

Willkommen in der Welt von DewiBack





Tino Leder, Geschäftsführer

Backwaren sind unsere Leidenschaft

Die Liebe zum Bäckerhandwerk treibt uns seit rund 30 Jahren an. Unsere Mission damals wie heute ist es, das traditionelle Handwerk neu zu denken, Qualität und Frische mit modernster Technik und Convenience zu verbinden. So haben wir uns zum Spezialisten für Tiefkühlbackwaren entwickelt.

Mit einem umfassenden Sortiment von über 800 Backwarenartikeln ist unser Handelsunternehmen marktführend in der Branche. Darüber hinaus stellen wir in unserer modernen, IFS-zertifizierten Produktion handwerklich anspruchsvolle Kuchen und Kleingebäcke her.

Unsere Kunden kommen aus den Bereichen Backshops und Filialunternehmen, Foodservice, Tankstellen, Groß-/Einzelhandel und Industrie. Der Verkauf erfolgt durch unseren Hauptsitz in Berlin oder über eine unserer Niederlassungen. Die deutschlandweite Distribution wird mit unserer eigenen Logistik oder über Speditionen bis zum Verkaufspunkt unserer Kunden abgewickelt.

Unsere Erfolgsgeschichte vom 2-Mann-Betrieb bis zu einem Unternehmen mit über 400 Mitarbeitenden nahm im Jahr 2024 den nächsten logischen Schritt. Durch den Zusammenschluss mit Europastry sind wir nun auch international aufgestellt und können unseren Kunden ein noch umfangreicheres Sortiment anbieten.

Bei aller Größe und Entwicklung vergessen wir aber niemals unsere DNA:

Wir sind Bäcker.



Zahlen und Fakten

42.000 m²
Firmen- und Produktionsgelände
am Hauptsitz in Berlin

300 Mio.
verkaufte Stück
pro Jahr

Über 400
engagierte
Mitarbeitende

5.000
Kunden in den
verschiedensten Branchen

- Niederlassungen
- Transshipment Points





Rund 30 Jahre
handwerkliche
Kompetenz,
nachhaltiges
Wachstum und
Stabilität

1996	Michael Decius und Wolfgang Winter gründen DewiBack in Berlin.
2001	Das Handelsunternehmen wird um eine eigene Produktion für Backwaren erweitert. Mit der Herstellung von Brot, Brötchen, Baguettes sowie Croissants und Plundergebäck geht die Erfolgsgeschichte in die nächste Runde.
2005	Die nationale Expansion durch die Gründung der ersten Niederlassung in Hamburg startet. Weitere Niederlassungen und Logistikzentren folgen.
2013	Andreas Stegen tritt als dritter Geschäftsführer und Gesellschafter in das Unternehmen ein. Zeitgleich wird immer wieder in moderne Produktionsinfrastruktur investiert.
2017	Das Unternehmen wächst dank eines Neubaus mit 10.000 Palettenstellplätzen und hochtechnologischen Produktionsanlagen.
2019	Unser langjähriger Vertriebsleiter Tino Leder wird zum Geschäftsführer befördert.
2022	Einstieg unseres Geschäftsführers Tino Leder als Gesellschafter. Zukünftig wird das Unternehmen von Michael Decius und Tino Leder geführt.
2024	Zusammenschluss mit Europastry. Tino Leder leitet das Unternehmen von nun an als alleiniger Geschäftsführer.
2025	Gründung einer weiteren Niederlassung in Döbeln zur direkten Belieferung des Raums Halle/Leipzig, Dresden, Chemnitz/Zwickau und Erfurt.





Alles, was das Herz begehrt

Mit einem Vollsortiment von über 800 Artikeln bieten wir unseren Kunden die komplette Range an Backwaren in den unterschiedlichsten Convenience-Stufen. Vom einfachen Brötchen über süße Stückchen und Kuchen bis hin zu herzhaften Snacks und Ethno-Food. Vom vorgegarten Teigling bis zum fertig gebackenen und dekorierten Produkt. In kürzester Zeit aufgetaut oder aufgebacken gelingen unsere Produkte auch ohne Vorkenntnisse. Denn unsere Kunden in ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen und ihnen diese zu erleichtern, haben wir stets vor Augen.

Unser Basis-Sortiment wird ergänzt um saisonale Produkte und Aktionsware sowie Produkte der Europastry-Gruppe, wie etwa Pan-Cristal- und Brioche-Brot, verschiedene süße und herzhaftes Gebäckvarianten und American Bakery. Darüber hinaus haben wir ein ausgeprägtes Gespür für aktuelle Food-Trends und sogenannte „Wow-Produkte“, wie etwa unsere Cubes. Die Begeisterung unserer Kunden inspiriert uns hier zu immer neuen Geschmacksinnovationen.

Auch den aktuellen Ernährungstrends tragen wir bei der Zusammenstellung unseres Sortiments Rechnung. Kunden achten vermehrt auf gesunde (Bio-)Zutaten, vegetarische und vegane Lebensmittel werden immer mehr verlangt. Daher entwickeln wir unsere Rezepte stetig weiter, folgen Trends und versuchen, mit Innovationen immer einen Schritt voraus zu sein.

