



# Aus Liebe zum Backen

Die Bäckerei Magnus Newzella ist im Norden mit drei Fachgeschäfte vertreten: in Heimersdorf, Seeberg und Weidenpesch

Hier sind Frühaufsteher gefragt: Schon um Mitternacht geht in der Backstube im Heimersdorf der Bäckerei Newzella der Steinofen an. Liebevoll werden die Teige von Hand verarbeitet: zu ausgezeichneten Broten, knackigen Kleingebäcken, saftigen Teilchen. Als Highlight gibt es eine große Auswahl an leckeren Torten. Mehl aus der Region und der hauseigene Sauerteig sorgen für den besonderen Geschmack des Brotes. Dieses ist beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks eingetragen und so auf dem Weg zum immateriellen Weltkulturerbe. Die Qualität wurde schon mehrfach prämiert.

**SCHWERPUNKT AUSBILDUNG.** „Die Menschen stehen bei uns im Mittelpunkt“, sagt Sabine Newzella. Die

VerkäuferInnen haben für jeden Gast ein freundliches Wort – ein Lächeln und die besten Wünsche für den Tag inklusive. Die Freude am Beraten und Verkaufen ist den VerkäuferInnen anzumerken. Dazu legt Newzella auf die Ausbildung besonderen Wert. Gleich zehn Azubis werden 2013 zu Gesellen. Ein Engagement, das die Arbeitsagentur mit der Stadt Köln mit dem Ausbildungszertifikat auszeichnet. Eine Besonderheit sind die „Seniorenazubis“. Hier gibt die Bäckerei Newzella Mitarbeitern die Chance, eine Ausbildung nachzuholen. Wie alle Azubis werden sie kräftig unterstützt. „Unsere rund 100 Mitarbeiter, darunter sechs Bäcker- und Konditormeister und sechs Ausbilder, fühlen sich für sie fachlich und menschlich verantwortlich“, erklärt Newzella.



Ofenfrisch & knackig



Süße Versuchung



Fest im Griff

## Kontakt



**Köln-Heimersdorf**  
Ladenstadt Haselhof  
Haselnussweg 19  
Tel. 0221 / 79 88 81

**Köln-Seeberg**  
In der Fußgängerzone  
Mataréweg 51  
Tel. 0221 / 7 94 00 30

**Köln-Weidenpesch**  
Im Novesiahaus  
Neusser Straße 455  
Tel. 0221 / 9 74 25 01