

FAMILIENBÄCKEREI  
IN DER REGION  
SEIT 1868

150 Jahre <sup>1868-2018</sup>



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

*Firmenerbestung*  
**MUSS  
WESSELS**  
*der Bäcker*

NEWS 1 – 2020



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



## ERÖFFNUNG OSTRHAUDERFEHN

Als erfolgreiche Bäckerei eröffneten wir unser neues Bäckereifachgeschäft und Café im Edeka Markt Schmidt in Ostrhauderfehn. Unsere Eröffnung war ein großer Erfolg. Wieder einmal ernteten wir als Lieblingsbäckerei Begeisterung, Glückwünsche und Zuspruch unserer Kunden. Wir freuen uns sehr über die anerkennende Wertschätzung unserer täglichen Arbeit als Handwerksbäcker ...

Franziska Schmidt, die Inhaberin des Edeka Marktes ist begeistert. Sowohl unsere gemütliche Ladenbaulinie als auch unser Angebot als Spezialitätenbäcker sprengen den Rahmen des sonst Üblichen. Spezialbrote, besondere Brötchen, Konditortorten, einzigartige Kaffeespezialitäten und heiße Bäckersnacks geben der Vorkassenzone einen besonderen Kick und machen den Einkauf von Backwaren zum Genuss-Erlebnis. Unser Café mit viel Tageslicht und unsere Außenterrasse laden zum gemütlichen Verweilen ein. Wir danken unserem Team in Ostrhauderfehn für Leidenschaft und Einsatz.



# Musswessels macht Lust auf DINKEL

Dinkel steckt voller Vitamine, Mineralien, besitzt einen hohen Anteil an Ballaststoffen sowie gesunden, ungesättigten Fettsäuren. Sein nussiger Geschmack ist deutlich aromatischer als Weizen.

Als Spezialitätenbäcker in der Region möchten wir in dieser Ausgabe unserer Firmenzeitung drei besonders beliebte Produkte aus unserem gesunden Dinkelsortiment vorstellen. Unser Augenmerk gilt unserer Dinkel-Stulle, unserem Dinkel-Burschen und unseren Dinkel-Brötchen. Wir möchten erläutern, welche

Vorteile unsere Dinkel-Produkte bieten. Dinkel ist sehr gesund, denn er enthält viel hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine und Mineralstoffe. Ebenso punktet Dinkel mit einem hohen Anteil

an Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren. Weiterhin enthält Dinkel einen hohen Gehalt an Kieselsäure, welche dafür sorgt, dass das Gewebe

im Organismus gefestigt und dessen Elastizität erhöht wird. Haare, Nägel und Haut profitieren hiervon und die Kieselsäure fördert zudem die Konzentrationsfähigkeit. Und nicht zuletzt schätzen viele unserer Kunden auch das nussige Aroma unserer köstlichen Dinkel-Spezialitäten.



Dinkel-Stulle

Dinkel-Bursche

## Einzigartige Schaubäckerei in Norddeutschland



Unsere Schaubäckerei im Marktkauf Kutsche in Nordhorn ist einzigartig in Norddeutschland. Vor den Augen unserer Kunden stellt unser Bäcker Klaus Colmer regionale

Spezialitäten wie verschiedene Variationen des Grafschafter Rührkuchens, handgemachte Rosenbrötchen oder die Nordhorer Kruste, ein rustikales Roggen-Dinkel-Mischbrot her.

Eine Schaubäckerei, die auf regionale Spezialitäten setzt, kommt bei unseren Kunden sehr gut an.

## 1.000 BAGUETTES IN DER STUNDE SCHLAGKRAFT FÜR LECKERES

Daniel Hillebrand und Hendrik Feldkamp arbeiten als Bäcker an unserer Baguettelinie in der Vorproduktion. Unsere Baguettelinie schafft mit der handwerklichen Verstärkung durch unsere Bäcker 1.000 vorproduzierte Baguettes. Unser Baguetteroller arbeitet mit besonderen Aufarbeitungsmethoden. So können wir zum Beispiel Rund- oder Spitzbaguette herstellen sowie viele leckere Baguetterezepturen vorbereiten. Dass wir hier von Vorproduktion sprechen, bedeutet, dass die Werke unserer Bäcker vor den Augen unserer Kunden frisch in unseren Bäckereifachgeschäften gebacken werden, um die beste Qualität im Endprodukt zu bieten. Lieber Daniel, lie-

ber Hendrik, wir danken euch beiden im Namen aller Kolleginnen und Kollegen unserer Familienbäckerei für eure tolle Arbeit an unserer Baguettelinie, die ihr täglich leistet.



