

## Wird „Mr. Handwerk“ aus Köln kommen?

Traditionsbäckerei Newzella schickt drei Kandidaten ins Rennen, um die begehrte Auszeichnung des Handwerks an den Rhein zu holen



Michael Arens, Bäckermeister und Ausbilder bei Newzella (u. r.), Andreas Hecht, Azubi (links) und Robin Schmieder, Azubi (oben).

Bild: Newzella

Gleich drei Bäcker schickt der Kölner Betrieb in den deutschlandweiten Wettbewerb für den Fotokalender 2012 Germany's Power People. „Wir möchten zeigen, welche tollen Männer nachts ab Mitternacht für unsere Kunden backen“, so Sabine Newzella. Ausrichter dieser Aktion ist das Deutsche Handwerksblatt in Unterstützung mit der Signal Iduna. 48 Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit den meisten Stimmen werden Mitte September zum Fotoshooting zur Handwerkskammer Düsseldorf eingeladen.

Danach werden jeweils zwölf Handwerkerinnen und Handwerker ausgesucht, die den Kalender 2012 schmücken. Im März 2012 stellen sich die Kalenderstars auf der Internationalen Handwerksmesse in München der Wahl zum Mister Handwerk und Miss Handwerkerin.

Die Abstimmung erfolgt über das Internet. Dort sind die

Fotos aller Kandidatinnen und Kandidaten abgebildet. Einfach bis Anfang September anklicken:

Für **Robin Schmieder:**  
<http://www.handwerksblatt.de/gpp/gpp-galerie/picture/baecker/553-baecker>

Für **Andreas Hecht:**  
<http://www.handwerksblatt.de/gpp/gpp-galerie/picture/baecker/552-baecker>

Für **Michael Arens:**  
<http://www.handwerksblatt.de/gpp/gpp-galerie/picture/baecker/555-baecker>

Die Werbetrommel für die drei Kandidaten des Bäckereibetriebes wird kräftig gerührt. Die Bewerbungsfotos für den Fotokalender hängen in den Filialen aus. Auch auf den Brötchentüten sind die drei Kandidaten abgebildet.

Die Bäckerei Newzella blickt auf eine Backtradition von über vier Generationen zurück: Seit dem Jahr 1896 wird unter dem Namen Newzella gebacken. Von der zentralen Backstube in Köln-Heimersdorf werden fünf Bäckerei-Fachgeschäfte mehrmals täglich beliefert. Frisches Brot ebenso wie Torten und am Wochenende eine große Vielfalt an Sahne- und Obsttorten aus eigener Herstellung. Heutzutage beschäftigt das Familienunternehmen rund 100 Mitarbeiter, deren Fach- und Beratungskompetenz durch Schulungen stetig weiterentwickelt wird.

●mr