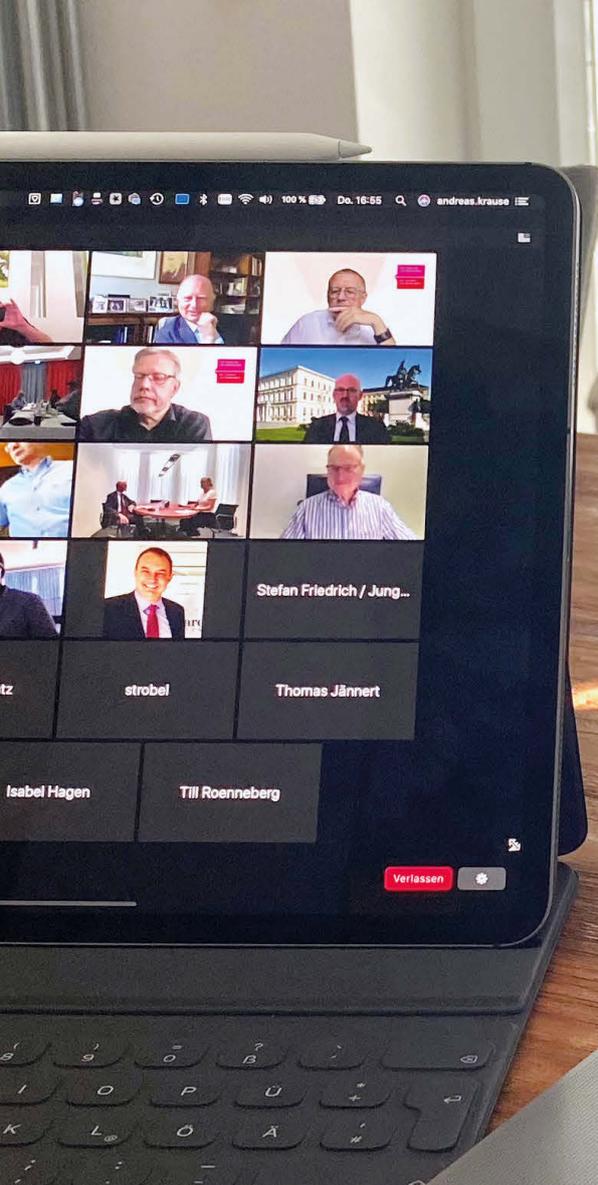


**DIE FAMILIEN  
UNTERNEHMER**

**DIE JUNGEN  
UNTERNEHMER**



# **DIGITALER BAYERN-KONGRESS**

Remote – nicht in unmittelbarer Nähe befindlich,  
aber miteinander verbunden

September 09/2020

# IN HALT

4	BAYERISCHER FAMILIENUNTERNEHMERKONGRESS
7	CYBERSICHERHEIT IM HOMEOFFICE
8	UNTERNEHMENSVORSTELLUNG GOLDLÜCKE
10	BESICHTIGUNG SCHWARZ LOGISTIK
12	BRAU- & GIN-TASTING
16	VALENTINSTAG-DATE BEI BÄCKEREI BECK
18	RÜCKBLICK OPEN BAR / GET TOGETHER / LANDBIERPARADIES
20	TERMINE 2020/2021

# HATTEN WIR EINE WAHL?

## VORSTELLUNG VORSTAND 2020–2022

---

Liebe Familienunternehmer und Familienunternehmerinnen, mittlerweile sind es über 5 Monate, in denen sich unser Leben zwangsweise ziemlich verändert hat. Vielen von uns ist plötzlich und unverschuldet die Geschäftsgrundlage entzogen worden, andere haben von der Krise profitiert. Klar, der Staat und auch wir hätten besser auf so etwas vorbereitet sein können, das sagt sich hinterher ganz einfach. In der Summe kann man jedoch sagen, dass bei uns deutlich mehr richtig als falsch gemacht wurde und dass wir die Chance haben, aus der Krise verstärkt hervorzugehen. Wir wissen jetzt, wie wir mit dem Virus halbwegs leben können. Solange wir dies im Kopf haben und vielleicht gar nicht alle Freiheiten nutzen, die uns wiedergegeben wurden, wird es keine zweite Welle geben.

Gehen Sie bitte alle mit gutem Beispiel voran.

Der Lockdown hat sich verständlicherweise auch auf unseren Verband und den Regionalkreis ausgewirkt, die Arbeit hier ist ja nun nicht das allerwichtigste in den letzten Monaten gewesen. Wir hatten einige Vorstandstreffen mit Zoom, eine Veranstaltung zum Thema Cyber Security und unsere Regionalversammlung, auf der wir unseren neuen Vorstand gewählt haben. Das traditionelle sommerliche Biergartenmeeting hat vermutlich schon stattgefunden, wenn Sie dieses Heft in Händen halten. Veranstaltungen im Herbst werden geplant, aber wir fahren auch hier „auf Sicht“. Unsere politische Arbeit hat Fahrt aufgenommen. Ein großer Erfolg war unser Landeskongress Ende Juli, der nicht im Deutschen Museum in München, sondern online stattfand. Hochkarätige Redner setzten Akzente, wir konnten unsere Angebote an die Gesellschaft bei verschiedenen Politikern gut platzieren. Einen ausführlichen Bericht finden Sie auf den folgenden Seiten.

