



FRISCH Aufgetischt

DIE MUSSWESSELS FIRMENZEITUNG

Einblicke für unsere Mitarbeiter, Kunden,
Lieferanten, Partner und Freunde des Hauses

Moin Uelsen – wir freuen uns, jetzt auch hier zu sein!

Seit Ende Mai sind wir mit einem Bäckerei-Café auch im Combi-Markt in Uelsen in der Grafschaft Bentheim vor Ort. Zuvor wurde dort gründlich umgebaut. Unsere neue Ladenfläche wurde entkernt und saniert. Auf der Fläche des ehemaligen Blumenladens konnten wir gemütliche Sitzflächen schaffen. Auch der Außenbereich wurde neu gestaltet. Uelsen ist ein weiteres Fachgeschäft, in dem wir täglich unser beliebtes Frühstücks-Buffet anbieten. Nachmittags wird dann das Torten-Buffet eröffnet. Eine riesige Auswahl an warmen Bäcker-Snacks rundet das Angebot ab. Bei den Kundinnen und Kunden kommt unser neues Café

im Combi-Markt Uelsen sehr gut an. Wir freuen uns auch über viele Gäste aus den benachbarten Niederlanden. *Schön, dass wir bei Ihnen in Uelsen sind!*



Rund und lecker: Genuss zum Wochenende



Groß, rund und richtig lecker: das sind unsere drei neuen Kuchensorten zum Wochenende. Egal ob „Unser Mohnstück“, „Unser Quarkstück“ oder „Unser Pflaumenstück“. Die Kuchen machen mit ihrem Durchmesser von einem halben Meter richtig was her. Und sie schmecken auch noch richtig gut. Bei „Unserem Mohnstück“ sorgen zum Beispiel saftige

Butterstreusel und die mild aromatische Füllung aus bestem Mohn für ein Geschmackserlebnis. Eine Portion Sahne macht den Genuss perfekt. Die Kuchen lassen sich dank einer langen Verzehrfriechzeit auch gut aufbewahren. Dazu sind sie aber eigentlich viel zu lecker...



Wir backen mit grünem Strom

Bei Musswessels kommt der Strom künftig vom Dach. Auf einer Fläche von 1300 Quadratmetern wurde auf der Produktionshalle an der Dieselstraße in Rhede eine Photovoltaikanlage installiert. Die neue Anlage hat eine Leistung von 283 Kilowatt-Peak (kWp). Ein Batteriespeicher macht es möglich, den erzeugten grünen Strom fast vollständig in der Produktion zu nutzen. So werden jetzt unter anderem unsere Backöfen umweltfreundlich beheizt. Das ist einer von vielen Beiträgen für eine nachhaltige Nutzung von Ressourcen. Zudem sorgt die neue Anlage dafür, dass wir künftig unabhängiger von schwankenden Energiepreisen sind.

Neuer Hebekipper schont Rücken und Teig

Seit einigen Monaten ist in der Bäckerei in Rhede ein neuer Hebekipper im Einsatz. Dem Team in der Backstube ermöglicht die neue Maschine ein rücken schonendes und sicheres Arbeiten. Der Hebekipper ist in der Backstube im Einsatz, um einen mit Teig gefüllten Knetkessel hoch zur benötigten Maschine zu fahren.

Von der neuen Maschine profitieren übrigens auch unsere Kunden. Durch eine schonendere Verarbeitung ist es uns möglich, eine noch bessere Qualität unserer Produkte sicherzustellen.



