

BÄCKEREI VOLKMANN WIRD 60 JAHRE ALT

GLEIDINGER TRADITIONSBETRIEB ZÄHLT ZU DEN BESTEN BÄCKEREIEN IN DEUTSCHLAND · 60-JAHR-FEIER AM 30. APRIL 2016 VON 11 BIS 17 UHR · GLEIDINGEN · OSTERSTRASSE 24

Feinste Backwaren seit 1956

Bäckerei und Café mit Tradition: Brote und Kuchen nach alten Familienrezepten

Seit genau 60 Jahren öffnet die Bäckerei Volkmann jeden morgen ihre Türen und verwöhnt Kunden mit verlockend duftenden frischen Backwaren in ausgezeichneter Qualität.

1956 haben Bäckermeister Alfons Volkmann und seine Ehefrau Hildegard den Betrieb an der Osterstraße in Gleidingen gegründet. Seitdem bietet das Unternehmen eine große Auswahl an frischem Brot und Brötchen, Obst- und Sahnkuchen, Torten, Snacks und Kleingebäck. Dabei werden alle Backwaren in Handarbeit und nach eigenen traditionellen Familienrezepten hergestellt, so dass die Bäckerei Volkmann weit über die Grenzen Gleidingens hinaus einen hervorragenden Ruf genießt.

Was 1956 als kleiner Familienbetrieb begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einer modernen Bäckerei entwickelt. Mittlerweile arbeiten rund 30 Angestellte in dem Unternehmen und der Ladenbereich besitzt einen der größten Verkaufstresen in ganz Niedersachsen.

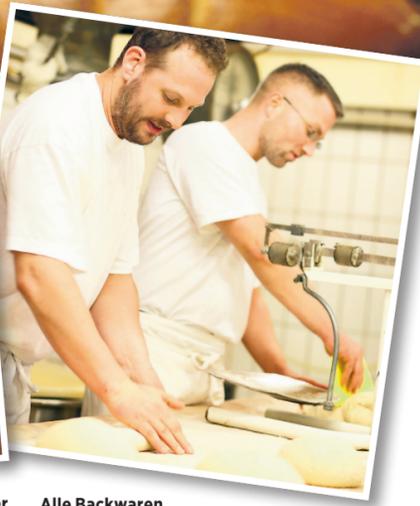
In dem Geschäft an der Osterstraße 24 finden Kunden alles, was sie von einer modernen und handwerklichen Bäckerei erwarten: eine große Auswahl an hochwertigen Backwaren, kompetente Beratung und einen ausgesprochen freundlichen Service.



Am frühen Morgen, wenn noch alles schläft, stellt Bäckermeister Alexander Volkmann mit seinem Team frische Brote, Brötchen, Kuchen und Kleingebäck her.



Neben Bäckermeister Alexander Volkmann arbeiten drei weitere Meister und elf Fachangestellte in dem modernen Backzentrum.



Alle Backwaren werden in Handarbeit und nach eigenen traditionellen Familienrezepten hergestellt.

Backvorführungen und Sonderangebote zur Jubiläumsfeier

Am Sonnabend, 30. April, will die Familie Volkmann ihr 60-jähriges Bestehen feiern. Dazu sind alle herzlich eingeladen. Wer will, kann von 11 bis 16.30 Uhr an einer Backstubeinführung teilnehmen oder sich bei Backvorführungen von der traditionellen Handwerkskunst der Bäckermeister überzeugen. Kinder dürfen sich als kleine Bäcker ausprobieren. Außerdem gibt es zahlreiche Sonderangebote, ein Musik- und Unterhaltungsprogramm – und natürlich frischen Kaffee und Kuchen.

Täglich 30 verschiedene Brot- und Brötchensorten

„Unser Angebot an ausschließlich selbst hergestellten Produkten umfasst rund 30 verschiedene Brot- und Brötchensorten, die täglich frisch in der rückwärtigen Backstube hergestellt werden“, sagt Bäckermeister Alexander Volkmann, der den Familienbetrieb in der dritten Generation führt. Hinzu kommen rund 20 bis 30 Kuchensorten, Torten und saisonale Spezialitäten.