Unsere „politische Abteilung“ beschäftigt derzeit das geplante Unternehmensstrafrecht, welches bei rechtswidrigem Verhalten nicht nur die Übeltäter im Auge hat, sondern auch deren Arbeitgeber. Der Gesetzesentwurf ist bereits durch das Kabinett, dies geschah im Umlauf, also eher heimlich. Im September soll es im Bundestag beraten werden. Es ist eine weitere Belastung für die meisten von uns, ist wohl unnötig, möglicherweise auch nicht verfassungskonform und kommt vor allem zur Unzeit. Ihr Verband wird alles daransetzen, zumindest eine Mindestbetriebsgröße in das Gesetz zu schreiben, wenn es denn nicht gänzlich verhindert werden kann. Wir halten Sie am Laufenden.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre, viel Erfolg bei der Bewältigung der Krise und nicht zuletzt:

Bleiben Sie gesund!

Ihr  
Thomas Fink  
Regionalvorsitzender Nürnberg  
DIE FAMILIENUNTERNEHMER e.V.



# DIE NEUE REALITÄT, PACKEN WIR ES AN

Beim diesjährigen virtuellen Bayerischen Familienunternehmer-Kongress konnten alle Teilnehmer im Rahmen einer Videokonferenz ihre Fragen stellen.



**Prof. Dr. Angelika Niebler**  
MdEP  
CSU



**Luitpold Prinz von Bayern**  
Landesvorsitzender Bayern/  
DIE FAMILIENUNTERNEHMER



**Prof. Dr. Till Roenneberg**  
Leiter der Human  
Chronobiologie



**Thomas Fink**  
technischer Koordinator

## DIE TRANSFORMATION GESTALTEN

---



**Michael Flügl**  
Pianist Komponist Arrangeur



**Friedrich Merz**  
Vize-Präsident des  
Wirtschaftsrates der CDU e.V.



**Marc Beise**  
Moderator, Wirtschaftschef der  
Süddeutschen Zeitung



**Walter Sennebogen**  
SENNEBOGEN  
Maschinenfabrik GmbH

Hierzu einige Gedanken: Wir können davon ausgehen, dass es auch nach der Überwindung der Pandemie bleibende Veränderungen geben wird im Bereich von Reisen, Büros, Einkaufsverhalten. Besonders betroffen sein werden die Fluggesellschaften, die Hotelgesellschaften, die Büro-Immobilien und Betreiber des stationären Einzelhandels und sämtliche Zulieferer. Während des weiteren Andauerns der Pandemie haben wir bekannterweise noch zusätzlich betroffene Bereiche, z.B. bei Tourismus, Veranstaltungen, Kultur und Sport sowie langlebigen Konsumgütern.

Diese Veränderungen werden für immer so bleiben – auch nach einem Impfstoff. Wir müssen uns also auf einen starken Rückgang der Nachfrage nach bezahlter Arbeit einstellen und wir müssen verhindern, dass hieraus eine riesige Arbeitslosenwelle kommt. Zu diesem Zweck sollte die Kurzarbeit in Deutschland und auch europaweit mindestens auf zwei Jahre verlängert werden. Auch die Liquiditätshilfen in Form von Nachrangdarlehen oder Genussscheinkapital werden besonders im Herbst von großer Wichtigkeit sein.

