



Mestemacher
Echt westfälischer
Pumpnickel
ca. 15 Scheiben
VORRATSBROT
Brot-Delikatessa mit feinem
apfelmännchen geschmack,
der durch die lange
schonende Backzeit
von bis zu
20 Stunden
entsteht.
Lange verzehrfresh
Tafelfertig geschnitten
NETTO / NETT REINIGT / ROHRNET
e 500g/17.6 Oz
Getreide zu 100 % aus vollem Korn - ohne Konservierungsstoffe

Mestemacher
Echt westfälisches
Vollkornbrot
ca. 15 Scheiben
VORRATSBROT
Brot-Delikatessa
aus frisch
mehlendem
Weizen
und Roggen
Lange verzehrfresh
Tafelfertig geschnitten
NETTO / NETT REINIGT
e 500g/17.6 Oz
zu 100 % aus vollem Korn - ohne Konservierungsstoffe

Mestemacher
Sonnenblumen
Vollkornbrot
ca. 15 Scheiben
VORRATSBROT
Brot-Delikatessa aus
frisch vermahlenem
Zuggerweizen mit
Sonnenblumenkernen -
schonend
gebacken.
Lange verzehrfresh
Tafelfertig geschnitten
NETTO / NETT REINIGT / ROHRNET
e 500g/17.6 Oz
Getreide zu 100 % aus vollem Korn - ohne Konservierungsstoffe

UNTERNEHMENSPROFIL

ALLEINSTELLUNGSMERKMAL WELTMARKTFÜHRER

Von der Dorfbäckerei zum Weltmarktführer für Pumpernickel und Vollkornspezialitäten mit ungeöffnet langer Haltbarkeit



Albert Detmers
Geschäftsführender
Gesellschafter in der
Mestemacher-Gruppe



Prof. Dr. Ulrike Detmers
Gesellschafterin und Mitglied
der Geschäftsführung in der
Mestemacher-Gruppe

Foto: Randi Blomberg/Fotostudio Clemens



Fritz Detmers
Geschäftsführender
Gesellschafter in der
Mestemacher-Gruppe

UMSATZENTWICKLUNG

Gründung: 1871

Beschäftigte in der Gruppe: 535

Ausbildungsbetrieb

Umsatz in der Gruppe:

2009: 111 Mio. Euro

2010: 112 Mio. Euro

2011: 118 Mio. Euro

2012: 128 Mio. Euro

2013: 135 Mio. Euro

2014: 136 Mio. Euro (Plan)

Mestemacher wurde 1871 als kleine Gütersloher Dorfbäckerei gegründet. Die über 140 Jahre alte Großbäckerei für ungeöffnet langhaltbare geschnittene Pumpernickel- und Vollkornbrote sowie internationale Brotspezialitäten hat sich zum Weltmarktführer in dieser spezialisierten Brotkategorie entwickelt. Die sozial engagierte Vollkornbäckerei Mestemacher erreicht im abgelaufenen Geschäftsjahr 2013 einen Umsatz von 135 Mio. Euro. Mit hygienisch SB-verpackten Brotsorten wie Pumpernickel, verschiedenen Vollkornbrotsorten, internationalen Brotspezialitäten und Tiefkühlkuchen konnte somit der Gruppenumsatz um 6 Prozent wachsen, d. h. in Euro 7 Mio. Mehrumsatz. Für 2014 wird mit einer Steigerung des Jahresumsatzes auf 136 Mio. Euro gerechnet. Das entspricht einem Wachstum von rund 0,6 Prozent.

In der Mestemacher-Gruppe sind aktuell 535 Arbeitskräfte tätig. Der Exportanteil hat sich auf 24 Prozent eingependelt. Im Wirtschaftsjahr 2013 sind Investitionen in Höhe von 4,1 Mio. Euro durchgeführt worden. Für das Wirtschaftsjahr 2014 sind knapp 5 Mio. Euro geplant. Die Investitionssumme fließt zu je einem Drittel in Technik zur Steigerung der Energieeffizienz - auch um den CO₂-Ausstoß deutlich zu reduzieren -, in Rationalisierung zur Förderung der Qualität und der Wettbewerbsfähigkeit und in Ersatzinvestitionen, die ebenfalls zur Qualitätssicherung dienen.