(l.) Daniel Pastoor, (Mitte) Daniel Hillebrand, (r.) Hendrik Feldkamp.

## VERENA HAT UNS BEFLÜGELT AUSZEICHNUNG ALS TEAM-ENGEL



(l.) Christina Mußwessels, (Mitte) Team-Engel Verena Vagedes, (r.) Verkaufsleiter Sascha Bayer.

Unsere Kollegin Verena Vagedes aus dem Fachgeschäft Combi Sögel berichtete, wie sehr sich viele Kolleginnen und Kollegen aus den Teams von Fachgeschäft zu Fachgeschäft unterstützen. Unsere Verena arbeitet seit zehn Jahren in

unserer Familienbäckerei. Sie ist ein sehr engagierter Teamplayer. Christina und Sascha bedankten sich mit einem Team-Engel-Poloshirt. Liebe Verena, deine offenen Worte und dein Einsatz für Zusammenhalt sind großartig.

# UNSERE LIEBLINGSBÄCKEREI IN EMLICHHEIM



WIR SIND DER BÄCKER FÜR GRENZÜBERSCHREITENDEN GENUSS  
MIT FINGERSPITZENGEFÜHL WIEDER EINMAL ERFOLGREICH

Seit Sommer letzten Jahres bieten wir unseren begeisterten Kunden in Emlichheim an 7 Tagen in der Woche ein köstliches Frühstücksbuffet, ein tägliches Tortenbuffet vom Konditormeister, handwerkliche Backwaren, „Heiße Bäckersnacks“ und besondere Kaffeespezialitäten. Als Lieblingsbäcker setzen wir in Emlichheim neue Akzente.



In Emlichheim an der Bahnhofstraße 2 eröffneten wir im Sommer 2019 unser neues Bäckereifachgeschäft und Café mit großzügiger Außenterrasse und viel Parkraum für unsere Gäste. Als Spezialitätenbäcker, der ebenso Erlebnisgastronomie für die ganze Familie bietet, sind wir mit viel Lob und Zuspruch in Emlichheim aufgenommen worden. In sehr kurzer Zeit haben wir viele neue Stammkunden für unsere handwerklichen Backwaren gewinnen können. Hierunter befinden sich viele Menschen aus unserem niederländischen Nachbarland. Somit bieten wir grenzüberschreitenden Genuss außerhalb unserer Region. Das macht uns sehr stolz. Wir danken unserem tollen Team in Emlichheim für die besonders gute und engagierte Arbeit.



Unser Service-Team in Emlichheim,  
Bahnhofstraße 2,  
freut sich auf Ihre Buffet-Reservierung!  
Tel. 05943 2490447

## KONZENTRIERT DABEI



In vielen Combi-Märkten begeisterten wir auch in 2019 mit unserem beliebten Hexenhaus-Basteln unsere kleinen Kunden.

## DAUMEN HOCH



Ebenso bastelten wir in vielen anderen Fachgeschäften mit lächelnden Gesichtern und strahlenden Augen Hexenhäuser.

## GEMEINSAME ERFOLGSGESCHICHTE IM REAL OL UNSER STEFFEN IST EIN TOP TEAM-PLAYER

Unser Kollege Steffen Hirsch aus unserem Bäckereifachgeschäft und Café im Real in Oldenburg ist als Fachgeschäftsleiter ein Senkrechstarter und Top-Team-Player. Er leitet mit sehr viel persönlichem Einsatz Tag für Tag den Verkauf und motiviert alle Kollegen und Kolleginnen gekonnt. Steffen entwickelt die Umsätze unseres Bäckereifachgeschäftes kontinuierlich weiter und ist

sehr offen für neue Herausforderungen und Ideen. Steffen schätzt nach eigenen Angaben offene Worte und Direktheit. Er freut sich sehr, dass seine Leistungen in dieser Ausgabe der Firmenzeitung Anerkennung finden. Lieber Steffen, wir danken dir im Namen unserer Familienbäckerei für deine zuverlässige und engagierte Arbeit. Du bist ein Klasse Kollege.