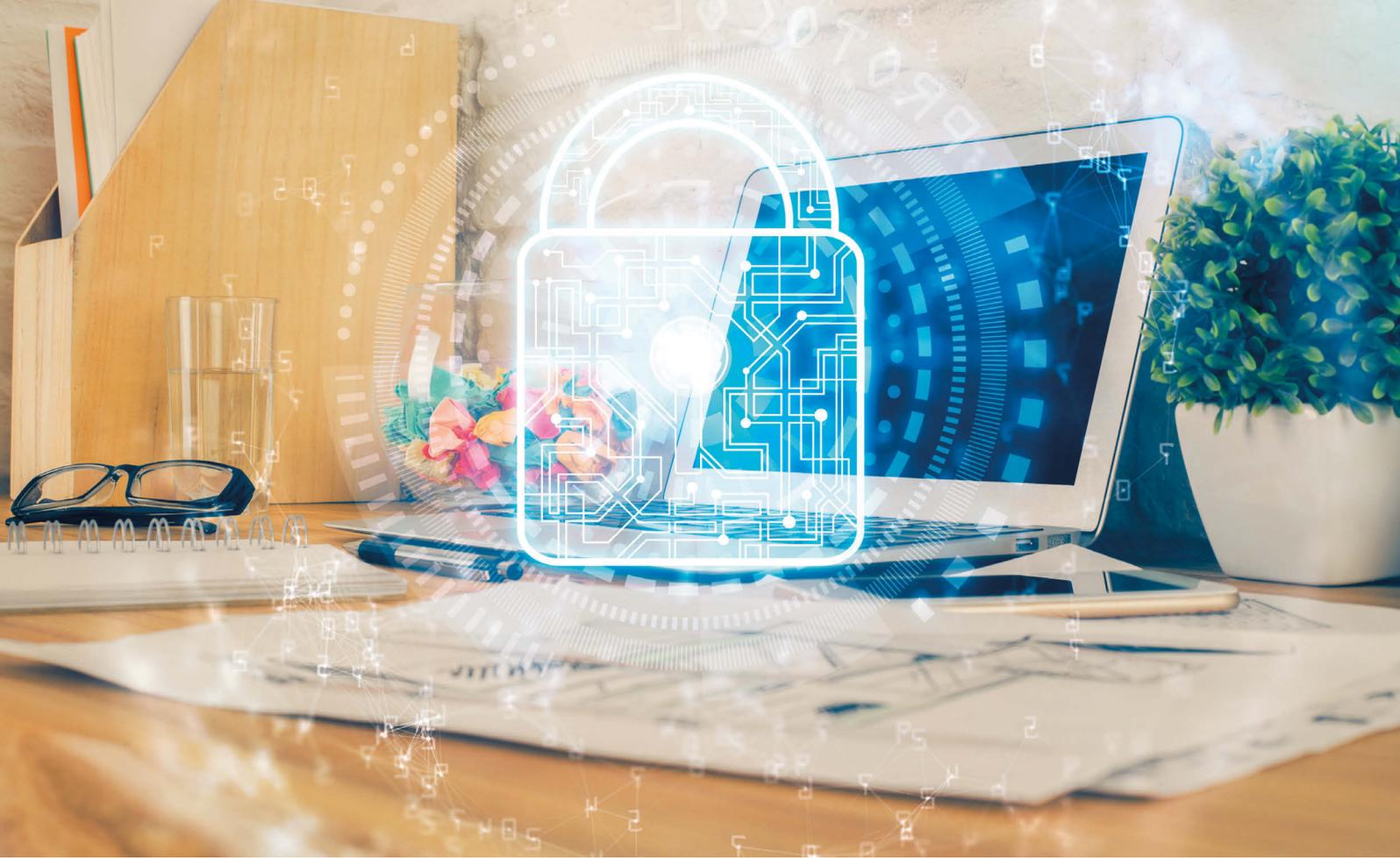
Wir wollen verhindern, dass große Teile der Wirtschaft Konkurs anmelden müssen und dass die entsprechende Anzahl der Mitarbeiter entlassen werden muss. Durch Verlängern der Kurzarbeit geht die Möglichkeit der Anpassung für die Wirtschaft und für die Mitarbeiter in dieser schwierigen Transformationsphase weiter. Lieber machen 100 % der Erwerbstätigen 20 % Kurzarbeit aus, als dass wir 20 % Arbeitslose bekommen.

Über eine erhöhte Flexibilisierung, d.h. eine viel größere Anzahl von Teilzeit-Jobs könnte möglicherweise dieser Rückgang vorübergehend auch durch Markt-Flexibilität abgefedert werden und nicht nur durch die Beanspruchung von Sozialleistungen. Wir wünschen uns natürlich auch, dass einige Maßnahmen zielgerichteter funktionieren als zum Beispiel diese unglückliche Mehrwertsteuerentlastung.

Im Big Picture: Damit auf Dauer die riesigen Arbeitslosenzahlen verhindert werden, stellen wir uns vor, dass Deutschland und die EU so stark in die Zukunftsthemen investieren, dass die freiwerdende Arbeitszeit hierfür wieder eingesetzt werden kann. E-Mobilität, autonomes Fahren, AI, Big Data, unsere eigene Cloud, Green Economy, aber auch europäische Verteidigung und die Entwicklung von Afrika in einem gemeinsamen prosperierenden Wirtschaftsraum.

Wir trauen Herrn Merz den großen Wurf zu; hier geht es um eine integrierte deutsche und europäische, geo-politische Vision, und nicht nur um regionales Krisenmanagement.

Wir sehen es als eine Chance, dass sich die USA und China zu Wettbewerbern entwickeln, mit teilweise rücksichtslosen nationalen Interessen, so dass Europa, beflügelt durch deutsch-französische Initiativen (mit wirtschaftlicher Verantwortlichkeit), mit seinem erfolgreichen Gesellschaftsmodell, das mehr auf Gegenseitigkeit beruht, jetzt eine nie dagewesene große Gestaltungschance hat.



# DATENSICHERHEIT MIT HDI

Am 14. Mai 2020 trafen sich DIE FAMILIENUNTERNEHMER und FAMILIENUNTERNEHMERINNEN zum ersten mal zu einer Remote Veranstaltung.

Herr Johannes Vakalis hat uns in einem Impulsvortrag über die wichtigsten Grundlagen der Cybersicherheit im Homeoffice informiert. Dabei zeigte er aktuelle Daten zu den häufigsten Auslösern von erfolgreichen Hacks, wie man sich als Person schützen kann und wie man als Unternehmen bei seinen Mitarbeitern möglichst viel Awareness schaffen kann.

Wir bedanken uns beim Sponsor HDI für die Vermittlung des Referenten.



