

Viel Liebe für das traditionelle Backen



Hasan Yürekirmaz und sein Sohn Ali betreiben zusammen die Bäckerei Firat GmbH.

Fast jeder Basler hat schonmal in ein feines Brot der Bäckerei Firat gebissen – allerdings ohne es zu wissen. Denn der Familienbetrieb beliefert mit seinen Backwaren unzählige Gastronomiebetriebe, Verpflegungsstände, Detailhändler, Hotels und Kulturbetriebe in der Region Basel.

Eine klassische Bäckerei sucht man an der Rosentalstrasse 68, gleich beim Badischen Bahnhof, vergebens. Versteckt hinter einer markanten, orangen Eingangstüre verbirgt sich allerdings die geräumige Backstube der Bäckerei Firat, die hier die Infrastruktur der stadtbekanntesten Bäckerei Zoller vor 12 Jahren übernommen hat. Gegründet wurde die Bäckerei Firat 1996 von Hasan Yürekirmaz im basellandschaftlichen Hölstein. Er hat das Bäckerhandwerk ursprünglich in der Türkei erlernt und sich nach diversen Anstellungen in St. Galler Bäckereien für

einen Gang in die Selbstständigkeit in der Region Basel entschieden. Heute leitet er den Familienbetrieb zusammen mit seinem Sohn Ali, der dem Betrieb vor fünf Jahren beigetreten ist.

Multikulturelles Brotsortiment

Nicht untypisch für das Kleinbasel: Die Bäckerei Firat darf mit Sicherheit das multikulturellste Brotsortiment der Region für sich beanspruchen. Verpflegungsstände, Detailhändler, Gastronomiebetriebe, Hotels und Kulturbetriebe profitieren von einem umfassenden «Schweizer» Sortiment, das auf traditionelle Art und Weise gebacken wird und von Halbweiss-, Ruch- und Pariserbroten bis zu Hot Dogs und Hamburgerbroten reicht. Zu den türkischen Spezialitäten zählen dagegen das Sesambrot «Simit», verschiedene Fladen- und Dönerbrote sowie Börek. Abnehmer sind hier in erster Linie die vielen türkischen Lebensmittel-, Spezialitätengeschäfte und Gastronomiebetriebe der Region.

Preisvorteil ohne Qualitätsverlust

Bis zu 10000 frische Brote unterschiedlichster Art liefert die Bäckerei Firat jeden Tag an ihre Kunden aus. «Dieses Volumen

und die Tatsache, dass keine Kosten für eigene Verkaufsflächen anfallen, versetzt uns in die Lage, unseren Kunden äusserst vorteilhafte Preise anbieten zu können», beschreibt Ali Yürekirmaz das bestens florierende Geschäftsmodell der Bäcker Firat. Um diese Menge stemmen zu können, gehen die Lichter in der Backstube denn auch zwei bis drei Stunden früher an als in gewöhnlichen Bäckereien. Und wie ist es bei diesem Konzept um die Qualität bestellt? «Wir verwenden ausschliesslich hochwertige Rohstoffe aus der Region. Unser Mehl beziehen wir bei der Knecht-Mühle in Leibstadt und unsere Hefe bei der Klipfel Hefe AG in Rheinfelden», erläutert Hasan Yürekirmaz. Das überdurchschnittliche Wachstum, das der Betrieb in den vergangenen vier Jahren mit dieser Strategie erfahren durfte, gibt den beiden sicher recht.



Bäckerei FIRAT GmbH

Rosentalstrasse 68, 4058 Basel

Telefon +41 61 681 30 33

E-Mail info@baeckerei-firat.ch

 www.baeckerei-firat.ch