Im Gesamtjahr 2013 haben Tages- und Wochenzeitungen, Fachzeitschriften, Amts- und Verbandsblätter, Publikumszeitschriften sowie

INHALT

2	Unternehmensprofil
4	Markenprofil
6	Produktprofil
17	Auszeichnungen Siegel Zertifikate
18	Rezepte mit Pumpnickel
20	Social Marketing für Gleichstellung und Vereinbarkeit von Beruf und Familie
26	Umweltschutz
27	10 Vorteile der Mestemacher Brote



Top-Handelsexperte bei der Pressekonferenz der Mestemacher-Gruppe am 31.01.2014 (vorne links), Univ.-Professor Dr. Dr. h.c. Joachim Zentes, Direktor Institut für Handel & Internationales Marketing der Universität des Saarlandes.

v. l. n. r.: Fritz Detmers, geschäftsführender Gesellschafter in der Mestemacher-Gruppe, Helma Detmers, Gesellschafterin in der Mestemacher-Gruppe, Albert Detmers, geschäftsführender Gesellschafter in der Mestemacher-Gruppe, Prof. Dr. Ulrike Detmers, Gesellschafterin und Mitglied der Geschäftsführung in der Mestemacher-Gruppe (vorne rechts).

Foto: Westfalen-Blatt

Internet-Fernsehen-Radio mit einer verbreiteten Gesamtauflage von über 150 Mio. Kontakten über Mestemacher berichtet. Im Mittelpunkt der Berichterstattung standen die langjährigen zivilgesellschaftlichen Aktionen der Familienbäcker für Spitzenväter, Top-Managerinnen, Krippen und Kindertagesstätten. Täglich besuchen zwischen 1.000 bis 1.500 Besucher die Website www.mestemacher.de.

Zeitgemäße und hochwertige Qualität der Produkte, gesellschaftliches Engagement und partnerschaftliches Zusammenarbeiten mit relevanten Gruppen wie u. a. Kunden, Lieferanten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern fördern eine leistungsorientierte und motivierende Unternehmenskultur. Damit ist die Mestemacher-Gruppe auch zukünftig auf einem guten Weg, gemeinsam mit zuverlässigen und fähigen Fach- und Führungskräften die Unternehmensziele zu erreichen.

Gesundheitsorientierte Brote und die Förderung der Gleichstellung von Frau und Mann sowie die Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie liefern Handel und Verbrauchern Mehrwert und der Mestemacher-Gruppe auch im intensiven Wettbewerb eine gute Zukunft. Der demografisch bedingte steigende Anteil gesundheitsbewusster Frauen, aber auch Männer, wirkt sich in den nächsten Jahren positiv auf die Nachfrage nach Mestemacher Produkten aus.

Die zentrale Unternehmensführung liegt auch weiterhin in den Händen der drei Gesellschafter Albert Detmers, Fritz Detmers und der BWL-Professorin an der FH Bielefeld, Dr. Ulrike Detmers.



MARKENPROFIL

MESTEMACHER - Klasse statt Masse! Unsere Brotspezialitäten

MESTEMACHER - THE LIFESTYLE BAKERY

„Ihre Gourmet-Brote sind etwas wirklich Besonderes“ hob ein bekannter Brotexperte anlässlich des Symposiums Feines Essen und Trinken hervor. Ja, wir von Mestemacher sind stolz auf unsere Brotmarke und unsere Produkte. Brotspezialitäten von Mestemacher ergänzen das SB-Brotregal des Lebensmitteleinzelhandels. Bekannt ist Mestemacher für echt westfälischen Pumpernickel und andere Vollkornbrote. Unter der bekannten Brotmarke werden auch internationale Brotspezialitäten verkauft. Das bekannteste Produkt ist der Pumpernickel. Verkauft wird das schwarze Brot aus Westfalen mit dem Herkunftslogo „Echt westfälisch“. Die Markenpersönlichkeit Mestemacher grenzt sich von anderen Anbietern durch ein besonderes Verpackungsdesign ab. Designerische Merkmale, die sich in Anlehnung an das Prinzip „One face to the customer“ auf allen Brotverpackungen wiederfinden sind folgende:



- Zielgruppengerechte Testimonials
- Mehrwertorientierte Verbraucherinformationen
- Appetitliche Serviervorschläge
- Verpflichtende Texte nach der Verbraucherinformationsverordnung bzw. Pflichtangaben nach den jeweiligen Ausfuhrländern.

Vom Roggen zum Vollkornbrot! Eine Bilderauswahl



Aus ganzen Körnern Roggen wird in der firmeneigenen Mühle vor dem Backen Roggen-Vollkornschrot gemahlen.



Kerstin Meier, Leiterin der Qualitätssicherung, und Maik Detmers, Betriebsleiter der Mestemacher GmbH, an der Sauerteiganlage.



Die fertigen Brotlaibe wurden bereits „entkapselt“, das heißt aus den Backkästen gestülpt.



Foto: Robert Hack

Mit Laib und Seele Brotliebhaber von Mestemacher-Brot: Maik Detmers, Betriebsleiter der Mestemacher GmbH und Prof. Dr. Ulrike Detmers, Gesellschafterin und Mitglied der Geschäftsführung in der Mestemacher-Gruppe.