Herr Vakalis ist Senior Manager bei der Perseus Technologies GmbH, einem Dienstleister für Datensicherheit

## FIRMENPORTRAIT GOLDLÜCKE GMBH

Seit 15 Jahren realisiert die Goldlücke GmbH maßgeschneiderte, produktionsintegrierte Bildverarbeitungssysteme und Prüfstandlösungen für die industrielle Anwendung. Gegründet von Jürgen Goldlücke 2005 im Innovations- und Gründerzentrum (IGZ) in Erlangen-Tennenlohe, entwickelte sich das Unternehmen stetig weiter. Der Umfirmierung in eine GmbH und dem Umzug in größere Geschäftsräume 2015 folgten die Erweiterung um ein zweites Stockwerk 2017 und ein beachtlicher personeller Zuwachs.

„Die Goldlücke GmbH ist hier in der Metropolregion entstanden und gewachsen“, erklärt Inhaber Jürgen Goldlücke. „Daher ist es für uns wichtig, Teil eines Netzwerkes wie DIE FAMILIENUNTERNEHMER zu sein. Dort können wir uns gemeinsam mit anderen familien- bzw. inhabergeführten Unternehmen organisieren und vernetzen, unsere gemeinsamen Werte gegenüber der Politik und Gesellschaft vertreten und unsere Präsenz verstärken. Besonders interessant finde ich dabei, dass ein branchenübergreifender Austausch zwischen Unternehmen verschiedenster Größen stattfindet, vom kleinen Betrieb bis zum großen Industrieunternehmen ist in unserem Verband alles vertreten.“



Firmengründer:  
Jürgen Goldlücke

Aktuell beschäftigt die Goldlücke GmbH 24 Mitarbeiter, primär aus den Bereichen Maschinen- und Anlagenbau, Informatik und Elektrotechnik. Der Geschäftssitz befindet sich in Fürth-Atzenhof auf dem ehemaligen Flugplatzgelände. Dort stehen neben modernen Besprechungs- und Büroräumen auch Labore für Prüf- und Messaufgaben sowie Forschung und Entwicklung zur Verfügung.

Als Experte für optische Prüfsysteme realisiert das Unternehmen kundenspezifische Komplettsysteme und Softwarelösungen und kombiniert dabei branchenübergreifend innovative Systemarchitekturen mit modernen Bildverarbeitungsalgorithmen für Fertigung sowie Forschung und Entwicklung. Die Hardware- und Softwarekomponenten werden dabei individuell für die Fragestellung des jeweiligen Kunden entwickelt, konfiguriert und automatisiert. So entsteht eine Speziallösung, die in dieser Form auf dem Markt sonst nicht erhältlich ist.

„Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf einer ganzheitlichen Betreuung der Kunden“, erklärt Jürgen Goldlücke. „Neben den eigentlichen Prüfsystemen bieten wir auch die Automatisierung der jeweiligen Untersuchungseinrichtungen sowie messsystemübergreifende Lösungen für die Datenverwaltung und umfangreiche Supportleistungen an. Wir sind je nach Bedarf rund um die Uhr für unsere Kunden da. Auch Dienstleistungen wie Beratung, Erstellung von Machbarkeitsstudien und Durchführung von Auftragsmessungen werden bei uns angeboten und nachgefragt.“



Produktionsintegrierte  
Bildverarbeitungssysteme und Prüfstand-  
lösungen für die industrielle Anwendung

A close-up photograph of an industrial machine, likely a laser cutting or engraving system. The machine's frame is painted a vibrant blue. A vertical assembly, including a laser head and a lens, is positioned to project a bright red laser beam onto a grey metal workpiece. The laser head has a silver-colored knurled adjustment ring and a label with technical specifications. The lens is also silver with a knurled ring and numerical markings. The scene is lit with dramatic blue and red lighting, creating a high-tech industrial atmosphere.

# GOLD LÜCKE

entwickelt und fertigt Systeme zur  
2D- und 3D-Bildverarbeitung für den  
Einsatz in der industriellen Produktion.



## BETRIEBSBESICHTIGUNG BEI SCHWARZ LOGISTIK

---

**20 Paletten Lebkuchen nach München, 20 Paletten Joghurt nach Verona und 10 Tonnen Hopfen auf die Seychellen: Die Schwarz Logistik GmbH liefert Waren in alle Welt.**

2019 Schwarz Logistik zählt zu den Innovationsführern des deutschen Mittelstands. Die Schwarz Logistik GmbH hat den Sprung unter die Top 100 Besten geschafft und wurde unter anderem wegen ihres starken Familienauftritts ausgezeichnet.

Die JUNGEN UNTERNERNEHMER und DIE FAMILIENUNTERNEHMER haben am 6.2.2020 einmal hinter die Kulissen der Spedition blicken dürfen und alle Schwarz Familienmitglieder bei einem lebhaften Austausch im Anschluss an die Betriebsbesichtigung in Nürnberg gut kennen lernen dürfen. Vor 40 Jahren gegründet, steht der fränkische Mittelständler heute im umkämpften Speditionsgewerbe blendend da. „Der Kunde ist voll eingebunden und kann den Lagerbestand sowie spezifische Lieferprozesse digital einsehen“, erklärt Peter Schwarz. Zu seinen Erfolgsfaktoren gehören die Spezialisierung auf definierte Felder, eine digitalisierte Lagerverwaltung, enge Kundenbeziehungen und eine starke Familie Schwarz, auf die man bauen kann: die Chefnachfolge ist schon unter Dach und Fach.