(l.) Christina Mußwessels, (Mitte) Steffen Hirsch unser Fachgeschäftsleiter im Real in Oldenburg, (r.) André Lange unser Bezirksverkaufsleiter.

## MUSSWESSELS TV IN DER BACKSTUBE - DIGITAL



In Zukunft noch größere Bildschirme im Einsatz, um die Vorteile des Musswessels-TV in der Backstube noch effizienter nutzen zu können.

Unser Musswessels-TV in der Backstube hat sich als Instrument zur zeitnahen Information über aktuelle Ereignisse im Produktionsbetrieb bestens bewährt. Alle

Kolleginnen und Kollegen sind in der Produktion stets auf dem neusten Informationsstand. Jetzt planen wir den weiteren Ausbau mit noch größeren Bildschirmen.

## EINE WEITERE AUSROLL- MASCHINE FÜR UNSERE BACKSTUBE



Qualitativ einwandfreie Teigblöcke und Teigbänder sind die Grundlage für konstant hochwertige Gebäcke, die in unserer Backstube hergestellt werden. Unsere neue Ausrollmaschine mit einer automatisierten Steuerung liefert qualitativ

so überzeugende Ergebnisse, dass wir uns kurzerhand dazu entschlossen haben eine weitere Ausrollmaschine zu kaufen. Unsere Kollegen Tanja Brinker und Peter Broer freuen sich über unseren Ausrollmaschinen-Zuwachs.

## IMMER MIT OFFENEM AUGE & OHR DURCH DIE NACHT



(l.) Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks und Ausbildungsleiter Michael Zepp, (r.) Daniel Pastoor Bäckermeister und Betriebsleiter.

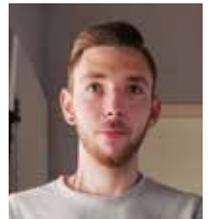
Unser Bäckermeister Michael Zepp arbeitet seit 18 Jahren in unserer Familienbäckerei. Michael ist unser Nachtschichtverantwortlicher. Er trägt damit in der Nacht die Verantwortung für die Qualität unserer handwerklichen Backwaren und ist das Bindeglied zwischen Produktion und Versand. Michael ist der Ansprechpartner für alle Kolleginnen und Kollegen. Ebenso ist er für Instandhaltungsmaßnahmen in der Nachtschicht verantwortlich. Lieber Michael, du bist in unserer Backstube eine der ganz wichtigen, gewissenhaften und loyalen Persönlichkeiten. Wir danken dir für deinen Einsatz und deine Bereitschaft, seit vielen Jahren Verantwortung zu übernehmen.

## COMBI ASCHENDORF ENDE FEBRUAR GEHTS LOS



Im Combi-Aschendorf starten wir ab Ende Februar mit unserem täglichen, köstlichen Frühstücksbuffet.

In vielen Bäckereifachgeschäften und Cafés bieten wir als Lieblingsbäckerei der Region ein tägliches Frühstücksbuffet. In Aschendorf bislang noch nicht. Dann erreichte uns die E-Mail eines jungen Aschendorfers, der leidenschaftlich gern köstlich frühstückt. Er fragte an, ob ein Frühstücksbuffet-Angebot auch in Aschendorf möglich wäre. Lieber Dennis, ab Ende Februar kannst du in Aschendorf täglich frühstücken - und selbstverständlich ist für dich und deine Freundin euer erster Besuch kostenlos.



Dennis Funke schrieb uns eine E-Mail.

# 7 NEUERÖFFNUNGEN IN 2020

## NEUERÖFFNUNG DÖRPEN



Neue Fachgeschäfte in Aurich, Recke Hörstel und Hopsten

In Dörpen an der Hauptstraße 22 eröffneten wir unser neues, großes Bäckereifachgeschäft

und Café. Zur Eröffnung erhielten die ersten 400 Kunden einen köstlichen Gutschein. Die

Beschenkten erhalten 30x5 Brötchen kostenlos zum Kennenlernen. Diese Aktion war ein sehr großer Erfolg und wir freuen uns sehr darüber, dass wir viele begeisterte Neukunden erhalten haben.

