



*wo's immer duftet
und schmeckt!*



Unser Unternehmen: Ein Portrait





**Cronenberger
Backhaus**



Unser Prinzip: Immer eine Nasenlänge voraus

Wer eine feine Nase für Qualität hat, sollte sie nutzen. Und wer immer der Nase nach geht, kommt früher oder später dort an, „wo's immer duftet und schmeckt“: Im Cronenberger Backhaus. Das moderne Familienunternehmen mit Tradition macht seinem schmackhaften Slogan seit mehr als 80 Jahren Ehre.

Wenn es um beste Backwaren-Qualität geht, hat das Backhaus-Team täglich die Nase vorn und immer wieder einen guten Riecher für frische Trends. Den Genießern soll man es schließlich an der Nasenspitze ansehen, dass es ihnen in den Bäckereifachgeschäften und Cafés des Cronenberger Backhauses immer wieder bestens schmeckt.

Nur dort? Wir wollen Sie nicht an der Nase herumführen: Der Ort „wo's immer duftet und schmeckt“ ist immer auch dort, wo Sie sich und andere mit der frischen Qualität aus dem Cronenberger Backhaus verwöhnen. Also: Immer der Nase nach, wenn Sie für Ihre Mitarbeiter, Kunden, Patienten, Freunde oder Verwandten die beste Backwaren-Qualität aufspüren wollen. Stecken Sie Ihre Nase doch einfach einmal in diese Broschüre, mit der wir Ihnen das Cronenberger Backhaus als verlässlichen Partner in Sachen Frische und Qualität vorstellen möchten. Damit Sie anderen immer eine Nasenlänge voraus sind...

Ihr Cronenberger Backhaus



Unser Betrieb: Goldene Zeiten in Cronenberg

1925. Mitten in den „Goldenen 20ern“ macht sich Otto-August von den Steinen in Wuppertal-Cronenberg mit einer Bäckerei selbstständig. Die Backwaren, die der junge Bäckermeister nach eigenen Rezepten herstellt, machen das „Cronenberger Backhaus“ bald zu einem Begriff für Frische und Qualität. Und das soll auch so bleiben.

1970 übernimmt die zweite Generation: Otto von den Steinen und seine Schwester Marianne Polick, die bereits seit Jahren im elterlichen Betrieb arbeiten, sorgen für frischen Wind. Dazu gehört neben der neuen Ausstattung für Backstube und Fuhrpark auch die Erweiterung der Produktpalette. In den folgenden Jahren werden die ersten Filialen eröffnet.

Heute ist das Cronenberger Backhaus mit Standorten in Wuppertal, Velbert, Hagen, Herdecke, Wermelskirchen und Hilden ein beliebter Treffpunkt für alle Feinschmecker. In insgesamt 13 Bäckereifachgeschäften und Cafés – weitere sind in Vorbereitung – bietet das Backhaus-Team beste Qualität mit einem freundlichen Service. 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Backstube, Verkauf, Vertrieb und Verwaltung bilden ein eingespieltes Team.

Seit 1998 ist die dritte Generation am Ruder: Frank von den Steinen zeichnet für Verkauf und Verwaltung verantwortlich, Bäckermeister Dirk Polick und Konditormeister Bernd Polick führen in Backstube und Konditorei Regie. Und mit Junior Phil Polick ist die vierte Generation des Familienunternehmens bereits am Start.





Unsere Backwaren: Vielfalt täglich frisch



Da bleiben keine Wünsche offen: Rund 60 verschiedene Brote, 30 Brötchenspezialitäten und 100 Gebäcke umfasst das vielseitige Sortiment, das das Cronenberger Backhaus seinen Kundinnen und Kunden täglich frisch bietet. Unter der Regie von Bäckermeister Dirk Polick und Konditormeister Bernd Polick ist das 20-köpfige Backstuben-Team schon sehr früh auf den Beinen, damit alles rechtzeitig bei den Genießern kommt.

Schonende Backverfahren und bewährte Familienrezepte sorgen für eine besonders gute Qualität. Handarbeit und alte Handwerkstradition stehen immer im Mittelpunkt. Egal, ob es sich dabei um eines der beliebtesten Backhaus-Brote wie Heidebrot, Knirps, Urkorn oder eine der

vielen Brötchenspezialitäten handelt.

Mit höchsten Qualitätsansprüchen an Herstellungsverfahren und Zutaten sorgt die Wuppertaler Familienbäckerei dafür, dass man die Backspezialitäten guten Gewissens mit allen Sinnen genießen kann. So wird für alle Produkte aus eigener Herstellung ausschließlich Mehl aus kontrolliertem Anbau verwendet.

Die Brote werden grundsätzlich mit dem hauseigenen Sauerteig gebacken. Diese natürliche Backzutat steht für ein hervorragendes Aroma, eine lockere Krume und eine lange Haltbarkeit. Konservierungsstoffe werden so überflüssig. Soweit Salz zum Backrezept gehört, verwendet das





Team des Cronenberger Backhauses
jodiertes Speisesalz.