Unser Leistungsspektrum

- ✓ Umfangreiches Sortiment an Handelsware
- ✓ Eigenproduktion von süßen Stückchen, runden Kuchen und Blechkuchen unter der Marke „BackLust“
- ✓ Aktuelle Trend- und Wow-Produkte
- ✓ Berücksichtigung aktueller Ernährungstrends
- ✓ Geprüfte und zertifizierte Qualität





Für Profis von Profis

Mit großer Leidenschaft für das Backhandwerk, einem feinen Gespür für neue Food-Trends und fundierten Marktkenntnissen bieten wir unseren Kunden ein erstklassiges Dienstleistungspaket – für Profis von Profis. So stehen wir Bäckereien und Backshops etwa bei der Gestaltung ihres Sortiments als erfahrener Partner zur Seite und erarbeiten individuelle Konzepte. Unseren Kunden aus Industrie und Handel bieten wir ein Private Labeling oder die individuelle Produktentwicklung und -umsetzung nach ihren Wünschen und Vorgaben. Auch Halbfabrikate zur Inhouse-Weiterverarbeitung können wir liefern.

Und wo Fachpersonal fehlt, bieten wir unseren Kunden professionelle Schulungen für ihre Mitarbeitenden, so dass der Umgang mit unseren Backwaren auch ohne Fachkenntnisse gelingt.



Das bieten wir

- ✓ Individuelle Lösungen
- ✓ Private Labeling
- ✓ Unterstützung am POS
- ✓ Schulungen für Personal
- ✓ Erreichbarkeit rund um die Uhr
- ✓ Webshop für eine komfortable und schnelle Bestellung
- ✓ Faire Preisgestaltung
- ✓ Große Bestellmengen
- ✓ Schnelle Lieferung
- ✓ Laufendes Innovationsmanagement
- ✓ Gemeinsame Verkostung und Vorstellung von Neuprodukten
- ✓ Lieferung von Equipment und Zubehör



Mit DewiBack durchstarten

Als moderner und zukunftsorientierter Arbeitgeber stehen wir für Stabilität und generationsübergreifende Werte. Damit schaffen wir langfristige Perspektiven für unsere mehr als 400 Mitarbeitenden.

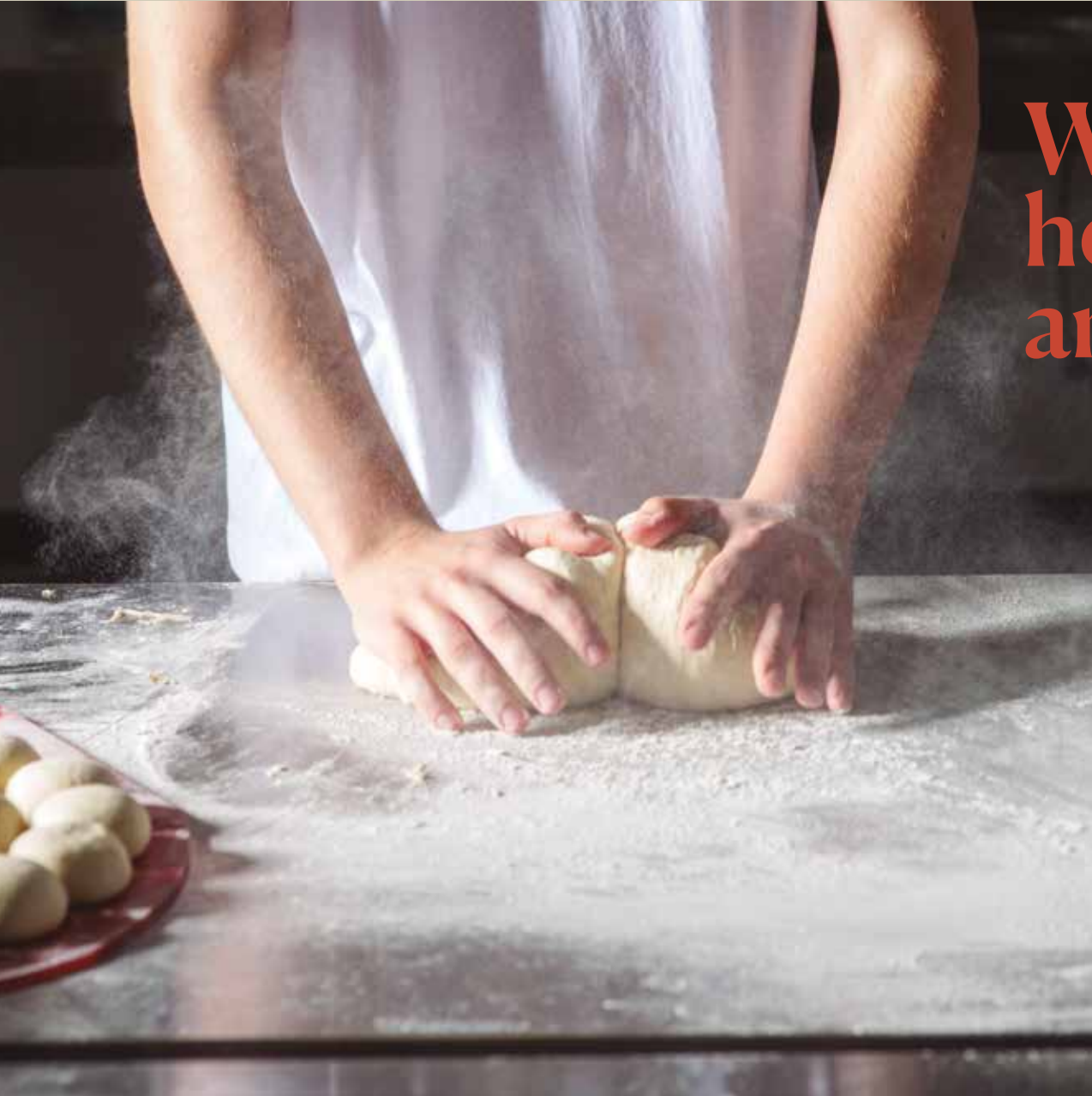
Unsere Tätigkeitsbereiche in der Produktion, im Lager sowie im kaufmännischen Bereich sind vielseitig. Wir beschäftigen selbstverständlich Bäcker*innen und Konditor*innen, aber auch Fachkräfte in den Bereichen Lager und Logistik, Einkauf, Vertrieb und Administration sowie Produktmanagement und Qualitätssicherung. Nicht zu vergessen unsere unverzichtbaren Produktionshelfer*innen und Reinigungskräfte sowie unsere Mitarbeitenden im technischen Bereich – von Elektriker*innen bis zu Schweißer*innen.