## IN KÜRZE: BAD ZWISCHENNAHN



Als erfolgreichste Bäckerei in der Region eröffnen wir bald unser neues Bäckereifachgeschäft und Café im Kurort Bad Zwischenahn. Wir freuen sehr auf unseren neuen Standort.

## IN KÜRZE: PAPANBURG HAUPTKANAL



In unserem neuen Bäckereifachgeschäft und Café am Hauptkanal in Papenburg bieten wir bald ein köstliches Frühstücksbuffet, „Heiße Bäckersnacks“ und viele weitere Köstlichkeiten.

## GLÜCKLICHE GESICHTER FÜR DEN GUTEN ZWECK



(v. l.) Sascha Beyer (Verkaufsleiter), Andre Freerks (Bezirksverkaufsleiter), Gaby Kuipers (Vorsitzende Naipunnya), Frau Tatjana Robbers (Fachgeschäftsleitung Apen), André Lange (Bezirksverkaufsleiter).

In Apen übergaben wir Frau Kuipers einen Spendenscheck in Höhe von fünfhundert Euro zur Unterstützung ihrer tollen Projekte in Indien. Weitere Informationen über den Verein Naipunnya International bietet die Homepage unter: [naipunnya.de](http://naipunnya.de)



## HEISSE SCHNITTE TRIFFT LAUGENSTANGE



Mit einer großen Auswahl an frischen, „Heißen Bäckersnacks“ begeistern wir unsere Kunden.

In vielen Bäckereifachgeschäften bieten wir unseren heißen Verkaufshit direkt aus unseren Spezialöfen an. Wir kombinieren unsere eigenen Backwaren mit edlen Zutaten. Wir freuen uns über den großen Zuspruch unserer begeisterten Kunden und versprechen, dass wir weitere Genuss-Ideen liefern werden.

## ORGANISATIONS-TALENTE HINTER DEN KULISSEN

Manuel Schilling (l.) und Michael Hildebrandt (r.) sind federführend verantwortlich dafür, dass Tag für Tag die bestellten Produkte und die korrekten Mengen an unsere Bäckereifachgeschäfte ausgeliefert werden. Sie führen die Personaleinsatzplanung durch und vollziehen die letzte Qualitätskontrolle, bevor ein Produkt unsere Backstube verlässt. Lieber Manuel, lieber Michael, ihr seid klasse Kollegen, vielen Dank an euch und euer Team für die tägliche Arbeit in unserer Musswessels-Familienbäckerei.

## BETRIEBSJUBILÄUM KARIN WÜBBOLD - SEIT 30 JAHREN IM TEAM UNSERER MUSSEWESSELS-FAMILIENBÄCKEREI

Als Karin vor dreißig Jahren mit ihrer Lehre zur Bäckereifachverkäuferin begann, war unsere Familienbäckerei noch ein kleiner Betrieb mit neun Bäckereifachgeschäften und sechzig Kolleginnen und Kollegen.

Unser Senior, Anton Mußwessels, stellte Karin damals als Fünfzehnjährige ein. Karin fühlte sich sofort wohl und sie erinnert sich lächelnd an Weihnachtsfeiern im kleinen Kreise und daran, dass ihr einmal eine Torte aus der Hand fiel und sie deshalb bestürzt war, weil sie beim Start in ihr Berufsleben keinen Fehler machen wollte. Karin arbeitete mit viel Herzblut im Fachverkauf und half auch im Versand tatkräftig mit. Ihre Prüfung schloss sie dann mit der Note eins als Innungsbeste ab - das ist typisch für Karin, so ist sie halt. Zum Jubiläum überreichten ihr Antonius und Jan-Bernd einen Gutschein für eine schöne Kreuzfahrt. Gemeinsam stießen die drei dann mit einem Glas Sekt auf das Betriebsjubiläum an und schwelgten in Erinnerungen. Heute kennt jeder Stammkunde in unserem Bäckereifachgeschäft in Rhede Karin und sie kennt ihre Kunden, viele sogar von klein auf an. Liebe Karin, auch an dieser Stelle möchten wir im Namen aller Kolleginnen und Kollegen unserer Familienbäckerei unseren großen Respekt dir gegenüber aussprechen. Ohne Menschen wie dich, die uns über Jahrzehnte treu und loyal zur Seite stehen, die mit uns durch dick und dünn gegangen sind, wären wir nicht dort, wo wir heute stehen. Wir wünschen dir auf deiner Kreuzfahrt viel Spaß, Abwechslung und Erholung.



