



· CAFÉ · BÄCKEREI · KONDITOREI

Traditions-  
betrieb  
seit 1899

Mit Ihnen kriegen wir's gebacken !

Wir wachsen weiter ...  
... und freuen uns auf SIE !

**- Bäcker/in -**

Das dürfen Sie von uns erwarten:

- einen sicheren Arbeitsplatz  
in einem zukunftsorientierten Unternehmen
- eine moderne Backstube mit neuester Technik
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Betriebliche Renten-Zusatzversicherung
- einen tollen Teamspirit

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an  
[info@baeckerei-amthor.de](mailto:info@baeckerei-amthor.de)

*Herzlich willkommen im Team von Amthor !*

Bäckerei Amthor GmbH & Co.KG  
Am Jahnsporthplatz 2  
34369 Hofgeismar

# Tradition trifft auf Moderne

## Marcel und Manuel Simon führen Bäckerei Amthor

Niedrige Decken, schlechte Beleuchtung, hohe Luftfeuchtigkeit und schweißtreibende Temperaturen – so stellen sich die meisten Menschen die typische Backstube vor, und die Bäcker kräftige Oberarme benötigen, um schwere Mehlsäcke und Teigberge von A nach B zu bewegen. Die Realität in der Bäckerei Amthor in Hofgeismar sieht allerdings ganz anders aus: Die Decken sind hoch, es ist hell, für angenehme Temperaturen sorgt eine Klimaanlage, und Maschinen mit modernster Hebeteknik machen selbst die kräftigen Oberarme der Bäcker überflüssig. „Uns ist es wichtig, dass unser Team in einem komfortablen Umfeld arbeitet“, sagt Marcel Simon, der gemeinsam mit seinem Bruder Manuel die Traditionsbäckerei seiner Eltern übernommen und zu einem modernen Betrieb ausgebaut hat.

Das scheint nicht nur bei den Kunden anzukommen, sondern auch bei all denjenigen, die auf der Suche nach einem attraktiven Arbeitsplatz sind. Über fehlendes Personal müssen sich die Simons jedenfalls nicht beklagen, sogar an Nachwuchs mangelt es nicht. „Wir haben uns das Thema Ausbildung auf die Fahne geschrieben, aktuell beschäftigen wir 16 Auszubildende, elf



Verbinden Tradition und Moderne: Marcel und Manuel Simon (vorn von links) mit einem Teil ihres Teams im modernen Backhaus-Café in Hofgeismar.

Foto: Hoffmann

im Verkauf und fünf in der Backstube, weitere vier fangen im August an.“ Insgesamt sorgen gut 100 Angestellte in der Backstube und den zehn Fachgeschäften für täglich frisches Brot, Brötchen und viele Leckereien mehr, außerdem rollen vier Verkaufswagen durch all jene Orte der Region, welche keine eigene Bäckerei mehr haben. Damit nicht genug, betreibt das Bruderduo seit 2015 am Hauptstandort in Hofgeismar ein modernes Café, zwei weitere sollen schon bald folgen. „Im Backhaus-Café und im Verkaufsraum können sich tagsüber bis zu 100 Gäste bei Frühstücksbuffet und Mittagstisch, und bei Abendevents bis zu 120 Gäste von unserer Handwerkskunst, unserer beinahe 120-jährigen Familientradition und unserem Qualitätsan-

spruch überzeugen“, sagt Simon. Zudem sind hier in gemütlichem Ambiente eine Vielzahl unterschiedlicher Feiern möglich.

Natürlich kann man auch ganz einfach auf einen leckeren Kaffee und ein köstliches Stück Torte vorbeikommen, das frisch aus der angegliederten Backstube kommt. Auf 1500 Quadratmetern wird hier alles hergestellt, was über die Tresen der Amthor'schen Bäckerei-Fachgeschäfte geht – vom Kaiserbrötchen bis zum Gustavbrot, von der Rosinenschnecke bis hin zur Hochzeitstorte. Marcel Simon: „Jedes einzelne unserer zahlreichen Produkte geht durch die Hand eines unserer Bäcker, denn unsere Kunden sollen stets beste Handwerkskunst und Qualität genießen, das ist uns wichtig.“ (zhf)