

backaldrin®



backtuell

Temat fachowy
Kwasy żytnie
Strona 4

Kompetencja w
pieczeniu,
mistrzowie
piekarscy w
podróży
Strona 8

Innowacyjna
logistyka
Strona 14

Chleb
i zawody
Strona 18



Pieczyno z mąki
żytniej
pod lupą

4

Temat fachowy
Ukwaszone ciasta żytnie

8

Kompetencja w pieczeniu
Mistrzowie piekarscy w podróży

12

Szkolenie
uczniów



Kompetencja w
pieczeniu z bliska

14

Innowacyjna
logistyka

18

Chleb i zawody
LASK

20

Brot und Spiele
Conny Hütter



Po Double
przychodzi czas
na najwyższą
dywizję

22

PANEUM



Wyznaczany jest
kurs na przyszłość

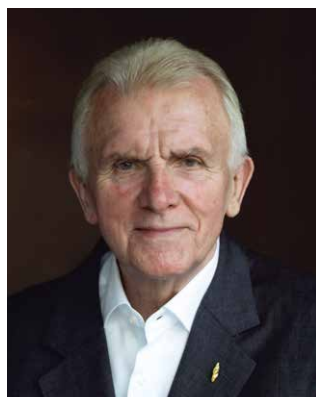
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagenten-gewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / **Internet:** www.backaldrin.com / **Eigentümer:** Peter Augendopler / **Generaldirektor:** Harald Deller / **Geschäftsführer:** Ing. Mag. Wolfgang Mayer, Mag. Martin Mayr / **Redaktion:** Sebastian Haberfellner-Zünd (Leitung), Petra Stacher, Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Marlene Hanl / **Druck:** www.gutenberg.at / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter. Es handelt sich um ein Magazin von backaldrin. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. **ALB:** Wir haben unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) beziehungsweise unsere Allgemeinen Lieferbedingungen (ALB) überarbeitet und an aktuelle Standards angepasst: www.backaldrin.com/de/alb



Produziert nach der Richtlinie des österreichischen Umweltzeichens, „Druckerzeugnisse“ Gutenberg-Werbing GmbH, UW-Nr. 844



***Drogie
Czytelniczki i
Czytelnicy!***



W niniejszym wydaniu bactuell piszemy między innymi o naszym programie szkoleń uczniów oraz o mistrzach piekarskich pracujących w terenie. Jako rodzina piekarzy – mój syn jest mistrzem piekarskim w czwartym pokoleniu – profesjonalizm i wiedza są dla naszej firmy najwyższym priorytetem.

Obecnie w naszych 16 firmach-córkach z powodzeniem pracuje około 80 mistrzów piekarskich i cukierniczych. Wszyscy codziennie tego doświadczamy, produkcja pieczywa, zwłaszcza chleba, jest najbardziej złożoną formą produkcji żywności.

Aby jak najlepiej sprostać temu wyzwaniu, ponad 50 lat temu podjęliśmy decyzję, że sami będziemy szkolić naszych specjalistów. Celem tego intensywnego szkolenia jest przekazanie naszym praktykom i przyszłym mistrzom piekarskim wszechstronnej wiedzy. Jest to tak ważne, ponieważ w swojej pracy mistrzowie piekarscy niemal codziennie w różnych piekarniach stają przed nowymi wyzwaniami.

Obejmują one rozwiązywanie problemów operacyjnych i wprowadzanie nowych rodzajów pieczywa i ciast, uruchamianie nowych technologii piekarniczych, a nawet całkowicie nowych zakładów produkcyjnych.

Obecnie obsługujemy klientów w 129 krajach, obsługuje ich wyspecjalizowany zespół mistrzów piekarskich. Każdy z tych mistrzów pracował już w dziesiątkach krajów. Szczególne wyzwanie wynika z faktu, że każdy kraj ma swoją własną kulturę wypieku chleba, dostęp do różnych rodzajów mąki, a często też różną technikę wypieku.

Naszą misją jest dostarczanie klientom korzyści i wspieranie ich w pokonywaniu trudnych sytuacji. Nasz sukces w tym zakresie zawdzięczamy intensywnemu programowi praktyk zawodowych, który nigdzie indziej nie ma sobie równych. Dla mnie nie ma nic bardziej satysfakcjonującego niż obserwowanie drogi naszych praktykantów: od pierwszego dnia pracy z nami do ich udanej kariery zawodowej.

Z pozdrowieniem piekarskim

Peter Augendopler

Kwasy żytnie



Wyroby piekarnicze z mąki żytniej są tradycyjnie produkowane głównie w Niemczech, Austrii, Czechach, Polsce oraz częściowo we Francji, Holandii i Szwajcarii. Chleby żytnie cieszą się również dużą popularnością w Skandynawii, krajach bałtyckich, Rosji, Białorusi i na Ukrainie. Wykorzystywane są mąki żytnie różnych typów i o różnym stopniu ekstrakcji, a ciast mają zawartość mąki żytniej od 10% do 100%.

Wyroby z mąki żytniej różnią się od wyrobów z mąki pszennej wyższą aktywnością enzymów i większą absorpcją wody. W ciastach z wysoką zawartością żyta może to prowadzić do zwiększonej degradacji skrobi podczas pieczenia. Konsekwencją jest niestabilna i nadmiernie wilgotna struktura miękiszu, a także płaskie bochenki o małej objętości.

Aby zapewnić wypiekanie produktów z mąki żytniej, część użytej mąki żytniej jest tradycyjnie przygotowywana jako zaczyn na zakwas. Kwasy powstające podczas fermentacji zakwasu hamują działanie enzymów rozkładających skrobię i zapewniają stabilną strukturę miękiszu. Ponadto, zastosowanie zakwasu poprawia smak, aromat i wydłuża okres przydatności do spożycia wypieków.

W ostatnich dekadach jakość mąki żytniej uległa znacznej zmianie. W wyniku uprawy i dalszego rozwoju odmian żyta aktywność enzymów spadła, skrobia żytnia stała się bardziej zwarta i nie jest już tak łatwo rozkładana enzymatycznie.

Ziarna uszkodzone przez wzrost stają się coraz rzadsze, a obecna dyskusja na temat mąki żytniej koncentruje się bardziej na zapobieganiu wysuszeniu się chleba przy wypieku i uzyskiwaniu wysokiej świeżości chleba. Jednak dzięki zastosowaniu łączonych metod fermentacji ciasta (zakwas własny i suchy zakwas lub inne środki zakwaszające mąkę), a także zastosowaniu nowoczesnych środków piekarniczych, nadal można uzyskać wysokiej jakości

chleb o wysokiej zawartości żyta i doskonałej świeżości.

Definicja zakwasu

Powszechne definicje można znaleźć na przykład w austriackim lub niemieckim kodeksie żywnościowym.

Zakwas to ciasto wytworzone ze zmielonych i łuskanych produktów zbożowych, kultur zakwasowych i wody pitnej, ewentualnie z dodatkiem resztek chleba, głównie poprzez fermentację mlekową. Dozwolone jest konserwowanie zakwasu poprzez suszenie lub zagęszczanie.

(Źródło: Austriacki Kodeks Żywnościowy, wydanie 4, Rozdział B 18 / Wyroby piekarnicze)

Zakwas to ciasto, w którym mikroorganizmy (np. bakterie kwasu mlekowego, drożdże) z zakwasu lub zakwasów są aktywne lub mogą zostać reaktywowane. Po dodaniu produktów zbożowych i wody są one zdolne do ciągłej produkcji kwasu.

(Źródło: Niemiecki Kodeks Żywnościowy, Wytyczne dotyczące chleba i drobnych wyrobów piekarniczych)

W zależności od zawartości żyta w recepturze, należy użyć odpowiedniej ilości kwasu, aby uzyskać stabilne i nadające się do krojenia bochenki. Aby zorientować się w kwasowości zakwasu, mierzy się jego wartość pH i poziom kwasowości.

