



Essmann's Backstube wird am Sonntag wieder zu einem Publikumsmagneten. Von 9 bis 17 Uhr können die Besucher Blicke hinter die Kulissen des Handwerksbetriebes werfen.

Besuch in der Weihnachtsbäckerei

Tag der offenen Tür bei Essmann's Backstube

Wer sich in einem himmlischen Ambiente mit einem bunten Programm und kulinarischen Genüssen verzaubern lassen möchte, der ist am morgigen Sonntag, 31. Oktober, in Essmann's Backstube an der Siemensstraße 43 in Altenberge genau an der richtigen Adresse.

Der bekannte Handwerksbetrieb lädt von 9 bis 17 Uhr zu einem voradventlichen Tag der offenen Tür ein und bietet den Besuchern dabei einen besonderen Blick hinter die Ku-

lissen der traditionellen Bäckerei.

„Wir würden uns darüber freuen, wenn wieder so viele Besucher wie in den Vorjahren bei uns zu Gast sein würden“, spricht Geschäftsführer Matthias Essmann, der das Unternehmen in fünfter Generation leitet, eine Einladung an alle Interessierten aus.

Geboten wird den Besuchern ein interessantes Programm, bei dem natürlich die kulinarischen Genüsse aus der Backstube im Mittelpunkt stehen. An jeder Ecke gibt es die Gelegenheit, etwas nicht nur zu entdecken, sondern auch zu probieren. Bei Vorführungen dürfen die Mitarbeiter mit Fragen gelöchert werden, die sie gerne beantworten – und Kinder erhalten die Möglichkeit, selber als kleine Nachwuchsbäcker bei Stutenkerlen und Lebkuchenhäuschen aktiv zu werden.

Vorweihnachtliche Stimmung wird auch bei der Blumenfee aufkommen, die traumhafte Weihnachtsdeko präsentieren wird.

▷ Von den beiden B54-Ausfahrten wird der Weg zu Essmann's Backstube ausgeschildert sein. Besucher können ihre Fahrzeuge bei den benachbarten Unternehmen sowie bei Schmitz Cargobull parken.



Geschäftsführer Matthias Essmann freut sich gemeinsam mit seiner Mutter Margret und den Mitarbeitern auf zahlreiche Besucher.

„Gut zu wissen, wer's gebacken hat“

Handwerksbäckerei in fünfter Generation

Aus einer kleinen Dorfbäckerei, die im Jahr 1845 in Nordwalde startete, ist fünf Generationen später zwar ein innovatives Unternehmen mit 55 Filialen im ganzen Münsterland geworden – geblieben ist aber der familiäre und handwerklich geprägte Charakter.

„Mit der Erfahrung aus 165 Jahren im Bäckerhandwerk werden täglich nur ausgesuchte, hochwertigste Rohstoffe verbacken – traditionell nach eigenen, altbewährten Rezepturen“, betont Geschäftsführer Matthias Essmann. Auch wenn klassische Handwerkskunst die wichtige Basis der Arbeit ist: Auch ein computergesteuerter Maschinenpark und ein consequentes Qualitätsmanagement dürfen natürlich nicht fehlen, um höchste Qualität zu garantieren. „Größten Wert legen wir dabei aber auch auf die Kompetenz, Freundlichkeit und Ehrlichkeit unserer Mitarbeiter.“ Dies sei, so Essmann, erforderlich, um sich täglich erfolgreich den Anforderungen des Marktes stellen und die Wünsche der Kunden erfüllen zu können.

Nicht nur in der rund 5000 Quadratmeter großen Produktionsanlage, die sich im Altenberger Gewerbegebiet an der Siemensstraße befindet, werden täglich Brot- und Kuchenspezialitäten gebacken, von der aus die Filialen mit einem eigenen Fuhrpark schnell mit frischen Waren versorgt werden. Auch in allen Filialen befinden sich Ladenbacköfen, in denen ständig Backwaren hergestellt werden. So kann den Kunden ein Höchstmaß an Geschmack und Frische garantiert werden.

Die anspruchsvolle Handwerksbäckerei bietet ihren Kunden natürlich auch ein umfangreiches Sortiment an Bio-Produkten. Diese werden gebacken mit Rohstoffen und Zutaten aus ökologischem Landbau, im Einklang mit der Natur. Das Unternehmen trägt das Bio-Siegel und unterzieht sich den strengen Kontrollen nach der EG-Öko-Verordnung, und stellt sich damit der Verantwortung für die Kunden und die Umwelt. Da passt es gut, dass auf dem Dach der Backstube eine große Photovoltaikanlage für die Nutzung regenerativer Energien sorgt.