Die fertigen Brote werden nach dem Abkühlen in Scheiben geschnitten und automatisch zur Verpackungsmaschine geschoben.



Das Brot wird luftdicht in einem Folienbeutel pasteurisiert und ist danach ungeöffnet etwa sechs Monate genußfrisch.

Fotos: FOTOsession

PRODUKTPROFIL

Echt westfälische Vollkornbrote und Pumpernickel aus konventionellen Zutaten



Echt westfälischer Pumpernickel 250 g und 500 g

Pumpernickel ist ein schwarzes Vollkornbrot aus Roggenschrot ohne Kruste. Der westfälische Pumpernickel wird bei Mestemacher 20 Stunden gebacken. Das Backen erfolgt in Backdampfkammern. Die Brot-Delikatesserie zählt weltweit zu den bekanntesten deutschen Brotsorten.

Echt westfälisches Vollkornbrot 250 g und 500 g

Das klassische Vollkornbrot aus Westfalen wird ohne Kruste ebenfalls in Dampfbäckkammern ausgebacken. Es ist fein würzig mit leicht nussiger Note.



Rundes, kleines Format für Kanapees

Die kleinen, runden geschnittenen Scheiben eignen sich sehr gut für Kanapees und Finger-Food. Die Brot-Delikatessen werden aus frisch vermahlenem Roggenvollkorn schonend gebacken.

„Entdeck, was in Westfalen steckt!“

Rund in der Brotdose 500 g -
größeres Format auch für Kanapees
und Reiseproviant



Die praktischen, geschnittenen Vollkornbrote im runden Format gibt es größer in den Geschmacksvarianten „Sonnenblumen Vollkornbrot“, „Echt westfälisches Vollkornbrot“ und „Echt westfälischer Pumpernickel“. Die Vorratsdose ist auch ein ideales Reiseproviant. Ungeöffnet ist sie genussfrisch bis zu 12 Monaten und länger. Das Sylter Vollkornbrot in der 500 g Dose nach einem Vollkornbrot-Rezept vom Sylter Bäcker Jürgen Ingwersen ist ein rustikal-herzhaftes Vollkornbrot von besonderer Güte.

Premiun Vollkorn Brotkorb mit Portionsscheiben
5 Sorten in 10 Portionen, 500 g

Sortenvielfalt liefert der Brotkorb mit den Sorten „Fitnessbrot“, „Vollkornbrot“, „Sonnenkernbrot“, „Pumpernickel“ und „Leinsamenbrot“. Die Portionsscheiben sind ungeöffnet genussfrisch bis zu sechs Monate. Zum Mitnehmen auf Auslandsreisen ist der Brotkorb hervorragend geeignet.



PRODUKTPROFIL

Vollkornbrote aus konventionellen Zutaten

Langschnittenbrote mit Kruste 500 g

Diese Krustenbrote fahren für den Backprozess durch einen Durchlaufofen. Roggenvollkornbrot mit Kruste benötigt so eine Backdauer von rund 1,5 Stunden. Nach dem Backen müssen die Brotlaibe erst einen Tag stehen, bevor sie geschnitten werden und mit Packmaschinen verpackt werden können. Die fertigen Päckchen kennen die meisten Menschen dann aus den Regalen aus dem Supermarkt. Das Besondere an unserem Brot ist, dass wir seit der Firmengründung im Jahr 1871 vollständig ohne Konservierungsstoffe arbeiten.



REZEPTE MIT BROT

Tolle Rezeptideen für Kanapees, Finger-Food, Mittags- und Abendbrote zum Genießen stehen auf der Website www.mestemacher.de/rezepte.



Vollkornbrote mit Kruste 250 g

Das Eiweißbrot ist mit einem Eiweißanteil von 22 % pro Portion (1 Scheibe) ein besonders eiweißreiches Brot. Die Portion von 50 g, die einer Scheibe Brot entspricht, hat dafür einen Kohlenhydratanteil von 7,6 % und ist damit vergleichsweise kohlenhydratarm. Mit diesen besonderen Nährwerten eignet sich das Brot auch hervorragend zum Genuss als kohlenhydratarmes und eiweißreiches Abendbrot.



Vollkornbrote ohne Kruste 250 g und 500 g Original Sylter Backkultur von Jürgen Ingwersen

Das Leinsamen plus Brot ist ein Roggenvollkornbrot mit Leinsaat und Haferkleie und besonders ballaststoffreich. Zur figurbetonten Ernährung ist besonders gut das Roggen + Reis Brot geeignet. Die Reisflocken machen die Brotscheibe besonders saftig. Das Sylter Vollkornbrot nach einem Vollkornbrot-Rezept vom Sylter Bäcker Jürgen Ingwersen ist ein rustikal-herzhaftes Vollkornbrot von besonderer Güte.