Wartość pH opisuje moc kwasu, natomiast poziom kwasowości określa jego ilość. Poniższa tabela przedstawia przykładowe wartości pH i poziomy kwasowości różnych zakwasów.

Rodzaj kwasu	pH-wartość	Stopień kwasowości
Podst. zakwas TA 160–165	3,8–4,2	16–19
Pełny zakwas TA 170–190	4,0–4,4	10–14

Głównymi kwasami zawartymi w zakwasie są kwas mlekowy i octowy, wytwarzane przez bakterie kwasu mlekowego podczas procesu fermentacji zakwasu. W zależności od metody fermentacji zakwasu, powstaje więcej kwasu mlekowego lub octowego. Stosunek kwasu mlekowego do octowego wynosi zazwyczaj 80/20, aby uzyskać zrównoważony charakter chleba. Ścisły zakwas daje zazwyczaj chleb z większą zawartością kwasu octowego i bardziej wyrazistym smakiem. Kwas octowy jest bardziej lotny niż kwas mlekowy i ma mniejszą masę cząsteczkową, przez co jest bardziej wyczuwalny w zapachu.

Jeśli zakwas produkowany jest w kwasownikach musi być pompowalny, co wymaga wydajności ciasta około 220. Ta łagodniejsza metoda fermentacji wytwarza więcej kwasu mlekowego, a otrzymany chleb ma ostrzejszy, bardziej intensywny kwasowy posmak, ponieważ kwas mlekowy ma niższe pH niż kwas octowy.

Tabela przedstawia wpływ parametrów fermentacji na produkcję kwasu.

Prowadzenie	Tworzenie kwasu	Smak
Ciepły i luźny zakwas (TA 190–230, 28–32 °C)	Zwiększa się produkcja kwasu mlekowego	Charakter chleba z ostrzejszą nutą kwasowości
Ścisły i chłodny zakwas (TA 160–180, 22–26 °C)	Zwiększa się produkcja kwasu octowego	Bardziej zaokrąglony smak chleba dzięki wyższej wartości pH kwasu octowego



Tradycyjny trzyetapowy proces prowadzenia kwasu łączy w sobie zarówno etap ścisłego jak i luźnego kwasu co zapewnia najbardziej zrównoważony smak. Co więcej, trzyetapowy proces wspomaga również wzrost drożdży zakwasowych, co zapewnia dodatkową moc spulchniającą. Jest to jednak również proces najbardziej złożony, obarczony największym ryzykiem błędów.

Własny zakwas piekarniczy jest powodem do dumy każdego piekarza. W praktyce, własny kwas często łączy się z dodatkiem suszonego zakwasu lub środka zakwaszającego (łączony kwas). Pozwala to piekarni elastycznie reagować na wahania kwasu lub nieoczekiwane większe na niego zapotrzebowanie. Jeśli poziom kwasowości kwasu jest zbyt niski, można go zrekompensować suchym zakwasem lub środkiem zakwaszającym. Pozwala to również piekarni reagować na większe zamówienia różnych rodzajów chleba, jeśli zakwas został przygotowany dzień wcześniej.

Inną opcją jest produkcja żytnich zakwasów z dodatkiem suchych kwasów lub środków do ukwaszania ciasta. Stabilizuje to zaczyny i umożliwia wstępne pęcznienie bez konieczności ciągłego monitorowania pH i kwasowości. Dzięki temu poprawia się elastyczność miększu, kształt chleba i rozwijają się aromaty.



Kwasy w proszku takie jak **Anifarin dunkel** (1240) czy **Anifarin hell** (1245) mają tę zaletę, że są stosowane w bardzo niskich dawkach. Zawierają również kwas octowy, który zapewnia zrównoważony smak chleba.

BAS® dunkel (1250), **BAS® hell** (1251) und **BAS® spezial** (1249) powstają w oparciu o wieloetapowy proces fermentacji i zawierają naturalne związki smakowe kwasu, co pozwala uzyskać aromatyczny, wyrazisty smak chleba.

Suche kwasy żytnie **BAS® T** (1253) i **BIO-BAS® T** (1324) są łatwe w dozowaniu.



Jan Ronniger

Rozwój produktów

jan.ronniger@backaldrin.com

+43 7224 8821 291

W poniższej tabeli przedstawiono parametry kwasów i środków zakwaszających.

Produkt	Opis	Dozowanie	Argumenty
Anifarin dunkel (1240)	Silnie pęczniący środek do wszystkich rodzajów chleba żytniego i mieszanego	3 % do mąki żytniej	➤ Duża wydajność ciasta ➤ Wyrazisty smak chleba ➤ Długa świeżość
Anifarin hell (1245)	Silnie pęczniący środek, do wszystkich rodzajów chleba żytniego i mieszanego	3 % do mąki żytniej	➤ Duża wydajność ➤ ciasta Wyrazisty smak ➤ chleba Długa świeżość
BAS® dunkel (1250)	Płynny, wieloetapowo wytwarzany specjalny kwas z metabolitami i aromatami kwasu, przeznaczony do produkcji ciemnego chleba żytniego i mieszanego żytniego	5 % do mąki żytniej	➤ Stała jakość chleba ➤ Zrównoważony, aromatyczny smak ➤ Długa świeżość
BAS® hell (1251)	Płynny, wieloetapowo wytwarzany specjalny kwas z metabolitami i aromatami zakwasu, przeznaczony do produkcji jasnego chleba pszennego mieszanego i ciemnego chleba żytniego	5 % do mąki żytniej	➤ Stała jakość chleba ➤ Długa świeżość ➤ Bezpieczne i proste zastosowanie
BAS® spezial (1249)	Płynny, wieloetapowo wytwarzany specjalny kwas zawierający metabolity i aromaty kwasu, przeznaczony do produkcji wszystkich rodzajów pieczywa	4 % do mąki żytniej	➤ Stała jakość chleba również przy enzymatycznych mąkach i niskiej temperaturze ciasta ➤ Maksymalna świeżość i duża objętość
BAS® T (1253)	Suchy kwas do wyrobu chleba żytniego i mieszanego żytniego, wykorzystujący metodę bezpośredniej fermentacji	5,5 % do mąki żytniej	➤ Poprawia jakość i skraca czas ➤ Gwarantuje typowy, pełny i aromatyczny smak chleba żytniego ➤ Poprawia krawalność i elastyczność miększu
BIO-BAS® T (1324)	Suchy ekologiczny kwas żytni pełnoziarnisty do produkcji ekologicznego chleba żytniego i ekologicznego chleba mieszanego żytniego metodą bezpośredniej fermentacji	6,5–7,5 % do mąki żytniej	➤ Poprawia jakość i skraca czas ➤ Gwarantuje typowy, pełny i aromatyczny smak chleba żytniego ➤ Poprawia krawalność i elastyczność miększu

Mistrzowie piekarscy w ruchu

KIEDY KLIENCI STAJĄ SIĘ PRZYJACIÓŁMI



Mistrzowie piekarscy pracujący w terenie to w backaldrin tradycja. Już krótko po założeniu firmy w 1964 roku, pierwsi piekarze firmy podróżowali po kraju, aby udzielać klientom bezpłatnej pomocy w przypadku problemów w piekarniach – usługę tę kontynuują do dziś. Pięciu wędrownych mistrzów piekarskich wraz z jednym dodatkowym przedstawicielem handlowym obecnie podróżuje po Austrii. Jednym z nich jest Edi Hornung. Pracuje w backaldrin od prawie 30 lat i jest praktycznie częścią "wyposażenia". Jednak, jak wyjaśnia, omawiając swoją pracę, zazwyczaj nie przebywa w siedzibie firmy, lecz u swoich „przyjaciół”.

backaldrin: Jak to się stało, że jesteś mistrzem piekarskim pracującym w terenie)

Edi Hornung: Mój ojciec miał piekarnię. Kiedy byłem dzieckiem, po raz pierwszy odwiedził nas mistrz piekarski. Byłem nim tak zafascynowany, że praca ta stała się moim marzeniem. Po tym, jak mój brat przejął piekarnię, pracowałem jako kierownik w większej firmie. Przypadkiem natknąłem się w gazecie na ogłoszenie o pracy mistrza piekarskiego. Skorzystałem z okazji i od samego początku byłem zachwycony. W 1997 roku dołączyłem do backaldrin.