Für einen besonderen Menschen



Gutschein für 2 Personen über eine Mini-Kreuzfahrt

## HERR WINNEN - BOTSCHAFTER UNSERER FAMILIENBÄCKEREI



(v. l.) Daniel Pastoor (Betriebsleiter), Peter Winnen (Konditormeister), Sascha Beyer (Verkaufsleiter).

Peter ist in der Backstube ein absolut zuverlässiger und engagierter Kollege. Doch nicht nur in der Backstube wirkt er mit 100%. Wenn wir Neueröffnungen feiern, steht er bereit und verzaubert unsere Kunden mit kleinen Kunstwerken aus Marzipan. In der Vorweihnachtszeit reist er von Bäckereifachgeschäft zu Bäckereifachgeschäft, um mit unseren kleinen Kunden Hexenhäuser zu basteln. Er begleitet Besuchergruppen durch unsere Backstube und ist somit ein Botschafter unseres Unternehmens und des Bäckereihandwerks. Lieber Peter, wir danken dir für deine Einsatzbereitschaft, für deine tolle Arbeit, die du immer mit viel Bäckerherz vollbringst.

## BUTTERKUCHENREZEPT SEIT 100 JAHREN FRISCH



Wir verkaufen in Flachsmeer über 1.000 Stück köstlichen Butterkuchen, den wir nach traditioneller Rezeptur herstellen.

100 Jahre alt und trotzdem frisch, saftig und lecker. Im Markant Ulrichs in Flachsmeer verkaufen wir frisch vom Blech unseren traditionellen Butterkuchen. Anlass war der Geburtstag unseres Butterkuchenrezeptes, das seit 1920 in unserer handwerklichen Bäckerei verwendet wird. Unsere Butterkuchen-Aktion war ein toller Erfolg und zeigte uns wieder einmal, wie sehr unsere Kunden die traditionellen Rezepturen „Feiner Backwaren“ lieben. Über 1.000 Stück des Blechkuchens aus Hefeteig kauften unsere Kunden bei ihrem Lieblingsbäcker. Denn gerade in Ostfriesland gehört ein Stück Butterkuchen zur traditionellen Teetied.

## VIELE SCHLIESSEN ALS KREIS- ODER KAMMERBESTE AB UNSERE AUSZUBILDENDEN STARTEN RICHTIG DURCH



Unsere Bezirksleiterin Bettina Terheiden erklärt, wie aus einem guten Verkaufsgespräch ein noch besseres werden kann.



Praktische Übungen: Was ist bei der Snackherstellung zu beachten? Worauf kommt es an? Viele Fragen, viele Antworten.



Die „Einschulung“ unserer Auszubildenden des ersten Lehrjahres.



Unsere „Shooting Stars“ des zweiten Lehrjahres freuen sich auf eine Karriere im Handwerk.

Selbstverständlich gelten Lob und Anerkennung in erster Linie unseren fleißigen Auszubildenden, die überdurchschnittlich oft als Kreis- oder Kammerbeste ihre Ausbildung abschließen.

Einen Teil trägt aber auch unser internes Schulungskonzept bei, das unsere Auszubildenden erfolgreich auf einen Abschluss in ihrem Lehrberuf als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei vorbereitet. Die Geschäftsführung unserer Familienbäckerei betont immer wieder: „Lieblingsbäcker in der Region zu sein, kann nicht vor dem Tresen enden.“ Eines unserer Erfolgsrezepte besteht darin, dass wir auch hinter dem Tresen die gleiche Leidenschaft und Herzblut für den Verkauf unserer leckeren Backwaren wecken. Dieses Kernziel verfolgen unsere internen Schulungen. Trockener und praxisferner Lernstoff sind hier nicht angebracht. Lernen in lockerer Atmosphäre und mit sehr praxisnahen Bezügen sind die Steilvorlagen, die unsere Auszubildenden nutzen können. Viele unserer Auszubildenden befinden sich bereits kurz nach der Ausbildung in leitenden Positionen. Eine Karriere im Bäckereihandwerk ist ein vielversprechender Start in Berufsleben. Das macht uns sehr stolz auf unsere Auszubildenden.