3,2 fache Menge Eiweiß und
82 % weniger Kohlenhydrate als ein
herkömmliches Vollkornbrot.



PRODUKTPROFIL

Vollkornbrote aus ökologischen Zutaten



DE-ÖKO-001

Bio Langschnittenbrote mit Kruste 500 g

Diese Brote werden mit Zutaten gebacken, die aus biologischem Anbau stammen. Der biologische Anbau verzichtet auf chemische Spritz- und Düngemittel und schützt unser Wasser, unsere Böden, die Biodiversität und ist ein Beitrag zum Klimaschutz!



Bio Pioniere seit 1985!



Bio Vollkornbrote ohne Kruste 250 g

Das Bio-Brot-Sortiment ergänzen krustenlose Brote und Krustenbrote mit 250 g Inhalt. Sortenvielfalt liefert der „Bio Family Brotkorb“ mit drei Sorten einzeln verpackt in sieben Portionen.



Bio Vollkornbrote mit Kruste 250 g



Bio Family Brotkörbchen - 3 Sorten in 7 Portionen



PRODUKTPROFIL

Toastbrötchen - Konventionell und Bio!

Toastbrötchen - Ökologisch

Das Bio Hafer + Goldleinsaat Toastbrötchen enthält 1,2 g Betaglucan aus Hafer pro 100 g. Um die positive Wirkung zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut zu erzielen, ist eine tägliche Aufnahmemenge von 3 g Betaglucanen erforderlich.



DE-ÖKO-001

Toastbrötchen - Konventionell

Die Toastbrötchen sind praktisch, da sie ganz nach belieben soft oder kross getoastet werden können. Der Ballaststoffreichtum fördert den Wohlfühl- Effekt.



Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.
2 Scheiben enthalten: **Phosphor 185 mg = 26 % vom Tagesbedarf**
Magnesium 60 mg = 16 % vom Tagesbedarf



Enthält 1,1 g Beta-Glucane aus Hafer pro 2 Scheiben
Um die positive Wirkung zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut zu erzielen, ist eine tägliche Aufnahmemenge von 3 g Beta-Glucanen erforderlich.



IDEAL ZUM TOASTEN!



Toastbrötchen - Konventionell

Das Mestemacher Eiweiß Toastbrötchen ist eiweißreich und kohlenhydratarm. Pro Stück (ca. 65 g) sind unter anderem 17,3 g Eiweiß und nur 7,3 g Kohlenhydrate Nährwerte. Leinsaat, Roggenvollkornmehl und Sojaschrot mit 14 % machen das Brötchen ballaststoffreich und herzhaft. 260 g.

Ideal AUCH als kohlenhydratarmes und eiweißreiches Abendbrot.



Das Gourmet Toast Natur ist ein gefaltetes Weizenbrot zum Toasten und Füllen. Ideal ist es geeignet für ein Croque Monsieur. 240 g.

Müsli-Freunde kommen mit den Weizenmisch-Toastbrötchen mit Müslizutaten voll auf ihre Kosten. 260 g.



PRODUKTPROFIL

Internationale Brotspezialitäten

Zum Tosten oder Aufbacken!

Pita-Brot ist ein doppelschichtiges oder taschenförmiges Brot, das in der Küche vieler mittelöstlicher und mediterraner Länder traditionell anzutreffen ist. Das Wort „Pita“ ist griechischer Herkunft und bedeutet übersetzt soviel wie „flach“. Schneidet man das Brot oben auf, so hat man eine Brottasche, die man nach Lust und Laune mit Gemüse, Käse, Fleisch, Salat etc. füllen kann. Üblich ist es auch, das Pita-Brot einzudippen oder als Beilage zu servieren.

Das Pizza-Brot wurde vor fast 3000 Jahren von den damaligen Bewohnern Mittelitaliens, den Etruskern, erfunden. Die Teigfladen werden mit Käse, Schinken, Tomaten usw. belegt und dann idealerweise im Backofen gebacken. Nur tosten und dann genießen als Beilage zu Salaten u.s.w. ist ebenfalls möglich.



Pita, Pizza & Co.: Think global, act local!



Für die Bratpfanne oder die Mikrowelle!

