AUSGABE 01 | 2022

Breaking News

#BAKETOSHARE

VISION

Nachhaltig. Gut. Gebacken. Für Schleswig-Holstein.

Sonntagsmorgen schnell zum Bäcker und krosse Brötchen gekauft. In der Mittagspause einen feinen Snack. Und nach Feierabend den guten Laib fürs Abendbrot: Dass wir immer an leckere Backwaren kommen, ist für uns oft eine Selbstverständlichkeit. Etwas, das wir irgendwie erwarten. Aber: Durch Deutschland zieht sich das Bäckerei-Sterben. Vor allem durch den ländlichen Raum. Leif Henningsen hat deshalb seine ganz eigene Vision, damit du auch morgen noch genussvoll ins frische Brot beißen kannst. Im Interview verrät der Stapeler jetzt mehr dazu.

Leif, erzähl mal: Wohin soll die Reise der Bäckerei Henningsen gehen? Vom alteingesessenen Traditionsbetrieb hin zu … ?

Die Tradition bleibt. Jedenfalls was das Backen angeht, es ist unser Fundament. Dazu kommt jetzt Wachstum gepaart mit Innovation und Nachhaltigkeit. Mein Ziel zusammengefasst: Wir backen nach guter alter Handwerkskunst – nachhaltig. Und machen es so möglich, dass sich immer mehr Menschen Brot und Brötchen aus besten Zutaten reinen Gewissens schmecken lassen können.

Nachhaltigkeit ist ja irgendwie in aller Munde. Wo ist da der innovative Ansatz?

Mir geht's um die Sustainable Bakery. Das heißt: Ich möchte in den nächsten Jahren das erste geschlossene System in der Bäckerbranche installieren – vom Getreideanbau über grüne Energie bis hin zum Produkt. *[Mehr dazu auf Seite 4]*

Sind Wachstum und Qualität nicht ein Widerspruch?

Wenn das Sortiment wächst, dann schon. *[schmunzelt]* Wird die Bäckerei größer, also kommen immer mehr Filialen hinzu, kannst du trotzdem eine sehr, sehr gute Qualität anbieten. Wenn du dich spezialisierst. Das ist die Richtung, die wir einschlagen: Wir wollen zukünftig für Brot und Brötchen stehen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Wachsen mit einem klar fokussierten Angebot für unsere Kunden – so sieht meine Bäckerei der Zukunft aus.

Heißt das, du willst ganz schnell viele neue Filialen bauen?

Nein. Aber es gibt ja viele kleine, tolle Bäckereien, die leider keine Nachfolger haben. Dann bietet es sich ja für beide Seiten an, wenn wir sie übernehmen: Die Inhaber können gut schlafen, weil sie wissen, dass sie ihr Lebenswerk an jemanden übergeben haben, der es zu schätzen weiß. Und es weiterführen wird. So können wir wiederum wachsen. [Mehr dazu auf Seite 10]

Willst du jetzt die ganze Welt erobern?

Nein. Ich fange mit Schleswig-Holstein an. *[lacht]* Seit dem 1. Mai gehört zum Beispiel die Bäckerei Dembeck aus Aukrug mit ihren Filialen zu uns. Das freut mich sehr.

Leif Henningsen, Geschäftsführer

Über Leif Henningsen

Den Jungen vom Dorf hat's immer in die weite Welt gezogen – und wieder zurück: Von der Flugzeugmechaniker-Lehre in Hamburg zurück zu einer Ausbildung als Bäcker im elterlichen Betrieb. Dort hat er als Meister und Geschäftsführer das Familienunternehmen umgekrempelt, modernisiert und auf eine sehr gesunde wirtschaftliche Basis gestellt. Doch dann ereilt ihn im Sommer 2020 ein Lockruf aus den USA. Zusammen mit zwei Freunden gründet er eine Investmentfirma für Grundstücke. Die Geschäfte laufen gut, auch heute noch. Doch irgendwie verspürt er eine Art Heimweh. Ihm fehlen die Menschen, seine Wurzeln und er hat Bock, was in Deutschland aufzubauen. Im Januar 2022 übernimmt der 30-Jährige deshalb in vierter Generation die Bäckerei Henningsen, die Uropa Meyer 1935 gegründet hat – mit Tatendrang, Know-how, Ehrgeiz und jeder Menge Ideen.