Od tamtej pory minęło 29 lat. Jak się przez ten czas zmieniła twoja praca?

Znacznie mniej pracy nocnej niż kiedyś.

W dzisiejszych czasach coraz więcej produktów przechodzi przez chłodnię, a jakość staje się bardzo ważna. Co więcej, maszyny stają się coraz większe i lepsze, co znacząco zmienia ich zastosowanie. Kolejnym trendem jest rosnąca liczba sklepów sieciowych i dużych zakładów obok tradycyjnych małych piekarni. Ten kontrast właśnie sprawia, że moja praca jest tak ekscytująca, ponieważ jednego dnia możesz odwiedzić małą piekarnię, która potrzebuje dwa kilogramy produktu, a następnego dnia nagle znaleźć się w dużej piekarni, która potrzebuje dwa całe worki. To zawsze zmiana i wyzwanie.

Ilu klientów mniej więcej obsługujesz?

Około 400 klientów. Oczywiście, nie mogę być u wszystkich naraz. Zazwyczaj skupiam się bardziej intensywnie na ok.30 piekarniach.

Jak napięty jest twój grafik przy tak wielu klientach? Jak sobie z tym radzisz?

Zarządzam głównie w zależności od potrzeb. Piekarnie zazwyczaj same się ze mną kontaktują i jeśli zachodzi taka potrzeba natychmiast tam jadę. Bardzo ważne jest dla mnie utrzymywanie regularnego kontaktu z każdą piekarnią. Pracujemy w piekarniach u naszych klientów, a więc na pierwszej linii frontu. Ta wymiana jest kluczowa dla sprzedaży naszych produktów.

Jakie regiony obsługujesz?

Wcześniej głównie południowa Austria. Teraz obsługuję przede wszystkim klientów przemysłowych i działam jako "skoczek" w całej Austrii.

W Austrii jest was pięciu podróżujących mistrzów piekarskich, ale pracujecie w bardzo różnych lokalizacjach. Jaka jest spójność i dynamika zespołu między Wami?

Każdy jest specjalistą w swojej dziedzinie. To dobrze, ponieważ możemy się uczyć od siebie nawzajem i wspierać.

Na czym dokładnie polega wasza praca?

Nasza praca jest dostosowana do indywidualnych potrzeb każdego klienta. Jeśli klienci mają pytania, dzwonią do mnie lub do jednego z moich kolegów, a my służymy im naszą wiedzą i doświadczeniem. Piekarz w swojej piekarni ma wypracowane, ustalone procedury. Jednak produkcja chleba i ciast zmienia się, czy to ze względu na surowce, które mogą różnić się właściwościami, czy też ze względu na pory roku z wahaniami temperatury. Piekarz opisuje mi swój problem, a następnie wspólnie przechodzimy przez cały proces, ustalając, gdzie może kryć się problem. Zaczynamy od receptury, przechodzimy przez wyrabianie ciasta, a kończymy na pieczeniu. Zazwyczaj są to drobne rzeczy, takie jak zbyt wysoka temperatura i niedostateczne wyrobienie ciasta, ale z zewnątrz są one często lepiej widoczne. Oczywiście sami również pracujemy z ciastem.

Czy przekazujesz piekarniom najnowsze pomysły, idee backaldrin?

Na moje wyjazdy do klientów zabieram ze sobą nowe produkty backaldrin, prezentuje je, doradzam klientom i często wspólnie te nowości testujemy. Czasami potem powstają jeszcze inne produkty, na przykład piłki nożne na Mistrzostwa Świata. W ten sposób powstają przyciągające wzrok nowości.

Wspieramy również naszych klientów w rozwoju ich własnych produktów: jeśli klient chce stworzyć nowy chleb lub ciasto z konkretnego surowca, jesteśmy gotowi mu pomóc. Obecnie moim projektem, którym się pasjonuję, jest tworzenie nowej sieci piekarni przez mojego klienta. Byłem odpowiedzialny za cały rozwój produktów i receptur. Sieć jest teraz obecna nie tylko w Austrii, ale także w Berlinie. Naturalnie, człowiek rozwija się razem z nią. Kiedy jestem w tamtejszej piekarni, czuję się, jakby to było moje.

Czy tęsknisz za pracą na miejscu, w jednej piekarni?

Nie, absolutnie nie. Moja praca oferuje różnorodność, a ja to uwielbiam. Ciągłe stawiam czoła nowym wyzwaniom i wciąż poznaję nowych ludzi.

Co cenią klienci w "podróżujących" mistrzach piekarskich?

Przed wszystkim poprawę jakości i bezpłatną obsługę, ale również nowe pomysły, które wnosimy.

A co ty szczególnie cenisz w swojej pracy?

Kontakt z klientem jest dla mnie najważniejszy. Kiedy traktujesz ludzi pozytywnie, zawsze otrzymujesz coś pozytywnego w zamian i powoli zbliżacie się do siebie. Większość moich klientów stała się moimi przyjaciółmi. Zawsze jest wspaniale, gdy odnosisz sukces i wracasz do domu ze świadomością, że pomogłeś przyjacielowi.

**Martin Plaschg**

Key Account Austria
Szef podróżujących
mistrzów piekarskich

**Kurt Seyrkammer**

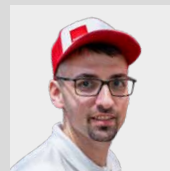
Kierownik
Piekarnia aplikacji

Martin Plaschg i Kurt Seyrkammer są łącznikiem pomiędzy mistrzami piekarskimi pracującymi w terenie a siedzibą główną w Asten.



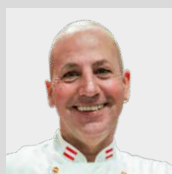
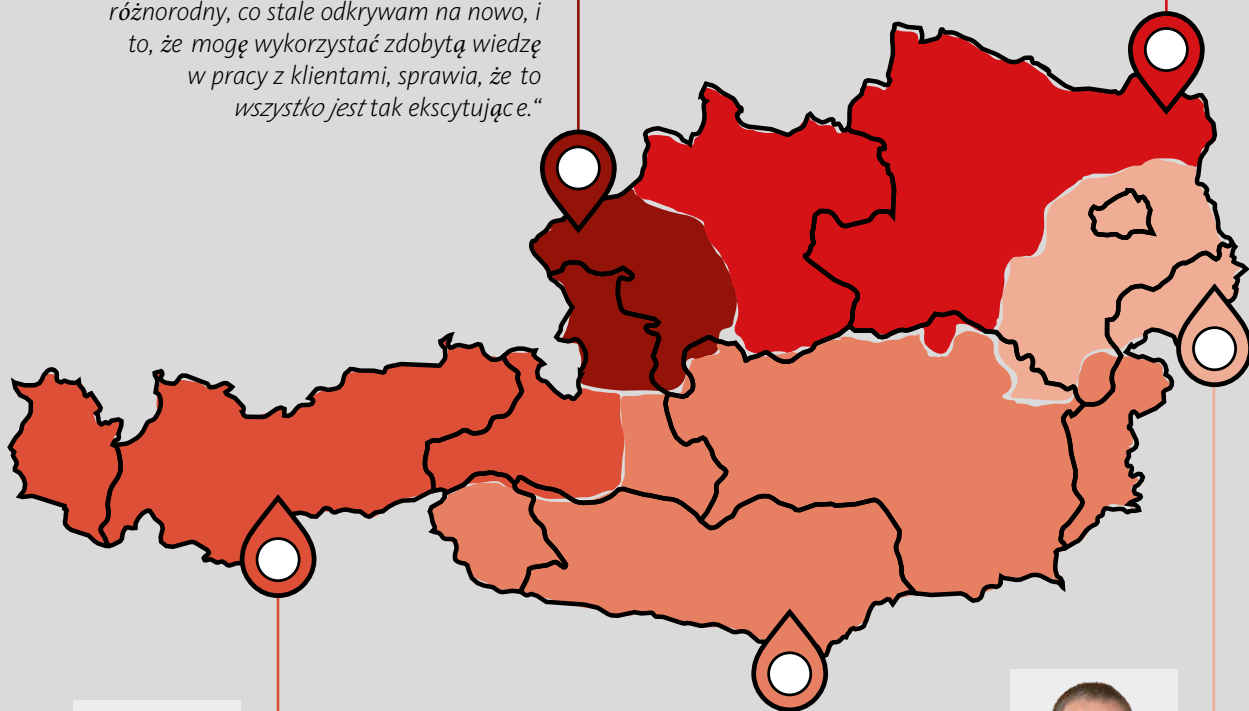
Günther Koch
w backaldrin od stycznia 2022

