

FAMILIENBÄCKEREI  
IN DER REGION  
SEIT 1868

150 Jahre 1868-2018



[www.musswessels.com](http://www.musswessels.com)

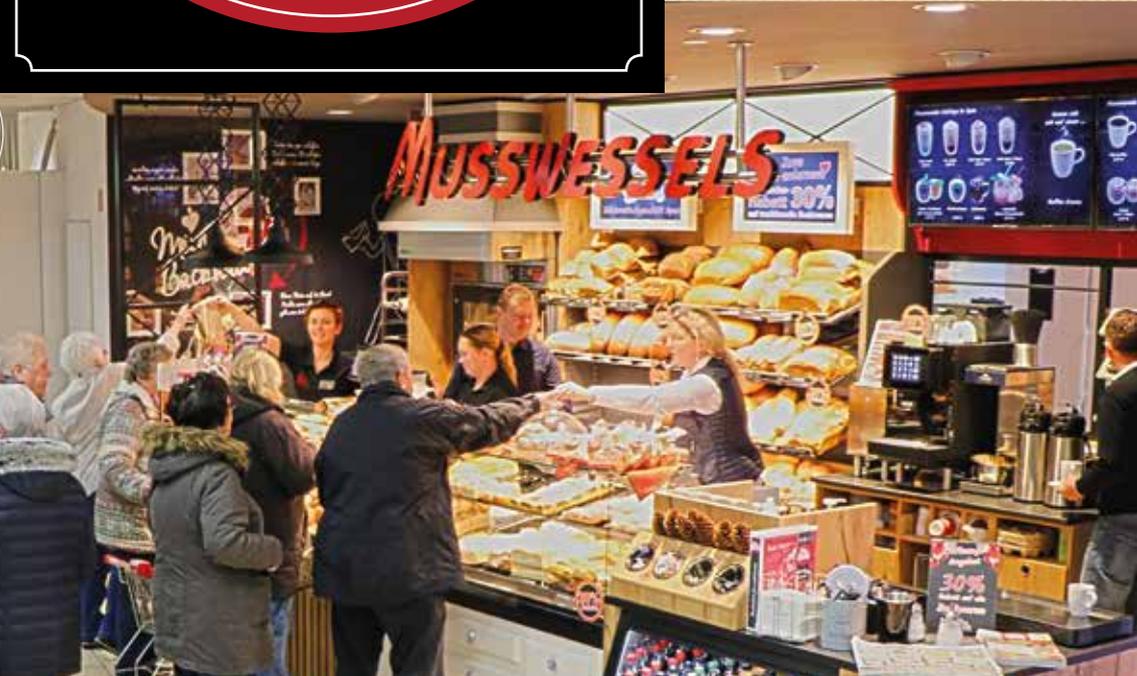
Frismentzung

MUSS  
WESSELS  
der Bäcker

NEWS 1 – 2019



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



## NEUERÖFFNUNG IN APEN

Als Lieblingsbäckerei in der Region eröffneten wir unser neues Bäckereifachgeschäft und Café im Markant Markt Stiel in Apen. Wir danken unserem neuen Partner und unseren Kunden aus Apen für die vielen lieben Glückwünsche zur Eröffnung und den großen Zuspruch, den unsere handwerklichen Backwaren, einzigartigen Kaffeespezialitäten und Snacks erhalten haben.

„Mein Markt ist jetzt um eine weitere Attraktion reicher“, bestätigt Sven Stiel und freut sich über den neuen, hochwertigen Auftritt an seiner Vorkassenzzone. Und auch wir als Musswessels-Team sind sehr zufrieden. In Apen ist ein weiteres, schönes Bäckereifachgeschäft mit gemütlichem Café entstanden. Hier laden wir unsere Kunden zum Einkauf handwerklicher Backwaren nach traditionellen Rezepturen und dem Genuss von Kaffeespezialitäten und Konditortorten ein. Zur Eröffnung begrüßten uns auch der Bezirksvorsteher Albrecht-Erich Krause und der erste Vorsitzende des Gewerbekreises Apen, Hans Joachim Tietjen. Wir danken ganz besonders Sven Stiel und seinem Team für die erfolgreiche Zusammenarbeit.



