

70 JAHRE BÄCKEREI SEIDEL



Sonderveröffentlichung
16584601_002423

Die Traditionsbäckerei Seidel im Überblick

- In der Backstube an der Wolterfor Straße werden auf rund 80 Quadratmetern **Backwaren für 17 Standorte** produziert. Das sind jährlich mehrere 10.000 Stückkuchen und Plattenkuchen, Berliner und Donuts. Dazu kommen mehr als 100.000 verschiedene Brote vom Klassiker bis zur Neuentwicklung sowie weit über eine Million Brötchen.
- Wie der Name Backmanufaktur sagt, ist das Team **sehr traditionell handwerklich unterwegs**. Lediglich zur Vorbereitung der Teiglinge und Brote werden zur Entlastung der Mitarbeiter Maschinen eingesetzt.
- Mit diversen Knetern, Rührmaschinen, Öfen und anderen Gerätschaften wie modernster Kühltechnik wird so ein **mehrfach sechsstelliger Monatsumsatz** generiert.
- Der Wert der **Produktionsausstattung** bewegt sich so schnell in mehrfacher Millionenhöhe
- Auch Schausteller, Hotellerie und Gastronomie sowie Kantinen und Seniorenheime gehören zum **Kundenkreis**.
- Um attraktiv am Markt zu agieren, gibt es neben dem Standardsortiment **saisonale wechselnde Backpläne**, um übers Jahr alle beliebten Backspezialitäten anbieten zu können.
- Von den zu Zeiten Hermann Seidels ungefähr 100 backen-



Geschäftsführer Andreas Höver.

FOTOS: PRIVAT

den Betrieben ist die Backmanufaktur Seidel **der einzig verbliebene im Stadtbereich** – im gesamten Landkreis gibt es nur noch eine Handvoll.

- Ausbildungen** werden angeboten als Bäcker /in -Konditor/in sowie Lebensmittelfachverkäufer.
- Im Team findet man von der Bürokräft über den Produktionshelfer, die Reinigungskräfte und Fahrer bis hin zum Hausmeister und Versandhilfen neben Bäckern und Konditoren ein **sehr vielschichtiges Arbeitsfeld** mit quasi allen Zeitmodellen.
- Am Pfingstsonntag fand das **Betriebsfest zum Jubiläum** statt, bei dem etliche Mitarbeiter für ihre bis zu fast 40-jährige Tätigkeit im Unternehmen geehrt wurden
- Die „Seidelaner“ sehen sich als **eine Familie** – man kümmert sich nicht nur betrieb-

lich in guten wie in schlechten Zeiten. „Wir sind mittlerweile 'Multikulti' und beschäftigen neben Italienern, Türken, Rumänen, Bulgaren und Polen auch etliche Mitarbeiter aus Syrien, Vietnam, Senegal und anderen Ländern. Gerade in diesem Bereich sind wir sehr agil, um auch in Zukunft unsere Leistungsfähigkeit am Markt zu erhalten“, betont Geschäftsführer Andreas Höver abschließend.

NIC



15864302_002423

Zum 70-jährigen Bestehen der Bäckerei Seidel gratuliert die PAZ ganz herzlich.



Sie wollen auch Ihr Firmenjubiläum mit uns feiern? Sprechen Sie mich an.

Jan Grundstedt

Tel. 05171 406165
j.grundstedt@immo-niedersachsen.de



16687301_002423



Hier entstehen köstliche Torten-Meisterwerke.



Leckere Snacks für jeden Anlass und Geschmack.

Wir gratulieren zum Jubiläum!

WSW TECHNIK
SYSTEM
www.wsw-systemtechnik.de



PROFIS FÜR PROFIS

Wir sind Ihr Business-Partner für innovative Kommunikationstechnologien

Ihr Ansprechpartner:
Wolfgang Wilke

Telefon: 05171-940 92 95
E-Mail: w.wilke@wsw-systemtechnik.de

15245102_002423

Wir bedanken uns für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und gratulieren herzlich zum 70-jährigen Firmenbestehen.

PEUGEOT 408¹

AB 289,— € MTL. LEASEN²



Abb. zeigt nicht angebotenes Beispielfahrzeug.



**ÜBERRASCHEND
PEUGEOT
DER NEUE 408**

Ab sofort verfügbar

¹PEUGEOT 408 Allure PureTech 130 EAT8, 96/5500 kW bei U/min (131/5500 PS bei U/min): Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts 7,3-7,2¹, Stadtrand 6², Landstraße 5³, Autobahn 6³, kombiniert 6³; CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 137-136³.

²€ 289,— mtl. für einen PEUGEOT 408 Allure PureTech 130 EAT8. Ein Kilometerleasingangebot der PSA Bank Deutschland GmbH, Siemensstraße 10, 63263 Neu-Isenburg; Sonderzahlung: 5.990,— €; Laufzeit: 48 Monate; Laufleistung 10.000 km/Jahr; zzgl. Zulassung; gültig bis zum 30.06.2023.

³Angaben nach dem neu eingeführten WLTP Prüfverfahren.

Autohaus Macke GmbH
Wolterfor Str. 110b • 31224 Peine • Tel. 05171-77850 • www.autohaus-macke.de

15250302_002423