

UNSERE GUTE SEELE GEHT IN RENTE

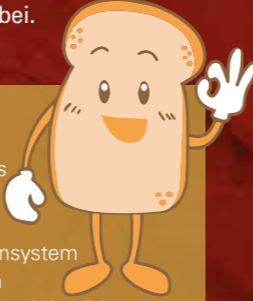
Wir danken Dora Rabenberg von Herzen für viele Jahre Treue und Engagement. Jetzt geht Frau Rabenberg in Rente. Wir wünschen ihr für den neuen Lebensabschnitt alles Liebe & Gute und freuen uns, dass sie uns mit reduzierter Stundenzahl auch weiterhin zur Seite steht. Da unsere Kollegin eine begeisterte Läuferin ist, beteiligten wir uns als Sponsor an den Trikots der LG TV Bunde.



Frau Dora Rabenberg (hält das Trikot in der Hand) geht in Rente

UNSER HANDWERKS-BROT IST GESUND

Unser Brot liefert nicht nur Energie, sondern auch sehr wertvolle Nährstoffe. Gerade Vollkornbrote enthalten die Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe des ganzen Getreidekorns und tragen so zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung bei.



Unser Vollkornbrot enthält:

- Kohlenhydrate:** Die ideale Energiequelle
- Mineralstoffe:** Eisen: Baustein des Blutfarbstoffes
Magnesium: Als Erregungshemmer
- Ballaststoffe:** Unterstützen den Stoffwechsel
- Spurenelemente:** Insbesondere Zink, für das Immunsystem
- Pflanzliches Eiweiß:** Zuständig für die Zellregeneration
- Vitamin B1:** Stärkt Konzentration, Gedächtnis und Kondition
- Vitamin B6:** Unterstützt Stoffwechsel und die Blutbildung



www.baekerei-musswessels.de

Die Kunst des
Bäckens seit
1868



Eine Information für unsere Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten, Partner und Freunde des Hauses

UNSERE MOTIVATION

Unsere Basis bleibt Respekt und Vertrauen

Alle Musswessels-Kollegen bekommen eine Hohe Wertschätzung für ihre engagierte Arbeit. Wir alle verhalten uns gegenüber jedem Team-Mitglied loyal und ehrlich. Wir sehen alltägliche Probleme nicht als etwas worüber wir uns beklagen, sondern als Herausforderung besser zu werden.

Zukunft positiv und sicher gestalten

Das größte Potenzial unseres Unternehmens ist jeder einzelne Mitarbeiter. In der Summe sind wir als große Familie besonders stark. Wir halten intensiv zusammen, helfen uns gegenseitig und gestalten uns so eine positive Zukunft.

Einkauf bei uns ist ein Einkaufs-Erlebnis

Jedes Team-Mitglied ist ein Botschafter der Marke Musswessels und engagiert sich auf menschlicher und fachlicher Basis dafür, dass unsere Kunden aus Überzeugung in unseren Bäckereifachgeschäften einkaufen. Jeder Kollege sorgt dafür, dass der Kunde bei uns fachkundig und freundlich beraten wird.

Rückblick auf das Jahr 2015

Auch im vergangenen Jahr haben wir wieder viel erreicht. Dafür danken wir allen Kolleginnen und Kollegen. Wir wissen, wie viel Einsatz, Ehrgeiz, Ideen und Leidenschaft ihr jeden Tag mit in eure Arbeit einbringt.



AUFMERKSAM & ENGAGIERT

KOLLEGIN FESTIGT UNSERE ZUKUNFT MIT. WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, WENN AUCH ANDERE KOLLEGEN MITMACHEN!

Unsere besonders engagierte Kollegin Frau Sarah Rykena hat bereits ihre Ausbildung in unserem Unternehmen absolviert. Seit August 2010 gehört sie zu uns und gab uns den Tipp auf ein frei stehendes Ladenlokal in Schortens. Wir eröffneten dort und durch Frau Rykena konnten 8 neue Arbeitsplätze entstehen. Im Namen des gesamten Teams ein dickes Lob und großen Dank!