All diesen Tätigkeiten gemein ist ein sicherer Arbeitsplatz, ein gutes Arbeitsklima und viele zufriedene Kolleginnen und Kollegen. Ein Job bei DewiBack bedeutet nicht nur berufliche und persönliche Entwicklung und gute Karrierechancen, sondern auch die Möglichkeit, Teil eines sympathischen, offenen und zukunftsgerichteten Teams zu werden. Und das dank Europastry sogar weltweit.



Das macht Arbeiten bei uns aus

- ✓ Freie Wochenenden im Produktionsbereich
- ✓ Arbeiten im Schicht-System
- ✓ Regelmäßige Arbeitszeiten, keine Überstunden
- ✓ Chancengleichheit in einem offiziellen Inklusionsbetrieb
- ✓ Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ Prämienzahlung/Bonusprogramm
- ✓ Hauseigener Sportplatz
- ✓ Hauseigene Kantine mit täglich wechselnden Gerichten
- ✓ Günstige Werkseinkaufskonditionen für Mitarbeitende
- ✓ Ein diverses und weltoffenes Team aus fast 30 Nationen



Wir denken heute schon an morgen

Was für uns ebenso zählt wie der gegenwärtige Erfolg, ist unsere Vision und Verantwortung für die Zukunft – für unsere Mitarbeitenden, für unsere Umwelt, für uns alle.

Wir sind der tiefsten Überzeugung, dass unser Wachstum nicht auf Kosten anderer gehen darf. Daher investieren wir in Projekte und Konzepte, die ein umweltschonendes und CO₂-armes unternehmerisches Handeln ermöglichen.



Rohstoffe aus der Region: Äpfel aus dem Alten Land, Mehl aus Brandenburg



Entwicklung und Vergrößerung der Anlage unter strengen Umweltauflagen



Neubau auf dem modernsten Stand der Wärmerückgewinnung



Einhaltung des Artenschutzes



Geplante Photovoltaik-Anlage auf der gesamten Dachfläche



Verwendung von zertifiziertem Palmöl



Verwertung von Teigresten zur Erzeugung von Biogas



Ein Unternehmen von  europastry

Zentrale

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Straße 30 – 37

D-13581 Berlin

Tel.: +49 30 351935-0

Fax: +49 30 351935-35

E-Mail: customerservice.berlin@europastry.com

NL Hamburg

DeWi Back Handels GmbH

Neuhöfer Brückenstraße 8

D-21107 Hamburg

Tel.: +49 40 2263811-66

Fax: +49 40 2263811-88

E-Mail: customerservice.hamburg@europastry.com

NL Rostock

DeWi Back Handels GmbH

Warnowpier 431

D-18069 Rostock

Tel.: +49 381 806999-01

Fax: +49 381 806999-03

E-Mail: customerservice.rostock@europastry.com

NL Döbeln

DeWi Back Handels GmbH

Harthaer Straße 28

D-04720 Döbeln

Tel.: +49 3431 594988-0

Fax: +49 3431 594988-9

E-Mail: customerservice.ost@europastry.com

www.dewiback.de