



Der Bäcker der Herzen

Bäcker Josef Hinkel gehört zur Düsseldorfer Altstadt wie der Schlossturm und das Altbier. Sein Geschäft steht für traditionelle Backkunst von höchster Qualität. Für sein Mitarbeiter-Engagement erhielt er den BGF-Gesundheitspreis der AOK Rheinland/Hamburg.

TEXT: Jan Schmettler

Schon von weitem ist die Bäckermütze zu sehen. Langsam strampelt er herbei, in seiner weißen Kluft, und bahnt sich behände einen Weg durch die Passanten, von denen nicht wenige seinen Laden als Ziel haben. Hier ein freundlicher Gruß, da ein kleines Schwätzchen: Wenn Düsseldorfs Altstadt-Bäcker Josef Hinkel zwischen Backstube und Filiale hin- und herradelt, läuft das selten ohne die eine oder andere Unterbrechung ab. Zu bekannt ist der bodenständige Bäckermeister – und viel zu freundlich sein Auftreten, um ihn einfach so vorbeizulassen. „Wir ticken über Emotionen. Der Schlüssel zum Erfolg liegt

im Umgang mit den Menschen“, beschreibt Hinkel die Wichtigkeit der Kundennähe.

Schlange stehen. Dabei könnte sich der 51-Jährige, wenn er wollte, auch schlicht und einfach auf die Qualität und den guten Ruf seiner Backwaren verlassen. Um den zu beschreiben, reicht nämlich ein einziger Blick ins Innere des Geschäfts an einem Samstagmittag: Rappelvoll ist es da, zu jeder Jahreszeit, die Schlange reicht oft bis auf die Straße und zieht damit noch zusätzlich neugierige Besucher der Altstadt oder der nahen Genussmeile Carlsplatz an. Für diejenigen Düsseldorfer, die etwas auf schmack-

Gegründet:
1891 in Düsseldorf

Anzahl der Mitarbeiter:
90 (davon 2 Azubis)

Bröttsorten:
60 (im Sommerhalbjahr)

Brötchen/Tag:
18 000

Mehl/Tag (in Kilo):
2,7 Tonnen

Jahresumsatz:
4,5 Mio. Euro

hafte Ernährung mit besten Rohstoffen geben, liefert Hinkel das täglich Brot. Aus der ganzen Region rekrutiert er seine treue Stammkundschaft, und für zahlreiche Restaurants der Landeshauptstadt fungiert er als unverzichtbarer Brötchengeber.

„Bäckerei der Brotfreunde“ lautet der treffliche Beiname des 1891 gegründeten Familienbetriebs, den Josef Hinkel in der vierten Generation führt. Im Unterschied zum 08/15-Filialbäcker ist hier nichts steril, nichts anonym, nichts unecht: Wer in Eile ist, kann schon mal für eine Stunde seine Einkaufsstüte hinter dem Tresen deponieren. Im Schaufenster türmen sich imposante Brotlaibe zu regelrechten Bauwerken übereinander, und: Statt vorgefertigter Backmischungen wird echter Natursauerteig verwendet, um die zum Teil uralten Rezepte in die seit Jahrzehnten beliebten, rustikalen Klassiker zu verwandeln. „Was wir machen, ist Handwerk, nicht Industrie“, so Hinkel. Heißt: Maschinen kneten die Teige, doch gewogen und geformt werden sie von Hand.

Kreative Mitarbeiter. Doch Hinkel wäre nicht Hinkel, wenn er nicht auch mit der Zeit gehen und mal Dinge ausprobieren, mal allzu Bewährtes leicht abändern würde. „Kreative Leistungen der Mitarbeiter sind gar nicht zu verhindern, wenn man so führt, wie ich es tue“, sagt er lachend. Und so gibt es immer wieder neue Kreationen, die die breite Palette von ohnehin bereits 350 Produkten vom Streuselkuchen über das Weizenmischbrot „Korkenzieher“ bis hin zum Spargelbrot vorübergehend bereichern – zur Freude der experimentierfreudigen Kunden. Zudem ist auch die Produktion alles andere als

altbacken: „Die Fermentation der Brötchen lässt sich von zu Hause über das Internet steuern“, sagt der Düsseldorfer Karnevalsprinz des Jahres 2008.