Holger Rabenberg, Jannis Jansen, Fabian Rösens



Außerdem planen wir weitere Neueröffnungen:

Wiefelstede
Nov. 2021

Hesel
(alte Posthalterei):
Frühjahr 2022

Harkebrügge
Frühjahr 2022

Wilhelmshaven
Frühjahr 2022

Twist
Frühjahr 2022

Papenburg
(Marktkauf):
2022



Frisch und lecker an immer mehr Orten

Unsere leckeren Backwaren, Snacks und Getränke gibt es an immer mehr Orten. Neu eröffnet haben wir in den vergangenen Monaten unsere Fachgeschäfte in Weener (Edeka, siehe Fotos) und Holtland (Markant). Nach einem Umbau präsentiert sich auch unsere Filiale im Emdener Hauptbahnhof ganz neu. Ein zweiter Emdener Standort wurde im Oktober eröffnet: Im Combi-City in den Neutor-Arkaden sind wir mit einem ganz neuen Selbstbedienungskonzept dabei. Was nicht neu ist, ist die bewährte Musswessels-Qualität. Die bieten wir selbstverständlich in all unseren Fachgeschäften und Cafés.



Die Produktion in Rhede wächst weiter

Kräftig gebaut wird bei unserer zentralen Backstube in Rhede. Die Produktion wird dort ein weiteres Mal erweitert. Unter anderem werden die Kühlflächen vergrößert und modernisiert. Ein neues Kommissioniersystem soll die Arbeit für unser Team im Versand erleichtern und die Zusammenstellung unserer leckeren Backwaren für jedes Fachgeschäft und Café noch effizienter gestalten. Mehr Platz bekommt auch die Schnitt- und Verpackungsabteilung. Darüber hinaus ist ein Schulungs- und Besprechungsraum vorgesehen. Die Fertigstellung des Anbaus ist für März 2022 geplant. Bis dahin wird auch der Lagerfuhrpark modernisiert sein.



Unseren Jubilaren alles Gute!

Bereits seit 25 Jahren ist Martina Schmees Teil unserer Musswessels-Familie. Sie leitet die Filiale in Rhede. Jan-Bernd Mußwessels, Verkaufsleiter Sascha Beyer und Bezirksleiter Andre Freerks überbrachten die herzlichen Glückwünsche.

Luise Frick (Bäckerei), Bärbel Hinrichs (Oldenburg), Hildegard Schaper (Verwaltung), Jana Zabsonre (Verwaltung) und Bernhard Terfehr (Bäckerei) sind seit 15 Jahren Teil unseres Teams.

Auf 10-jährige Betriebszugehörigkeit können Maria Kannegieser (Völlenerfehn), Bärbel Wilming (Haren), Jasmin Penning (Emden), Manuel Voskuhl (Verwaltung), Joachim Bruns (Fuhrpark) und Inga Bontjer (Oldenburg) zurückblicken. Allen Jubilaren noch einmal herzlichen Glückwunsch!



Andre Freerks, Sascha Beyer,
Martina Schmees, Jan-Bernd
Mußwessels



Uwe Schöneberg, Jana Zabsonre,
Jan-Bernd Mußwessels



Daniel Pastoor, Luise Frick,
Martina Koenen



Bernd Terfehr und Daniel Pastoor



Jan-Bernd Mußwessels, Hildegard
Schaper, Uwe Schöneberg



Sascha Beyer, Bärbel Hinrichs,
Tanja Pastoor



Morgens, mittags, abends: Krustis schmecken immer

Schon probiert? Unsere neuen „Krustis“ sind ein aromatischer Genuss zum Frühstück, als Mittagssnack oder zum Abendbrot. Die Brötchen werden aus reinem Dinkelmehl gebacken. Saftige Dinkelmalzflöckchen runden das Brötchen ab. Unsere Kunden bestätigen uns: Die „Krustis“ kommen richtig gut an. Also: schnell probieren!



Sandor Egeresi, Dustin Drexler, Matthias Zeuge



Ihre Familienbäckerei seit 1868.



Ein schmackhaftes Jubiläumsbrot

Die Combi-Verbrauchermärkte haben Geburtstag. Vor 50 Jahren wurde das erste Geschäft eröffnet. Für uns Grund genug, unserem langjährigen Geschäftspartner ein kleines Jubiläums-Geschenk zu machen: Das „50 Jahre Combi-Brot“. Das Weizenmischbrot verbindet eine feine Säurenote mit einer saftigen Krume. Die traditionelle Rezeptur garantiert eine lange Frische. Nach einer extra langen Teigruhe wird das Brot von Hand geformt und im Steinofen gebacken. Das Jubiläumsbrot ist exklusiv in unseren Filialen in den Combi-Märkten erhältlich.