Apropos weltweit: Du hast dich zum Beispiel in den USA selbstständig gemacht. Warum bist du zurückgekehrt?

Ich hatte Bock, mein eigenes Ding in der Heimat zu machen. Ich wollte voll ins Unternehmerische einsteigen, optimieren, eine neue Marke erschaffen … Da hat sich die Übernahme des elterlichen Betriebs perfekt gefügt.

Hast du keine Angst vorm Scheitern?

Nein. Es gibt nur einen richtigen Weg – deinen eigenen. Scheitern gehört für mich überall dazu. Klar ist es nicht immer schön wenn man scheitert, aber nur so lernt man. Es ist wie mit dem Laufen oder Fahrrad fahren lernen. Wir müssen einige Male auf die Schnauze fliegen, um besser darin zu werden. So ist es im ganzen Leben. //

Tradition trifft auf Innovation

1935
Uropa Heinrich Meyer kauft die Bäckerei

1963
Oma Frauke und Opa Willi Henningsen übernehmen die Bäckerei

1996
Die dritte Generation folgt mit Mama Manuela und Papa Sönke Henningsen

1997
Neubau der Backstube mit allem Drum und Dran auf dem Nachbargrundstück

Seit 2022
Leif Henningsen übernimmt das Familienunternehmen

Stay tuned!

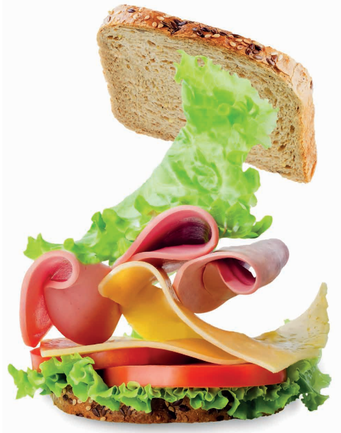
Die besten Tipps zum Thema Backen @home, Blick hinter die Kulissen, News & mehr zur Sustainable Bakery findest du jetzt auf

@baketoshare.henningsen
@baketoshare.henningsen

Check it out – now!

HENNINGSEN IS GREEN & SOCIAL

Heute schon an morgen gedacht



„Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen, durch die sie entstanden sind.“ Das soll einst Albert Einstein gesagt haben. Leif Henningsen sieht das ähnlich – und handelt danach. Sein Plan: Aus der Bäckerei Henningsen die erste größere nachhaltige Bäckerei Deutschlands zu machen. Denn: „Nur wer heute schon an morgen denkt, ist für die Zukunft gut aufgestellt“, sagt er. Und dafür will er mit der „Sustainable Bakery“ einen ganz eigenen grünen Weg gehen. Und du kannst nachhaltig sicher sein, was Gutes aus der Region zu genießen.

Wie der Weg aussehen soll? Leif arbeitet gerade daran, das erste geschlossene System in der Welt der Bäckereien zu erschaffen. Das heißt: Vom Anbau des Getreides über das Erzeugen von grüner Energie bis hin zur Verwertung von nicht verkauften Backwaren – für all das wird es einen Henningsen-Kreislauf geben.

WEIL NICHT ZU HANDELN NUR BLA-BLA WÄRE: STATUS QUO

1. Aus der Region und Deutschland für die Region: Die Zutaten, die in Brot, Brötchen und Co. wandern, stammen zum Beispiel aus Schleswig-Holstein, wie viele Mehle; die Butter kommt aus Deutschland; der Aufschnitt für die belegten Brötchen liefert der Schlachter aus dem Nachbardorf; und auch Käse und Kaffee werden im nördlichsten Bundesland hergestellt.

