



Im Herzen von Schwanfeld befindet sich die Bäckerei Dietmann, die von Udo und Anja Dietmann in zweiter Generation geführt wird. Sie kombinieren moderne, energiesparende und umweltschonende Techniken mit traditionellen Rezepturen und Backmethoden und nehmen sich viel Zeit für den guten und ausgewogenen Geschmack ihrer Produkte. Wir haben mit Herrn Dietmann gesprochen, der uns mehr über seine Bäckerei und seinen Plänen erzählte.

Wie und wann wurde euer Unternehmen gegründet? Das Unternehmen wurde im Jahr 1965 von meinem Vater Winfried Dietmann gegründet und hat seitdem eine lange Tradition in der Herstellung von Backwaren und Konditorei-Produkten.

Im Jahr 2003 wurde das Unternehmen von mir und meiner Frau Anja Dietmann übernommen und erfolgreich weitergeführt. Die Bäckerei Dietmann hat in den letzten Jahren ihr Angebot erweitert und sich auf die Herstellung von hoch-

wertigen Produkten spezialisiert. Dabei legen wir besonderen Wert auf die Verwendung von nachhaltigen Rohstoffe sowie auf eine schonende Verarbeitung.

Wie hat sich das Unternehmen seit der Gründung entwickelt und welche Herausforderungen gab es? Seit der Gründung sind wir unseren Kunden in Schwanfeld treu geblieben. Allerdings hat sich das Unternehmen auch weiterentwickelt und bietet mittlerweile einen Onlineshop mit Lieferservice an, um auch Kunden in den umliegenden Ortschaften ohne Bäcker zu erreichen.

Wir beliefern Dipbach, Untereisenheim, Ober-eisenheim, Wipfeld und Püssensheim. Unsere Kunden haben die Wahl, sich frische Backwaren für das Wochenende (Samstag und Sonntag) nach Hause liefern zu lassen. Die Bestellung kann entweder über unsere Webseite www.dietmann-broetchenservice.de oder tele-

fonisch unter 09384/245 getätigt werden. Die größte Herausforderung bestand darin, eine geeignete Online-Plattform zu entwickeln, die sowohl für uns als Unternehmen als auch für unsere Kunden leicht zu bedienen ist.

Welche Produkte oder Dienstleistungen bietet das Unternehmen an und wie unterscheiden sie sich von Angeboten in der Stadt? Wir bieten eine große Auswahl an Backwaren an, die ausschließlich ohne Fertigmischungen produziert werden. Dabei wird auf eine sehr hohe Qualität geachtet, um den Kunden ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten. Das Sortiment umfasst neben verschiedenen Brotsorten auch Brötchen, Croissants, süße Teilchen und Kuchen.

Im Vergleich zu Angeboten in der Stadt unterscheiden wir uns durch unsere regionale Ausrichtung und traditionellen Herstellungsmethoden. Zudem bieten wir einen persönlichen Kundenservice



vice und eine individuelle Beratung, die in der Stadt oft nicht mehr zu finden sind.

Wie wichtig ist das Thema Regionalität für das Unternehmen und wie wird dies umgesetzt?

Das Thema Regionalität ist uns sehr wichtig. Als „Wasserschutzbäckerei“ verwenden wir ausschließlich Weizenmehl, das in der Region angebaut wurde. Wir sind Teil der Initiative Wasserschutzbrot, die gemeinsam mit Landwirten, Müllern, Handwerksbäckern und Wasserversorgern das Ziel verfolgt, das Grundwasser zu schützen und regionale Wirtschaftskreisläufe zu fördern. Der angebaute Wasserschutz-Weizen wird weniger gedüngt als es bei Backweizen sonst üblich ist, um das Risiko zu verringern, dass Nitrat ins Grundwasser gelangt.

Durch den Einsatz von regionalem Weizenmehl wird nicht nur die Umwelt geschont, sondern auch die regionale Wirtschaft gestärkt. Wir unterstützen somit die nachhaltige Regionalentwicklung und den aktiven Ressourcenschutz.

Wie fördert das Unternehmen die Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen und Vereinen in Schwanfeld?

Unsere Bäckerei fördert die Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen und Vereinen in Schwanfeld, indem wir unsere Hilfe bei jeder möglichen Gelegenheit anbieten und gerne Unternehmen und Vereine mit Equipment und Knowhow unterstützen.

So wirken wir beispielsweise bei verschiedenen Veranstaltungen in Schwanfeld, indem wir unsere Backwaren zur Verfügung stellen oder auch

bei der Organisation unterstützen. Wir sind stets darum bemüht, die Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen und Vereinen zu fördern und zu intensivieren.

Wie sieht die Unternehmenskultur aus und welche Werte werden gelebt?

Die Unternehmenskultur bei uns ist von den Werten Umweltschutz und Qualität geprägt. Umweltschutz steht immer an erster Stelle. Dabei wird darauf geachtet, dass möglichst nachhaltige und umweltfreundliche Verfahren angewendet werden, um die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten.

Dabei achten wir besonders auf eine nachhaltige Produktion und regionale Wirtschaftskreisläufe. Zudem legen wir großen Wert auf eine offene und freundliche Kommunikation mit Kunden und Mitarbeitern.

Wie sieht die Zukunftsplanung des Unternehmens aus?

Wir wollen weiterhin hauptsächlich für Schwanfeld der Dorfbäcker bleiben und werden uns noch mehr mit umweltschonenden Themen und Aufgaben beschäftigen.

Wie bezieht ihr die Anliegen und Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner in eure Geschäftsentwicklung mit ein?

Viele unserer Produkte entstanden durch Kundenanfragen, die wir dann versucht haben, umzusetzen und dadurch unser Sortiment erweitert haben. Ein sehr gutes Beispiel sind unsere Wurzelbrötchen. Wir haben mit dem Wurzelbrot angefangen und erst durch Rückmeldungen unserer Kunden uns eine kleinere Variante einfallen lassen.

SCHWANFELDER 2023
JAHRMARKT
Unternehmen und Kultur erleben
Genießen Sie am Sonntag dem 20. August von 12:00 – 17:00 Uhr
leckere Backwaren mit Kaffee in der Raiffeisenstraße 1.