schmecke den Puristen als Butterbrot, den Süßen mit Marmelade, zu mir passt ein saftiger Schinken genauso wie ein herzhafter Käse oder extravagante Aufstriche. Ich möchte fast sagen: Ich bin immer eine gute Wahl.



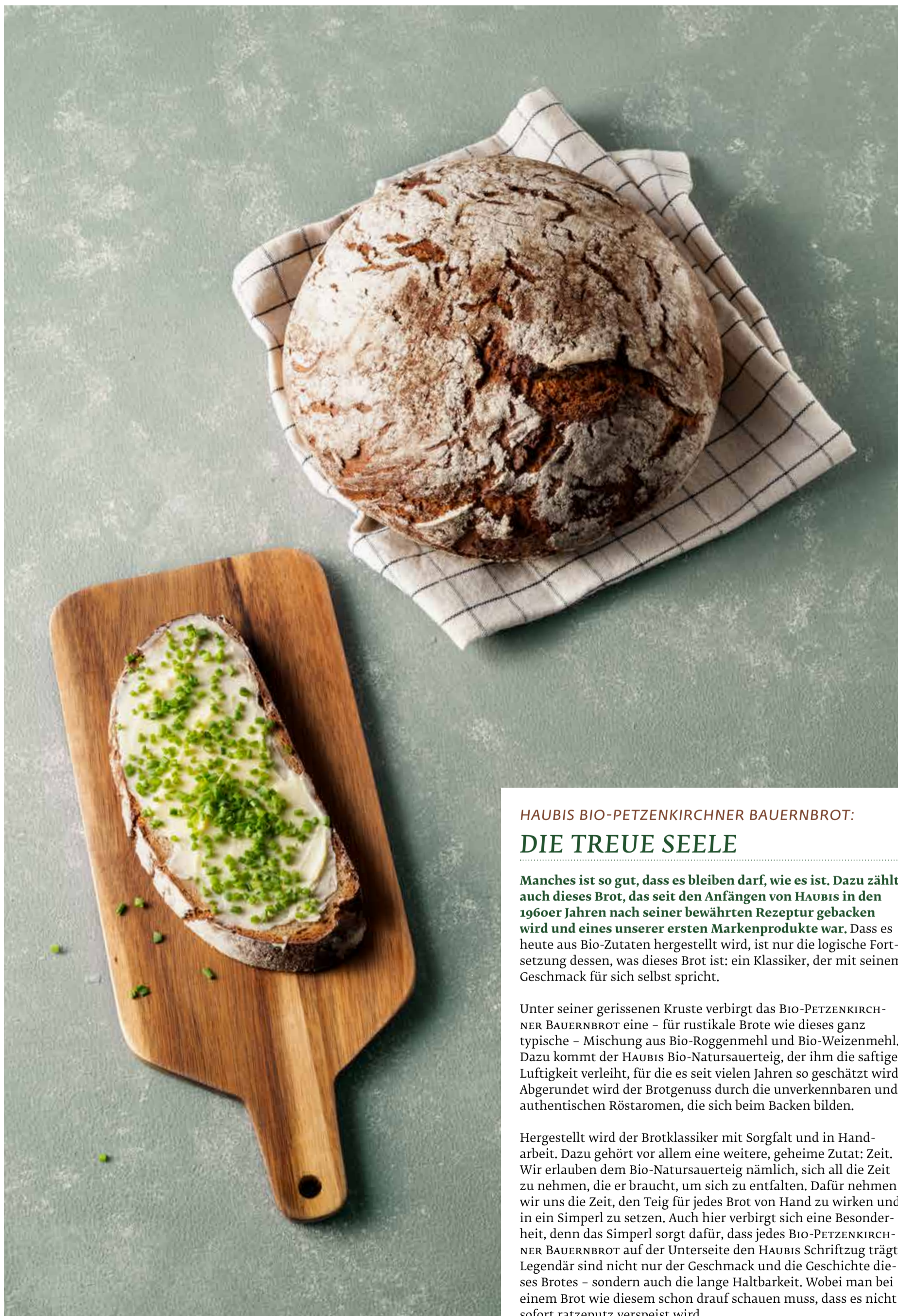
HAUBIS BIO-STEIRISCHES FLADENBROT:

DER STARKE CHARAKTER

Roggenmehl, Roggenvollkornmehl und Weizenmehl, alles in feinsten Bio-Qualität: Eine ausgeklügelte und herzhafte Mischung an besten Zutaten bildet die Basis für dieses außergewöhnliche Brot, das gerade deshalb so außergewöhnlich ist, weil es so einfach und authentisch ist. Die Mehlmischung, kombiniert mit dem hausgemachten Bio-Natursauerteig, lässt ein Brot entstehen, das das Herz jedes Brot-Liebenden höherschlagen lässt. Mit saftiger Krume und knuspriger Kruste hat das Bio-STEIRISCHE FLADENBROT noch jedes Mal überzeugt. Die Rezeptur dafür wurde von HAUBIS auf höchstem handwerklichem Niveau entwickelt und zählt zu den unbestrittenen Klassikern im Sortiment.

Seinen einzigartigen Charakter verdankt das BIO-STEIRISCHE FLADENBROT auch der Handwerkskunst, die hinter seiner Herstellung steht. Von Hand wird jeder Laib im Simperl gefertigt und bekommt ausreichend Zeit, sodass der Bio-Natursauerteig seine wertvolle Arbeit verrichten kann. Diese besondere Aufmerksamkeit, die ihm da gewidmet wird, dankt das Brot mit seinem starken und runden Gesamteindruck.

Die lange Teigruhe macht es auch möglich, dass sich die Aromen in ihrer ganzen Vielfalt entwickeln können. Der fein-säuerliche Geschmack, der herzhafte und charakterstarke Biss, der Duft nach feinen Röstaromen – das BIO-STEIRISCHE FLADENBROT ist eines, das auf den ersten Biss überzeugt. Und auf den ersten Blick: Dank einer speziellen Prägung wird jeder Laib auf der Unterseite, voll Stolz, mit dem HAUBIS Logo versehen.



HAUBIS BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT:

DIE TREUE SEELE

Manches ist so gut, dass es bleiben darf, wie es ist. Dazu zählt auch dieses Brot, das seit den Anfängen von HAUBIS in den 1960er Jahren nach seiner bewährten Rezeptur gebacken wird und eines unserer ersten Markenprodukte war. Dass es heute aus Bio-Zutaten hergestellt wird, ist nur die logische Fortsetzung dessen, was dieses Brot ist: ein Klassiker, der mit seinem Geschmack für sich selbst spricht.

Unter seiner gerissenen Kruste verbirgt das BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT eine – für rustikale Brote wie dieses ganz typische – Mischung aus Bio-Roggenmehl und Bio-Weizenmehl. Dazu kommt der HAUBIS Bio-Natursauerteig, der ihm die saftige Luftigkeit verleiht, für die es seit vielen Jahren so geschätzt wird. Abgerundet wird der Brotgenuss durch die unverkennbaren und authentischen Röstaromen, die sich beim Backen bilden.

Hergestellt wird der Brotklassiker mit Sorgfalt und in Handarbeit. Dazu gehört vor allem eine weitere, geheime Zutat: Zeit. Wir erlauben dem Bio-Natursauerteig nämlich, sich all die Zeit zu nehmen, die er braucht, um sich zu entfalten. Dafür nehmen wir uns die Zeit, den Teig für jedes Brot von Hand zu wirken und in ein Simperl zu setzen. Auch hier verbirgt sich eine Besonderheit, denn das Simperl sorgt dafür, dass jedes BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT auf der Unterseite den HAUBIS Schriftzug trägt. Legendar sind nicht nur der Geschmack und die Geschichte dieses Brotes – sondern auch die lange Haltbarkeit. Wobei man bei einem Brot wie diesem schon drauf schauen muss, dass es nicht sofort ratzefutz verspeist wird.

„Ein Unternehmen, das von sehr früh bis sehr spät offen hat, braucht Flexibilität – vom Team genauso wie von seinen Partnern.“

MARIA RATH, HUMAN-RESOURCES-
VERANTWORTLICHE DES
„YES NAHVERSORGER CENTERS“

Alles drin, alles dran? Yes!