2. Weniger ist mehr: Ein verkleinertes, fokussiertes Sortiment hilft, dass am Ende eines Tages weniger entsorgt werden muss. Leif dämmt die Verschwendung von Lebensmitteln immer weiter ein. „Dazu gehört es auch, die Kund:innen umzuerziehen und zum Feierabend zum Beispiel einfach mal ein neues Brot auszuprobieren, statt der Lieblingssorte“, sagt der 30-Jährige.

3. Zurück in den (Futter-)Kreislauf: Bleiben doch mal Brötchen und Co. übrig, werden sie nicht einfach in die Tonne geworfen, sondern zu einem Landwirt in die Nähe gebracht. Er verfüttert die Überbleibsel aus der Bäckerei dann an seine Tiere. Die Bäckerei Henningsen hat auch schon andere Wege ausprobiert. Aber sie haben zum Beispiel aufgrund von Hygienevorschriften, Einhaltung der Kühlkette oder dem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht funktioniert.

4. Energy-Saver: Photovoltaik, Solarzellen und Wärmerückgewinnung – so hat die Bäckerei Henningsen seit 2012 bereits 13 Tonnen CO2 eingespart.

5. Weil ohne Mitarbeiter nix geht: Die Bäckerei gehört zu keiner Gewerkschaft oder Innung, zahlt aber trotzdem nach Tarif und hält bereits heute schon viele Goodies fürs Team bereit. *[Mehr dazu auf Seite 11]*

SCHÖNE NEUE WELT: ZUKUNFTSMUSIK

Im Märzen der Bauer: Ab 2023 werden die ersten Landwirte in der Region Weizen, Roggen, Dinkel und Co. für die Bäckerei Henningsen anbauen.

Es klappert die Mühle … Aktuell wird eine Mühle gesucht, wo das eigens angebaute Getreide vermahlen wird. Das heißt für dich: Du isst Brot und Brötchen aus bestem Henningsen-Mehl.

Power on! Werden Produkte nicht verkauft oder sollten Reste in der Backstube anfallen, werden sie perspektivisch in die Henningsen-Biogas-Anlage wandern, um Strom und Wärme für Produktion und Filialen selbst zu erzeugen.

Aus kleiner wird größer: Von Stapel durch ganz Schleswig-Holstein werden Henningsen-Filialen eröffnet. Denn ein gesundes Wachstum bedeutet eine erfolgreiche wirtschaftliche Entwicklung.

Money, money, money: Geht die Rechnung auf, werden alle Mitarbeiter übertariflich bezahlt. Denn für Leif ist es wichtig, dass es den Menschen in der Backstube, im Verkauf und Büro, beim Kommissionieren und Fahren einfach gut geht – zwischenmenschlich und materiell, eingebettet in Rahmenbedingungen, die seine Wertschätzung zum Ausdruck bringen. „Menschlichkeit muss nachhaltig sein“, findet der Bäckermeister. //

> *Für mich geht’s bei Nachhaltigkeit nicht nur um die Umwelt, sondern auch um meine Mitarbeiter und den wirtschaftlichen Erfolg. Für mich hängt das zusammen: Ohne das eine geht das andere nicht.*
>
> *Leif Henningsen*

FINEST QUALITY

Weil das Leben zu kurz ist, um schlechtes Brot zu essen

An alle Qualitätsverliebten und Genusslover:
Wenn du dazu gehörst, bei der Bäckerei Henningsen findet deine Suche auf jeden Fall ein Ende. Denn dort bekommst du frischestes Brot und leckerste Brötchen – gebacken aus natürlichen Zutaten, mit Herz und Verstand, nach guter alter Handwerkskunst.