„Naprawdę lubię wspierać naszych klientów, wprowadzając nowe produkty i znajdując rozwiązania różnych problemów. To, że zawód piekarza jest tak różnorodny, co stale odkrywam na nowo, i to, że mogę wykorzystać zdobytą wiedzę w pracy z klientami, sprawia, że to wszystko jest tak ekscytujące.“



Oliver Sieber
w backaldrin od stycznia 2025

„Jako mistrz piekarski pracujący w terenie cieszę się ciągłym napływem nowych i ekscytujących tematów oraz różnorodnością pracy. Uwielbiam też móc pomagać klientom w rozwiązywaniu konkretnych problemów.“



Harald Fuchshofer
w backaldrin od października 2000

„Doceniam różnorodną pracę i ciągle nowe wyzwania.“



Harald Knauder
w backaldrin od lutego 2026

„W moim zawodzie najbardziej lubię elastyczne godziny pracy, radość klientów, którym pomogłem, i to, że każdy dzień przynosi nowe wyzwania. Po prostu uwielbiam być piekarzem.“



Martin Brezovich
(Mistrz piekarski w terenie i sprzedawca) w backaldrin od października 1997

„Różnorodność to najlepsza cecha mojej pracy. Każdego dnia widzę i uczę się czegoś innego i nowego.“



W Asten regularnie odbywają się szkolenia z mistrzami piekarskimi, aby zapewnić im stałą aktualizację wiedzy.

Wystarczy jeden telefon, a mistrz piekarski lub cukierniczy będzie do Twojej dyspozycji, aby Ci pomóc i doradzić



Mistrzowie piekarscy backaldrin pracują nie tylko w Austrii; usługa ta jest również oferowana w Niemczech. Trzech niemieckich mistrzów opisuje swoją pasję do zawodu.



W mojej pracy szczególnie cenię sobie różnorodność i praktyczną pracę. Każda piekarnia działa inaczej. Współpraca nad opracowywaniem rozwiązań, optymalizacją produktów i ostatecznie uzyskanie naprawdę imponującego efektu prosto z pieca to dla mnie ekscytujące doświadczenie. Lubię również kontakt z szerokim gronem ludzi. Wiele firm odwiedzam regularnie, a początkowe rozmowy często z czasem przeradzają się w dobre, oparte na zaufaniu relacje. Bycie konsultantem to dla mnie również ogromna motywacja. Prawdziwą nagrodą jest nie tylko gotowy produkt, ale także uznanie i zaufanie klientów i pracowników piekarni.

Frank Busker
w backaldrin od września 2025
Region północne Niemcy



Szczególnie uwielbiam pracę z ludźmi. Dzięki niej jesteś na bieżąco ze światem pieczenia i nigdy nie stoisz w miejscu: zawsze pojawiają się nowe zadania, takie jak nowe wypieki czy techniki, nad którymi musisz samodzielnie pracować. W rodzinie backaldrin czuję się bardzo komfortowo.

Franz Manger
w backaldrin od maja 1995
Region Bawaria



Szczególnie lubię współpracę z naszymi klientami. Wspólne rozwiązywanie problemów związanych z pieczeniem i tworzenie przyszłościowych wypieków z wykorzystaniem naszych produktów to dla mnie za każdym razem bardzo satysfakcjonujące zadanie.

Robert Dierl
w backaldrin od października 2001
Region Bawaria



Kompetencja w pieczeniu

PODSTAWĄ DZIAŁALNOŚCI
BACKALDRIN JEST PROGRAM SZKOLEŃ



Kiedy ludzie w backaldrin mówią o kompetencjach piekarniczych, mają na myśli nie tylko innowacyjne produkty o wyjątkowej jakości, ale także ukierunkowany rozwój młodych talentów. Szkolenia zawodowe dla piekarzy i cukierników stanowią fundament, na którym opiera się przyszłość firmy, a także punkt wyjścia dla wielu imponujących karier.

Cechujący się wyjątkową różnorodnością program praktyk zawodowych oferuje szerszą perspektywę wykraczającą poza koszyk chleba. Praktykanci nie tylko poznają klasyczne austriackie rodzaje chleba, ale także międzynarodowe specjały. Ta szeroka gama produktów pozwala praktykantom na unikalne zrozumienie fascynacji chlebem i sprawia, że praktyka w backaldrin jest naprawdę wyjątkowym doświadczeniem.

Odpowiedzialność i rozwój osobisty

Kolejnym kluczowym aspektem jest rozwijanie odpowiedzialności osobistej. Praktykanci od samego początku biorą odpowiedzialność za własne ciasto. Wazą składniki, wyrabiają, formują, dbają o prawidłowy rozrost i samodzielnie pieką. Korzystają z otoczenia, które daje im czas na ćwiczenie, doskonalenie i rozwijanie umiejętności bez presji związanej z ciągłą produkcją.



“
W backaldrin od początku praktykanci są odpowiedzialni za swoje własne ciasta. Mają oni czas na dalszy rozwój umiejętności i odkrycie pasji do piekarstwa i cukiernictwa.

Kevin Pusam

Odpowiedzialny za uczniów i ich praktyki zawodowe

Wybór nowych praktykantów odbywa się z najwyższą starannością: oprócz dobrych ocen, szczególnie ważne są zainteresowanie i entuzjazm zawodem, a także motywacja do rozwoju osobistego. Regularne spotkania i indywidualne wsparcie gwarantują, że każdy praktykant znajdzie swoją drogę i, w idealnym przypadku, zwiąże się z firmą na dłużej.

Ścieżki kariery i historie sukcesu

Jakość szkoleń jest szczególnie widoczna w fakcie, że wielu byłych praktykantów pozostało w firmie i obecnie zajmuje kluczowe stanowiska. Do imponujących przykładów należy Kurt Seyrkammer, Dyrektor ds. Technologii Aplikacyjnych w backaldrin, który pracuje w firmie od 39 lat. Wspomniany wcześniej Kevin Pusam również pracuje w backaldrin od ponad 20 lat i dzięki swojej skrupulatnej pracy mógł się rozwijać i brać na siebie odpowiedzialność. Liczne nagrody w konkursach dla praktykantów, w mistrzostwach krajowych i europejskich dowodzą, że szkolenia w backaldrin są kompleksowe i skuteczne.

O kompleksowości i skuteczności szkoleń w firmie backaldrin świadczą liczne nagrody zdobyte w konkursach dla uczniów, mistrzostwach krajowych i europejskich.

W 2009 roku Bernhard Wandrak, były uczeń, obecnie pracujący w piekarni rozwojowej w firmie backaldrin, został mistrzem Europy.

Kolejny potencjalny mistrz Europy czeka już w kolejce - Greta Steinhäuser. Po odbyciu praktyk w firmie backaldrin, pracuje ona obecnie w piekarni eksportowej i zakwalifikowała się do nadchodzących Mistrzostw Europy.

Wielu pracowników spędza całe swoje życie zawodowe w firmie produkującej składniki piekarnicze, w Asten. Ta ciągłość i lojalność są ważnymi wskaźnikami pozytywnej atmosfery pracy i zrównoważonego rozwoju talentów. Uczniowie nie tylko otrzymują szkolenia techniczne, ale są również osobiście wspierani i rozwijają się w ramach swoich obowiązków.