„Die Zusammenführung von Familie und Unternehmen ist nicht immer einfach, vor allem wenn die Emotionen ins Spiel kommen“ sagt Angelika Schwarz lachend mit Blick auf ihre drei Töchter und Schwiegersohn in der Vorstellungsrunde mit offenen Fragen. „Aber genau darin und dem starken Zusammenhalt daraus liegt auch unsere Stärke: Ein Gesellschaftsvertrag / Geschäftsführervertrag kann viel regeln, jedoch die konfliktreiche Komplexität innerhalb der Familie geht über diesen hinaus. Ziel ist es, die Familie zu einem berechenbaren Partner zu machen!“

**Das Erfolgsrezept der Schwarz Logistik liegt an der Familie, die zusammenhält!**

- // 1981 Gründung des Unternehmens durch Peter Schwarz
- // 1991 Berufspädagogische Ausbildung Angelika Schwarz / Aufbau des Bereichs Ausbildung / Weiterbildung / Seminare im Bereich Persönlichkeitsbildung intern und extern
- // 2007 Einstieg der ersten Tochter Susanne Schwarz
- // 2008 Einstieg unseres Schwiegersohns Christian Schwarz-Baumann
- // 2010 Christian Schwarz-Baumann übernimmt die Abteilung Hopfenlogistik
- // 2013 Einstieg unserer zweiten Tochter Katharina Schwarz
- // 2015 Einstieg unserer dritten Tochter Lisa Schwarz (Bachelor of Arts BWL – Spedition, Transport und Logistik)



Die drei Töchter Susanne, Katharina und Lisa der Firmengründer Angelika und Peter Schwarz arbeiten neben ihrer Mutter Angelika längst im Unternehmen, jede von ihnen führt eine eigene Abteilung.

Dreamteam: Familiengründer Peter Schwarz mit seinem Schwiegersohn Christian Schwarz-Baumann, der seit 2008 im Familienunternehmen ist



DIE FAMILIENEUNTERNEHMER (RK Vorsitzender Thomas Fink) und DIE JUNGEN UNTERNEHMER (RK Vorsitzende Christine Sparvoli-Frank) beim Besuch der Schwarz Logistik in Nürnberg

# GIN TAST ING 2020



# ZUM WOHL: GEMEIN SAM DURCH DIE KRISE



Das Probierpaket kam per Post.



## VIRTUELLES BRAU- UND GIN-TASTING

---

Online verbunden kam der RK Nürnberg am virtuell verlängerten Tisch zu einem lustigen Abend und einem wunderbaren fränkischen Brau- und Gin-Tasting zusammen!

Die JUNGEN UNTERNEHMER aus dem RK Nürnberg hatten zu einer ganz besonderen virtuellen Zusammenkunft gebeten und machen mit viel Tatendrang einfach für das Verbandsleben das Beste aus der Covid-Krise. Online haben sich die JUNGEN UNTERNEHMER im Hopfengarten in der Welthauptstadt des Bieres in Bamberg vom Sofa aus getroffen! So hat weder Covid noch der regnerische Junitag der Veranstaltung etwas anhaben können. Das Besondere: Die Mitglieder kamen via Link virtuell dazu – während physisch das leckere Tasting-Set auf dem Tisch aller Teilnehmer stand.

Während der virtuellen Führung tauchte der RK Nürnberg in die Geschichte der fränkischen Braukultur ein. Zu dem Pilotprojekt waren auch die FAMILIENUNTERNEHMER des RKs geladen und tatsächlich hatten alle Teilnehmer das Probierpaket rechtzeitig per Post erhalten.

JUNG UND MUTIG: Auch für die Jungs vom Hopfengarten Bamberg war das Online-Tasting Neuland!

Das fränkische Familienunternehmen gibt zwar regelmäßig Bierbraukurse und Ginverkostungen vor Ort in ihrem wunderschön grünen Hopfengarten, aber live per Video durch ihre Gärtnerei / Brauerei haben sie vorher noch Niemanden geführt. Die Idee für das virtuelle Treffen kam vom Nürnberger Vorstand der JUNGEN UNTERNEHMER, die in der Covid19 Krise darauf achtet, ihre regionalen Unternehmen auch mit kreativen Ideen zu unterstützen. Auf die Nürnberger Initiative hin hat Kris Emmerling, Junior Geschäftsführer des Familienbetriebes, mit der regionalen Vorsitzenden der JUNGEN UNTERNEHMER NÜRNBERG Christine Sparvoli-Frank dann gesagt getan seine Verkostung für die fränkischen UNTERNEHMER kurzerhand online verlegt. Dank dafür gilt auch dem regionalen Vorsitzenden der FAMILIENUNTERNEHMER Thomas Fink, der die Technik dafür bereit gestellt hat.

So ungewöhnlich die Idee, so gewohnt lustig ging es dann aber auch an dem virtuell verlängerten Tisch zu.