Tütenprodukte, E-Nummern, künstliche Konservierungsstoffe: Das kommt bei Henningsen nicht in die Tüte. Das Ziel für Leif Henningsen ist klar: „Wir wollen eine Qualität erreichen, die noch besser ist als jetzt. Und besser, als wenn ich zuhause selbst backe." Hat er dafür auch eine Gelinggarantie? Ja. Beste Zutaten gepaart mit höchstem Bäckerwissen – und ein reduziertes Sortiment. Denn: „Biete ich alles Mögliche an, leidet die Güte meiner Produkte", davon ist Leif überzeugt. Deshalb ist der Weg für ihn klar. Bei der Bäckerei Henningsen wird in Zukunft der Fokus verstärkt auf das gelegt, was sie am besten kann. Brot und Brötchen. Das heißt auch: Du wirst in den acht Filialen in Zukunft deutlich weniger Kuchen bekommen. Aber dafür eben noch sensationellere Brote und Brötchen. „Das ist unsere Spezialität. Und dafür wollen wir stehen", erzählt der Bäckermeister.

SAFTIG-FRISCHE STÜCKCHEN, BABY!

Und was machen die Spezialitäten des Hauses so besonders? Zum Beispiel heimisches Mehl und das Wasser aus der Region, die Rezepte aus Uropa Meyers Zeiten und moderne Kreationen. Aber auch Kochstücke aus Leinensaat, Hartweizengrieß oder einem Schrot-Saaten-Mix. Die Kochstück-Zutaten werden erstmal geröstet und dann gekocht. So binden sie das Wasser auf natürliche Weise. Am Ende entsteht ein Brot mit feuchter Krume und einem intensiveren Geschmack. Manchmal verwenden die Teigmeister zusätzlich noch Apfelfaser oder Joghurt. So oder so heißt das für dich: Ein saftiger Laib, der vier bis sieben Tage lang frisch bleibt – ohne zu schimmeln.

DON'T HURRY! BE HAPPY!

Und weil bei Henningsen geballtes Wissen auf Fingerspitzengefühl und Erfahrung trifft, bekommt jeder Teig ganz viel Zeit, um zu reifen. Für Leif ist es das A und O. Denn ein Teig mag es nicht, gequält zu werden. Sprich, wenn er nicht ruhen darf oder nicht lang genug. Oftmals dauert es bei Henningsen deshalb über 40 Stunden, bis aus dem Vorteig ein fertiges Brot wird. Und so, kleine Warnung, besteht schon nach dem ersten Bissen Suchtgefahr.

LEIF'S TIPP FÜR DEN QUALITÄTSCHECK:
„Frag die Menschen hinterm Verkaufstresen: Was ist drin? Und wenn du was von E-Stoffen, künstlichen Stabilisatoren oder so hörst, lass die Finger davon."

Back to the roots

SECHS ANEKDOTEN
EINES BÄCKERMEISTERS

1 Träum schön! Als Baby liegt Leif in der Kinderwiege auf dem Bäckertisch und schlummert selig vor sich hin.

2 Teig-Liebe: Schon als Sechsjähriger hilft der kleine Steppke Opa Henningsen in der Backstube und knetet was das Zeug hält. Zur Not schläft er auch mal auf dem Mehlsack.

3 Oh shit, oh no! Eigentlich wollte Leif ja nie in die Fußstapfen seiner Eltern, Großeltern und Urgroßeltern treten. Aber als Mama und Papa überlegten, das Familienunternehmen zu verkaufen, war seine Reaktion. „Scheiße, dann hört das hier alles nach der dritten Generation auf." Ohne ihn. Und jetzt führt er die Bäckerei weiter.

4 Bestbewertet: Die Bäckerlehre absolviert der Bäckersohn ratzfatz innerhalb von 17 Monaten, statt 36. Trotz der verkürzten Lehrzeit schließt er die Ausbildung als Bester ab. Nach kurzer Gesellenzeit macht er seine Meisterschule – und besteht auch diese mit Bravour. Übrigens folgt er damit auf gewisse Art und Weise seinem Papa Sönke. Er war zu seiner Zeit einer der jüngsten Bäckermeister der Republik. Dafür musste sogar eine Sondergenehmigung beantragt und bewilligt werden.

