

„EIN MANN, EIN WORT“

Der Mann, der verwöhnt – seit 160 Jahren und in der fünften Generation

Beim internationalen Brotwettbewerb 2020 würdigte die Expertenjury die handgemachten Brote und Gebäcksorten der Bäckerei Mann mit 20x Gold, 36x Silber und 5x Bronze. Die Bäckerei Mann wurde damit – wiederholt – als beste Bäckerei Wiens ausgezeichnet. Das sehen, schmecken und schätzen auch die Kunden und wählten im Falstaff 2020-Publikumsvoting die Bäckerei Mann auf Platz 1 der Lieblingsbäckereien in Wien. Bereits 2018 erhielt das Unternehmen den heißbegehrten EFFIE-Marketing-Preis in Gold und auch als Lehrbetrieb und beim Engagement zur Geschlechtergleichstellung

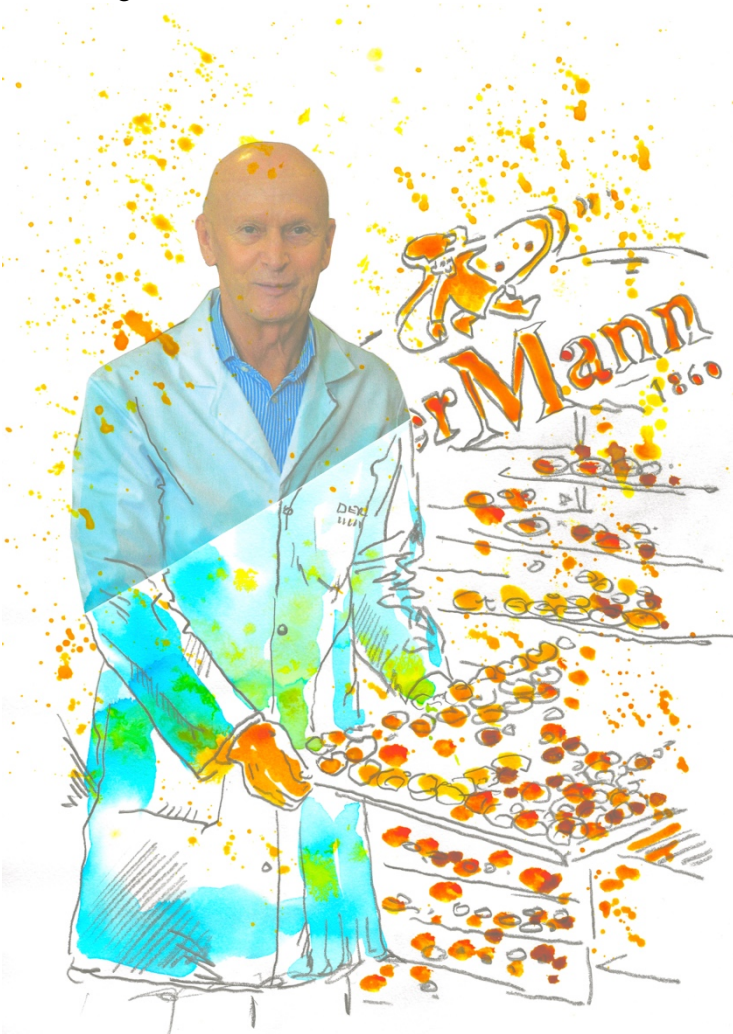
übernimmt die Bäckerei Mann ständig eine vorbildliche Rolle und wurde dafür 2015 mit den Awards „Top-Lehrbetrieb“ und „Bester Lehrbetrieb – Fit for Future“, 2018 mit dem amaZone-Award und 2020 schließlich als „TOP-Lehrbetrieb 2020-2023“ ausgezeichnet. Das alles gelingt seit 40 Jahren unter der Führung eines „Getriebenen“, nämlich Kommerzialrat, Ehrensensator und Träger des Goldenen Ehrenzeichens der Republik Österreich **Kurt G. Mann**. CorporateBiz traf ihn zum sehr persönlichen BizTalk am „Brotway“, seinem Backzentrum in Wien Liesing.