Bei einem selbstgebrautem Begrüßungs-Bier mit Eukalyptus Note wurden die Teilnehmer in die generationenübergreifende 150-jährige Historie des Betriebes eingeweiht:



Flo und Kris vom Bamberger Hopfengarten stellen sich, das Familienunternehmen und ihre selbstangebauten Produkte virtuell vor



In der kleinen Familiengärtnerei dreht sich alles um Pflanzen. Die Jungs bauen über 150 Kräuter- und Heilpflanzen, ca 100 verschiedene Tomatensorten, 50 Chillies und natürlich unsere vielen verschiedenen Hopfenpflanzen an. Diese bietet die Gärtnerei als Jungpflanzen an, aber auch handwerklich zu tollen Produkten weiter verarbeitet. Die Biere werden durch den liebevoll selbstangebauten Hopfen zu etwas wirklich besonderem! Noch dazu spiegeln die Biere auch das Unternehmen wider: „Wir haben gelernt, dass über die Generationen hinweg aus der Verbindung von Tradition und neuen Wegen etwas sehr Besonderes entstehen kann. Und so machen wir es auch bei den Bieren: Wir brauen sehr traditionelle fränkische Rezepte und schaffen dann durch die Verwendung von selbstgegärtnerten Zutaten wie bspw. Gurke, Eukalyptus oder Chili etwas vollkommen neues! Lasst euch überraschen.“ So Kris Emmerling, Juniorchef.

Blick über den Laptop in eine wunderbare grüne Welt: Tomate ist nicht gleich Tomate!

Neben dem Bierbrauen und dem Gärtnern (500 seltene Tomatenpflanzen liegen in der Samenbank!) haben Kris und Flo aber eine weitere Leidenschaft: Gin. Denn Gin besteht aus Botanicals. Und woher kommen Botanicals? Richtig, aus dem Garten. So hatten sie den Unternehmern vier verschiedene Gins neben den Hausbiersorten und einer Minz- und Steviapflanze in das Tasting Paket gepackt, die vor allem in Kombination mit den selbsteingekochten Limonadensirups zu spritzigen und frischen Drinks der Extraklasse verschmelzen.

Während der RK gemeinsam die verschiedenen Cocktails zuhause nach Live-Video-Anleitung mit viel Spaß mischen und testen konnte, durfte der RK den beiden Bambergern viele Fragen stellen. Im Rahmen der Veranstaltung wurde mit den Teilnehmern nicht nur über den Geschmack gefachsimpelt, sondern gleich auch das Potential solcher online Verkostungen beurteilt.



Typisch für Unternehmer: Mit Mut und Herzblut dabei

Alle hatten unterstützende Unternehmer-Tipps für das Fortführen der Aktion, auch für ein Publikum außerhalb unseres Verbandes. Spannend fanden alle Teilnehmer vor allem den Blick über den Tellerrand: Wussten Sie, dass Tomaten nur als „Tomate“ deklariert verkauft werden dürfen, wenn sie von der Europäischen Union auch als Tomate deklariert wurden? Da fallen leider viele alte und unbekannte Sorten gleich aus dem Sortiment. Und falls Sie noch nicht wissen wie die leckersten Gin Cocktails entstehen: Hier verraten wir zumindest eines der fränkischen Rezepte aus der virtuellen Cocktailstube: Sprudelwasser und Eis ins Glas geben, darüber 4cl Minz Gin und 4cl Tonic-Water-Sirup frisch gebraut vom Hopfengarten Bamberg. Jetzt fehlt nur die duftende Deko: Ein frisches Minzblatt!

Neben tollen Einblicken in die Welt der Botanicals und digital sehr kreativen Lösungsansätzen in der Corona bedingten Krise (z.B. eine erfolgreiche Crowdfunding Kampagne Online, oder der Instagram Verkauf etc.) wurde selbstverständlich auch das Thema „Arbeiten im Familienbetrieb“ besprochen.

Für alle Mitglieder, die es nicht digital dazu geschafft haben und jetzt Interesse an der Event Location und den leckeren Zutaten haben: Sie können den Hopfengarten jederzeit vor Ort besuchen, frische Pflanzen einkaufen oder auch Events vor Ort im Grünen organisieren (bitte während Covid19 Zeiten vorher online über den Stand informieren):



Hopfengarten Bamberg  
Zollnerstraße 24



96052 Bamberg  
0951 15031940  
info@hopfengarten-bamberg.de

## VALENTINSTAGS-DATE BEI DER FAMILIENBÄCKEREI DER BECK

---

# SÜSSE SCHALE WEI CHER KERN



Im wahrsten Sinne herzlich begrüßt wurden wir am Valentinstag 2020 zur Betriebsbesichtigung in Erlangen-Tennenlohe, nämlich von Konditorware in Herzform: Süßer als ein Blumenstrauß und ideal zum gemeinsamen Veraschen!

Aber nicht nur das Gebäck zum Valentinstag von "DER BECK" wird in Franken mit viel Liebe gebacken. Die Bäckermeister haben uns am Standort Erlangen-Tennenlohe gezeigt, wie aus regionalen Zutaten beste Brot- und Backwaren entstehen. Die Zahlen des Familienunternehmens in der 6. Familiengeneration sind beeindruckend. Pro Woche schlägt die bekannte Bäckerkette mit ca. 150 Filialen mit ihrer eigenen Eieraufschlagmaschine 58.000 Eier auf. Die Eier sind selbstverständlich auch aus der Region zugekauft.