Eine Gelegenheit, die sich bietet, nicht nur beim Schopf zu packen, sondern visionär weiterzudenken – das scheint bei Familie Rath in den Genen zu liegen. Mit ihrem „yes Nahversorger Center“ in Ilztal beweisen sie sowohl Weitblick als auch Tiefgang.



Im Grunde begann alles im Jahre 1888, mit Johanna und Anton Rath. Und mit ihrem frisch eröffneten Landgasthaus, direkt an der Verbindungsstraße zwischen Hartberg und Gleisdorf. Bis in die 1960er hatte sich die Gaststätte bereits zu einer alteingesessenen und beliebten Lokalität entwickelt. Dem damaligen Gastronomen-Paar Josef I. und Margarete Rath kam dabei nicht nur die verkehrsgünstige Lage auf der Hauptdurchzugsstrecke Graz-Wien zugute. Sie hatten zusätzlich mit ihrer Idee von „Raststation, Postamt und Tankstelle in einem“ einen zukunftsweisenden ersten Riecher in Sachen „One-Stop-Shopping“ bewiesen.

„Als ich gemeinsam mit meiner Frau Maria das Unternehmen übernahm, war die Österreichische Post gerade dabei, ihre Standorte zu reduzieren“, erinnert sich der aktuell gestaltende Josef Rath. „Die bei uns eingemietete Filiale sollte geschlossen werden und unser Ort damit eine Institution und einen Teil ihres Selbstverständnisses verlieren. Unser Bürgermeister ist folgerichtig mit dem Angebot an uns herangetreten, Post-Partner zu werden.“ Und wie so oft in Erfolgsgeschichten wurde mit diesem einzelnen Impuls die Idee für ein gänzlich neues, noch umfassenderes Konzept angestoßen.

Wie schon ihre Vorgänger, Vordenker und Vorreiter dachten auch Maria und Josef Rath groß: nämlich an einen Mix von vielen lokal und regional wichtigen Dienstleistungen an einem Ort bzw. unter einem Dach. Josef Rath: „Wir sagten also Ja zum Post-Partner, holten uns

aber gleichzeitig einen durchdachten Mix an ergänzenden Dienstleistungen ins Haus: einen Lebensmitteleinzelhandel mit Vollsortiment, eine Lotto- und Toto-Annahmestelle, einen Bankomaten, eine Oeticket-Verkaufsstelle ...“ In Kombination mit dem bestehenden Gastronomie-Betrieb entstand damit eine Einheit, deren einzelne Komponenten einander sinnvoll ergänzen. Eine Goldidee, wie sich zeigte. Denn das Konzept des „yes Nahversorger Centers“ wurde vom ersten Tag an begeistert von den Kundinnen und Kunden aufgenommen. Umso mehr, als die Raths seit 2001 mit einem zusätzlichen attraktiven Angebot für Frequenz sorgen.

„Dass man mit den Produkten von HAUBIS jederzeit ofenfrisches Brot und Gebäck anbieten kann, passte damals schon perfekt in unsere Vorstellung eines Nahversorgers“, berichtet Josef Rath. „Als wir HAUBIS Partner wurden, war die Technologie ja noch nicht so weit verbreitet, um nicht zu sagen absolut hip. Uns hat gefallen, wie gut sich Praktikabilität mit einer tollen Qualität vereinen lässt. Inzwischen verbindet uns mit der Familie Haubenberger eine langjährige, wertschätzende Zusammenarbeit.“ Unsere Flexibilität beim Anliefern kommt





Die Erfolgsgeschichte des yes-Backshops begann an einem Feiertag, in den frühen Morgenstunden – und mit einem Riesenzuspruch. Heute ist das ofenfrische Brot- und Gebäckangebot eine Institution in der Region.



Zwei Drittel des Strombedarfs aus eigener Erzeugung zu beziehen ist in Zeiten steigender Energiekosten nicht nur ökonomisch beruhigend. Josef Rath hat mit den gewählten Stromquellen auch ökologisch betrachtet auf die richtige Karte gesetzt. So kommt neben einer top ausgebauten Photovoltaik-Anlage ein Kleinwasserkraftwerk zum Einsatz.