Herr Mann, Sie führen ein mehrfach ausgezeichnetes und sehr erfolgreiches Unternehmen mit knapp 80 Filialen und 800 Mitarbeitern. Wer und was stecken hinter diesem Erfolg?

„Uns gibt es seit 1860, also seit 160 Jahren. Trotzdem sind wir immer noch klar ein Familienbetrieb. Für die Qualität unserer Produkte stehen meine Familie und ich mit unserem Namen. Ich bin auch stolz darauf, dass ich nicht ein anonymer Holding-Boss mit unnahbarer Note bin, sondern ein Bäcker zum Angreifen. Oft erkennen

mich Kunden auch auf der Straße oder in einer unserer knapp 80 Filialen und reden mich direkt an. Das ist für mich eine wichtige Quelle für Feedback und Anregungen.

Aktuell haben wir über 800 Mitarbeiter. Das geht natürlich nicht alleine. Ich habe großes Glück, dass ich eine tolle MANNschaft habe, auf die ich mich sehr verlassen kann. Neben den vielen tüchtigen Mitarbeitern in Produktion und Verkauf zählen auch mein Geschäftsführer Dr. Christoph Horvatsits und meine beiden Söhne dazu. Michael ist in der Geschäftsführung tätig und Philipp leitet die Rohwarenlogistik.“



Jeder kennt den Mann-Werbeslogan „Der Mann, der verwöhnt“. Woher kommt der?

„Das ist nicht einfach ein Werbespruch! „Der Mann, der verwöhnt“, das macht mich aus, das bin ich, das war immer und ist meine Vision. Seit 1993 wird dieses Leistungsversprechen auch in der gesamten Kommunikation eingesetzt.“

Was macht die Bäckerei Mann so einzigartig? Was unterscheidet Sie vom Mitbewerber?

„Viele Dinge. Vor allem aber, dass wir unsere Ideen, Visionen und unsere Qualitätsphilosophie konsequent umsetzen. Denken wir an den Brotway. Sie werden selten ein Unternehmen finden, das sich so tief in die Karten sehen lässt. Komplett verglast ist die Produktion für jedermann unangemeldet einsehbar, und das rund um die Uhr. Sie müssen sich vorstellen, was das für Ansprüche an die Qualität stellt. Dieser Qualitätsgedanke setzt sich auch bei unseren Filialen fort. Bei uns ist jede Filiale ein handgemachtes Einzelstück, gemeinsam mit langjährigen Partnern und österreichischen Handwerkern gezimmert. Wir haben kein „Design von der Stange“, sondern nur individuelle, handverlesene Standorte, in die wir viel Zeit, Herzblut und Liebe investieren. Die Qualität bei Planung und Umsetzung spüren die Kunden auch, nur so schaffen wir unsere ehrliche Verwöhn-Atmosphäre. Und nicht zuletzt unterscheiden wir uns durch unsere Produkte, hergestellt mit viel Zeit, handwerklichem Können und Liebe zum Detail.“

Die wichtigsten Eckpfeiler in den letzten 20 Jahren, die größten Herausforderungen, die schönsten Erfolge. Worauf ist das Unternehmen besonders stolz?

„Aktuell ist natürlich die Corona-Krise eine extreme Herausforderung. Beim Lock-Down waren auch wir vielfach gesperrt. Entweder, weil die Kaffeehäuser und Sitzbereiche behördlich geschlossen wurden, oder einfach aus wirtschaftlicher Notwendigkeit. Wenn ein Baumarkt behördlich geschlossen wird, brauchst du deine Bäckerei im Baumarkt nicht aufsperrern. Ähnlich ist es in Tourismus-Lagen oder bei Bürogebäuden, die Frequenz fehlt bis heute stark. Und jetzt steuern wir auf einen schwierigen Herbst zu. Ich kann nur appellieren: bitte unterstützen Sie Ihren lokalen Bäcker.“

Gab bzw. gibt es auch Erfolgsmomente während der Krise?