Das Wort „Wrap“ kommt vom Englischen „to wrap“, was soviel bedeutet wie wickeln oder einhüllen. Der Ursprung liegt in der Tex-Mex-Küche. Die Wraps-Tortillas gibt es mit 20 cm oder 25 cm Durchmesser als California Wraps mit Weizen oder als California Wraps Multigrain mit brauner und goldener Leinsaat. Inspiration und Vorbilder für Wraps sind französische Crepes, vietnamesische Frühlingsrollen, das Falaffel des Nahen Ostens oder japanisches Sushi.

Zum Toasten oder für den Kontaktgrill!

Weizenfladenbrote für Döner Kebab liefert Mestemacher mit dem Kebab Brot. Ideal ist das Brot für den Döner Kebab Imbiss mit geschneitztem Fleisch, Salat, Zwiebeln und einer Soße nach Wahl. Delikat schmeckt es auch als Beilage zum Salat.



Zum Toasten, für Backofen oder Mikrowelle!

Mini Naan Brote nach indischer Tandoori-Art mit „Knoblauch und Korriander“ oder „Klassisch Weizen“ schmecken als Beilagen zu Salat, zu Gegrilltem oder auch kreativ belegt als Pizza. Indien bietet vom Himalaya bis zum Golf von Bengalen eine der vielfältigsten und aufregendsten Gewürzküchen der Welt und deshalb gibt es das feine Weizenbrot mit „Knoblauch und Korriander“ oder „Klassisch Natur“.



PRODUKTPROFIL

Portionspackungen für Privathaushalte und Großverbraucher

Praktisch zu nutzen sind die Portionspackungen von Mestemacher.

Für Privat- und Großverbraucherhaushalte bietet Mestemacher einzeln verpackte Vollkornbrotscheiben á 12 Portionen im Schlauchbeutel an. Die einzeln verpackten Bio und Nicht-Bio-Vollkornbrote sind ungeöffnet bis zu sechs Monate und länger genussfrisch.



Serviervorschläge



mehr Rezepte unter www.mestemacher.de/rezepte

AUSZEICHNUNGEN | SIEGEL | ZERTIFIKATE

Eine Auswahl

Ehre wem Ehre gebührt!



DE-ÖKO-001



Mit großem Erfolg beteiligt sich Mestemacher an den DLG-Qualitätsprüfungen. Die DLG würdigt diese Leistung und verleiht zum wiederholten Male den „Preis der Besten“ in Gold.

2013 verleiht die Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Ilse Aigner, zum 1. Mal an Mestemacher den Bundesehrenpreis (siehe Bild unten).

Soziales Unternehmertum und Innovationskraft begründen u. a. die Würdigung „Top 100 - Die besten deutschen Mittelständler“ der Wirtschafts Woche.



Das Bio-Siegel, mit welchem Erzeugnisse aus ökologischem Landbau gekennzeichnet werden, darf Mestemacher seit der Einführung der Siegel benutzen. Mestemacher erfüllt zum wiederholten Male die „international featured standards Food“ auf höherem Niveau.



AUSGEWÄHLTE REZEPTE MIT PUMPERNICKEL

„Nichts ist köstlicher als die Raffinesse des Einfachen“, zitiert angesichts solchen Brot-Booms kürzlich ein berühmter Feinschmecker die Worte von Heinrich Heine. Zurecht!

Das beste Beispiel dafür ist der westfälische Pumpernickel: Denn keine Brotsorte ist in aller Welt so bekannt und beliebt wie das seit Jahrhunderten nach gleicher Rezeptur gebackene tief-schwarze Kastenbrot aus Roggenschrot von dunkler Krume mit dem außergewöhnlichen Namen ‚Pumpernickel‘.

Man nehme: Roggenschrot und Wasser...

Rund 20 Stunden lang werden noch heute die Brote bei sehr niedrigen Temperaturen (etwa 105 Grad) gebacken. Hier liegt auch das Geheimnis der charakteristischen Farbe des Pumpernickels: Durch lange Backzeit karamelisiert die Stärke im Korn und wandelt sie in Zuckerstoffe um. Auf diese Weise wird aus dem hellen Roggenteig schwarzer Pumpernickel mit dem leicht süßlichen Aroma. Mancher Bäcker gibt dem Teig zur Verstärkung des bei seinen Kennern besonders beliebten süßlichen Geschmacks noch etwas Rübekraut hinzu. Nach dem Backen und Auskühlen wird der westfälische Pumpernickel oft mit Butter und würziger original Buttersalami belegt und bei einem Glas Korn genossen...



Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse und Radieschen

Zutaten für 4 Personen:
250 g Pumpernickeltaler
1 Bd. Radieschen
250 g Ziegenfrischkäse (z. B. Chavroux)
Schnittlauch

Zubereitung: Den Ziegenfrischkäse pikant abschmecken und kleingeschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Den fertigen Frischkäse mit Hilfe eines Spritzbeutels oder kleinen Löffels auf den Pumpernickeltalern circa 2 Zentimeter hoch verteilen. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und an den Frischkäse legen. Eventuell mit noch einer kleinen Schicht Frischkäse erhöhen und mit Radieschenscheiben abschließen, so dass alles wie ein geschichtetes Türmchen aussieht.

