

Presseinformation

In der Weihnachtsbäckerei... bei Bakerman



Gronau, 13. Dezember 2019 – „So, was dürfen wir denn heute backen?“ So oder so ähnlich war der erste Satz zu Beginn der Aktion „Ich kann backen“ bei Bakerman. Aufregend. Ein wirklich schönes Projekt, welches von Shirin Hilker und Franziska Rolffing (Auszubildende bei Bakerman) unter Leitung von Maria Rensing ins Leben gerufen wurde. Der Spezialist für Tiefkühlbackwaren freute sich sehr über den Besuch und die Teilnahme des Wittekindshofs aus Gronau. Vom Lebkuchenmann und Nikolausplätzchen bis hin zum Hefezopf und Stutenkerl, war alles dabei. Selbstverständlich passend zur Weihnachtszeit. Nach einer kurzen Einführung durch Andreas Bußmann (Reisebackmeister bei Bakerman) und Carolin Wenning (Trainee bei Bakerman) hieß es dann: Bäckermütze auf und los geht's. Neugierig und voller Motivation wurden alle Zutaten zügig vermischt, verrührt, ordentlich geknetet und ausgerollt. Genascht wurde natürlich auch ein wenig. Duftend und goldbraun gebacken, wurden die Leckereien allesamt künstlerisch und weihnachtlich verziert und anschließend für jeden Einzelnen verpackt. Und damit dieser Tag und das Erlernte in Erinnerung bleiben, haben alle Teilnehmer ein Zertifikat der „Bakerman Backakademie“ ausgehändigt bekommen. Da war die Freude groß. „Wir freuen uns sehr, dass wir mit unseren Räumlichkeiten und unserer Kompetenz als Bäcker/ Bäckermeister in Gronau etwas bewegen können und die Freizeit von Menschen mit Beeinträchtigung mitgestalten dürfen und ihnen die Möglichkeit geben, zu wachsen“, betont Heiko Thees, Bäckermeister und Inhaber von Bakerman. Alle Parteien haben den Tag bei Bakerman sehr genossen und viel Spaß gehabt. Auch zukünftig möchte sich das Unternehmen in dem Bereich engagieren und die Freizeit von Menschen mit Beeinträchtigung aktiv mitgestalten. Denn Freizeitgestaltung ist ein wichtiger Bestandteil der Inklusion. Und Inklusion geht uns alle an.





Der Wittekindshof aus Gronau zu Besuch bei Bakerman

Über Bakerman

Bakerman wurde 2007 in Gronau gegründet und ist bis heute inhabergeführt. Die damit einhergehenden kurzen Entscheidungswege, kombiniert mit der hohen Fachkompetenz, haben das Unternehmen innerhalb von 13 Jahren zu einem der Innovationstreiber und Trendsetter der Branche gemacht. Heute erzielt Bakerman mit insgesamt 50 Mitarbeitern am Standort Gronau einen Umsatz von 100 Millionen Euro. Als Spezialist für Qualitätsbackwaren im süßen wie auch herzhaften Bereich, bietet das Unternehmen, neben den Klassikern vor allem innovative Produkte mit handwerklicher Anmutung aus hochmodernen Produktionsanlagen. Seit 2020 runden Snacks mit vegetarischen Fleischalternativen das Sortiment von Bakerman ab. Zertifiziert nach IFS „Higher Level“ und mit langjähriger Branchen- und Handelserfahrung, begleitet Bakerman Kunden auf höchstem Niveau. Dank der Kompetenz qualifizierter Bäckermeister in dem Entwicklungsteam, kann Bakerman neue Trendprodukte vorstellen und auf individuelle Kundenwünsche eingehen. Zur Geschäftsleitung gehören heute Heiko Thees (Inhaber), Marcel Krug (Geschäftsführer) und Friedhelm Leuders (Prokurist).

Für Rückfragen zu dieser Presseinformation wenden Sie sich bitte an:

Bakerman GmbH & Co. KG

Aleksandra Reimann

Düppelstraße 17

48599 Gronau

02562 – 90 81 05 - 33

aleksandra.reimann@bakerman.de