5 Der frühe Vogel kann mich mal? Als Jugendlicher war das Aufstehen zur nachtschlafenden Zeit schon ein Grund, um um den Bäckerberuf einen weiten Bogen zu machen. Inzwischen kommt er damit ganz gut klar.

6 Bäckerei, Bäckerei, Bäckerei: Leif kann an keiner vorbeigehen und muss jede testen. Wirklich jede!

LIFE-HACKS

1. Achte auf die Auswahl der Zutaten. Am besten bio.

2. Quäl den Teig nicht! Knete ihn gut aus und lass ihn dann für 30 bis 60 Minuten ruhen.

3. Mach die Zeitungsprobe: Wenn du den Teig langsam auseinanderziehen kannst, er nicht reißt und du durch ihn quasi eine Zeitung lesen könntest, ist er perfekt.

4. Gib dem Teig Zeit. Lass ihn am besten über Nacht stehen. Nur so kann sich das Mehl gut verquellen. Im Fachjargon heißt das Langzeitführung.

5. Sei nicht sauer. Machst du einen Sauerteig, braucht er in der Ruhephase eine gleichbleibende Temperatur von 30-35 Grad. So werden die Proteine zerlegt und es entstehen Säurekulturen. Für den ersten Ansatz brauchst du übrigens insgesamt fünf Tage.
Ein echtes Bäcker-Rezept dafür findest du auf Instagram:
@baketoshare.henningsen

> *Genuss – das ist es, was in allem gesucht wird.*
> *Lucius Annaeus Seneca*

BEST OF HENNINGSEN

Brote voller Hingabe, Liebe und Handwerkskunst

15 Brotsorten und jede einzelne ein wahres Pfundsstück voller natürlicher Zutaten. Bei Henningsen kommt nichts hinein, was den typisch reinen Brotgeschmack verfälscht. Künstliche Aromen, Zusatzstoffe oder Stabilisatoren? Nicht bei der Bäckerei Henningsen. Hier wird gebacken für den Genuss, für eine gesunde Ernährung, fürs Wohlbefinden. #baketoshare

Willi's Heimatbrot

Ganz oder gar nicht? Eindeutig ganz: 100% Roggenvollkornbrot mit 100% bestem Geschmack.

100% Roggenvollkornmehl, Quellstück mit Roggenkörnern, Roggenvollkornsauerteig, Wasser, Salz, Hefe

Feiner Stapeler

Ein Garant für die Stulle de luxe – sooo lange frisch, sooo saftig!

Weizenmehl 550, 1050, 812, Weizengrieß, Roggenmehl 1150, Apfelfaser, Salz, Hefe, Wasser

Meisterstück

Ein echter Powerlaib mit megakernigem Topping!

70% Weizenmehl, 30% Roggenmehl, Dinkelflocken, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat als Kochstück, Roggensauerteig, Joghurt, Wasser, Salz, Hefe

Rosi's Traum

Saftige Rosinen gebettet in edlem Dinkelweißbrot – soooo yummy!

Dinkelmehl 630, Hartweizengrieß, Rosinen, Butter, Zucker, Salz, Hefe, Wasser

Leif's Sechstakter

Weizenmischbrot mit 30% Roggenanteil und superleckerleichter Joghurtnote.

Dinkelflocken, Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Joghurt, Salz, Hefe, Wasser

Heimatlaib

So gut wie jeder steht auf dieses grobporige Weizenmischbrot mit leckerem Dinkelanteil.