Pumpnickelburger mit Leberkäse

Zutaten für 4 Personen:

80 g Pumpnickeltaler

100 g Leberkäse

60 g Krautsalat fein geschnitten

120 g Kartoffeln

20 g süßer Senf



Zubereitung: Von den Kartoffeln kleine Röstis herstellen, circa 1,5 cm hoch und 2 cm im Durchmesser. Die Pumpnickeltaler auf 2 cm Durchmesser ausstechen. Den Leberkäse in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Den Leberkäse auch auf 2 cm Durchmesser ausstechen. Jetzt den Burger zusammenbauen: Als Erstes kommt das Rösti, darauf mit einer Pinzette etwas Krautsalat legen, dann den Leberkäse, der auf der oberen Seite mit Senf eingestrichen ist. Dann wieder etwas Krautsalat und als Letztes den Pumpnickeltaler obendrauf legen. Alles mit einem schönen Spieß fixieren.



Räucherlachs auf Pumpnickelgelee

Zutaten für 4 Personen:

100g Pumpnickel

25 cl Rinderbrühe

2 Bl. Gelatine

150 g Räucherlachs

250 g Sahne

20 g Forellenkaviar

Zubereitung: Den Pumpnickel streichholzkopf groß hacken. Die Rinderbrühe auf circa 60 Grad Celsius erhitzen und die eingeweichten Gelatine Blätter auflösen. Mit dem gehackten Pumpnickel vermischen und in einen tiefen Teller oder eine Schüssel gießen. Zwei bis drei Stunden erkalten lassen. Den Räucherlachs mit einem Küchenmixer fein pürieren. Die Sahne steif schlagen. In einer Schüssel den Räucherlachs und die Sahne vermengen. Circa 30 Minuten kalt stellen. Dann alles durch ein Küchensieb streichen, eventuell zweimal. Das fertige Räucherlachs mus bis zur weiteren Verarbeitung noch mal kalt stellen. Das Pumpnickelgelee mit einem Spritzbeutel auf Löffel oder kleine Schälchen verteilen. Vom Räucherlachs mus mit Hilfe von zwei Löffeln kleine Nocken abstechen und auf dem Pumpnickelgelee platzieren. Die Räucherlachs nocken mit dem Forellenkaviar dekorieren..

SOCIAL MARKETING

ALLEINSTELLUNGSMERKMAL FÖRDERUNG DER GLEICHSTELLUNG
UND BERUF UND FAMILIE

Mestemacher Preis

„Spitzenvater des Jahres“

Seit 2006 2 x 5.000 Euro pro Jahr



MESTEMACHER PREIS

Spitzenvater
des Jahres

SEIT 2006

Förderung emanzipierter Väter!

Seit 2006 zeichnet Mestemacher mit dem „Mestemacher Preis Spitzenvater des Jahres“ zwei Väter aus, die Pionierleistungen erbringen bei der Kinderbetreuung und dem Haushaltsmanagement. Diese Väter ermöglichen der Partnerin die Entwicklung einer eigenen beruflichen Karriere und sie dehnen den väterlichen Einfluss auf die Entwicklung des Kindes aus. Das Preisgeld je Vater beträgt 5.000 Euro.

„Kinder, Küche und Karriere sind Männersache!“

Prof. Dr. Ulrike Detmers

Initiatorin

„Mestemacher Preis Spitzenvater des Jahres“



SOCIAL MARKETING

MESTEMACHER PREIS MANAGERIN DES JAHRES



MESTEMACHER PREIS
MANAGERIN DES JAHRES

Förderung von Top-Managerinnen

Seit 2002 stellt Mestemacher mit dem MESTEMACHER PREIS MANAGERIN DES JAHRES Top-Managerinnen in der obersten Leitungsebene von Unternehmen in den Mittelpunkt.

Mit diesem Gleichstellungspreis sollen Vorbilder für weibliche Nachwuchsmanagerinnen präsentiert und weibliche Führungskompetenz in der Männerwelt Wirtschaft herausgestellt werden.

Die Preise bestehen aus der wertvollen Silberstatue

OECONOMIA

und 5.000 Euro Preisgeld für Soziale Zwecke.