Für die Rezeptur der Vollkompro-
dukte werden u. a. Premium-Saaten
wie Kürbiskerne oder Sonnenblu-
menkerne, die bereits beim Anbau
und bei den Zulieferbetrieben einer
strengen Qualitätskontrolle unterlie-
gen, eingekauft.

Höchste Qualitätsansprüche stellt das
Backhaus-Team auch an die süßen
Spezialitäten wie den Bergischen
Butterkuchen oder die Mandelrolle
mit Original Lübecker Marzipan. Bei
der Herstellung von Plunder und Blät-
terteiggebäck setzen die Konditoren
grundsätzlich die guten Premium-
Butterfette ein.



Im Frühjahr 2001 löste ein modernes Produktions-
und Verwaltungsgebäude die alte Backstube an
der Kuchhauser Straße ab. Mit dem Umzug zum
Unteren Dorrenberg in Wuppertal investierte das
Cronenberger Backhaus auch in modernste Technik
und Logistik. Drei neue Backöfen kamen hinzu, die
Kältetechnik wurde auf den aktuellsten Stand ge-
bracht und der Versand ebenfalls neu ausgerichtet.

Auf insgesamt 1265 qm sorgt das 20-köpfige Back-
stuben-Team für ständig frische Qualität. Dank des
hohen Hygienstandards bleibt der Brot-, Brötchen
und Gebäckgenuss immer eine garantiert saubere
Sache. Die strengen Kontrollen nach dem HACCP-
Konzept sind längst eine fester Bestandteil der täg-
lichen Arbeitsabläufe in Produktion, Vertrieb und
Verkauf.





Unsere Snacks: Alles wie geschmiert

Mit den leckeren Snacks aus dem Cronenberger Backhaus läuft alles wie geschmiert. Wenn es darum geht, die frischen Brötchenspezialitäten mit herzhaften Zutaten zu belegen, lässt sich das Team immer wieder etwas Neues einfallen.

Kein Wunder also, dass das Snacksortiment beim Cronenberger Backhaus umfangreich und vielseitig ist. Die Palette reicht von abwechslungsreich belegten Brötchen über selbstgemachte Sandwiches bis hin



zu verschiedenen Baguette-Creationen. Überbackenes, Eingebackenes und knackige Salate in großer Auswahl runden das leckere Snack-Sortiment ab.

Alles wird täglich frisch in der Meisterküche zubereitet, die man direkt neben der Backstube des Cronenberger Backhauses in Wuppertal findet.

Das Prinzip ist einfach: Je kürzer der Weg, desto größer die Frische...





Unser Vertriebsteam: Immer auf Achse

Zugegeben: Ganz ohne Laster kommt selbst das solide und zuverlässige Team des Cronenberger Backhauses nicht aus. Mit Müßig-gang (ansonsten bekanntlich aller Laster Anfang) hat das allerdings wenig zu tun: Am Steuer der „flotten Flotte“ auf vier Rädern ist die Fahrerriege des Cronenberger Backhaus ständig in Sachen Frische auf Achse. Und das schon seit mehr als



80 Jahren, wie die kleine „Ahnengalerie“ der Lieferfahrzeuge oben beweist. Im Laufe der Jahrzehnte wurden nicht nur die fahrbaren Untersätze, sondern das gesamte Vertriebssystem ständig verbessert und neuen Anforderungen angepaßt.

Heute steuern die modernen Lieferwagen dreimal täglich Filialen und Cafés in Wuppertal, Velbert, Hagen, Herdecke, Wermelskirchen und Hilden an, um sie mit frischem Brot, Brötchen, Gebäck und den Snacks aus der zentralen Backstube und Küche in Wuppertal zu versorgen.

Dieses bewährte System kommt auch dann zum Einsatz, wenn Großkunden wie Kantinen oder Krankenhäuser mit den frischen Backwaren aus dem Cronenberger Backhaus beliefert werden. Damit alles immer in gewohnt guter Qualität bei den Genießern ankommt.





**Cronenberger
Backhaus**

*wo's immer duftet
und schmeckt!*

**Unser Unternehmen -
Ihre Ansprechpartner:**



Verwaltung/Vertrieb:
Frank von den Steinen
Tel. 02 02-87 008-11



Bestellungen/Büro:
Brigitte Sonnenschein
Tel. 02 02-87 008-0



Backstube:
Dirk Polick
Tel. 02 02-87 008-18



Konditorei:
Bernd Polick
Tel. 02 02-87 008-19



Konditorei:
Phil Polick
Tel. 02 02-87 008-19



**Cronenberger
Backhaus**

v. d. Steinen u. Polick GmbH & Co.KG
Geschäftsführer: Frank von den Steinen,
Bernd Polick, Dirk Polick
Unterer Dorrenberg 15 • 42105 Wuppertal
Tel. 02 02-87 008-0 • Fax 02 02-87 008-20
info@cronenberger-backhaus.de