Da fehlt auch das Ei nicht zum Sonntagsbrötchen: Ab 9 Uhr wird das beliebte Frühstücksbuffet angeboten.



Da staunen nicht nur Kinderaugen: In Essmann's Backstube wird das klassische Bäckerhandwerk noch immer groß geschrieben – das Geheimnis guten Geschmacks.

Fotos (6): privat

4000 Preise warten auf Gewinner

Große Tombola



Gewinne für Genießer: Bei der großen Tombola gibt es viele attraktive Preise aus der Backstube.

Das sind Gewinne für Genießer: Wer als Besucher in die Backstube hineintritt, der bekommt auf einen Blick schon einen Überblick über eine Vielzahl von Produkten, die in den Räumlichkeiten in Altenberge hergestellt werden. Diese – und noch viel mehr – gibt es bei der großen Tombola zu gewinnen. Engelchen laufen durch die Besucherscharen und bieten Lose zum Preis von einem Euro zum Kauf an.

Hochgenüsse zu jeder Tageszeit

Frühstücks- und Kuchenbuffets werden angeboten

Während an den zahlreichen Ständen Häppchen zum Probieren angeboten werden, gibt es in der eigentlichen Auslieferungshalle für die Besucher die Gelegenheit, sich satt zu essen. Für acht Euro (Kinder zahlen die Hälfte) wird am Vormittag ein umfangreiches Frühstücksbuffet angeboten, bei dem auch Spätaufsteher nicht zu kurz kommen.

Nach der Mittagsstunde wechselt dann das Angebot. Passend zur Tageszeit werden zahlreiche Kuchenspezialitäten aus der Backstube zum Kaffee angeboten.



Ist die Frühstückszeit vorbei, kommen Kaffee und Kuchen auf den Tisch: Nachmittags wird ein Kuchenbuffet angeboten.



Kinder lieben es, in fremde Rollen zu schlüpfen. Das Schminken mit fantasievollen Masken liefert dafür die Basis.



Das Schaubacken von leckeren Gebäcken wird bei den kleinen und großen Gästen sicher auf großes Interesse stoßen.

Buntes Programm für Kinder

Kleine Besucher sollen Bild mitbringen

Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude. Deshalb sollen alle Kinder, die am Sonntag zum Tag der offenen Tür nach Altenberge kommen, im Vorfeld ein Bild malen, das in der Backstube aufgehängt wird. Für die kleinen Künstler gibt es dann als Belohnung ein Lebkuchenherz, das von den Mitarbeitern liebevoll mit dem Namen des Kindes versehen wird. Das ist natürlich noch lange ist alles, was im Rahmen der Veranstaltung für die kleinen Besucher geboten wird – natürlich bei freiem Eintritt. Ein Blick hinter die Kulissen einer Bäckerei ist für Groß und Klein gleichermaßen interes-

sant. Richtig spannend wird es für die kleinen Gäste aber erst, wenn sie auch selber Hand anlegen dürfen. Dazu wird gleich mehrfach die Gelegenheit geboten. An einem Stand gilt es, Lebkuchenhäuser kunstvoll zu gestalten, an einem anderen, einen Stutenkerl so zu verzieren, dass er seinen ganz individuellen Charme entfalten kann. Wer in die Welt der Fantasie verreisen will, kann dies durch eine tolle Gesichtsbemalung fördern. Es wird für die Kinder ein Schminkstand angeboten. Zudem wird für die Kinder in der Nachbarschaft zum Buffet eine Spielecke eingerichtet.



Kein Lebkuchenhaus sieht aus wie ein anderes, wenn die Kinder es mit viel Liebe zum Detail gestalten.



Am Sonntag werden Kinder bei einer Aktion in der Backstube fotografiert.

„Zuckerschnute 2011“ wird fotografiert

Fotoaktion beim Tag der offenen Tür

Die schönsten Momente im Bild festhalten – das geht am Sonntag in Essmann's Backstube im Rahmen einer Fotoaktion. Dabei können sich Kinder nicht nur ablichten lassen, die Bilder können anschließend auch in einer Filiale nach Wahl abge-

holt werden und dauerhaft an einen erlebnisreichen Tag erinnern.

Wenn es gewünscht wird, dann kann das Bildmotiv auch an einer weiteren Aktion teilnehmen. Gesucht wird nämlich auch ein Foto, das im kommenden Jahr im Rahmen

der Werbung für Essmann's Backstube genutzt werden kann.

Die Fotos können zu einem Preis von jeweils 2,50 Euro in der vorher festgelegten Filiale von Essmann's Backstube zwischen dem 15. und 30. November abgeholt werden.