**„Mit der weiblichen Leistungskraft
stärkt die Wirtschaft ihre Wettbe-
werbsfähigkeit“**

Prof. Dr. Ulrike Detmers
Initiatorin
MESTEMACHER PREIS MANAGERIN DES JAHRES



Dr. Ines Kolmsee



Dr. Sigrid Evelyn Nikutta



Dr. Angelika Dammann Birgit Behrendt



Angelika Gifford Margret Suckale



Dr. Christine Bortenlänger Martina Sandrock



Regine Stachelhaus Prof. Dr. Helga Rübbsamen-Schaeff



Dr. Ilona Lange Dagmar Bollin-Flade



MESTEMACHER „KITA-PREIS“



Vereinbarkeit Beruf und Familie

Seit 2001 fördert Mestemacher mit dem Mestemacher KITA-Preis eine geschlechterdemokratische Erziehung in familienergänzenden Kindertagesstätten. Weiterhin unterstützt Mestemacher die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, fördert die Qualität der pädagogischen Arbeit und würdigt das Engagement des pädagogischen Personals. Das Preisgeld beträgt jährlich 16.750 Euro.



„Wir sind Pioniere der Förderung von Qualität und Vereinbarkeit Beruf und Familie in Kindertagesstätten.“

Prof. Dr. Ulrike Detmers
Initiatorin
Mestemacher KITA-Preis



SOCIAL MARKETING

Mestemacher Forum Zukunft

Zum amerikanisch-deutschen Managementgespräch trafen sich 2012 (v. l.) Dr. Matthias Hüttenrauch, Vorsitzender des Vorstands der Koninklijke Nedschroef Holding B. V., Dr. Angelika Dammann, Internationale Managementberaterin und Executive Coach, Albert Detmers, geschäftsführender Gesellschafter in der Mestemacher-Gruppe, Prof. Dr. Ulrike Detmers, Gesellschafterin und Mitglied der Geschäftsführung in der Mestemacher-Gruppe, Birgit A. Behrendt, Executive Director, The Americas and Global Programs Purchasing, Ford Motor Company und Danica Siemer, Vertriebsdirektorin, Johnson & Johnson Consumer.



Foto: FOTOsession

Expertengespräche über gesellschaftliche Themen

Mit dem Mestemacher Forum Zukunft setzt sich Mestemacher seit vielen Jahren für die Förderung der gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Themen, die mit Experten diskutiert werden, sind von hoher sozialer Relevanz.



Foto: FOTOsession

2009 diskutierte Prof. Dr. Ulrike Detmers mit Prof. Dr. Werner Abelshauer über das Thema: „Wird die Welt multipolar? Neue Szenarien und Regeln einer neuen Weltwirtschaftsordnung.“ (v. l.) Fritz Detmers, geschäftsführender Gesellschafter in der Mestemacher-Gruppe; Helma Detmers, Gesellschafterin in der Mestemacher-Gruppe; Prof. Dr. phil. Werner Adelschauer, Universität Bielefeld, Prof. Dr. Ulrike Detmers, Mitglied der Geschäftsführung und Gesellschafterin in der Mestemacher-Gruppe und Albert Detmers, geschäftsführender Gesellschafter in der Mestemacher-Gruppe.

SOCIAL MARKETING

Mestemacher Frauenkalender

Der Mestemacher Frauenkalender ist auch anlässlich der Idee entstanden, das Gesamtwerk der Gründerfrauen und -männer der 1. und 2. Unternehmergeneration der Familie Detmers zu würdigen. Friederike (* 1880 - † 1968) und Fritz Detmers (* 1870 - † 1950) hoben die ehemals kleine Dorfbäckerei Detmers in Bielefeld-Jöllenbeck aus der Taufe. Magdalene (* 1911 - † 1998) und Albert Detmers (* 1905 - † 1976) führten die Geschäfte später fort und entwickelten das Familienunternehmen zur ungeahnten Blüte. Seit Mitte der 1980er Jahre ist durch den Unternehmensverkauf aus der ehemaligen regionalen Lieferbäckerei Detmers in Bielefeld die international tätige Vollkornbäckerei Mestemacher mit Firmensitz in Gütersloh geworden. Die regionale Lieferbäckerei Detmers ist vorher verkauft worden.



Dr. Angela Merkel
Bundeskanzlerin,
Vorsitzende der CDU Deutschland
*17.07.1954

seit der ersten Edition 2005 im Mestemacher Frauenkalender, Anthologie Herausragende Frauen des 19. und 20. Jahrhunderts.



SOCIAL MARKETING

Gemeinsam gegen Hunger!

„Unternehmen wie Mestemacher, die in vielerlei Hinsicht gesellschaftliche Verantwortung übernehmen, sind für uns wichtige Partner im Kampf gegen den Hunger.“ - Bärbel Dieckmann, Präsidentin der Welthungerhilfe.



