

## Ofenwarm und duftig lecker

Wer liebt ihn nicht, den Duft ofenfrischer Brötchen? In unserem Laden finden Sie täglich eine reiche Auswahl an Backwaren. Kommen Sie vorbei und werfen Sie einen Blick in die Backstube, die gleich hinter unserem Laden liegt.

### Unsere Produkte:

- unterschiedliche Brot- und Brötchensorten
- süße und herzhaft Snacks
- Kuchen und Torten
- köstliches Weihnachtsgebäck wie Plätzchen oder Stollen

Unser tägliches Brot sind qualitativ hochwertige Backwaren, eine echte Herzensangelegenheit mit ausgesuchten Zutaten und Liebe zum Handwerk. Probieren Sie auch unser beliebtes Teilchensortiment, das wir jeden Tag frisch für Sie backen.



„Wir backen mit besten Rohstoffen und viel Liebe zum Handwerk. Sie werden es schmecken!“

## Sie werden uns gut finden



### Öffnungszeiten Bäckerei:

Mo - Fr 7.00 - 13.30 Uhr  
Sa 7.00 - 10.00 Uhr

### Franz Sales Werkstätten GmbH

Hausbäckerei  
Zweigbetrieb Huttrop  
Steeler Straße 261  
45138 Essen

Tel: 0201 . 27 69 - 802  
Fax: 0201 . 27 69 - 801  
Baeckerei@franz-sales-haus.de



# Die Hausbäckerei



*Mit Freude gebacken*



[www.werkstaetten.ruhr](http://www.werkstaetten.ruhr)

Franz Sales Werkstätten GmbH



## Backfrisch geliefert

Knusprig frische Brötchen und leckere Snacks werden bei uns in der Hausbäckerei für Sie gebacken. Für private Feierlichkeiten, Betriebsrestaurants oder Firmenveranstaltungen fertigen wir Backwaren auch in größeren Mengen und speziell nach Ihren Wünschen.

**Von gekühlten Halbwaren bis zu fertigen Backwaren** – wir liefern Ihnen hochwertige handgefertigte Produkte. Mit unserer Hilfe erweitern Sie Ihr Angebotssortiment einfach und immer frisch. Wir sind ein verlässlicher Partner an Ihrer Seite.

*Unser Bäckerteam berät Sie gerne.*

## Ausgezeichneter Geschmack

Unsere Produkte werden regelmäßig von der Bäckerei-Innung ausgezeichnet. Probieren Sie unsere knusprigen Brotsorten, die süßen und herzhaften Snacks, unsere fruchtigen Kuchen und Torten sowie das duftende Weihnachtsgebäck der Hausbäckerei.

### **Wir backen nur mit ausgesuchten Rohstoffen.**

Genmanipulierte Zutaten, Backmischungen oder Konservierungsstoffe kommen bei uns nicht in den Teig. Denn wir bestimmen schließlich selbst, welche Rohstoffe wir verarbeiten.

*Der Geschmack wird Sie überzeugen.*

## Handwerkliche Qualität

In unserer Bäckerei arbeiten 14 Menschen mit geistiger Behinderung, die von einem Bäckermeister, zwei Gesellen und einer Fachverkäuferin angeleitet werden.

**Produkte aus der Manufaktur** – Mit viel Freude, Energie und Geschick werden hochwertige Backwaren von Hand gefertigt. Unser motiviertes Team verbindet Qualität mit sozialer Verantwortung.

*Handwerk heißt für uns manuelle Produktion, eben eine echte Manufaktur. Wir tragen das Siegel „Handwerksbäckerei“ und das wissen unsere Kunden zu schätzen.*



*„Wir backen mit besten Rohstoffen und viel Liebe zum Handwerk. Sie werden es schmecken!“*



*„Wir verbürgen uns für gute Qualität.“*