Den Handwerkern über die Schulter geschaut

Beim Torten-Knobeln gibt es freie Auswahl

Da dürfte so mancher Hobby-Bäcker genau hinschauen und nachfragen – oder beim nächsten Besuch in einer der Filialen von Essmann's Backstube die Qualität noch mehr zu schätzen wissen: Am Sonntag besteht an vielen Orten die Gelegenheit, den Bäckern bei der Arbeit über die Schulter zu schauen.

Egal, ob Obst- oder Baumkuchen – die Gäste erhalten einen Einblick, wie die Produkte in handwerklicher Herstellung entstehen und was sie im Besonderen auszeichnet.

Bei den Torten wartet ein besonderer Spaß auf die Besucher: Dort gibt es gegen einen kleinen Obolus ein Würfelspiel, bei dem Torten nach Wahl gewonnen werden können.



Die Mitarbeiter stehen den Besuchern am Sonntag bei offenen Fragen rund ums Handwerk gerne Rede und Antwort. Fotos (5): privat

Backkunst selber mitgestalten

Event-Programm wird in den Filialen angeboten

Wer sich mit Backwaren intensiv auseinandergesetzt hat, weiß ihre Qualität erst zu schätzen – davon ist das Team von Essmann's Backstube nicht nur fest überzeugt. Es bietet seinen Kunden auch die Möglichkeit,

in die Welt des Backens intensive Einblicke zu gewinnen.

Für das aufwendig neu gestaltete Stammhaus in Nordwalde gibt es ebenso wie für die Filialen in Buldern, Lette und Steinfurt eigene Event-Programme, die nicht nur vor-

Ort, sondern auch im Internet abrufbar sind.

Neben den geplanten Angeboten gibt es auch für Gruppen die Gelegenheit, Termine für unvergessliche Back-Events individuell anzufragen.

Für Nachwuchs-Bäcker besteht zudem die Gelegenheit, im Rahmen von Kindergeburtstagen unter Anleitung an den vier Standorten unbeschwertere Stunden zu erleben, die nicht nur mit sichtbaren, sondern vor allem köstlichen Ergebnissen enden.

In allen Filialen besteht für Kindergärten und Grundschulen die Gelegenheit, sich vor Ort über das Backen zu informieren.

Nicht nur beim Tag der offenen Tür besteht die Möglichkeit, die Produktionsanlage in Altenberge kennenzulernen. An jedem ersten Samstag im Monat oder auf besondere Anfrage werden Führungen für Gruppen angeboten.



Für Kinder wie auch für Erwachsene werden in den Filialen besondere Back-Events angeboten. Foto: Guido Kratzke

Regionalität als Chance nutzen

Essmann's Backstube kooperieren bei „Ursprung Westfalen“ mit heimischen Betrieben

Auf der einen Seite steht die Globalisierung – auf der anderen die Regionalisierung. Als Unternehmen mit besonderem Bezug zum Münsterland ist es für Essmann's Backstube keine Frage, wo der Schwerpunkt liegt. Deshalb hat das Handwerksunternehmen gemeinsam mit drei Partnern aus der unmittelbaren Nachbarschaft das Wirtschaftsprojekt „Ursprung Westfalen“ gegründet.

Passend zur Weihnachtszeit, haben die vier Unternehmen aus der Region jetzt eine gemeinsame Geschenkidee auf den Markt gebracht: die „Ursprung Westfalen Weihnachtskiste“.

Darin befinden sich unter dem Motto „Erleben Sie unsere Heimat mit allen Sinnen und genießen Sie ganz natürlich“ neben himmlischen Weihnachtsgebäcken aus Essmann's Backstube wohlduftender, aromatischer Kaffee von Niehoff's Kaffeerösterei,



Zu Weihnachten etwas mit Bezug zur Region zu verschenken – das geht jetzt mit der „Ursprung Westfalen Weihnachtskiste“.

von der Destillerie Dwersteg. Käufer des besonderen Angebots können nicht nur ihren guten Geschmack beim Genuss westfälischer Delikatessen unter Beweis stellen.

Sie zeigen durch ihre Entscheidung auch, dass es bei der Auswahl geschmackvoller Geschenkideen darum geht, Genuss und Freude auf optimale Weise miteinander zu verbinden. Schließlich handelt es sich bei der Produktzusammenstellung um absolute Qualitätswaren aus der heimischen Region.

Informationen über diese besondere Form der Zusammenarbeit gibt es natürlich auch im Rahmen des Tags der offenen Tür an einem gemeinsamen Stand. Zudem besteht auch die Möglichkeit unter der Internetadresse www.wasunsverbindet.de weitere Informationen zu erhalten sowie Produktpakete wie den Genusskorb oder das Business-Breakfast in verschiedenen Ausführungen zu bestellen – um anschließend mit allen Sinnen zu genießen.