Unser Fachgeschäft in Schortens

AZUBISCHULUNG GESTARTET

UNSER NACHWUCHS IST UNS SEHR WICHTIG.

Wir hatten jede Menge Spaß an den Tagen unserer Azubischulung und danken allen Kolleginnen und Kollegen, die sich so engagiert beteiligt haben.



In der Backstube gab Thorsten Scheer Infos zur Teigführung



Produktwissen das A&O



Ran an die Konditor-Torten



Tanja Wessels erläuterte



Bereit für Notizen



Wichtiges zum Verkaufsgespräch: Christina gab Infos

BACKSTUBE: NEUE AZUBINE

WIR BEGRÜßEN UNSERE NEUE AUSZUBILDENDE IM TEAM!

Vor dir steht ein neuer Lebensabschnitt und alle „alten“ im Musswessels-Team stehen dir mit Rat und Tat zur Seite. Wir freuen uns auf eine schöne Zeit mit dir!



Ausbildungsleiter Daniel Pastoor (links) mit Auszubildende Chris Spekker (Mitte) und Betriebsleiter Michael Zepp (rechts)

UNSER NEUES CAFÉ & BÄCKEREIFACHGESCHÄFT IN WEENER, POSTSTRASSE 3

Wir bieten unseren Kunden Tag für Tag frische Brötchen, Brot, Kuchen und Torten nach traditioneller Handwerksart, leckere Kaffeespezialitäten, Tee sowie frische Snacks. Jeden Samstag und Sonntag zaubert unser Team in Weener ein ganz tolles Frühstücksbuffet, an dem sich unsere Kunden dann in der Zeit von 08.00 bis 12.00 Uhr bedienen können. Unsere freundlichen und engagierten Kolleginnen & Kollegen leisten täglich ganz hervorragende Arbeit und tragen so entscheidend zu unserem Erfolg bei. Wir danken Frau Vera Pals, Frau Tanja Pastoor, Frau Corinna Eilers, Frau Heike Rösken, Frau Annelen Dreyer, Frau Sarah Haats, Frau Katja Bruns, Frau Maike Auen und unserer Bezirksverkaufsleitung Frau Ariane Derenthal für ihren großen persönlichen Einsatz.



Unsere Veggie-Snacks



Die gesündeste Ernährung mit positiven Auswirkungen auf Klima- & Umweltschutz, Tier- & Menschenrechte.



Green Power

Veggie-Baguette

Reiselbert

Scharfe Henne

SCHÜLERLOTSEN-KAMPAGNE

EIN DICKES LOB AN UNSER BACKSTUBEN-TEAM FÜR EURE TOLLEN IDEEN

An dieser Stelle möchten wir ganz herzlich unser Backstuben-Team loben. Die Schülerlotsen-Kampagne war eine tolle, kreative Idee von euch.

Wir danken euch für euer Engagement und eure Einsatzbereitschaft. Wir wissen zu schätzen, was ihr täglich leistet, ganz besonders in der vergangenen Weihnachtszeit.

Unser Backstuben-Team überzeugt mit tollen Kreativ-Ideen!



KÖNIGIN DES VERKAUFES

ECHT KLASSE: TESTEINKÄUFE ERFOLGREICH BESTANDEN

Ab sofort werden unsere Profi-Bäckereifachverkäuferinnen mit dem Poloshirt „Königin des Verkaufes“ ausgezeichnet, wenn Sie Testeinkäufer optimal beraten. Viele Kolleginnen und Kollegen haben den Test erfolgreich bestanden. Einige unserer Besten:

- 👑 Frau Pals in Weener
- 👑 Frau Credit in OL Ofenerdiek
- 👑 Frau Lukas in Bad Bentheim
- 👑 Frau Birne in Werlte



links: Christina Mußwessels, rechts: Ariane Derenthal (Bezirksleiterin) mit dem Shirt „Königin des Verkaufes“

UNSER BUTTERKUCHEN: EINE KÖSTLICHKEIT ...