# 150 Jahre RUND 3.000 BESUCHER AM TAG DER OFFENEN TÜR

Seit 1868 sind wir ein leidenschaftlicher Bäcker, der tief in unserer Region verwurzelt ist. Wir pflegen unsere Traditionen und leben gleichzeitig Modernität. In vierter Generation sind wir ein familiengeführtes Unternehmen. Eng verbunden mit unseren Kolleginnen und Kollegen gestalten wir unsere Gegenwart als führende Bäckerei in der Region und richten uns auf die Zukunft aus. Mit einem Tag der offenen Tür feierten wir unser Jubiläum. Wir freuten uns riesig, denn als Anerkennung unseres Wirkens kamen rund 3.000 Kunden, Freunde und Partner aus der Region, um diesen Tag mit uns in unserer Familienbäckerei zu feiern. Unser Moderator, Heino, sorgte für ausgelassene Stimmung und erklärte bei laufender Produktion Abläufe und Verfahren



bei der Herstellung unserer traditionellen Backwaren. Wir danken allen von Herzen, die gekommen sind und mit uns unser Jubiläum feierten. Und wir danken der besten Zutat unserer Handwerksbäckerei - unseren Kolleginnen und Kollegen, die sehr engagiert alles dafür taten, dass dieser Tag für alle in schöner Erinnerung bleiben wird.



## KONDITIONORTORTEN

Unser neues Musswessels-Tortenkonzept macht unsere handwerklichen Konditor-torten jetzt mit verfeinerten Rezepturen noch köstlicher.

## HEINZ: MIT LAIB UND SEELE



Heinz (rechts)  
Daniel (links)

Unser Bäckermeister Heinz Thomes begleitet junge Menschen im Gesellenausschuss als Prüfer der Innung Aschendorf-Hümmeling auf dem Weg in eine erfolgreiche Bäckerzukunft. Heinz ist ein leidenschaftlicher Bäcker mit Laib und Seele. Lieber Heinz, vielen Dank für dein großes Engagement in unserem Handwerk. Zusammen mit unserem Betriebsleiter Daniel Pastoor freut er sich über unsere neue Ausrollmaschine, die durch eine automatisierte Steuerung für eine nochmal bessere, und vor allem gleichbleibendere Qualität sorgt. Und genauso wichtig ist uns, dass die neue Ausrollmaschine mit neuesten energetischen Standards unsere Umwelt schont.

## LEIDENSCHAFTLICHSTE BÄCKEREI BERND: EINER UNSERER BESTEN



Daniel Pastoor, Bernd Terfehr und Julia Mußwessels (v. l. n. r.).

Unser Bäcker Bernd Terfehr ist in unserer Backstube eine wichtige und verantwortungsvolle Persönlichkeit. Als Spezialist für Kuchen und Feingebäck hat er jüngst unsere Creme-rezeptur für unseren Butter-Creme-Kuchen neu aufgelegt und ein sehr köstliches Ergebnis geliefert. Hierfür möchten wir dir, lieber Bernd, auch an dieser Stelle ein großes Lob aussprechen. Vielen Dank für das tolle Rezept. Bernd arbeitet seit 2006 als Bäcker in unserer Familienbäckerei und schätzt an seiner Arbeit besonders den kreativ handwerklichen Umgang mit unseren hochwertigen Zutaten und den Freiraum sein Können und seine Ideen einzubringen. Daniel und Julia sind schon gespannt, womit Bernd sie als Nächstes überrascht.



## UNSER EISKONZEPT

Unser neues Eiskonzept "Musswessels eiskalt köstlich" erhält ein fantastisches Kundenfeedback. Hierüber freuen wir uns sehr und planen den Ausbau in weiteren Bäckereifachgeschäften.