Josef Rath und seinem Team dabei besonders zugute: „Wir haben ja kaum Lagerflächen vor Ort. Das lässt sich mit den Lieferrhythmen von HAUBIS perfekt organisieren.“

Und mit einem Team von aktuell 27 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, das tagtäglich zum Gelingen des „yes Nahversorger Centers“ beiträgt. Unter dem Management der HR-Verantwortlichen Maria Rath wird nicht nur das bewährte Angebot auf hohem Niveau gehalten. Das Center wächst und gedeiht weiter. „Seit unserem umfassenden Umbau vor zwei Jahren konzentrieren wir uns inhaltlich noch stärker auf die Themen Ökologie, Ökonomie und Nachhaltigkeit“, erzählt Maria Rath. „Unser Team trägt Konzepte wie den regionalen Bauernladen oder den engen Rohstoff-Einkaufsradius für unseren Street-Food-Court sehr selbstverständlich mit. Das erfordert von unserer Seite eine entsprechende Kommunikation und von der Team-Seite eine entsprechende Offenheit. Es macht allen Spaß, auf diesem Niveau zu arbeiten.“

„Dank Haubis liefern wir die Basis für ein geglücktes, weil gemütliches Wochenende: knusprig frisches Gebäck, auch am Sonntag.“

JOSEF RATH, GESCHÄFTSFÜHRER DES „YES NAHVERSORGER CENTERS“

Apropos Nachhaltigkeit: Beim angesprochenen Umbau wurde nicht nur die Kühl- und Tiefkühltechnik mit Blick auf die Zukunft optimiert. Auch die Stromversorgung erfuhr mit einem Ausbau der Photovoltaik – inklusive Stromspeicher und Notstromaggregat – einen richtungsweisenden Innovationsschub. Josef Rath: „Heute sind wir stolz darauf, dass wir zwei Drittel unseres Stromes selbst erzeugen. Wobei hier zusätzlich unser Kleinwasserkraftwerk beiträgt. Thermisch sind wir seit 2006 dank Biomasse-Heizwerk und unserer Energiewald-Plantage völlig autark.“ Yes, das überzeugt! Und die Frage drängt sich auf, ob einer der drei Söhne Interesse hat, in dieses Erfolgs-

konzept einzusteigen. „Max, Hannes und Josef IV machen ihr eigenes Ding, was wir seit jeher mit Überzeugung gefördert haben“, meint Maria Rath. „Wobei sich bei zweien von ihnen durchaus ein Hang zum Kulinarischen durchgesetzt hat.“ „Und bei einem eine weitere Verbindung zu HAUBIS eigentlich aufgelegt wäre“, ergänzt Josef Rath. „Max setzt nämlich nur auf besten Natur-Krusten-Leberkäse aus Österreich. Das wäre doch ein perfektes Einsatzgebiet für die beste aller Semmeln. Die kommt nämlich, meiner Meinung nach, von HAUBIS.“ Zukunftsmusik vielleicht. Aber sie klingt auch ganz nach unserem Geschmack.

„Wir brauchen die Vielfalt – denn wenn wir alle gleich wären, würde das Zusammenarbeiten nicht funktionieren.“

CHRISTINA KLOIBMÜLLER, HAUBIS LEITERIN
PERSONALENTWICKLUNG



Die Vielfalt macht's möglich

Christina Kloibmüller ist seit 2018 bei Haubis für die Personalentwicklung zuständig. Eine Aufgabe, die so vielfältig ist wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst. Im Interview erzählt sie davon, wie ein Unternehmen von Diversität profitiert.

Personalentwicklung ist ein weites Feld. Was gehört alles zu HR, zu „Human Resources“?

Wir sind im Grunde dafür zuständig, dass wir zu neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kommen. Dazu gehört neben dem Erstellen von Stelleninseraten beispielsweise auch das Bewerbermanagement – also das Sichten und Verteilen von Lebensläufen an die Führungskräfte – auch deren Unterstützung bei der Vorselektion. Aber auch Mitarbeiterbindung ist ein großes Thema, etwa durch Aus- und Weiterbildungsangebote. Wir entwickeln Ausbildungskonzepte, häufig für Führungskräfte, um ihnen neue Führungswerkzeuge an die Hand zu geben, sie zu stärken und dabei zu unterstützen, Schwierigkeiten in ihren Teams vorherzusehen und zu verhindern. Aber auch fachspezifische Schulungen sind denkbar, im Filialbereich etwa Verkaufs- oder Produktschulungen oder im produzierenden Bereich handwerkliche Schulungen.