60% Weizenmehl, 30% Roggenmehl, 10% Dinkelmehl, Hartweizengrießkochstück, Roggensauerteig, Wasser, Salz, Hefe

Mühlenkruste

Die aufwändige Herstellung dieses reinen Dinkelknallers lohnt: mild aromatisch, leicht süßlich und mit einer hervorragenden Frischhaltung!

Verschiedene Dinkelmehle, Dinkelvollkornmehl, Kartoffelflocken, Honig, Salz, Hefe, Wasser

Dinkel-Grünkern

Aromatisch mild, leicht nussig und sowas von knusprig!

Dinkelvollkornmehl/Schrot, Grünkernmehl/Schrot, Dinkelmehl, Sesam, Kürbiskern, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe, Wasser

Körniges Landweizen

Verwirbelt gezwirbelte Flocken und Kerne im Einklang mit feinstem Weizenbrot.

Verschiedene Weizenmehle, Hartweizengrieß, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Dinkelflocken, Haferflocken, Sesam, Salz, Hefe, Wasser

Edelschwarz

Mild säuerliches, feinporiges, helles Schwarzbrot. Einfach grandios im Geschmack.

Roggenschrot, Roggenmehl, Salz, Hefe, Wasser

Dinkelbrot Hafer-Kürbis

Langzeitgeführtes und knusprig gebackenes Dinkelbrot mit Dinkelsauerteig, Hafer und Kürbis.

Verschiedene Dinkelmehle, Dinkelvollkornmehl, Kürbis, Hafer, Honig, Salz, Hefe, Wasser

Landstreicher

Superlange frisches und saftiges Weizenmischbrot, nicht allein durch die Apfelfaser!

Weizenmehl 550, 1050, 812, Weizengrieß, Roggenmehl 1150, Apfelfaser, Salz, Hefe, Wasser

Edelweiß

Saftiges Dinkelweißbrot mit tollem Butteraroma!

Dinkelmehl 630, Hartweizengrieß, Butter, Zucker, Salz, Hefe, Wasser

Landweizen

Gezwirbeltes Weizenbrot mit heller Kruste. Mmmh.

Verschiedene Weizenmehle, Hartweizengrieß, Kartoffelflocken, Salz, Hefe, Wasser

Dinkelbrot Sesam

Gerösteter Sesam trifft auf langzeitgeführtes Dinkelbrot mit Sauerteig.

Verschiedene Dinkelmehle, Dinkelvollkornmehl, Sesam, Honig, Salz, Hefe, Wasser

BIG FAMILY

Das Mittelalter ist vorbei

ÜBERNAHME DER DEMBECK-FILIALEN

Stell dir vor: Du willst in deine Lieblingsbäckerei und plötzlich ist sie geschlossen. Für immer. Weil es keinen Nachfolger gibt. Das hätte auch das Schicksal der drei Filialen der Mittelalter-Bäckerei Dembeck sein können. Ist es aber nicht. Denn Leif Henningsen hat sie kürzlich übernommen. Und das bedeutet für dich: Du musst nicht auf deine Favorites verzichten, im Gegenteil – es kommen noch welche hinzu. Mehr dazu erzählen Anja und Dirk Dembeck im Interview.

Dirk und Anja Dembeck

Ganze 30 Jahre sind ins Land gegangen, als ihr die Öfen eurer Backstube zum ersten Male angefeuert habt. Nun ist es Zeit für einen Stabswechsel. Wie geht's euch damit?

Sehr gut. Keine unserer drei Mädels wollte sich mit einer Bäckerei selbstständig machen. Und jetzt übernimmt Leif sie. Besser geht's nicht. Klar ist das alles sehr aufregend. Aber so ein Neuanfang ist auch immer was Positives.

Was bedeutet das für mich als Kund:in?

Unsere Kund:innen profitieren nur davon. Zum einen bleiben unsere drei Läden in Aukrug, Brokstedt und Kellinghusen geöffnet. Wir müssen sie nicht schließen. Und: Jetzt wird das Beste aus beiden Bäckereien vereint. Dadurch bekommen unsere Kund:innen Produkte, die noch besser sind: Zwei Traditionsbäcker lassen ihre Erfahrung einfließen, optimieren alles im Sinne der Qualität. Das ist doch toll!