# LEBEN OHNE LEpra E.V. BROT KAUFEN UND GUTES TUN



10 Cent spendeten unsere Kunden beim Kauf eines unserer handwerklichen Brote im Bäckereifachgeschäft Combi Aschendorf. Der Spendenerlös unterstützt den Verein Leben ohne Lepra e.V. Die Familie Muckli gründete 1989 diesen gemeinnützigen Verein, der es sich zum Ziel gesetzt hat, Lepra- und Tuberkulosekranken in Indien zu helfen und ihre Lebenssituation zu verbessern. Im Namen unserer Kunden freuten wir uns über die Spendenübergabe und sagen herzlich Dank an alle, die diese tolle Spendenaktion unterstützten.



Unsere Bezirksverkaufsleiterin Tanja Wessels übergab den Spendenscheck an Thea Kosse Muckli und Astrid Muckli



## HERZLAKE



Unser beliebtes Hexenhausbasteln mit Kindern fand auch vergangenes Jahr wieder großen Anklang. Hier einige Bilder vom süßen Basteln aus unserem Bäckereifachgeschäft und Café in Herzlake.

## KAMMER- UND KREISBESTE

Als führende Bäckerei in der Region möchten wir auch in der Ausbildung unseres Nachwuchses neue Maßstäbe setzen. Immer öfter schließen Musswessels-Junioren als Kreisbeste oder Kammerbeste ihre Ausbildung ab.

Damit geht das Lob in erster Linie an unsere Auszubildenden. Wir sind aber als handwerkliche Bäckerei auch stolz darauf, dass wir mit innerbetrieblichen Weiterbildungsmaßnahmen gute Grundlagen zum Start junger Menschen in Berufsleben bilden. Wir entwickeln die innerbetriebliche Ausbildung fortlaufend weiter und bieten unseren Auszubildenden, die sich für eine Karriere im Handwerk entscheiden viele interessante Vorteile und umfangreiche Unterstützung.



Ein Event mit Schultüten: "Einschulung" des neuen Jahrgangs

## REGIONAL FÜHRENDE BÄCKEREI: NEUE KASSEN



In unseren Bäckereifachgeschäften & Cafés sind jetzt 110 neue Kassen nach neuestem Stand der Technik und Anforderungsprofil im Einsatz.

Die neuen Kassen bieten unseren Kolleginnen und Kollegen des Fachverkaufs eine leichtere Bedienbarkeit. Für unsere Kunden entstehen wesentlich schnellere Kassier- und Kundeninformationsvorgänge, wie beispielsweise zu Fragestellungen zum Thema Allergene.

## CEKA FUSSGÄNGERZONE



Nach dem Umbau ist besonders der Außenbereich ein beliebter Anlaufpunkt für die Genießer von leckeren Backwaren und Kaffeespezialitäten.

Unsere neueste Ladenbaulinie haben wir im CEKA (Leeraner Fußgängerzone) erfolgreich umgesetzt. Wir danken allen im Musswessels-Team für ihren Einsatz während des Umbaus und freuen uns über das tolle Feedback unserer Kunden.

## EFFIZIENTERE ERGEBNISSE NOCH BESSERE QUALITÄT

Unser Kollege Holger Rabenberg (Leiter der gesamten Teigproduktion) freut sich besonders über unseren neuen Kneiter, der dem neuesten Stand der Technik entspricht. Der neue Kneiter liefert wesentlich effizientere Kneitergebnisse und liefert somit eine noch bessere Qualität im Endprodukt. Selbstverständlich erfüllt auch diese Maschine jetzt umwelt-schonende Energiestandards.