„Zu sehen, wie vielfältig die Menschen sind, die bei uns und mit uns arbeiten, ist immer wieder spannend.“

CHRISTINA KLOIBMÜLLER, HAUBIS LEITERIN
PERSONALENTWICKLUNG

Diversität ist ein Schlagwort, das im Zusammenhang mit Personalentwicklung häufig fällt. Was verbirgt sich bei HAUBIS dahinter?

Ich vergleiche unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer gerne mit unseren Produkten. Wir sind bekannt für ein vielfältiges Angebot an Brot und Gebäck – und genauso vielfältig sind die Menschen, die bei HAUBIS arbeiten. Es sind momentan Menschen 39 verschiedener Nationalitäten bei uns. Wir beschäftigen Menschen aus Äthiopien, Vietnam, der Ukraine, Rumänien, ... – aus der ganzen Welt. Unsere jüngsten Mitarbeitenden sind 15 Jahre alt, die ältesten dürfen wir bald in die Pension verabschieden, und teilweise arbeiten Menschen bei uns, die über dem Pensionierungsalter sind. Auch das ist für unsere Diversität wichtig. Es tragen aber auch Menschen mit Beeinträchtigungen, mit unterschiedlichen Kulturen und Religionen und mit unterschiedlichem Ausbildungsstand dazu bei. Bei uns arbeiten Hilfskräfte wie Akademikerinnen und Akademiker. Zu sehen, wie vielfältig die Menschen sind, die bei uns und mit uns arbeiten, ist immer wieder spannend.

Wie profitiert das Unternehmen von dieser Vielfalt?

Wir brauchen sie – denn wenn wir alle gleich wären, würde das Zusammenarbeiten nicht funktionieren. Ich glaube auch, dass jede und jeder persönlich davon profitieren kann. Man kommt zur Arbeit, hat jeden Tag mit vielen unterschiedlichen Menschen zu tun – das bewirkt etwas und das stärkt einen auch. Es fördert auch das Verständnis, etwa von älteren Mitarbeitenden, die durch die Zusammenarbeit verstehen, wie junge Leute ticken. Auch das Wissen und das Verständnis, dass man sich bei der gemeinsamen Arbeit über andere Sprachen, Kulturen oder Religionen aneignet, trägt viel zur eigenen Persönlichkeitsentwicklung bei.



Wie kann man Diversität gezielt fördern?

Bei HAUBIS ist das Schöne, dass sich die Diversität einfach entwickelt hat. Wir sind in den letzten Jahren stark gewachsen, haben viele neue Menschen in die verschiedenen Abteilungen geholt. Viele sind über unsere Initiative „Mitarbeiter werben Mitarbeiter“ zu uns gekommen – das hat die Diversität, gerade was die verschiedenen Nationalitäten betrifft, noch einmal breiter gefächert.

Wie genau funktioniert diese Maßnahme?

Bestehende Mitarbeitende können für ausgeschriebene Stellen Freunde, Verwandte oder Bekannte anwerben. Wenn sie jemanden kennen, von dem sie sich vorstellen könnten, dass er gut auf die Stelle passt, können sie, mit der Einverständniserklärung der Person, eine Bewerbung abgeben. Entscheiden wir uns für die Person und bleibt sie ein Jahr bei uns im Unternehmen, bekommt der bewerbende Mitarbeitende eine Prämie ausgezahlt. Dahinter steckt der Gedanke, dass wohl die wenigsten jemanden in die eigene Firma holen würden, bei dem sie sich nicht sicher wären, dass es passt. Es ist also eine Möglichkeit, gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu bekommen. Und wir haben bisher sehr positive Erfahrungen damit machen dürfen. Ich freue mich über jede Prämie, die ich in Auftrag geben darf!

Inwiefern profitieren davon die neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?

Für viele ist die Sprachbarriere ein Thema, das sie davon abhält, sich zu bewerben. Kennt man nun aber jemanden, der vielleicht die gleiche Sprache spricht und einen motiviert, es zu probieren, senkt das diese Hürde. Wir als Unternehmen profitieren aber auch hiervon, weil wir

Menschen im Unternehmen haben, die noch nicht so gut Deutsch sprechen, aber vielleicht auch andere, mit denen sie die Sprache teilen – so können sie sich helfen und unterstützen, voneinander und miteinander lernen.