„Beim Lock-Down haben wir sehr rasch reagieren müssen. Ich habe beschlossen mit meiner kompletten MANNschaft in Kurzarbeit zu gehen. Vom Mitarbeiter bis zur Geschäftsleitung sind wir alle solidarisch und geschlossen diesen Weg gegangen. Hier die Loyalität zu spüren war, trotz aller Probleme, auch ein schöner Moment.“

Haben sich durch Corona die Kundenanforderungen verändert, Sichtwort Hygiene?

„Das Sortiment wird etwas anders nachgefragt. Wer früher am täglichen Weg zur Arbeit ein Kipferl gekauft hat, hat heute vielleicht Home-Office oder fährt mit dem Rad. Und kommt dann eher am Nachmittag für einen Laib Brot.“

Puncto Hygiene waren wir als vielfach ausgezeichneter und jahrelang zertifizierter Betrieb hier immer schon vorbildlich und gut vorbereitet. Ich habe den Brotway schon erwähnt. Da kann jeder sehen wie wir arbeiten.“

Welche Mengen produziert Ihre Bäckerei eigentlich täglich?

Vor Corona hatten wir beeindruckende Zahlen! Täglich produzierten wir 40.000 Mehlspeisen, 50.000 Kleingebäck, 30.000 Brote und 10.000 Snacks. Das ist aktuell deutlich weniger. Wir hoffen schon, dass wir diese Zahlen irgendwann wieder erreichen, aber das wird sicher noch dauern. Jetzt müssen wir einmal den Herbst überstehen. Wir kämpfen uns gemeinsam mit unseren Kunden Schritt für Schritt durch.“

Solche immensen Produktions-Mengen... das klingt ja schon industriell. Kann man da noch von Handwerk sprechen? Wie kann man die Qualität halten?

„Mir war es immer wichtig, nicht der Größte, sondern der BESTE zu sein. Das übersetzt sich in unsere Unternehmensphilosophie. Mein Unternehmen, mein Name und meine MANNschaft stehen für Qualität. Ich habe deshalb auch immer den Leitspruch meines Vaters befolgt. Er sagte immer: Vieles erreichst du nur mit Gutem. Dieser Leitfaden zieht sich durch mein Leben und mein Arbeiten. Beste Produkte aus besten Rohstoffen, von besten Landwirten, für beste Qualität! Aber genauso auch gute Worte für gute Mitarbeiter und gute Arbeitsatmosphäre in einem guten Team. Nur wenn und weil alles zusammenpasst, kommen am Ende die Verwöhmomente heraus, die unsere Kunden so schätzen.“

Von Ihrem großen Sortiment: haben Sie persönlich ein Lieblingsprodukt? Auf welche sind Sie besonders stolz?

„Besonders begeistern kann ich mich für unsere süßen Kleinigkeiten, unsere Petit-Fours, die alle in Handarbeit einzeln gefertigt werden. Und dann schwärme ich außerdem für die Topfensoufflee-Schnitte, unseren Brownie oder den Apfelbutterstreusel-Kuchen. Ich nenne diese Kuchen immer die „Glücklichmacher“.

Aber glücklich werden kann ich auch mit unseren Broten. Besonders zugetan bin ich dem 100%-Roggenbrot, das Tiroler Mann Brot oder unserem Grandioso, einer eigenständig entwickelten Köstlichkeit, von der ich mich in Italien habe inspirieren lassen. Etwas ganz Besonderes ist auch unser (N)urkorn Brot. **So etwas haben Sie noch nie gegessen.**“

Wie sieht es mit neuen Produkten aus?