Und ändert sich auch was?

Ja, das Mittelalter ist endgültig vorbei. *[lachen]* Die Zeiten ändern sich, schon alleine wegen der Smartphones und Social Media. Und das ist auch gut. Unsers ist das nicht. Aber nun kommt frischer Wind hinein.

Was bleibt?

Das Lachen. Dass unsere Kund:innen den Laden mit einem Lachen verlassen. Das wird auf jeden Fall übernommen. Das ist heute so wichtig. Qualität der Produkte und im Verkauf müssen stimmen, natürlich. Aber dass wir heute mal kurz aus dem Alltag gerissen werden und gute Laune tanken – das ist genauso unentbehrlich.

Was wird denn aus dem Irish Folk Open Air Poyenberg? Da hattet ihr ja immer den Bäcker-Stand.

Da sind wir auch dieses Jahr – als Bäckerei Henningsen. Diesen Brötchenschieber übergeben wir ebenfalls an Leif. Ich freu mich jetzt schon auf das Event. Das macht immer so viel Spaß mit all den Menschen aus aller Herrenländer. *[Anja]*

So ganz ohne die Bäckerei könnt ihr dann aber noch nicht, oder?

Na ja … *[lachen]* Ich bleibe noch so ein halbes Jahr, bis Jahr und begleite die Übergangsphase. *[Anja]*
Und ich mache noch die Feinarbeiten, helfe beim Optimieren der Rezepte und vieles mehr. Aber ich bin inzwischen schon deutlich weniger hier. *[Dirk]*

Wie lief die Übernahme für euch?

Super, für uns ging's nicht besser. Wir kennen uns schon lange, wir haben kurze Wege miteinander.

Ist das nicht ein komisches Gefühl, nach 30 Jahren die Bäckerei abzugeben?

Nein, in dem Fall nicht. Wir haben unsere Bäckerei in gute Hände gegeben. Und wir wissen, sie bleibt bestehen, anders, aber sie bleibt. Das ist ja auch das Tolle. Leif hat so viele innovative Ideen, sodass die Bäckerei fit für die Zukunft ist.

Und was ist mit eurem Team?

Jeder wird übernommen. Und nach 48 Stunden war der erste Schreck deshalb auch vorbei. Jetzt freuen sich alle auf das neue Zeitalter.

Facts

1.000
Päckchen Butter
verbacken die Teigmeister bei Henningsen innerhalb von sieben Tagen.

1.600.000
KNACKIS
werden im Jahr in Stapel hergestellt.

ALLES SOCIAL, ODER WAS?
Die besten Tipps, wenn du zuhause was backen willst, Tricks, Einblicke behind the scenes, News und vieles mehr findest du ab sofort bei Facebook und Instagram. Abonniere deinen Favorite-Kanal jetzt und verpasse nichts mehr aus der Welt der Sustainable Bakery!
@baketoshare.henningsen
@baketoshare.henningsen

STARK, HEIß, SCHWARZ

1.500
Tassen Kaffee
wandern pro Woche über den Verkaufstresen.

WER WILL FLEIßIGE HANDWERKER SEHEN?
Seit 1997 vergrößert sich die Bäckerei Henningsen stetig. Zum Beispiel wird 2022 eine Frostkühlanlage gebaut, die fünfmal so groß ist wie die alte.

DIE TREUE SEELE
Marc-André Siemsen bedient unter anderem seit **zwölf Jahren** die Brötchenstraße bei Henningsen und ist damit der Dienstälteste.

ZUWACHS BEKOMMEN:
aus fünf mach acht
Seit neuestem gehören die drei Dembeck-Filialen in Aukrug, Brokstedt und Kellinghusen zur Henningsen-Familie. Das heißt für dich: noch mehr Anlaufstellen für deine Lieblingsbackwaren. Statt in fünf hast du jetzt in acht Filialen die leckerste Auswahl, seit es Brot und Brötchen gibt.