Große Freude bei Norbert Geisler (Mitte) von der Welthungerhilfe anlässlich der Übergabe eines Schecks in Höhe von 10.000 Euro von der Vollkornbäckerei Mestemacher zugunsten der renommierten Hilfsorganisation Welthungerhilfe. Aus den Händen der geschäftsführenden Gesellschafter Albert und Prof. Dr. Ulrike Detmers nahm der Vorsitzende des Finanzausschusses der Welthungerhilfe, Norbert Geisler, den symbolischen übergroßen Scheck entgegen.

Foto: Hellmut Schlingensiepen



UMWELTSCHUTZ - ZWEI BESONDERE BEISPIELE

Blockheizkraftwerk in Großbäckerei Mestemacher



„Das Blockheizkraftwerk ist Teil des Energiekonzepts von Mestemacher. Es ist verbunden mit einer Absorptionskältemaschine und einem Dampferzeuger mit nachgeschaltetem Dampfspeicher.“ Quelle: siehe rechts.



„Kim Folmeg leitet die Abteilungen Produktion, Technik, Produktentwicklung und Qualitätssicherung bei Mestemacher. Als Projektleiter hat er das Blockheizkraftwerk bei Mestemacher installiert.“ Quelle: MTU Report 02/13, Seite 22, Textautorin: Lucie Maluck; Bilder: Robert Hack.

In Gütersloh bei Mestemacher liefert ein Blockheizkraftwerk (BHKW) Dampf, Warm- und Kaltwasser, heißes Thermalöl sowie Strom. Die CO₂-Einsparung ggü. getrennter Erzeugung beträgt nach Angaben des Gesamtplaners GWE Wärme-Energietechnik GmbH & Co. KG Gütersloh 1.700 t pro Jahr.

Naturschutz Öko logisch!

Pionierleistung: Die ersten Bio Brote waren von uns!

Mestemacher schließt sich den 10 Gründen für den Öko-Landbau an:

1. Der Öko-Landbau schont die Ressourcen: Boden, Luft, Wasser sowie die Energievorräte werden geschont.
2. Der Öko-Landbau arbeitet nach dem Prinzip der geschlossenen Nährstoffkreisläufe.
3. Der Öko-Landbau verzichtet auf den Einsatz von mineralischen Stickstoffdüngern.
4. Der Öko-Landbau praktiziert artgerechte Tierhaltung.
5. Der Öko-Landbau fördert nachhaltig die Bodenfruchtbarkeit.
6. Der Öko-Landbau setzt keine Gen-Technik ein.
7. Der Öko-Landbau setzt keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel (bis auf eigens zugelassenen Präparate) ein.
8. Der Öko-Landbau fördert die Artenvielfalt.
9. Der Öko-Landbau erzeugt hochwertige Lebensmittel.
10. Der Öko-Landbau wird von der Bevölkerung positiv akzeptiert.



DE-ÖKO-001

Quelle: Internetportal des Bundesverbraucherministeriums „Oekolandbau.de“

10 VORTEILE DER MESTEMACHER BROTE

Mehr Rezepte unter www.mestemacher.de/Rezepte

Vorteile von Mestemacher Broten:

1. Wir backen mit frisch vermahlenem Roggen.
2. Wir nutzen eine eigene Mühle zum Vermahlen des Roggens.
3. Im frisch vermahlenem Roggen bleiben wertvolle B-Vitamine besser erhalten.
4. Wir schneiden, verpacken und pasteurisieren die Verkaufsverpackungen.
5. Wir erzeugen mit der schonenden Pasteurisation eine ungeöffnete Genussfrische von sechs Monaten und mehr.
6. Wir liefern der Konsumentin und dem Konsumenten genussfrisches Brot zum Bevorraten in ungeöffnetem Zustand .
7. Mestemacher Brote sind reich an Ballaststoffen und tun dem Körper gut.
8. Wir fördern mit Bio-Brotten die Umwelt.
9. Frisch getoastet riecht und schmeckt das Brot wie frisch gebacken.
10. Mestemacher backt Brote für viele unterschiedliche Geschmäcker.



Serviervorschläge

„Mein Wohlfühlbrot!“



Mestemacher der Vollkornspezialist

IMPRESSUM

Herausgeber

Mestemacher GmbH • Am Anger 16 • 33332 Gütersloh
Telefon 05241 - 87 09 0 • Telefax 05241 87 09 89
info@mestemacher.de • www.mestemacher.de

Gesamtkonzeption und Realisation

Prof. Dr. Ulrike Detmers
Gesellschafterin und Mitglied der Geschäftsführung in der Mestemacher GmbH
Leitung Zentrales Markenmanagement und Social Marketing

Text

Prof. Dr. Ulrike Detmers