Achtet ihr beim Recruiting bereits auf eine „gute Mischung“?

In gewissen Bereichen, ja. Wir haben in manchen Abteilungen viele Mitarbeitende, die relativ knapp hintereinander in Pension gehen, das darf man nicht übersehen. Da achten wir darauf, dass wir bei den Nachbesetzungen nicht nur Personen einer Altersgruppe ansprechen, sondern viele verschiedene. Diese Durchmischung in allen Bereichen braucht es einfach.

Habt ihr euch für noch mehr Diversität bestimmte Ziele im Bereich Personalentwicklung gesetzt?

Wir wollen vor allem als Mitarbeitende für den Filialbereich oder als Guides in unserer Erlebniswelt ganz gezielt Pensionisten und Studierende ansprechen, um deren Potenziale zu nutzen. Es geht dabei um „Mini-Jobs“, mit denen sowohl den Älteren als auch den Jüngeren geholfen ist, die mit einem Arbeitstag in der Woche etwas dazuverdienen oder einfach einen Tag aus ihrem Alltag rauswollen. Auch haben Studierende oder Pensionisten oft am Wochenende besser Zeit und können andere Mitarbeitende entlasten und ihnen die Möglichkeit geben, sich am Wochenende zu erholen. Wir wollen außerdem unsere Diversität noch viel mehr nach außen tragen. Bei HAUBIS gibt es so viele Möglichkeiten, so viele Jobs, so viele unterschiedliche Menschen – man denkt gar nicht, dass sich das alles in einer Bäckerei verbirgt.

SIE SIND DIE HAUBIS SUPERKRÄFTE



Ioana Melter

Aufgabe bei HAUBIS: Sie ist Reinigungskraft in der Produktion in Petzenkirchen und auch für die Umfeldreinigung zuständig.

„Superkraft“: Weil sie schnell und gut Deutsch gelernt hat, unterstützt sie neue Kolleginnen bei der Eingliederung in den Arbeitsalltag und leistet wertvolle Dolmetsch-Arbeit für die Teamleitung.

Meine Kolleginnen und Kollegen schätzen an mir ...
... meine Hilfsbereitschaft und gute Laune. Ich interessiere mich für die Anliegen meiner Kolleginnen und helfe, wo ich kann – ich bin nicht nur Kollegin, sondern auch Freundin.



Anna Maria Rottermann

Aufgabe bei HAUBIS: Sie arbeitet im „Das Valentin“ im Bereich Backshop. Hier ist ihr Hauptaugenmerk auf selbstständiges Bestücken und Backen sowie auf den aktiven Verkauf gerichtet.

„Superkraft“: Dank 62 Jahre geballter Lebenserfahrung bringt sie so schnell nichts aus der Ruhe.

Meine Kolleginnen und Kollegen schätzen an mir ...

... meine Verlässlichkeit, dass ich selbstständig arbeite – und eine echte Teamplayerin bin.



Stefan Plieweis

Aufgabe bei HAUBIS: Er ist Anlagenfahrer im Teiglingwerk in Petzenkirchen. Zu seinen Aufgaben gehört unter anderem die Qualitätskontrolle der Produkte.

„Superkraft“: Aufgrund seines eingeschränkten Hörvermögens ist seine Sehkraft besonders gut. Er achtet vermehrt auf Warnlampen und erkennt Störungen meist am schnellsten.

Meine Kolleginnen und Kollegen schätzen an mir ...

... meine offene und fröhliche Art. Ich lache gerne und viel!

„Teamgeist will gefeiert werden. Und ich habe mir sagen lassen, in einer locker-leichten Atmosphäre fühlt er sich am wohlsten.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



Wie viel Party darf in einem Oktoberfest stecken?

Wir sind der Meinung: so viel der Abend hergibt. Und wenn aus ihm ein früher Morgen wird? Umso besser!



Kein Oktoberfest ohne Bieranstich!

Am Werk: unser HAUBIS Werksleiter in Bad Goisern, Franz Sunkler, mit Anton und Toni Haubenberger. Gekonnt motiviert von Moderatorin Barbara Karlich.



