

Freude am Beraten und Verkaufen

Bäckerei Konditorei Newzella
in Leverkusen-Wiesdorf



Magnus und Sabine Newzella

Morgens früh um 3.30 Uhr klingelt bei Teamleiterin Ursula Wagner und ihren Kolleginnen der Wecker. Wenn dann um 5.30 Uhr in der Bäckerei Newzella am Bahnhof Leverkusen-Mitte die Türen geöffnet werden, entfaltet sich der verführerische Duft frischer Backwaren und leckerer Kaffeespezialitäten.

Von den stets gutgelaunten Verkäuferinnen gibt es dazu ein nettes Lächeln und gute Wünsche für den Tag, denn Freude am Beraten und Verkaufen wird im Familienunternehmen Newzella großgeschrieben. So stellen sich die Fachfrauen für Backwaren und Torten täglich der Herausforderung, ihre Kunden

mit Wissen und Humor zu begeistern. Die Bäckerei Newzella blickt auf eine Backtradition von mehr als vier Generationen zurück. Von der zentralen Backstube in Köln-Heimersdorf aus wird das Fachgeschäft in Wiesdorf mehrmals täglich beliefert.

„Vielfalt gewinnt“

In der Backstube wird der hauseigene, mehrstufige Sauerteig für Brote verwendet, dazu gibt es laufend backofenfrische Brötchen sowie leckere Teilchen und Torten – alles aus eigener Herstellung.

Die Menschen stehen für Inhaber Magnus Newzella und seine Frau Sabine im Mittelpunkt des Unter-

nehmens. Im Jahr 2010 ist die Bäckerei Newzella (das „r“ im Namen fiel der besseren Lesbarkeit zum Opfer) von der Stadt Köln mit dem Label „Vielfalt gewinnt“ ausgezeichnet worden, weil sie sich auf besondere Weise für ihre Mitarbeiter einsetzt: Die Beschäftigten sollen sich unabhängig von Herkunft und Alter an ihrem Arbeitsplatz wohlfühlen.

Zurzeit gibt es elf Auszubildende im Unternehmen. Um den Nachwuchs weiterhin fürs Handwerk zu begeistern, stellt sich Bäckermeister und Ausbilder Michael Arens der bundesweiten Wahl zum „Mister Handwerk 2012“ – auch das ein ausgesprochen leckerer Anblick.

INFOS

Kenn-Nr. 34

Firma: Bäckerei Konditorei Newzella
Adresse: Heinrich-von-Stephan-Straße 6
51373 Leverkusen
Telefon: 0214 3102818
Internet: www.baecerei-newzella.de
Inhaber: Magnus Newzella

SERVICE-LEISTUNGEN

- Eigene Backstube und Konditorei mit prämierten Backwaren
- Ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb
- Individuelle, freundliche und fachkundige Beratung
- Ganztägige Öffnungszeiten an Sonn- und Feiertagen
- Kundenkarte (bis zu vier Prozent Rabatt)



Teamleiterin Ursula Wagner (re.) und die Auszubildende Tanja Fassbender