Genießen kann man die Köstlichkeiten nicht nur zu Hause, sondern auch in dem zum Geschäft gehörenden Café, in dem sich Kunden morgens auch mit einem reichhaltigen Frühstück stärken können. Das Café bietet Platz für rund 40 Personen, so dass dort auch Familien- oder Trauerfeiern ausgerichtet werden können.

Ein Snacktresen bietet zusätzlich eine große Auswahl an belegten Leckereien zum Mitnehmen.

Familienunternehmen wurde bereits mehrfach ausgezeichnet

Der Gleidinger Traditionsbetrieb wurde bereits mehrfach in dem Magazin „Der Feinschmecker“ als eine der besten Bäckereien Deutschlands ausgezeichnet. Außerdem nimmt das Unternehmen regelmäßig mit Erfolg an freiwilligen Qualitätstests teil.

„Wir wollen unseren Kunden nur die beste Qualität bieten“, betont Alexander Volkmann, der das Unternehmen 2013 von seinem Vater Alfons Volkmann übernommen hat. Dieser hat den Betrieb 1975 übernommen und 1977 zu einem modernen Backzentrum umgestaltet. Dort stellt Bäckermeister Alexander Volkmann am frühen Morgen, wenn noch alles schläft, mit seinem Team, bestehend aus drei weiteren Meistern und elf Fachangestellten, frische Brote, Brötchen, Kuchen und Kleingebäck her. Vater Alfons Volkmann steht seinem Sohn dabei nach wie vor mit Rat und Tat zur Seite.



Das Angebot an ausschließlich selbst hergestellten Produkten umfasst rund 30 verschiedene Brot- und Brötchensorten sowie 20 bis 30 Kuchensorten, Torten und saisonale Spezialitäten.



Im Verkaufsbereich sorgen Ehefrau Kirsten Volkmann, Mutter Dorothea Volkmann, Schwester Christiane Volkmann-Reddner und Hannelore Ahrens, geborene Volkmann, für einen guten Service sowie für eine kompetente und freundliche Beratung. Unterstützt werden sie dabei von zehn weiteren Fachverkäuferinnen.

Jeden Tag frische Köstlichkeiten

Bereits ab 6 Uhr morgens können Kunden in dem Laden eine große Auswahl an frischen Köstlichkeiten kaufen. Werktags wird ab 7 Uhr im Café Frühstück serviert, sonntags ab 8 Uhr nach vorheriger Bestellung.

Ein besonderer Service: Die Bäckerei Volkmann bietet ihren Kunden auch sonntags frische Backwaren und hat von 8 bis 12 Uhr geöffnet.

Wer nicht nach Gleidingen fahren will, hat zweimal in der Woche Gelegenheit, an dem Verkaufswagen der Bäckerei einzukaufen: donnerstags auf dem Wochenmarkt in Alt-Laatzten auf dem Postparkplatz und freitags auf dem Wochenmarkt in Laatzten-Mitte auf dem Marktplatz am Leine-Center. Außerdem fährt der Verkaufswagen mehrmals in der Woche durch die umliegenden Ortschaften.



Werktags wird ab 7 Uhr im Café Frühstück serviert, sonntags ab 8 Uhr nach vorheriger Bestellung.

1956

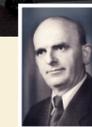
60 Jahre
Bäckerei+Café
VOLKMANN

2016

am 30. April 2016 von 11 - 17 Uhr

Wir möchten mit Ihnen unser Jubiläum feiern

- Backstubeinführung
- Musik und Unterhaltung
- Kinderbacken
- Backvorführungen
- Kaffee und Kuchen
- Sonderangebote



Alfons Volkmann
1956 - 1968



Dorothea und
Alfons Volkmann
1968 - 2012



Kirsten und
Alexander Volkmann
seit 2013

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Gleidinger Osterstraße · www.baeckerei-volkmann.de