G'feiert wird!

Wir von Haubis geben unser Bestes in Sachen Genuss – und das rund ums Jahr. Da ist es nur natürlich, dass wir diesen Teamgeist ab und zu hochleben lassen wollen. Bis 2019 haben wir dafür die mit der Zeit legendär gewordene Haubis Weihnachtsfeier genutzt. Nach einer Pause, die wohl nicht nur uns viel zu lang erschienen ist, konnten wir nun endlich wieder loslegen, in Sachen Geselligkeit. Mit einem Haubis Oktoberfest!

Zusammenkommen und das Gemeinsame feiern. Eine klassische Gelegenheit dafür bieten Weihnachtsfeiern. Gleichzeitig gehört eben diese Weihnachtszeit zu den besonders geschäftigen Phasen in einer Backstube. So hat sich manch eine oder einer von uns das Dabeisein bei diesen immer stimmungsvollen Zusammenkünften nur mit einer entsprechend straffen Zeitplanung davor und danach einrichten können. Warum also nicht umdenken und an die „feierfreien“ Jahre mit einer gänzlich neuen Idee anschließen? Mit einem HAUBIS Oktoberfest nämlich! In der Hoffnung, dass unser Beisammensein losgelöst von den intensivsten Wochen des Jahres noch entspannter und freudiger ausfallen würde als bisher.

Und so wurde die große Festhalle der Messe Wieselburg am 7. Oktober für einen Abend zu unserer Interpretation des großen Münchner Vorbilds. Der obligatorische Bieranstich – O'zapft is! – war natürlich fixer Bestandteil der Eröffnung. Statt Blaskapelle gab's „Die Glorreichen Halunken“ und zu späterer Stunde noch mehr tanzbare Musik aus erfahrener „Bettelalm“-DJ-Hand.

**Wenn schon, denn schon.**

Die aufwendige Dekoration bis ins blau-weiß-karierte Detail versetzte an die 750 Gäste unmittelbar in Wiesn-Stimmung.

**Ein paar zünftige Spiele gehören auf jedes Volksfest.**

Hier ein Pferderennen im Kleinformat, das den elegant „bedirndelten“ Damen sichtlich großen Spaß macht.

Was das Trachtenthema anbelangt, hatten wir Lust auf eine sehr freie Interpretation. Multikulti-Unternehmen verpflichtet. Wir haben unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter also eingeladen, so gekleidet zu kommen, wie sie sich wohlfühlen. Sprich: nicht unbedingt im Dirndl oder in der Lederhose. Überraschenderweise war trotzdem viel Tracht auf dem Parkett – auch bei unserer ebenso souveränen wie herzlichen Begleiterin durch den Abend: Barbara Karlich. Unsere reichhaltig bestückte Foto-Galerie – hier nur eine kleine Auswahl, mehr über den QR-Code! – zeichnet ein großartiges, buntes Bild einer lebendigen Familie, die (wieder) zu feiern weiß.



„Es war ein Abend um
Danke zu sagen: Für das
Miteinander, den Einsatz,
das Engagement – Tag für
Tag von jedem einzelnen!“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER

HAUBIS FAMILIENALBUM

Mario Haiden

.....

Mitarbeiter in der Kinderbackstube Hamsterhausen

ist seit fünf Jahren in der HAUBIS Kinderbackstube und schupft alles, vom Kinderprogramm bis zum Lebensmittelnachschub

fand über eine Lehre in der Gastronomie und einen Bürojob nach Hamsterhausen

kann schnell einen besonders guten Draht zu Kindern aufbauen

lässt nichts unerledigt zurück, was die Kollegenschaft sehr an ihm schätzt

blödelt gerne mit den Kindern, was diesen richtig gut gefällt

hat selbst zwei kleine Töchter und lebt mit seiner Familie in einem Häuschen im Grünen

kann sich nicht für ein Lieblingsprodukt von HAUBIS entscheiden, würde aber das LAUGENSTANGERL wählen, wenn er müsste

geht im Winter am liebsten mit seinen Töchtern Bobfahren oder einen Schneemann bauen

macht seit acht Jahren Kampfsport – auch hier arbeitet er hauptsächlich mit Kindern und zeigt ihnen, dass vor allem der Sportgeist zählt