Informationen über diese besondere Form der Zusammenarbeit gibt es natürlich auch im Rahmen des Tags der offenen Tür an einem gemeinsamen Stand. Zudem besteht auch die Möglichkeit unter der Internetadresse www.wasunsverbindet.de weitere Informationen zu erhalten sowie Produktpakete wie den Genusskorb oder das Business-Breakfast in verschiedenen Ausführungen zu bestellen – um anschließend mit allen Sinnen zu genießen.



Am Mittwoch wurde die komplett umgebaute Filiale von Essmann's Backstube im Bahnhof in Rheine neu eröffnet. Fotos (4): privat

Auf Wachstumskurs

55 Filialen im gesamten Münsterland gehören zu Essmann's Backstube

Wachstum allein macht für Matthias Essmann keinen Sinn. „Es müssen gute Standorte sein“, weiß der Geschäftsführer aus langjähriger Erfahrung – und schaut dabei genau hin.

In Rheine wurde Mitte dieser Woche die Filiale im Bahnhof nach intensiven Umbauarbeiten wieder eröffnet. Aber auch Neueröffnungen stehen bei dem Familienbetrieb im

mer wieder auf dem Programm. So wurden im Sommer zwei neue Filialen in Münster-Mecklenbeck im Lidl-Markt sowie in Münster-Wolbeck im Edeka-Markt eröffnet. Im November werden zwei Neueröffnungen stattfinden: an der Böselager Straße in Münster-Mecklenbeck wie auch in Heek.

„Auch für das kommende Jahr können wir schon jetzt

auf Neueröffnungen hinweisen“, blickt Matthias Essmann in die nahe Zukunft. So werden in Ahlen, Horstmar und Albersloh Standorte ihre Türen öffnen, bei denen sich die Besucher täglich über frische Backwaren freuen dürfen. Für den Genuss vor Ort erhalten die neuen Filialen von Essmann's Backstube auch angegliederte Cafés, die zum Verweilen einladen.

Aktuelle Infos und mehr im Web

Internetseite von Essmann's Backstube wurde komplett neu gestaltet / Attraktives Gewinnspiel



Die Darstellung von Essmann's Backstube im weltweiten Datennetz wurde komplett überarbeitet und geht jetzt an den Start.

Der Tag der offenen Tür ist gleichzeitig der Starttermin für die neue digitale Visitenkarte von Essmann's Backstube in der Welt der Bits und Bytes. Passend zu dem großen Event geht die neue Webseite des Unternehmens online.

Die Besucher erfahren auf den zahlreichen, attraktiv gestalteten Seiten unter der Adresse www.essmanns-backstube.de nicht nur allerhand Wissenswertes über den Handwerksbetrieb und seine Produkte. Auch Neuigkeiten finden so auf einfachste Weise den Weg zu den Kunden, die immer bestens über besondere Angebote informiert werden können. Zum Start der neuen Internetseiten befindet sich darauf auch ein Gewinnspiel mit attraktiven Preisen. Da lohnt sich bei der nächsten Surf-Tour im Web auf jeden Fall ein Ausflug!

► www.essmanns-backstube.de

Eigene Akademie für Aus- und Weiterbildung

Im Azubi-Bus gibt es am Sonntag Auskunft zum Berufseinstieg

Bis Nicole Bückler und Simona Thröner alle der mittlerweile fast 600 Mitarbeiter von Essmann's Backstube geschult haben, wird sicherlich noch einige Zeit vergehen – doch der Anfang ist gemacht.

Seit nunmehr fast zwei Jahren gibt es die Essmann-Akademie, die sich auf die Bereiche Aus- und Weiterbildung spezialisiert hat. Die beiden Mitarbeiterinnen begleiten beispielsweise mit ihren Kolleginnen und Kollegen die jungen Auszubildenden, die bei Essmann's Backstube im handwerklichen wie im kaufmännischen Bereich ins Berufsleben geführt werden. Informationen dazu gibt es am Sonntag auch im Ausbildungs-Bus, der vor der Ein-

gangstür seinen Standort finden wird.

Essmanns-Akademie sorgt auch bei vorhandenen Mitarbeitern für Qualität. Im Be-

reich des Verkaufs wurde mit den Schulungen gestartet, seit Anfang dieses Jahres wurde auch die Produktion in die Akademie integriert.



Nicole Bückler (r.) und Simona Thröner begleiten die Auszubildenden und schulen die Mitarbeiter von Essmann's Backstube.