Kompetencje piekarnicze, które pozostają

I tak koło się zamyka: wiedza z zakresu wypieku w firmie backaldrin zaczyna się od solidnego programu praktyk i jest kontynuowana w karierze zaangażowanych pracowników. Ci, którzy rozpoczynają tu pracę, nie tylko zdobywają niezbędne umiejętności zawodowe, ale także możliwość rozwoju osobistego i zawodowego. Drzwi stoją otworem – ku przyszłości zbudowanej na autentycznej pasji do pieczywa i wypieków.

W 2025 TRZECH NOWYCH UCZNIÓW ZACZĘŁO SWOJĄ EDUKACJĘ W BACKALDRIN, OTO ONI:



W piekarni i cukierni czuję się jak w domu, ciasto to fascynujący temat. Jest tu tak wiele do odkrycia i zrozumienia. Nie mogę się doczekać, aby uczyć się jeszcze więcej od moich kolegów i dalej rozwijać swoje umiejętności.

Boris Gajic
Uczeń



W backaldrin szczególnie podoba mi się fantastyczna atmosfera pracy. Naprawdę lubię pracę ręczną i uwielbiam precyzję wykonania w cukierni. Liczy się tu każdy szczegół i właśnie to mnie tak pociąga.



Anja Medisch
Uczennica



Dla mnie bycie piekarzem to idealna praca. Naprawdę lubię pracować w piekarni. Najbardziej fascynuje mnie wycucie ciasta. Nauczenie się tego kiedy ciasto jest idealne, przychodzi tylko z dużą praktyką i intuicją.



Ivan Kuzmytskyi
Uczeń

Innowacyjna logistyka

JAK BACKALDRIN KSZTAŁTUJE PRZYSZŁOŚĆ



Oficjalna ceremonia wmurowania kamienia węgielnego pod nowe centrum logistyczne backaldrin odbyła się w październiku 2025 r., a zakończenie budowy zaplanowano na koniec 2026 r. W tym wywiadzie dyrektor backaldrin Martin Mayr i architekt Harald Markon dzielą się swoimi spostrzeżeniami na temat wyzwań, celów i innowacyjnej współpracy między przemysłem a architekturą.

Panie Mayr, co oznacza budowa nowego centrum logistycznego dla strategicznego rozwoju backaldrin?

Martin Mayr: Jestem głęboko przekonany, że nowe centrum logistyczne stanowi kluczowy krok strategiczny dla przyszłości firmy backaldrin. Przenosząc kluczowe obszary logistyczne, nie tylko tworzymy pilnie potrzebną przestrzeń produkcyjną, ale także umożliwiamy usprawnienie istniejących procesów i wspieranie dalszego rozwoju – zarówno w przypadku istniejących, jak i nowych produktów. Zwiększone moce przerobowe otwierają również nowe możliwości logistyczne: tworzymy przestrzeń do zwiększenia wolumenu magazynowania i obsługi, a jednocześnie optymalizujemy procesy, aby w przyszłości mogły być jeszcze szybsze i bardziej wydajne.

Jak Pan podszedł do planowania architektonicznego tego dużego projektu, Panie Markon?

Harald Markon: Dla mnie planowanie tak dużego projektu zawsze zaczyna się od dogłębnego zrozumienia terenu i zachodzących tam procesów. Dlatego pierwszym krokiem była szczegółowa analiza istniejącego budynku, procesów operacyjnych, a zwłaszcza przepływu towarów.

Głównym celem była jak najefektywniejsza organizacja magazynowania i wydawania produktów oraz optymalna integracja nowego budynku z istniejącym. Wymagania funkcjonalne logistyki w znacznym stopniu ukształtowały projekt i stanowiły podstawę wielu decyzji planistycznych. Jednocześnie zależało mi na tym, aby nowy budynek nie był postrzegany jako odizolowana struktura, lecz jako naturalne przedłużenie istniejącego obiektu.

Dlatego też uwzględniliśmy cechy istniejącego budynku i przełożyliśmy na współczesny język architektoniczny. Rezultatem jest budynek, który z jednej strony spełnia najwyższe wymagania funkcjonalne, a z drugiej, dzięki swojej przejrzystej konstrukcji i nowoczesnemu charakterowi, wnosi wyjątkowy wkład architektoniczny.

Jak do tej pory postępowały prace budowlane z perspektywy backaldrin? Czy były jakieś szczególne wyzwania?

Martin Mayr: Jak na projekt tej skali, realizacja przebiega niezwykle sprawnie, profesjonalnie i w wyjątkowo konstruktywnej i opartej na współpracy atmosferze. Pan Markon i jego zespół przywiązują dużą wagę do starannego doboru wykwalifikowanych partnerów i zarządzają projektem z pewnością siebie i opanowaniem oraz konstruktywnym, a jednocześnie zorientowanym na cel przywództwem. Obecnie idziemy zgodnie z harmonogramem zarówno pod względem terminów jak i kosztów. Najważniejsze prace zostały już pomyślnie zakończone.

Co najbardziej fascynuje pana w tego typu projekcie?

Harald Markon: W projektach tego typu fascynuje mnie przede wszystkim to, że na pierwszy rzut oka ma się wrażenie, że zadanie jest bardzo proste. Wydaje się, że chodzi „tylko” o organizację magazynowania i wydawania towarów. Jednak gdy weźmie się pod uwagę mnogość ograniczeń, szybko staje się jasne, jak złożony jest w rzeczywistości taki projekt.



Prawdziwe wyzwanie polega na połączeniu wymagań logistycznych z istniejącą konstrukcją budynków, dostępnymi powierzchniami do rozbudowy oraz celami ekonomicznymi firmy w spójną, całościową koncepcję. Funkcjonalność, opłacalność, proces budowy i przyszła rentowność muszą być traktowane w równym stopniu.

Harald Markon
Architekt

Szczególnie ekscytujący wydaje mi się proces opracowywania całościowego projektu, uwzględniającego te zróżnicowane wymagania – takiego, który jest nie tylko solidny pod względem technicznym i ekonomicznym, ale także charakteryzuje się jakością architektoniczną. Jest to tym bardziej imponujące, że projekt tej skali można ukończyć w ciągu zaledwie jednego roku.

Jaką rolę odgrywają innowacyjność i zrównoważony rozwój w tym projekcie?

Martin Mayr: Oba te aspekty mają kluczowe znaczenie – nie tylko dla obecnego projektu, ale także dla naszej codziennej działalności i filozofii korporacyjnej. W ramach projektu wszystkie istniejące procesy podlegają kompleksowemu przeglądowi i są konsekwentnie dostosowywane do maksymalnej efektywności wykorzystania zasobów i optymalnego wsparcia IT. Wyznaczamy również jasne priorytety w zakresie zrównoważonego rozwoju w infrastrukturze budynku: na przykład zdecydowaliśmy się na ekologiczny dach z austriackiego drewna, który w połączeniu z wielkoskalową instalacją fotowoltaiczną i nowoczesnym systemem magazynowania energii samodzielnie pokryje znaczną część naszego zapotrzebowania na energię.

Harald Markon: Zrównoważony rozwój i efektywność energetyczna były istotnymi elementami koncepcji planowania od samego początku. Kluczowym elementem jest instalacja fotowoltaiczna na dachu hali o mocy prawie jednego megawata. Uzupełnia ją system magazynowania energii o mocy około 1,3 megawata, który pozwala na wykorzystanie znacznej części wytworzonej energii w późniejszym czasie. Szczególnie ważne było dla nas, aby energia słoneczna była wykorzystywana bezpośrednio na miejscu. Maksymalizuje to zużycie własne, zwiększa zrównoważenie dostaw energii i zmniejsza zależność od zewnętrznych źródeł energii. Ponadto, strop hali został aktywowany termicznie. Wykorzystuje to masę termiczną budynku do regulacji temperatury i umożliwia wyjątkowo energooszczędną eksploatację.

W jaki sposób nowe struktury i procesy usprawnią pracę pracowników?