Social Media. Bei Facebook ist das mittelständische Unternehmen mit der schwarzen Brezel und dem weiß-roten Küken im Logo vertreten. Und auf der eigenen Homepage stehen nicht nur stets die Angebote der Woche, sondern werden die Kunden auch sonst auf dem Laufenden gehalten. Als etwa Mitte Mai in der Backstube an der Hohe Straße ein Feuer ausbrach, zeigte postwendend ein humorvoller Bericht vom Feuerwehreinsatz, dass alles glimpflich verlief. „Diesen Zwischenfall haben wir sofort als eine teambildende Maßnahme genutzt“, lacht Hinkel. „Nach dem Motto: Bei uns brennt nicht nur der Ofen, sondern auch die Mitarbeiter.“

Es ist diese Mischung aus Humor und Ernsthaftigkeit, die Hinkel – den Mann und die Marke gleichermaßen – zu einem unverzichtbaren Element der Altstadtscene und des Düsseldorfer Lebensgefühls gemacht hat. Der fünffache Vater parliert locker-flockig über die Herz-OP, der er sich kürzlich unterziehen musste, und tanzt neben seiner eigentlichen Tätigkeit auf so vielen Hochzeiten, dass kaum zu glauben ist, wie wenig Aufhebens er darum macht. Stellvertretender Obermeister in der Bäckerinnung Rhein/Ruhr ist er, für die Aidshilfe setzt er sich ein, hat einige Ehrenämter, zählt zur ersten Garde im Düsseldorfer Brauchtum. Das sei alles nur unter einen Hut zu bringen, indem er sich im operativen Geschäft auf „Führung und Motivation“ beschränke und seinen Mitarbeitern viel Eigenverantwortung und Entscheidungsbefugnisse zugestehe, sagt Hinkel. Deswegen ist es eben keine Folklore, dass er noch immer fast täglich mehrere Stunden am Tresen steht und Kunden bedient. „Das ist meine Kür“, so Hinkel, für den der Kontakt mit den Menschen viel bedeutet. Ebenso wie die Gesundheit seiner Mitarbeiter: Im Jahr 2011 erhielt er den BGF-Gesundheitspreis der AOK Rheinland/Hamburg.

Ein Tausendsassa? Josef Hinkel, der das Brot vom Vortag an Obdachlose verschenkt, winkt ab. Geht es um ihn selbst, backt er kleinere Brötchen. So erstaunlich klein, wie die Preise in seiner Bäckerei trotz gestiegener Rohstoffpreise immer noch sind ●

Kommentar

Heinz Kowalski

Employability

Das ist in der Fachsprache das Wort für Beschäftigungsfähigkeit. Woraus sich Beschäftigungsfähigkeit zusammensetzt, hat der finnische Professor Dr. Juri Ilmarinen bereits vor vielen Jahren bildhaft an einem Haus dargestellt.

Dieses Haus der Arbeitsfähigkeit besteht aus vier Etagen. Das Grundgeschoss ist die Gesundheit als Voraussetzung für Leistungsfähigkeit und Fitness. Darauf baut die erste Etage auf, die der Kompetenz gewidmet ist. Mit diesen beiden Stockwerken ist unser Bild vom lebenslangen Fitness und lebenslangem Lernen als Zwillings-Voraussetzung für ein gesundes Arbeitsleben bereits angedeutet. In die dritte Etage hat Juri Ilmarinen die Werte aufgenommen, also Prägung, Motivation und grundsätzliche Einstellungen zur Arbeit und zur Moral. Das Dachgeschoss bildet die Arbeit selbst, das heißt deren Organisation, die Führung und die Arbeitsplatzverhältnisse. Alle vier Etagen zusammen bilden das komplette Haus ab und wenn alle Etagen gut bezogen sind, dann sind die Voraussetzungen für ein gesundes Arbeitsleben in produktiver Beschäftigung gegeben.

An diesem Haus bauen muss der Arbeitgeber genauso wie der Arbeitnehmer. Aber auch wir können mit der betrieblichen Gesundheitsförderung helfen, besonders beim Erdgeschoss, aber auch beim obersten Stockwerk.

Es ist zwar eine Metapher, aber sie macht klar, was getan werden muss, um ein erfülltes und gesundes Arbeitsleben bis zum Renteneintritt zu ermöglichen.

Heinz Kowalski,
Direktor des Instituts
für Betriebliche Gesundheits-
förderung (BGF) der
AOK Rheinland/Hamburg



@ redaktion@vigo-pa.de

