

# BACKPAPIER

#04/FEBRUAR 2015

-Neues aus Krimmers Backstüb'-



*In unserer neuen Kundeninfo geht es um den neuen Denn's Biomarkt im Kerz, unser neues Teamfoto und um die neuen Paninis in Ihrer Backstüb'*

*Viel Spaß beim Entdecken.*

*Ihr Bäckermeister*

*Udo Krimmer*

## Krimmers Backwaren ab sofort auch im Kerz

Für alle, die auf der anderen Seite von Schwäbisch Hall wohnen, haben wir gute Neuigkeiten: Ab sofort gibt es unsere geballte Bio-Brot- und Brötchenkompetenz auch im Kerz in Michelfeld im neu eröffneten Denn's Biomarkt. Am 05.02. wurde dieser eröffnet und am ersten Tag waren wir mit einem Probierstand vor Ort.

## Vollsperrung in Untermünkeim

Wie ja inzwischen fast jeder weiß, wird dieses Jahr die B19 in Untermünkeim voll gesperrt. In der Zeit der Sperrung werden wir aller Voraussicht nach, einen Verkaufscontainer an der Umgehungsstraße oberhalb von Untermünkeim aufstellen. Selbstverständlich haben wir aber auch unseren Laden im Ort weiterhin geöffnet. Wir hoffen, dass wir diese herausfordernde Zeit gut überstehen und danken Ihnen jetzt schon für Ihre Unterstützung, sodass wir ab Ende des Jahres wieder voll durchstarten können.



## Unser neues Teambild

Nach einem Jahr war es an der Zeit für ein neues Teamfoto. Wir sind gewachsen und somit war das vorherige schon wieder veraltet. Die strahlenden Gesichter sagen doch alles, oder?

### Wussten Sie eigentlich,....

- ... dass wir seit Neuestem ein Altdeutsches Brot mit Quark und Buttermilch im Sortiment haben?
- ... dass es unsere Backwaren auch am Stand von Hof Engelhardt in Schwäbisch Hall auf dem Wochenmarkt gibt?
- ... dass wir jetzt auch Franzbrötchen – das Kultgebäck aus Hamburg- haben?
- ... dass wir noch eine Ausbildungsstelle im Verkauf für September 2015 frei haben?
- ... dass wir für unsere Belegten Brötchen nur Wurst der örtlichen Metzgereien verwenden?
- ... dass im Schnitt in Deutschland jeden Tag eine Bäckerei schließen muss?

### **Eine(r) von uns - Mitarbeiter aus Krimmers Backstub'**

Stefan Koch

*Herr Koch ist bereits seit 1999 im Betrieb und hat auch hier (bei Familie Hille) seine Lehre absolviert.*

*Somit gehört er quasi schon fast zum Inventar und kennt die Backstube wie seine Westentasche.*

*Er ist bei uns unter anderem für die Herstellung der Kuchen zuständig. In seiner Freizeit spielt er gerne Dart oder geht mit Freunden weg.*



### **Unsere neuen Paninis-der ideale Mittagssnack**

Ab sofort haben wir zur Mittagszeit frisch belegte Paninis im Sortiment. Diese werden direkt vor dem Verzehr frisch bei uns im Kontaktgrill heiß gemacht und sind dann ein richtiger Genuss.



- Die Sorten, die wir im Sortiment haben, sind:
- Schinken/Mozzarella
  - Vegan (mit frischem Ratatouillegemüse und Humus)
  - Süß/Sauer (mit Hähnchen, Käse und Aprikosenmarmelade)

### **Happy Birthday**

Am 08. Januar haben wir unseren ersten Geburtstag gefeiert und deshalb gab's an diesem Tag für alle Kunden eine saftigen Hefeteig-1er. Danke für Ihr Vertrauen und für ein tolles erstes Jahr!!



Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage [www.krimmers-backstub.de](http://www.krimmers-backstub.de) und folgen Sie uns auf facebook...

[www.krimmers-backstub.de](http://www.krimmers-backstub.de) \* Ingmar und Tanja Krimmer\* Hohenloher Straße 39 \* 74547 Untermünkheim\* 0791/8362  
\* [info@krimmers-backstub.de](mailto:info@krimmers-backstub.de)