WE ARE FAMILY – **62 MITARBEITER:INNEN** SORGEN DAFÜR, DASS DU AN JEDEM TAG DEIN GENUSSERLEBNIS HAST.

Soooo stolz
Opa Willi Henningsen wäre vor Stolz fast geplatzt, als Enkel Leif die Bäckergesellen-Prüfung als Bester bestanden hat.

DAS GEWICHT VON **7** AUTOS
In der Backstube werden sieben Tonnen Mehl die Woche gebraucht. So viel wiegen in etwa sieben kleine Pkw.

13 Tonnen CO2
hat die Bäckerei Henningsen seit 2012 **eingespart.** Das entspricht einem Schwimmbecken von 130 Metern Breite, 325 Metern Länge und 26 Metern Tiefe.

MAKE YOUR LIFE BETTER

Gute Gründe, warum du bei Henningsen anfangen solltest

Hat dir das Leben gerade Zitronen gegeben? Dann mach doch Zuckerguss draus! Und geh einen neuen Weg. Oder du willst einfach auf zu neuen Ufern? Dann bewirb dich jetzt bei der Bäckerei Henningsen. Ob gelernte Fachkraft oder Quereinsteiger:in – sei dir gewiss, du bist herzlich willkommen. #newjobnewlife

WEIL DU'S WERT BIST – ACHT GUTE GRÜNDE, BEI DER BÄCKEREI HENNINGSEN DURCHZUSTARTEN

1. Have fun: Das Mehl kann schon mal staubtrocken sein, aber das Miteinander ist es definitiv nicht. Denn hier wird viel gelacht. #bestesteamever

2. Gutes Gehalt – aktuell noch Tarif. Wenn alles läuft wie geplant, dann verdienst du bald noch mehr pro Stunde.

3. Zukunftsorientiert: Du bekommst eine sehr gute betriebliche Altersvorsorge.

4. Radeln: Jeder aus dem Team Henningsen kann in den Genuss von bis zu zwei E-Bikes kommen, die steuerlich gefördert werden.

5. Spar Bares: Du erhältst auf alle Produkte 50 Prozent Rabatt.

6. Gegen den Durst – Kaffee, Wasser und Co. sind für dich in der Arbeitszeit natürlich for free.

7. Gut aufgestellt, für heute, morgen und übermorgen: Die Bäckerei Henningsen gilt als innovativste in der Region. Das heißt für dich, ein moderner, attraktiver Arbeitsplatz, um den du dir auch in Zukunft keine Sorgen machen musst.

8. Abgesichert: Bei Henningsen gibt's zusätzliche Versicherungsleistungen im Bereich der Gesundheitsvorsorge.

Where to find Henningsen

STAPEL Treenestraße 1 (Hauptgeschäft + Produktion)
RAMSTEDT Mühlenstraße 2
OSTENFELD Hauptstraße 29 (Vorkasse Edeka)
HUSUM Osterende 2
ERFDE Süderende 4-6 (Vorkasse Edeka)
KELLINGHUSEN Lindenstraße 37
BROKSTEDT Dörnbek 10
AUKRUG Hauptstraße 21

CHANGE YOUR LIFE!

Die Bäckerei Henningsen sucht dich als erfahrene Fachkraft oder Quereinsteiger:in – jetzt!

UND, WAS IST DEIN BEREICH?

- VERKAUF
- BACKSTUBE
- LAGER
- AUSLIEFERUNG

Nicht lang schnacken … bewirb dich direkt!

INFOS UND BEWERBUNGEN:
info@baeckereihenningsen.de, Tel. 04883 369
Oder schick ‘ne DM
@baketoshare.henningsen @baketoshare.henningsen

#HEREWEARE