Martin Mayr: Wdrażając nowoczesny system zarządzania oknami czasowymi, tworzymy podstawy do efektywnego zarządzania szczytowym zapotrzebowaniem logistycznym i znacznie wydajniejszej kontroli wykorzystania naszych mocy. Strukturyzacja i koordynacja godzin dostaw i odbiorów pozwala uniknąć wąskich gardeł,



usprawnić procesy oraz optymalnie wykorzystać zasoby wewnętrzne i zewnętrzne. To znacząco przyczynia się do minimalizacji czasu oczekiwania i zwiększenia przejrzystości i przewidywalności całego łańcucha procesów. Równolegle wdrażamy najnowszą wersję systemu SAP do planowania zasobów przedsiębiorstwa (ERP). W ramach tej transformacji wszystkie istniejące procesy podlegają dogłębnej analizie, krytycznej ocenie i kompleksowej rewizji. Celem jest nie tylko zwiększenie efektywności, ale także bezpieczeństwa i przyszłości wszystkich procesów. Integracja nowoczesnych rozwiązań IT umożliwia kompleksową digitalizację i automatyzację, redukując tym samym potencjalne błędy i zwiększając identyfikowalność wszystkich procesów. Przywiązujemy ogromną wagę do zapewnienia płynnej współpracy wszystkich systemów i ciągłego rozwoju digitalizacji. W ten sposób tworzymy warunki dla zrównoważonej, wydajnej i zorientowanej na przyszłość logistyki, która może sprostać stale rosnącym wymaganiom rynku.

Jakie konkretne rozwiązania opracowano w zakresie bezpieczeństwa i funkcjonalności?

Harald Markon: Kluczową zasadą było wyraźne oddzielenie przepływu towarów od obszarów przemieszczania się pracowników. Minimalizuje to potencjalne punkty konfliktowe i zapewnia bezpieczne i wydajne działanie. W konstrukcji nośnej obszarów magazynowych i logistycznych zastosowano duże rozpiętości. Dzięki temu powstały otwarte i przejrzyste przestrzenie robocze o dużej elastyczności dla procesów wewnętrznych. Doskonała widoczność nie tylko zwiększa funkcjonalność, ale także znacząco przyczynia się do bezpieczeństwa w miejscu pracy.

Szczególną uwagę poświęcono organizacji ruchu ciężarówek. Bramy załadunkowe są przejrzyste i uzupełnione o przestronne place manewrowe. Pozwala to na sprawną obsługę dostaw i wysyłek, zapewniając jednocześnie płynny ruch na terenie firmy.

Przeprojektowano również drogi dojazdowe dla pracowników. W ramach projektu powstał dedykowany budynek socjalno-biurowy, pełniący funkcję nowego głównego wejścia na teren fabryki. Z tego miejsca pracownicy mają dostęp do hal produkcyjnych i magazynowych poprzez szatnie i śluzy higieniczne. Przejrzysta organizacja dróg dojazdowych wspiera zarówno procesy operacyjne, jak i wysokie standardy bezpieczeństwa, higieny i jakości pracy.

Jakie korzyści odniosą klienci z nowego centrum logistycznego?

Martin Mayr: Dzięki nowemu centrum logistycznemu trwale wzmacniamy łańcuch dostaw i bezpieczeństwo dostaw firmy backaldrin. Zastosowanie inteligentnych systemów magazynowych pozwoli w przyszłości jeszcze wydajniej magazynować, kompletować i wydawać nasze towary. Towarzyszące temu procesy dokumentacyjne również korzystają z nowoczesnych rozwiązań informatycznych i będą obsługiwane znacznie szybciej i sprawniej. Ponadto, centrum logistyczne pozwala nam uelastyczyć i usprawnić nasze procesy produkcyjne. Dzięki temu możemy nie tylko szybciej i sprawniej reagować na potrzeby rynku, ale także strategicznie poszerzać portfolio produktów.



Podsumowując, ta inwestycja uczyni nas jeszcze bardziej wiarygodnym i profesjonalnym partnerem dla naszych klientów. W ten sposób budujemy fundamenty pod wzmocnienie zarówno naszej firmy jak i regionu.

Martin Mayr
Prezes

Jaki wkład wnosi nowe centrum logistyczne dla Górnej Austrii i regionu?

Martin Mayr: Już na etapie budowy centrum logistycznego nasz projekt ma zauważalny wpływ na gospodarkę regionu. Powierzając znaczną część kontraktów lokalnym i regionalnym firmom, nie tylko wspieramy lokalną gospodarkę, ale także umożliwiamy licznym przedsiębiorstwom w naszym regionie bezpośredni udział w sukcesie projektu. Ta przemyślana decyzja wzmacnia istniejące partnerstwa i przyczynia się do zrównoważonego wzrostu wartości regionu. Oczekujemy również pozytywnego impulsu w perspektywie średnio- i długoterminowej: rozbudowa naszej lokalizacji stworzy dodatkowe miejsca pracy, co doprowadzi do znacznego wzrostu zatrudnienia. W ten sposób wnosimy istotny wkład w zabezpieczanie i tworzenie miejsc pracy w regionie. Jednocześnie celowo inwestujemy w przyszłą rentowność firmy backaldrin, wzmacniając jej konkurencyjność i zapewniając zrównoważony rozwój w tej lokalizacji, w perspektywie długoterminowej. To kładzie podwaliny pod dalszy wzrost i pomyślną przyszłość – zarówno dla naszej firmy, jak i dla regionu.

Czy są jakieś aspekty projektu, które są Panu szczególnie bliskie, Panie Markon?

Harald Markon: W tym projekcie szczególnie bliska jest mi długotrwała współpraca z rodziną właścicieli i kadrą zarządzającą odpowiedzialną za budowę. Przez lata wypracowaliśmy relację opartą na zaufaniu, wykraczającą daleko poza tradycyjną relację między klientem a architektem. To zaufanie jest wyrazem szczególnego uznania dla mojej pracy, a jednocześnie stanowi ogromne źródło motywacji. W rezultacie projekt ten stał się dla mnie i mojego zespołu prawdziwą pasją. Nie chodzi tylko o budowę nowego centrum logistycznego, ale o wspólne kształtowanie ważnego kroku w dalszym rozwoju firmy. Planowany budynek ma stworzyć warunki do przyszłego wzrostu i wnieść trwały wkład w długoterminowy rozwój obiektu. Jestem szczególnie zadowolony, że mogę towarzyszyć mojemu zespołowi w tej podróży. Każdy z nas wnosi swoją wiedzę specjalistyczną i zaangażowanie w opracowanie przyszłościowego i ekonomicznie opłacalnego rozwiązania, uwzględniającego potrzeby firmy. Kiedy efektem końcowym jest projekt, który jest zarówno funkcjonalny, jak i architektonicznie przekonujący i tworzy rzeczywistą wartość dodaną dla firmy, jest to dla nas największym potwierdzeniem naszej pracy.

Panie Mayr, czy chciałby Pan jeszcze coś dodać?

Martin Mayr: Chciałbym skorzystać z okazji i wyrazić szczerą wdzięczność wszystkim współpracownikom, którzy wnieśli do projektu swoje ogromne zaangażowanie i wiedzę specjalistyczną i nadal aktywnie w nim uczestniczą. Szczególne podziękowania kieruję do zespołów technicznych, zwłaszcza logistyki i IT, których zaangażowanie i wiedza odegrały kluczową rolę w sukcesie projektu. Chciałbym również serdecznie podziękować naszym partnerom zewnętrznym – zwłaszcza DI Markonowi i jego zespołowi, firmie Anzinger GmbH oraz wszystkim firmom i przedsiębiorstwom zaangażowanym w budowę centrum logistycznego. Pomyślna realizacja tego projektu nie byłaby możliwa bez ich zaufanej i profesjonalnej współpracy.

Drogi Panie Mayr i drogi Panie Markon, bardzo dziękuję za rozmowę!

