

Medium: Wochentip vom 24.6.2015

Unser Bäcker wurde ausgezeichnet, weil er sich um besondere Qualität bemüht und handwerkliche Tradition weiterhin im Vordergrund steht!

Bäckerei Kleinhollenhorst

Meister.Werk.NRW Ausgezeichnete Qualität in Wadersloh und Lippstadt



In der Backstube am Stammsitz der Bäckerei Kleinhollenhorst in Wadersloh entstehen täglich 50 verschiedenen Brot- und 40 Brötchensorten sowie Kuchen und Torten. Fotos (2): N. Toposch

Dem Traditions-Handwerk seit 1949 verbunden

Bäckerei Kleinhollenhorst erhält Auszeichnung

Wadersloh/Lippstadt. (nt) Der Tradition des Bäckerhandwerks folgt die Bäckerei Kleinhollenhorst bereits seit dem Jahr 1949. Auch wenn sich seitdem vieles verändert hat – Bäckermeister Alfons Kleinhollenhorst jun. und seine 20 Mitarbeiter arbeiten auch heute noch nach den gleichen Rezepten, wie sie schon damals die Kunden seines Vaters zu schätzen wussten. Für Verbrauchernähe, Qualität und Verantwortung im Lebensmittelhandwerk wurde der Betrieb von Johannes Rimmel, Minister für Verbraucherschutz in Nordrhein-Westfalen, in Düsseldorf mit dem Preis „Meister.Werk.NRW“



Von Verbraucherschutzminister Johannes Rimmel (r.) nahmen Silvia Freesmeyer und Alfons Kleinhollenhorst (3. u. 4. v.l.) die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“ entgegen.