

Senf-Berliner waren zum Abheben gut

Unser Faschingsscherz bringt drei unserer Kunden in die Luft.



In einem solchen Flieger werden unsere Faschingsscherz-Gewinner demnächst das Werratal von oben sehen.



Ute Degenhardt aus Oberdünz bach, Herr Röhl aus Grebendorf und ein junger Mann namens Claus aus Niederdünz bach dürfen sich auf einen luftigen Ausflug beim Luftsportverein Eschwege e. V. freuen. Der Grund: Sie hatten je einen der drei Senf-Berliner erwischt, die wir am Rosenmontag verkauft hatten. Sie bekamen nicht nur einen neuen Berliner mit süßer Fruchtfüllung, sondern als Preis je einen Flug-Gutschein mit einem Segelflieger. Na dann, guten Flug!

Wettbewerb um Eschweges Stadtbrot

Wir stellten uns dem Markt-Spiegel-Wettbewerb um das Stadtbrot.



Der Markt-Spiegel hatte uns gebeten im April an einem Wettbewerb teilzunehmen. Im Wettstreit mit drei weiteren Bäckereien im Stadtgebiet sollte es ein

Eschweger Stadtbrot geben. Zwar versorgen wir bereits einen großen Teil Eschweges mit Brot- aber nach dem Motto „dabei sein ist alles“ machten wir da

mit. Jede der teilnehmenden Bäckereien nahm ein Brot aus seinem Sortiment und rief es zum Stadtbrot aus. Man konnte auch eine neue Rezeptur entwickeln.

Weil unser mehrfach von der DLG mit Gold ausgezeichnetes Kerndelbrot viel nachgefragt wird, haben wir es vorübergehend zu unserem Stadtbrot gemacht. Dadurch war es im April sensationell günstig (1,66 / 500 g). Dieser Preis war für alle teilnehmenden Bäckereien während des Wettbewerbs verbindlich.

Ob wir nun gewonnen haben oder nicht. Unsere Kunden wissen, dass sie von uns immer nur die beste Qualität zu einem fairen Preis bekommen. Günstige Angebote haben wir jeden Monat.

Der Spruch des Jahres:
„Was Krupp in Essen
ist Hufgard in Hessen.“



Hufgard's Backstuben-Zeitung

Aktuelle Informationen rund um's Backen exklusiv für unsere Kunden. Ausgabe 2/2010



Thomas Schuchardt,
3 Lehrjahr.

Bodo Zeuch, stolzer
Lehrmeister.

Magnus Kringel,
2. Lehrjahr

Qualität sichert die Zukunft

5 Goldmedaillen fallen nicht vom Himmel.

Liebe Leser, wenn wir immer wieder für unsere Qualität mit GOLD ausgezeichnet werden, liegt das daran, dass unsere Bäcker und Auszubildenden täglich ihr Bestes geben. Im Januar wurden beispielsweise das Bio Trimm-Dich-Brot, unser Bestseller das Roggenmischbrot und weitere drei Brote von der DLG mit dem Goldenen Preis ausgezeichnet.

Wer ein Team haben möchte, das zu solchen Leistungen in der Lage ist, muss

auch vernünftig ausbilden. Für uns ist das eine der größten und verantwortungsvollsten Aufgaben.

Einerseits, weil wir damit jungen Menschen eine solide Zukunftsperspektive schaffen und andererseits, weil wir darauf hoffen, dass unsere Bäckerei dadurch bereichert wird. Insbesondere dann, wenn sich der eine oder andere frisch gebackene Geselle entscheidet bei uns zu bleiben.

Impressum:
Kostenlose Kundeninformation.
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch,
Neustadt 66, 37269 Eschwege,
Tel. (05651) 3 1980
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch.

Redaktion, Gestaltung und Fotos:
Harald Winkler Marketing & Kommunikation
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte OT Steinwedel
Tel. (05136) 973 5471 Fax (05136) 973 5472
www.wimakom.de / info@wimakom.de