FAKTY

WIĘCEJ NIŻ
9.000

METRÓW
KWADRATOWYCH

12 DOKÓW
ZAŁADOWCZYCH

4.400
METRÓW
KWADRATOWYCH
PANELI
FOTOWOLTAICZNYCH

16 METRÓW
WYSOKOŚĆ HALI

DO INFORMACJI
PRASOWYCH



Od historycznego Double do klasy królewskiej?



LASK nagrodziło się za znakomity sezon, zdobywając drugi tytuł mistrzowski i drugi puchar w historii klubu. Teraz drużyna z Linzu pragnie więcej i ma jasno sprecyzowane cele, czyli awans do Ligi Mistrzów.

To był sezon, który potoczył się niczym scenariusz filmowy. LASK rozpoczął go od nierównych występów, plasując się na samym dole tabeli. Potem nastąpiło odrodzenie wraz z zatrudnieniem trenera Didiego Kühbauera, zawodnicy rozpoczęli serię, której nikt nie mógł przewidzieć. Jesienią pozostali niepokonani w dziesięciu meczach, krok po kroku pnąc się na szczyt tabeli, by ostatecznie zdobyć tytuł w ostatniej kolejce. Po 61 latach długi okres cierpienia wszystkich kibiców LASK dobiegł końca, a Czarno-Biali powtórzyli swój podwójny triumf z sezonu 1965. To historyczne osiągnięcie, które LASK zaprezentował w tym sezonie, i za które ostatecznie został zasłużenie nagrodzony.



Nadal mam gęsią skórę i zdejmuję czapkę z głowy przed tym co LASK osiągnął. Jako oficjalny partner żywieniowy i sponsor na koszulkach, jesteśmy bardzo dumni z drużyny, a z osobistego punktu widzenia, jako kibic LASK, jestem niezmiernie szczęśliwy, że mogę świętować ten tytuł.

Harald Deller
Dyrektor Generalny

Partnerstwo na równych prawach

Sponsoring sportowy zawsze był tradycją w backaldrin. Współpraca z LASK w ciągu ostatnich dziesięciu lat stale się rozwijała. Od 2017 roku backaldrin i LASK cieszą się bliską i opartą na zaufaniu współpracą. Początkowo producent składników piekarniczych z Asten był oficjalnym partnerem sportowców w zakresie pieczywa i żywienia. Odżywianie odgrywa kluczową rolę, szczególnie w sportach elitarnych. W 2019 roku partnerstwo zostało po raz pierwszy rozszerzone, a nazwa firmy rodzinnej pojawiła się na plecach koszulek. Ostatnie rozszerzenie nastąpiło w 2020 roku: od tego czasu oryginalny Kornspitz firmy backaldrin zdobi piersi czarno-białej drużyny. Ale dlaczego ten krok jest tak wyjątkowy?



Samo naklejanie logo to już przeszłość. Dzięki sponsoringowi sportowemu chcemy pomóc naszym klientom i partnerom. Aby to osiągnąć, promujemy produkt, który zwiększy popyt i przyciągnie ludzi do piekarni.

Wolfgang Mayer
Prezes



Aby to osiągnąć, niezbędna jest maksymalna widoczność. LASK jest idealnym partnerem w tym zakresie, ponieważ jest nie tylko głęboko zakorzeniony w regionie, ale w ostatnich latach urzekł kibiców piłkarskich daleko poza granicami kraju. W ten sposób lokalny partner staje się międzynarodowym ambasadorem swojego przesłania.

Następny przystanek: Liga Mistrzów

LASK zapewnił sobie już miejsce na tej międzynarodowej scenie, ale klub nadal dąży do osiągnięcia ostatecznego sukcesu. 18/19 i 25/26 sierpnia zawodnicy będą walczyć o miejsce w elitarnych rozgrywkach, Lidze Mistrzów UEFA. Ich przeciwnik jest obecnie nieznany; losowanie tego spotkania odbędzie się na początku sierpnia. Byłby to pierwszy raz w historii klubu, gdyby zakwalifikował się do Ligi Mistrzów UEFA. Jeśli im się to nie uda, nadal będą mogli grać w Lidze Europejskiej UEFA. Marzenia są więc jak najbardziej dozwolone. Jedno jest pewne: tej jesieni oryginalny Kornspitz i czarno-białe barwy podbiją Europę.

Ostatnia jazda

CONNY HÜTTER ROZPOCZYNA SWÓJ
OSTATNI SEZON PUCHARÓW ŚWIATA



Jest austriacką królową speeda i wraz z oryginalnym Kornspitzem u boku wkracza prawdopodobnie w najbardziej emocjonujący sezon w karierze. Przed swoim ostatnim sezonem Pucharu Świata Conny Hütter opowiada o ciężkich przygotowaniach, swoich celach i o tym, dlaczego austriackie wypieki są również częścią codziennego życia wyścigowego za granicą.

Brąz w supergigancie na Mistrzostwach Świata w Narciarstwie Alpejskim 2023 w Coruchevel, tytuł w klasyfikacji generalnej Pucharu Świata w sezonie 2023/24, brąz na Igrzyskach Olimpijskich 2026: lista osiągnięć Conny Hütter jest imponująca. Do maja nie była zdecydowana, czy będzie kontynuować rywalizację w przyszłym sezonie, ale na specjalnie zwołanej konferencji prasowej w Grazu wyjaśniła sytuację i potwierdziła swój udział w sezonie 2026/27. Będzie to jej 15 i ostatni sezon Pucharu Świata. Jej cele pozostają ambitne: chce pożegnać się udanym występem na Mistrzostwach Świata w Narciarstwie Alpejskim w Crans-Montane, miejscu kojarzonym z jej karierą bardziej niż jakiegokolwiek inne.

Pełna sił na ostatnie zakręty

Podstawowym warunkiem wielu sukcesów jest skrupulatne przygotowanie. „Podchodzę do treningów i codziennych przygotowań pełna motywacji i energii. Obecnie spędzam dużo czasu na rowerze, testując swoją wytrzymałość do granic możliwości. Fakt, że to mój ostatni sezon, tylko zwiększa motywację, której z pewnością będę potrzebować, zwłaszcza podczas niezwykle ciężkich treningów siłowych” – podkreśla Hütter. Nawet w ostatnim roku swojej kariery niczego nie pozostawia przypadkowi. Wręcz przeciwnie, zbliżająca się emerytura wydaje się jej dodatkowym impulsem.

Koło zamyka się w Crans-Montana

Styryjska narciarka wyznaczyła sobie jasne cele sportowe: „Zdecydowanie myślę, że mogę utrzymać się na szczycie do samego końca, a jeśli wszystko pójdzie dobrze, nawet wygrać. To zdecydowanie moje własne oczekiwania. Jeśli chodzi o Crans-Montana, to dla mnie miejsce, gdzie wszystko zatacza koło, podróż porównywalna do jazdy kolejką górską. Od pierwszych wielkich sukcesów po poważny wypadek, mam nadzieję, że opuścić to miejsce zawodów z kolejnym ważnym momentem w karierze”.

To właśnie ta szczególna więź z Crans-Montaną nada nadchodzącym Mistrzostwom Świata wyjątkowe znaczenie. Zarówno jako sportowe wydarzenie, jak i osobiste zwieńczenie niesamowitej kariery.

Doświadczenie zamiast eksperymentów

Po 14 latach w Pucharze Świata Hütter doskonale wie, co jest ważne. Zamiast na nowych eksperymentach, świadomie koncentruje się na tym, co okazało się sukcesem w jej ostatnim sezonie. „Wkraczam właśnie w swój piętnasty sezon Pucharu Świata i mogę czerpać z bogatego doświadczenia i wiedzy w kluczowych obszarach. Jak powinnam ułożyć swój trening, jak intensywny powinien być, czego potrzebuje moje ciało i czego powinnam unikać? Możliwość polegania na tym doświadczeniu to cenny atut, który mogę wykorzystać pod koniec kariery; nie ma już miejsca na ryzykowne eksperymenty” – wyjaśnia 33-latką



Original Kornspitz jako kawałek ojczyzny

Conny Hütter unika również eksperymentów w kwestii diety. Jako twarz chleba alpejskiego i mająca za niezawodnego partnera Original Kornspitz, wyjaśnia, dlaczego te produkty są niezastąpione podczas każdej podróży: „Świadome i zdrowe odżywianie to jedna z moich zasad. Nie komplikuję sobie życia. Chleb alpejski czy Original Kornspitz idealnie wpisują się w moją dietę, podobnie jak styryjski olej z pestek dyni. To wspaniale, że mam możliwość zabierania ze sobą lokalnych produktów na zawody za granicą, każdego dnia przypominają mi o domu i wyjątkowej jakości naszych produktów”.