„Wir entwickeln laufend neue Produkte, aber zwei Neuheiten möchte ich ganz besonders erwähnen: erstens unser Bella Grano, ein extrem saftiges Weißbrot, ich möchte fast sagen das saftigste Brot am Markt; und zweitens unsere Zimtschnecke. Sie ist ein fantastisch buttriger Traum, besonders weich und voller Glücksgefühle. So etwas werden Sie so schnell nirgendwo anders finden – obwohl es ein Mitbewerber kürzlich versucht hat.“

Geben Sie uns bitte einen Ausblick: wohin geht die Mann-Reise?

„Mein Leitspruch in Sachen Expansion lautete immer: Wachstum, aber kontrolliert. In den letzten Jahren haben wir einige schöne neue Standorte dazu bekommen, zuletzt unsere Filiale in der Reinprechtsdorferstraße oder davor unser tolles Cafe in Guntramsdorf.

Wir haben aber auch bestehende Filialen wesentlich vergrößert und zu trendigen Kaffeehäusern weiterentwickelt. Wir haben viel daran gearbeitet unsere Frühstückskompetenz auszubauen und auch einiges investiert um eine Wohlfühl-Atmosphäre zu schaffen. Ein besonderes Schmuckstück ist dabei unsere Filiale in der Perfektastraße 100 geworden, die wir kürzlich komplett renoviert haben. Sie glänzt jetzt nicht nur in modern zeitlosem Design, sondern wurde auch um zusätzliche Sitzplätze und einen großen Outdoor-Kinderspielplatz erweitert. Parkplätze gibt es jetzt auch genug. Sehenswert.

Corona hat natürlich den Schwung gedämpft. Wir werden aber heuer noch unseren ersten Standort in Klosterneuburg eröffnen. Auf diesen freue ich mich schon besonders.

Wohin danach die Reise geht, kann ich nicht sagen. Ich möchte den erfolgreichen Weg mit meinen Kunden, meinen Mitarbeitern und meiner Familie einfach weitergehen. Das wünsche ich mir für die Zukunft.“

Apropos Wunsch: Haben Sie noch einen Wunsch an die Regierung?

„Ich wünsche uns allen, dass wir körperlich und wirtschaftlich gesund bleiben oder werden. Wir sind als Österreich vergleichsweise gut durchgekommen bisher. Hoffentlich bleibt es so.“

Herr Mann, Sie haben offiziell die Geschäftsführung an die nächste Generation abgegeben, sind aber dennoch täglich frühmorgens in der Produktion, besuchen die Filialen, sind ein Tausendsassa am Seitenblicke-Catwalk, kümmern sich rührend um Ihre Familie und besonders um Ihre kleine Tochter Tamara und sind auch noch sportlich sehr aktiv.

Herr Mann, lieber Kurti, wie schaffst Du das alles?

„Ganz einfach: ich habe einen Leitspruch seit ich als junger Mann 1980 in das Unternehmen eintrat und den ich zu 100% lebe: **Wähle einen Beruf, den du liebst! Dann hast du niemals das Gefühl, dass du arbeitest.** Ich liebe mein Goldenes Handwerk! ☺“

Vielen Dank für das Gespräch ... &weiterhin viel Erfolg!

Mann im Überblick: www.dermann.at

- „Der Mann, der verwöhnt“ Backwaren GmbH & Co OG
- Wien 23/Liesing, Perfektastraße 100
- Kontakt: baeckerei@dermann.at, +43 1 8 66 99 – 82, Amelie.Schauerhammer@dermann.at
- Gründungsjahr: 1860 von Anton Mann. Österreichisches Familienunternehmen in der 5. Generation
- Produktportfolio: Mehlspeisen, Kleingebäck, Brote, Snacks. 400 Rezepte in Verwendung.
- rd. 800 Mitarbeiter
- rd. 80 Filialen im Großraum Wien