# RHAUDERFEHN: MUSSWESSELS SPONSORTRIKOTS



## Special Guests

In Rhauderfehn hatten wir Special Guests, die ganz schön leben in unser Fachgeschäft und Café brachten. Wir luden die kleinen Fußballstars ein, leckeren Kakao zu trinken und un-



ser tägliches Tortenbuffet zu testen. Danach bekamen die F-Jugend des SV Eiche Ostrhauderfehn (Foto re.) und die G-Jugend von Tura 07 Westhauderfehn (Foto li.) mit glänzenden Augen ihre neuen Trikots. Der Nachmittag ist und bleibt unvergesslich. Wir hatten jede Menge Spaß und freuen uns auf die Erfolge der Mannschaften. Liebe Grüße an die Trainer Johannes und Andreas. „Hut ab!“, ihr leistet wichtige und wertvolle Jugendarbeit.

## GEMEINSAME ERFOLGSGESCHICHTE BIRGIT WECKERT AUS NORDHORN

Nicht verzagen, Birgit fragen: Dieses Sprichwort ist der Deckel, der zum Topf passt, wenn man unsere Birgit Weckert kurz und bündig beschreiben will. Unsere Kollegin managet unser Bäckereifachgeschäft und Café in Nordhorn sehr erfolgreich mit einer klaren und zielbewussten Linie. Als erfahrene Fachgeschäftsleitung entwickelt sie die Umsätze treffsicher weiter. Birgit sorgt für begeisterte Kunden und stärkt den Zusammenhalt unseres Teams in Nordhorn im Marktkauf Kutsche. Liebe Birgit, auch an dieser Stelle möchten wir uns für deinen Elan, deine Treue und deine Einsatzbereitschaft für unsere Bäckerei bedanken. Bleib so, wie du bist - eine Klasse Kollegin und Führungskraft mit Herz am rechten Fleck und einem Blick für das Wesentliche.



Christina (links) überreichte Birgit einen Blumenstrauß und dankte ihr für besonders engagiertes Wirken in unserer Familienbäckerei.

## WEITERE 100 QM CHARME FÜR BAD BENTHEIM



Täglich ein köstliches Frühstücksbuffet. Erweiterung um 100 Genuss-qm

Als eine der erfolgreichsten Bäckereien in der Region nutzen wir jede Möglichkeit, unsere Bäckereifachgeschäfte und Cafés noch schöner zu gestalten. Unser Bäckereifachgeschäft in der Apotheker-Drees-Straße 1 in Bad Bentheim wird jetzt von 200qm auf 300qm Fläche vergrößert. Wir möchten unseren Kunden in Zukunft täglich ein köstliches Frühstücksbuffet bieten. Besonders danken wir unserer Fachgeschäftsleitung Beate Steiner für ihr offenes Ohr und die vielen Verbesserungsvorschläge, die sie mit eingebracht hat. Unsere ersten Buffetgäste werden wir demnächst begrüßen. Hierauf freuen wir uns als Lieblingsbäckerei der Region besonders.

## KÖNIGINNEN DES VERKAUFS



Petra Heyen



Anke Snyders und (li.) Kim Hauff

Wir gratulieren Petra Heyen aus unserem Fachgeschäft Pappenburg Kirchstraße sowie Anke Snyders und Kim Hauff aus Nordhorn. Alle drei Kolleginnen haben zuletzt den Testkauf erfolgreich bestanden und gehören jetzt zu unseren Königinnen des Verkaufs. Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für Euer Engagement im Verkauf!

## BACKSTUBE: HHG ZU BESUCH



Der Verein für Handel, Handwerk und Gewerbe (HHG) Rhede kam anlässlich unseres 150-jährigen Jubiläums zu einer Stippvisite in unsere Bäckerei. Die Mitglieder legten selber Hand an und versuchten sich als Bäcker und Konditoren. Wir verbrachten einen schönen Abend mit interessanten Gesprächen.



Liebe Kollegen, bitte denkt immer daran: Wir sind für jeden telefonisch erreichbar, wenn es einmal Probleme oder Schwierigkeiten gibt. Greift zum Telefon. Vielen Dank!