Bezirksleiter unter Strom

Der Musswessels-Fuhrpark wird zunehmend grüner. Bereits seit einigen Monaten sind zwei unserer Bezirksverkaufsleiter mit Hybridfahrzeugen in der Region unterwegs. Im Einsatz sind dabei zwei Passat GTE, die mit einem Elektro- und einem Benzinmotor ausgestattet sind. Dadurch ist es möglich, lokal im CO₂-freien und geräuscharmen Elektro-Modus zu starten, bei dem nur der Elektromotor läuft.

Unsere Bezirksleiter stehen also unter Strom – und sind auf ihren Touren zu den Fachgeschäften und Cafés zunehmend umweltfreundlicher unterwegs.

Neue Software wird eingeführt

Die fortschreitende Digitalisierung treibt auch unsere Handwerksbäckerei um. Unter dem Titel „OPTI-back“ wollen wir Anfang kommenden Jahres eine neue, ganzheitliche Softwarelösung für unser Unternehmen einführen. Sie deckt alle Prozesse in den Bereichen Produktion, Verkauf, Filialwirtschaft, Einkauf und Kalkulation ab. Ziel ist, vorhandene Prozesse weiter zu verbessern. Derzeit laufen die technische Einrichtung und die Stammdatenpflege. Ein zehnköpfiges Projektteam mit Kolleginnen und Kollegen aus allen Bereichen arbeitet mit Hochdruck an der Umsetzung dieser anspruchsvollen Aufgabe.

Dankeschön an unsere Team-Engel

Unsere Verkäuferinnen und Verkäufer in den Filialen sind jeden Tag für unsere Kunden im Einsatz. Einige von Ihnen haben sich in den vergangenen Monaten herausragend engagiert.

Wir danken unseren Team-Engeln:

Janine Bigga (K+K Meppen)

Erika Brickem (Edeka Bad Bentheim)

Tina Dirks (Wiesmoor)

Laura Gebben (Edeka Haren)

Birgit Hauschulz (Bad Zwischenahn)

Ennore Heeren (Dörpen)

Gudrun Hinrichs (Oldenburg Hauptstraße)

Romina Hofmann (Loga)

Jessica Jürgens (Wilhelmshaven)

Kim-Sarah Kampen (Weener Edeka)

Katja Kieviet (Leer Brunnenstraße)

Sara Knips (Surwold)

Anita Müller (Aurich Nah & Gut)

Bianca Peters (Ihrhove)

Michaela Rübsaat (Wilhelmshaven)

Anja Sobolewski (Dalum)

Sandra Viet (Warsingsfehn Café)



Mit Musswessels ins Berufsleben starten



Alina Müller hat am 1. August ihre Ausbildung zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei) in unserem Café in Rhaderfehn begonnen. Im Interview erzählt sie von ihren ersten Wochen im Arbeitsleben.

Warum hast Du Dich für eine Ausbildung bei Musswessels entschieden?

Das war ein spontaner Entschluss. Bei einem Einkauf hier im Café habe ich gefragt, ob noch Azubis gesucht werden. Zufällig war auch die Bezirksleitung vor Ort und so konnte ich mich gleich persönlich vorstellen. Nach dem Gespräch habe ich noch meine Unterlagen eingereicht. Wenig später hatte ich die Zusage für den Ausbildungsplatz. Darüber bin ich sehr froh.

Wie waren denn die ersten Wochen im Arbeitsleben?

Die Arbeit ist spannend und interessant. Jeder Tag ist anders und jeden Tag lerne ich neue Kunden kennen. Mittlerweile sind mir auch unsere Stammkunden bekannt. Natürlich muss ich im Moment noch sehr viel lernen, aber es macht großen Spaß.

Wie wurdest du im Team aufgenommen?