Den Bäckern über die Schulter gucken

Die Geschichte der Bäckerei Der Beck reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. So wurden bereits 1895 in einer Dorfbäckerei in Tennenlohe die ersten Brote an Kunden verkauft. Die Familie Beck aus Tennenlohe steht seit 125 Jahren für die Herstellung feiner Backwaren und Gastfreundschaft. Mit der Bäckerei Ziegler legten die Großeltern von Siegfried Beck den Grundstein für das spätere Unternehmen Der Beck. In seiner über 30-jährigen Erfolgsgeschichte unter der Leitung von Petra und Siegfried Beck ist das Traditionsunternehmen Der Beck kontrolliert gewachsen und erwirtschaftet inzwischen in der sechsten Generation mit Dominik Beck (Mitglied der JUNGEN UNTERNEHMER) einen Jahresumsatz von circa 90 Millionen Euro. Heute zählt die Bäckerei mit ihren 125 Jahren, ca. 150 Filialen und rund 1.550 Mitarbeitern zu den größten Gastronomiebetrieben bundesweit.



Zwischen Sauerteig und vollautomatischen Knetmaschinen, Backöfen, der Krapfenfriteuse und einer Brezenfaltmaschine gab es auch noch allerlei Handwerks- und Konditorkunst zu bewundern. DIE JUNGEN UNTERNEHMER waren fasziniert von der gut geölten Maschinerie die hinter den leckeren Brötchen und Krapfen steckt, die morgens in jeder Der Beck Filiale ab 7 Uhr frisch gebacken erhältlich sind. Der Endkunde bekommt von der ausgeklügelten Logistik oder den frühen Schichten, die teilweise bereits am Vorabend beginnen gar nichts mit, wenn er dann am Ende mit Genuss in seinen guten Krapfen beißt... Das traditionelle fränkische Faschingsgebäck hat mit ca. 100.000 Stück natürlich übrigens am darauffolgenden Faschingsdienstag wieder seine jährliche Hochsaison – typisch fränkisch ist natürlich klassisch der mit Hiffenmark, also Hagebuttenmarmelade, aber es gibt auch sehr leckere Nougat- oder Vanillefüllungen. Umso begeisterter waren DIE JUNGEN UNTERNEHMER aus Nürnberg einen JUNGEN UNTERNEHMER aus den eigenen Reihen einmal hinter die Kulissen bzw. direkt in den Backtopf schauen zu dürfen. Danke, Dominik Beck für die Hilfe bei der Organisation und die tolle Führung!

Als Absolutes Highlight durften wir Familienoberhaupt Siegfried Beck, der uns nach der Führung allerlei Bäckerei-Köstlichkeiten und guten Kaffee aufgetischt hat, mit Fragen zu Strategie, seinem Lieblingsbrot und alles was uns sonst noch eingefallen ist, löchern.

Herzlichen Glückwunsch vom Verband der JUNGEN UNTERNEHMER zu 125 Jahren DER BECK. Weiter so!



# RÜCKBLICK OPEN BAR

## UNTERNEHMER

---

Am 20. Januar 2020 konnten die Mitglieder des Regionalkreises Nürnberg der FAMILIENUNTERNEHMER voller Zuversicht auf das neue Jahr anstoßen. In gemütlicher, kleinerer Runde war es möglich, intensive, persönliche Gespräche zu führen und sich auch mit den Gästen aus Kitzingen und Regensburg ausführlich auszutauschen.

Die Stimmung war sehr angenehm in diesem wunderschönen Rahmen und alle Teilnehmer freuen sich auf die vielen Veranstaltungen der FAMILIENUNTERNEHMER und JUNGEN UNTERNEHMER in diesem Jahr.



# ALLES NEU MACHT DER MAI 2020

## AUF EIN DIGITALES AFTERWORK-BIER MIT DEM NÜRNBERGER REGIONALKREIS

---

Alles neu macht der Mai 2020 haben sich die JUNGEN UNTERNEHMER in Nürnberg gedacht und kurzerhand beschlossen die nächsten Treffen gezwungenermaßen durch die derzeitige Covid-19 Situation online zu verlegen. Gesagt getan und mit Hilfe des Verbandes und Maximilian von Fritsch, dem Leiter der Verbandsabteilung Digitalisierung + Mitgliederintegration, war schnell eine Gruppe RK Nürnberg Workspace Contributors und ein Arbeitsraum online für die Nürnberger Mitglieder organisiert. Passend zur Gründung vor 70 Jahren der JUNGEN UNTERNEHMER im Jahr 2020 gibt es grundlegende Veränderungen und die so oft herbeigesehnte Digitalisierung ist plötzlich nicht mehr nur zum darüber reden sondern handfester Unternehmer Alltag Bestandteil.

Herr von der Hagen hatte den Verbandsmitgliedern eine Austauschplattform für die Regionalkreise versprochen und diese Plattform hat der RK Nürnberg für seinen ersten virtuellen Stammtisch genutzt. Alle Mitglieder sind herzlich eingeladen die Plattform zu besuchen und sich mit den Arbeitsräumen vertraut zu machen.



# RÜCKBLICK LANDBIER PARADIES



## ZÜNFTIGER BIERGARTEN BESUCH

Am 18. August 2020 fanden sich die FAMILIENUNTERNEHMER bei schönstem Wetter im Nürnberger Biergarten Landbierparadies Nordost ein. Es scheint, als hätten wir dort eine neue künftige Heimat gefunden. Das Treffen war vor allem ein Highlight, da es für die erste reelle Zusammenkunft der FAMILIENUNTERNEHMER seit der Corona-Pandemie war. Alle vorherigen Veranstaltungen mussten on remote stattfinden.