## REGENJACKEN FÜR DEN VfL HERZLAKE



Über neue Regenjacken freute sich die D1 Jugendmannschaft des VfL Herzlake. Mit einem Blumenstrauß bedankte sich der Vorstandssprecher des VfL, Ernst Elbers, bei unserer Fachgeschäftsführung im Edeka Herzlake, Josina Gusta Vos, für das Sponsoring im Namen unserer Familienbäckerei. Im Anschluss luden wir die kleinen Kicker zu Kakao und Kuchen ein. Wir wünschen euch weiterhin ganz viel Fußball-Erfolg.

# UNSERE MOTIVATION 2020

## Unsere beste Zutat ist unser Musswessels-Team

Jede Kollegin und jeder Kollege leistet in seinem Wirkungsbereich hervorragende Arbeit. Wir haben großen Respekt und Wertschätzung für die tägliche Arbeit, die unsere Kolleginnen und Kollegen in allen Unternehmensbereichen leisten.

## Musswessels-Familienbäckerei

Als Familienbäckerei besitzen wir immer ein offenes Ohr, wenn Schwierigkeiten oder Probleme auftreten sind wir jederzeit ansprechbar.

## Lieblingsbäckerei in der Region

Wir haben uns zur Lieblingsbäckerei in der Region entwickelt. Hierauf sind wir stolz und wollen weiterhin als erfolgreichster Spezialitätenbäcker gelten.

## Gemeinsam wachsen

Täglich wachsen wir mit unseren Aufgaben. Und ebenso wächst unsere Familienbäckerei. Gemeinsam wachsen wir und können uns den Herausforderungen der Zukunft mit Erfolg stellen.

Antonius Mußwessels

Christina Mußwessels

Julia Mußwessels

Joh. Bernd Mußwessels

## HEXENHAUS-BASTELN



Unser kostenloses Hexenhaus-Basteln für Kinder war auch in 2019 ein toller Glücksmoment. Längst ist das Basteln mit den Kleinen zum festen Musswessels-Event geworden. In den letzten fünf

Jahren bastelten wir an über 150 Terminen mit rund 2.500 Kindern. Wir freuen uns jedes Jahr, wenn unsere Bäckereifachgeschäfte zu Bastelstuben für die Kleinen werden und wir loslegen können.

## VERKAUFSWETTBEWERB KARTOFFELKRUSTE



1. Platz Fachgeschäft Apen



2. Platz Fachgeschäft Gronau

Wir danken allen Kolleginnen und Kollegen für die tollen Ergebnisse im Verkaufswettbewerb Kartoffelkruste. 1. Platz Apen: Frau Robbers und Frau Juraschek. 2. Platz Gronau: Fr. Serulla-Garrido, Fr. Schiemann, Fr. Speidel und Fr. Zywitzski. 3. Platz ASD Combi: Fr. Schmees, Fr. Bekaan, Fr. Schaa und Fr. Baese 3. Platz Ochtrup: Fr. Pöhler, Fr. Tewes, Fr. Strickmann, Fr. Wellkamp. Wir freuen uns schon auf den nächsten Wettbewerb.

## FERIENPASS-AKTION IN UNSERER BACKSTUBE



Im letzten Jahr wurden anlässlich der Ferienpassaktion mit viel Spaß und Gekicher in unserer Bäckerei leckere Amerikaner gebacken und verziert. Mit dieser Aktion machten wir es den Kindern möglich, selbst zu backen und einmal hinter die Kulissen einer modernen Konditorei und Bäckerei zu schauen. Die Kinder präsentierten am Ende der Ferienpassaktion stolz ihren Eltern ihre kreativen Werke.