Ich wurde hier super integriert. Die Kolleginnen sind sehr lieb, es macht richtig Spaß mit ihnen zu arbeiten. Dankbar bin ich, dass sie immer bereit sind, neue Arbeitsabläufe zu zeigen und zu erklären. Wir haben hier in Rhaderfehn ein tolles Team.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag für Dich aus?

Eine Spätschicht beginnt zum Beispiel im 12 Uhr. Meist baue ich dann zunächst das Frühstücksbuffet ab und

reinige dort alles. Später wird dann das Tortenbuffet für den Nachmittag neu aufgebaut. Zwischendrin bediene ich Kunden, Sorge für eine optimale Präsentation unserer Backwaren und kümmere mich um die Sauberkeit im Café. Kurz vor Feierabend steht dann die Kassenabrechnung an.

Hast Du auch schon Verantwortung übernommen?

Ja. Ich darf selbstständig kassieren, mache meine Abrechnung und bin teilweise für die Warenpräsentation verantwortlich.

Wie sind Deine Pläne für die Zukunft?

Am liebsten möchte ich auch nach der Ausbildung weiterhin bei Musswessels arbeiten und Geld verdienen. Alles Weitere wird die Zeit zeigen.

Die Dinkelstulle – schon probiert?

Kräftiger Geschmack, beste Zutaten und eine saftige Krume: das zeichnet unsere Dinkelstulle aus. Das leckere Brot wird abgepackt angeboten und bleibt lange frisch. Zu finden ist die Dinkelstulle auf den Verkaufstheken in unseren Fachgeschäften und Cafés.

Guten Appetit!





Musswessels verpackt jetzt umweltfreundlicher

Umweltfreundliches Denken und nachhaltiges Handeln sind in allen Bereichen unserer Familienbäckerei fest verankert. Unser Ziel ist es, die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten. Mit der Einführung unserer klimaneutralen Brötchentüte gehen wir nun einen weiteren Schritt in die Zukunft. Die neuen Tüten werden klimaneutral hergestellt. Dabei gilt der Grundsatz: Umweltbelastungen, die sich bei der Produktion nicht vermeiden lassen, werden an anderer Stelle sinnvoll ausgeglichen. Damit kann der Herstellungsprozess der Brötchentüte klimaneutral gestaltet werden. Auch unsere Kaffeebecher für das Außer-Haus-Geschäft werden künftig umweltfreundlicher sein.



[musswessels.baeckerei](https://www.instagram.com/musswessels.baeckerei)



[baeckerei.musswessels](https://www.facebook.com/baeckerei.musswessels)

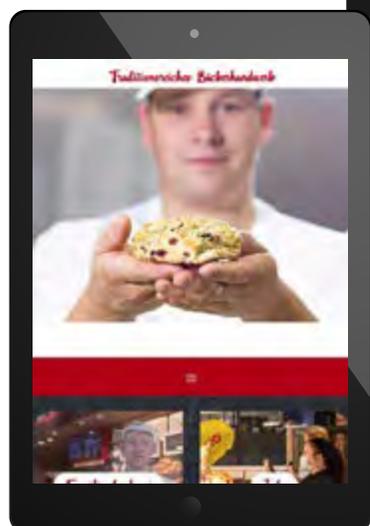


[musswessels.com](https://www.musswessels.com)

Frisch aufgetischt: Unser neuer Online-Auftritt

Seit einigen Wochen präsentiert sich unser Online-Auftritt ganz neu. Auf www.musswessels.com finden die Besucher jede Menge Wissenswertes über unsere Familienbäckerei. In acht Rubriken gibt es zum Beispiel Informationen über die Standorte und Öffnungszeiten unserer Fachgeschäfte und Cafés, Hintergründe zum Thema Nachhaltigkeit, Jobangebote und allgemeine Informationen über uns. Außerdem bieten wir auf unserem Online-Auftritt die direkte Möglichkeit, unsere beliebten Foto-Torten oder unser schmackhaftes Schwarzbrot zu bestellen. Videos runden den Online-Auftritt ab und bieten einen Blick hinter unsere Kulissen. Und das Beste: die neue Internetseite funktioniert nicht nur am PC, sondern ist auch für Tablets und

Smartphones optimiert. So ist auch unterwegs die komfortable Nutzung möglich. Also: herzlich willkommen auf unserem frischen Online-Auftritt. Surfen Sie gern rein auf www.musswessels.com.