Deshalb genossen es alle Beteiligten umso mehr, sich – selbstverständlich unter Einhaltung der gültigen Abstandsregelungen – endlich wieder persönlich über die aktuelle Situation auszutauschen. Alle Anwesenden waren vorbildlich mit Gesichtsmasken erschienen. Neben den ernsteren Themen war in lockerer Atmosphäre aber auch genug Platz für lustige Gespräche und Geschichten. Ein wahrlich zünftiger Abend!

# #nuedigital

## 11.11.2020

PARTNER DES  
**2020** Nürnberg  
**DIGITAL**  
**FESTIVAL**

mr. piXel®

# TERMINE 2020/2021

## 23.09.2020 BÜRGERMEISTEREMPfang IM RATHAUS NÜRNBERG

Nürnberg's neuer Oberbürgermeister Marcus König lädt die JUNGEN UNTERNEHMER RK Nürnberg in den Wolff'scher Bau, Historischer Saal am Rathausplatz 2 in Nürnberg ein.

Besonderheit: Hybridveranstaltung online / offline

Bitte beachten Sie die Covid-19 Maßnahmen und daraus resultierend die stark begrenzte Gastzahl vor Ort auf 20 Personen. Wir laden deshalb alle Mitglieder ein, online dazu zu kommen! Link auf Anfrage per Email.

Wann: 18:30 Uhr

## 23.10.2020 SCHMITT & SOHN (AUFZÜGE) UNTERNEHMENSbesUCH

Einladung folgt über Newsletter.

Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung unter Einhaltung der zum Zeitpunkt jeweils gültigen Abstandsregelungen stattfindet.

## 10.11.2020 FAMILIENUNTERNEHMER KOCHEN ÜBER 6.0 – VIELLEICHT WIEDER GANS ANDERS!

Das Kochevent der FAMILIENUNTERNEHMER geht in die sechste Runde und dieses Mal freuen wir uns auf ein kleines Revival. Es steht nämlich ein Wiedersehen mit dem Nürnberger Spitzenkoch Jürgen Beyer auf dem Programm. Er war bereits bei der allerersten Ausgabe der beliebten Kochveranstaltung im Jahr 2015 mit von der Partie – das Motto damals „FAMILIENUNTERNEHMER kochen Gans anders“.

Die Veranstaltung findet dieses Mal im Eventraum des Schwarzen Adlers in Nürnberg-Eibach statt.

Nähere Informationen zur Anmeldung folgen bald.

Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung unter Einhaltung der zum Zeitpunkt jeweils gültigen Abstandsregelungen stattfindet.

## 09.–17.11.2020 DAS NÜRNBERG DIGITAL FESTIVAL

Das Festival der digitalen Gesellschaft ist eine jährlich stattfindende Veranstaltungsreihe der digitalen Community für die gesamte Metropolregion Nürnberg.

## NEU: ENTSPANNTES "GET-TOGETHER" ALLE 2 MONATE AM ERSTEN DONNERSTAG

STAMMTISCH / DIE JUNGEN UNTERNEHMER entdecken Nürnberg kulinarisch – Alle 2 Monate am ersten Donnerstag testen wir gemeinsam neue Lieblingsrestaurants und Bars. Anmelden bei Franca Frank oder kommt gerne einfach spontan vorbei. Ihr habt einen Vorschlag? Wir freuen uns auf Eure Geheimtipps!

Anmerkung: Achtung – Wechselnde Locations!

Bitte vorab immer den Restaurant check online nicht vergessen. Aktuelle Infos unter: Veranstaltungen JUNGE UNTERNEHMER NÜRNBERG

## 09.12.2020 NEUWAHL JUNGE UNTERNEHMER & WINTERLICHE WANDERUNG MIT DEN GLÜCKS- ALPAKAS

Wir wandern durch das winterliche Franken zu einem Weingut um dort die fränkischen hochwertigen Weine zu verkosten. (Die gekauften Weine können mit den Satteltaschen der Alpakas problemlos zum Ausgangspunkt zurück transportiert werden.)

Bei einem winterlichen, leckeren Essen vor Ort und einer entspannten Glühwein Pause auf dem Weg finden die Neuwahlen des Vorstands der JUNGEN UNTERNEHMER statt.

Treffpunkt: Hannas Glücks-Alpakas, Im Haag 5,

lphofen / Advanced Glühweintour

Teilnehmergebühr: 20 Euro / nzb

Thomas Fink  
Regionalvorsitzender  
Regionalkreis Nürnberg  
DIE FAMILIENUNTERNEHMER e.V.  
SOFISTIK AG  
Flataustraße 14 | 90411 Nürnberg  
Tel.: 0911 39901-0  
vorstand@familienunternehmer-nuernberg.de

Christine B. Sparvoli-Frank  
Regionalvorsitzende  
DIE JUNGEN UNTERNEHMER  
GUAMPA - Ferdinand Kreutzer Sabamühle GmbH  
Burgbernheimer Str. 11  
90431 Nürnberg  
Tel.: 0911 324720