To właśnie połączenie sportu na najwyższym poziomie z przyziemną, lokalną jakością wyróżnia również Kornspitz Sport Team. Najbardziej chrupiący ambasador Austrii towarzyszy sportowcom zarówno amatorom, jak i profesjonalistom. Życzymy Conny Hütter, liderce austriackich sportów zimowych, wszystkiego najlepszego w jej ostatnim sezonie!



Conny Hütter to ikona austriackich sportów zimowych; jej osiągnięcia mówią same za siebie. Dzięki swojej przyjaznej i autentycznej osobowości idealnie pasuje do naszej drużyny sportowej Kornspitz. Cieszymy się, że znów będzie startować w przyszłym sezonie i jesteśmy przekonani, że zrobi furorę na Mistrzostwach Świata w Narciarstwie Alpejskim!

Wolfgang Mayer
Prezes

Nowości z PANEUM

W IZBIE CUDÓW CHLEBA W OSTATNICH TYGODNIACH
DUŻO SIĘ DZIAŁO

DETEKTYWI ZAJĄCZKA WIELKANOCNEGO

Na Wielkanoc PANEUM przekształciło się w „Agencję Detektywistyczną Zajączka Wielkanocnego”. Dzieci w wieku od 7 do 10 lat wyruszyły na niezwykłą wyprawę w poszukiwaniu skarbów, tropiąc ukryte gniazda wielkanocne, rozwiązując podchwytliwe zagadki i odkrywając zarówno tradycyjną austriacką pinzę wielkanocną, jak i międzynarodowe specjały, takie jak włoską Colomba Pasquale. W nagrodę każde dziecko mogło zabrać do domu pinzę wielkanocną.

MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ MUZEÓW

Międzynarodowy Dzień Muzeów obchodzono również w PANEUM. Pod hasłem „Muzeum Miejsce Spotkań” od 1 do 10 maja odbywały się liczne wydarzenia. Szczególnie popularna była specjalna wycieczka z przewodnikiem „Przechowywanie, Przeszłość, Przewidywanie”, podczas której zwiedzający mogli dowiedzieć się ciekawych faktów na temat konserwacji żywności, chleba i historii sporyszu.

WYSTAWA „OVERVIEW“

Kolejnym punktem kulminacyjnym było 15.04.2026 otwarcie wystawy „Przegląd”. Włoski artysta Matteo Galvano zaprezentował swoje prace wraz z kuratorką Robertą Macchią. Po powitalnym przemówieniu Petera Augendoplera, wicegubernatorki Górnej Austrii Christine Haberlander oraz samego artysty, około 60 zaproszonych gości skorzystało z okazji, aby zapoznać się z wystawą i porozmawiać z artystą i kuratorem. Wystawa, której prace można było kupić, była prezentowana w PANEUM do 13 czerwca.



NADCHODZĄCE WYDARZENIA

Spojrzenie w przyszłość pokazuje, że nawet w czasie wakacji w krainie chleba będzie się działało

- **Program wakacyjny „Wycieczka z pieczeniem i latarkami“**

Środa, 22 lipca, program wakacyjny "Wycieczka z pieczeniem i latarkami" dla dzieci w wieku 6-10 lat.

- **Długa noc muzeów**

Noc Muzeów odbędzie się 3 października 2026 roku. Również PANEUM otworzy swoje podwoje i zaoferuje zainteresowanym zwiedzającym specjalne wycieczki z przewodnikiem po kolekcji poświęconej pieczywu. Program zostanie wkrótce opublikowany.

Zgłoszenia na obydwa wydarzenia prosimy wysłać na adres empfang@panuem.at
PANEUM cieszy się z odwiedzin małych i dużych odkrywców.!

**W KAŻDĄ SOBOTĘ
GODZ. 13:00:
zwiedzanie PANEUM
z przewodnikiem**

**Miśnia
1991**

Dzisiejszy eksponat

FRANCUSKI PIEKARZ
Manufaktura porcelany Miśnia

Chleb od tysięcy jest jednym z najważniejszych, podstawowych produktów spożywczych ludzkości.

Piekarze zawsze byli odpowiedzialni za zaopatrywanie ludności w chleb i inne wypieki. Towary te sprzedawano na targowiskach lub bezpośrednio z piekarni. Piekarze zaczęli prowadzić własne sklepy dopiero w XIX wieku. Dostawy do domu i sprzedaż uliczna również odgrywały istotną rolę. Do XX wieku świeże wypieki mogły być w ten sposób bezpośrednio dostarczane do kupujących. Do transportu i ekspozycji wyrobów używano wózków ręcznych i koszyków. Jeszcze przed industrializacją piekarze wykorzystywali znaki towarowe, takie jak precel i sporadyczne podpisy, jako punkty odniesienia.

Ponadto uliczni sprzedawcy, jak przedstawia ta porcelanowa figurka w PANEUM, nieśli obok swoich koszyków z pieczywem drewnianą kołatkę. Klekotanie pozwalało sprzedawcy chleba przyciągnąć uwagę.

Stąd też wzięło się powiedzenie: „Klekotanie jest częścią zawodu”.



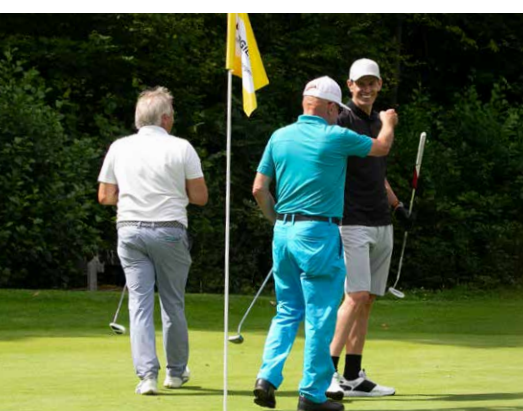
Drodzy miłośnicy golfa,

5 września 2026 roku z niecierpliwością czekamy na ponowne powitanie Państwa na polu golfowym w klubie golfowym Mühlviertel St. Oswald-Freistadt.

Turniej golfowy backaldrin wkracza w czwarty rok z rzędu, serdecznie zapraszamy Państwa wraz z osobą towarzyszącą na to niezapomniane wydarzenie.

Program turnieju

5. wrzesień 2026



09:00-10:30	+	Bufet śniadaniowy, powitanie, rozdanie pakietów startowych
11:00	+	Start shotgun 18-dołkowy turniej Texas Scramble dla 4 osób nie ma znaczenia dla handicapu-
16:30	+	Aperitif na tarasie
na koniec	+	Wspólna kolacja i uhonorowanie zwycięzców

Oprócz turnieju golfowego oferujemy wszystkim zainteresowanym bezpłatną lekcję wprowadzającą z profesjonalnym golfistą z GC Mühlviertel St. Oswald.

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie ani sprzęt.

Na **Turnieju golfowym** czy na **treningu szkoleniowym**:

Cieszymy się na wspólny, sportowy dzień na najpiękniej położonym polu golfowym w Górnej Austrii oraz kulinarne atrakcje z nowymi produktami backaldrin.

Prosimy o rejestrację na wprowadzającą sesję treningową lub turniej (podając swój klub golfowy i handicap) pod adresem:
golfturnier@backaldrin.com



Golfclub Mühlviertel
St. Oswald-Freistadt
Am Golfplatz 1
4271 St. Oswald



backaldrin-Golfturnier