DIE AUCH NOCH JUNG UND FIT HÄLT



Unser Butterkuchen mit leckeren Erdnüssen und leicht und locker aufgeschlagener Vanillecreme ist nicht nur eine Köstlichkeit für jeden Anlass, sondern auch ein Produkt, das jung hält. Unser Butterkuchenspezialist Herr Volker Nowak (71) ist top fit und quickfidel. 1969 erhielt er seinen Meisterbrief als Bäckermeister und seit 2009 arbeitet er in unserem Team. Herr Nowak ist ein sehr geschätzter Kollege und wir freuen uns im Team darüber, dass er noch lange seine Erfahrung in unsere Arbeit einbringt.



UNSER ZIEL IN DER QUALITÄTS-SICHERUNG: DIE BESTE HANDWERKLICHE QUALITÄT IN DER REGION



Unser Brot ist etwas ganz besonderes. Jeder Kunde erwartet ein Höchstmaß an aromatischem und saftigem Genuss sowie ein appetitliches Äußeres über einen langen Zeitraum nach Kauf des Brotes. Hierfür sorgen unsere Kollegen aus der Qualitätssicherung (QS-Runde). Vielen Dank für eure tolle Arbeit!



Mehr als lecker: Unser Brot ist etwas ganz besonderes

AZUBI GLÄNZT

ZEUGNISDURCHSCHNITT 1.0



Eine unserer besten Azubis: Frau Silke Parkschatow (3. Lehrjahr)

Alle unsere Auszubildenden glänzen mit Fleiß und Engagement. In dieser Ausgabe möchten wir Frau Silke Parkschatow aus dem Fachgeschäft in der Brunnenstraße in Leer ganz besonders erwähnen, denn sie hat einen Notendurchschnitt von 1,0 auf ihrem Abschlusszeugnis erreicht. Als Dank schenken wir ihr einen Kino-Gutschein.

KNUSPER, KNUSPER, KNÄUSCHEN...

HEXENHAUS-BASTELN IN VIELEN FACHGESCHÄFTEN UNSERER BÄCKEREI



Auch die Großen hatten Spaß -v.r.n.l Peter Winnen (Konditormeister), Herr Ulrichs (Inhaber Markant Flachsmeer), Tanja Wessels.

Das kostenlose Hexenhaus-Basteln in vielen unserer Bäckereifachgeschäfte war ein riesiger Spaß für die Kleinen.

In dieser Ausgabe zeigen wir Bilder vom Markant Markt Ulrichs in Flachsmeer sowie vom Combi-Markt in Lingen.



Die Kinder aus Lingen beim Basteln der Hexenhäuser mit Peter Winnen.

KUNDENZUFRIEDENHEIT

WENN SIE BEGEISTERT SIND, SAGEN SIE'S WEITER. WENN SIE UNZUFRIEDEN SIND, SPRECHEN SIE UNSER QUALITÄTSMANAGEMENT AN

Ständige Verbesserungen im Sinne unserer Kunden sind uns besonders wichtig und zeichnen uns als handwerklichen Bäcker aus. Wir produzieren ausschließlich in unserer eigenen Backstube in Rhede (Ems) und haben somit den größtmöglichen Einfluss auf die Herstellung unserer Backwaren.

Für Wünsche, Anregungen, Kritik und Fragen haben wir immer ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an, wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung.

Ihre Ansprechpartnerin für Qualitätsmanagement & Kundenzufriedenheit

Dipl.-Ing. (FH) Julia Frei
Tel. 04964/ 91 89-37
Fax 04964/ 91 89-5537
j.frei@musswessels.com