Digitalisierung, Nachhaltigkeit und neue Produkte

Musswessels-Verkaufsleiter Sascha Beyer spricht im Interview über die aktuellen Trends und Herausforderungen

Herr Beyer, die Auswahl bei Musswessels ist riesig. Bei welchen Backwaren können Sie persönlich nicht widerstehen?

Ganz klar bei der Omelette-Stulle aus unserem Sortiment an warmen Bäcker-Snacks. Die ist einfach richtig lecker.

Als Verkaufsleiter sind Sie für den reibungslosen Ablauf in den Fachgeschäften und Cafés verantwortlich. Wo liegen derzeit die größten Herausforderungen für den Verkauf?

Nach der langen Phase der Einschränkungen durch Corona sind wir froh und dankbar, dass wir unseren Kunden endlich wieder unser bewährtes Angebot machen können. Dafür haben wir in den vergangenen Wochen und Monaten in vielen Bereichen neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eingestellt. Diese müssen natürlich gründlich eingearbeitet und mit unseren Standards vertraut gemacht werden. Das ist nicht nur für die Verkaufsleitung eine Herausforderung, sondern natürlich auch für die Bezirksleitungen und vor allem für das Stammpersonal in unseren Filialen. Für den großen Einsatz dort sind wir sehr dankbar.

Was treibt Sie noch um?

Die Digitalisierung macht auch vor uns nicht halt. Sei es bei den internen Abläufen, aber auch in der Kommunikation mit unseren Kunden – zum Beispiel über eine App. Das ist eine große Aufgabe, der wir uns mit der gesamten Firma stellen werden.

Welche Projekte beschäftigen Sie ganz aktuell?

Wir haben in den vergangenen Monaten sehr intensiv an der Umstellung auf umweltfreundliche Verpackungsmaterialien und klimaneutrale Brötchentüten gearbeitet. Da sind wir nun ein gutes Stück vorangekommen. So können wir unseren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Unser Ziel ist es, in allen Bereichen des Unternehmens möglichst nachhaltig zu arbeiten. Dazu zählt auch die geplante Einführung von Kaffeebechern aus Altpapier im Außer-Haus-Geschäft.

Wo liegen allgemein die großen Trends in der Bäcker-Branche?

Das ist tatsächlich die fortschreitende Digitalisierung und der sich wandelnde Kontakt zu den Kunden. Stichworte sind Kundenkarten oder Apps. Immer wichtiger wird auch das Gastronomie-Angebot. Außerdem sind wir in der Branche stets bestrebt auf Kundenwünsche zu reagieren und zum Beispiel unser Snack-Angebot zu optimieren.

Ein Blick nach vorne: Was ist für die kommenden Monate bei Musswessels geplant?

Wir planen natürlich weiterhin die Einführung toller neuer Produkte. Erst kürzlich haben wir zum Beispiel den "Erdnusskracher" entwickelt, der sehr gut ankommt. Außerdem arbeiten wir sehr intensiv an der Einführung der "Kundenkarte 2.0", bei der es tolle Aktionen und viele Mehrwerte für unsere Kunden geben wird.

Wir sind für Euch da

Diese Vier stehen hinter der Familienbäckerei Musswessels: Jan-Bernd, Julia, Christina und Antonius Mußwessels (von links) kümmern sich in der Geschäftsführung um die Leitung des Unternehmens.

Dabei haben die „Vier Mußwessels“ stets ein offenes Ohr - für die Anliegen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie für die Wünsche und Anregungen der Kundschaft.

Sprecht uns gerne an!

