



Der Scholliner

Die Kundenzeitschrift der Bäckerei Schollin



#AusbildungBeiSchollin



Wir präsentieren: NaturHof
Dinslaken, Hedwigstraße 2-4,
46537 Dinslaken



Rückblick:
Halloweenbacken, Backademie,
Weihnachtsbaumaktion



Rezepte:
Manhattan Cheesecake
mit Oreo Keksen



Vorwort:

Liebe Leserinnen und Leser,

wir hoffen, Sie sind gut im neuen Jahr angekommen und stecken voller neuer Ideen und Vorhaben.

In dieser Ausgabe werden wir Ihnen den frisch renovierten Naturhof vorstellen und einige Rückblicke auf schöne Aktionen und Begebenheiten des vergangenen Jahres geben.

Ganz wichtig: Ab sofort kann man bei uns bargeldlos bezahlen.

Da das Gewinnen von Azubis eines unserer wichtigsten Anliegen ist, möchten wir heute auch unsere aktuelle Azubi-Kampagne vorstellen.

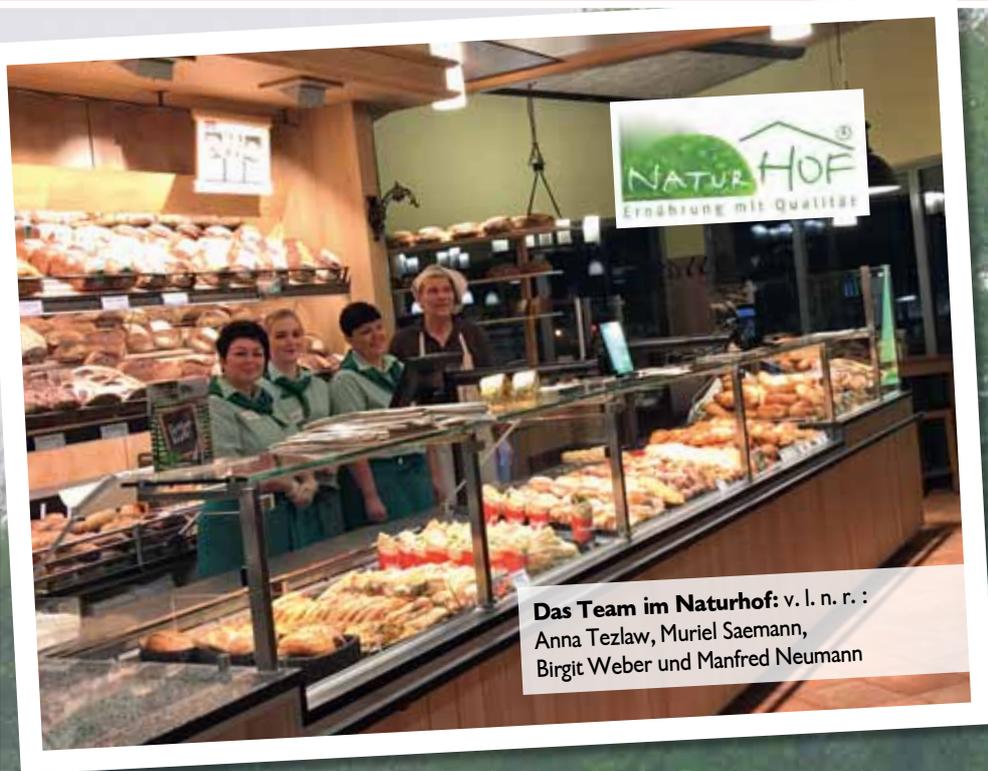
Natürlich haben wir uns wieder etwas Schönes für die kleinen Leser ausgedacht und es gibt ein tolles Kuchenrezept!

Eine schöne Karnevalszeit und einen guten Start in den Frühling!

Ihre Bäckerei Schollin

Thomas Schollin

Thomas Schollin



Das Team im Naturhof: v. l. n. r. : Anna Tezlaw, Muriel Saemann, Birgit Weber und Manfred Neumann

Der Naturhof in Dinslaken erstrahlt in neuem Glanz

Nach der Renovierung lassen frische Farben, ein neues Lichtkonzept und einige Veränderungen den Naturhof in Dinslaken in neuem Glanz erstrahlen. Schauen Sie doch mal vorbei.

Wo Gesundes richtig lecker ist!

Eine ausgewogene Ernährung ist die natürliche Basis für ein gesundes Leben. Was unzählige Studien beweisen, setzen wir im NaturHof konsequent um. Deshalb liegen uns Qualität und Herkunft der bei uns angebotenen Produkte besonders am Herzen. Regionalität spielt dabei eine ebenso große Rolle wie Ursprünglichkeit.

In unserem neu gestalteten NaturHof finden Sie leckere Lebensmittel, die obendrein Ihre Gesundheit fördern.

Wir freuen uns auf Sie. Ihr NATURHOF



NaturHof Dinslaken
Holzofenbäckerei Schollin
Hedwigstraße 2-4 / Ecke B8,
46537 Dinslaken
Tel.: 02064 – 4288093

Öffnungszeiten:
Montags-Freitags: 5.00 - 19.00 Uhr
Samstags: 5.00 - 17.00 Uhr
Sonntags: 7.00 - 16.00 Uhr

- Barrierefreier Zugang
- EC-Zahlung/ Kontaktloses Zahlen
- Frühstück Haltestelle
- Holzofenfiliale Kindersitze
- Klimaanlage Parkplätze
- Sitzplätze außen Sitzplätze innen
- Snack Sonntags offen
- Toilette Wifi



Halloweenbacken 2018

Unser gruseliges Halloweenbacken war ein voller Erfolg. Zum ersten Mal konnten unsere kleinen Gäste bei uns Lebkuchen-Hexenhäuser gestalten. Der Fantasie waren dabei keine Grenzen gesetzt und über 300 Kinder machten sich eifrig ans Werk. Wir waren selbst überrascht, wie toll und außergewöhnlich die Häuschen gestaltet wurden. Mit farbigen LED-Teelichtern wurden sie zum Schluss noch in Szene gesetzt.

Natürlich gab es auch ein gruseliges Rahmenprogramm mit schaurigem Stelzenläufer, Kinderdisco, Halloween-Basteln, Hüpfburg, Spielparcours und vielen leckeren Sachen, die natürlich auch nicht fehlen durften.

Wir freuen uns schon auf die nächste Veranstaltung mit Euch!!



STOLLEN-backademie

Am 24.11.2018 öffnete wieder unsere Backademie ihre Pforten und es fand unser beliebter Stollenbackkurs statt. 10 Teilnehmer wurden von unseren engagierten Bäckermeistern in die Kunst des Stollenbackens eingeführt. Sie kreierte ihren Wunschstollen und konnten viele Leckereien mit nach Hause nehmen.



Weihnachtsbaum-Aktion Schmücken und überrascht werden

Jedes Kind, das an einem Adventssonntag eine Schollin-Filiale mit Weihnachtsbaum besucht hat, konnte aus einem Beutel einen Weihnachtsbaumanhänger herausziehen. Auf der Rückseite befand sich die Abbildung einer leckeren Backware, die unsere kleinen Gäste dann direkt vor Ort erhalten haben. Der Anhänger wurde dann von den Kindern an den Baum gehängt und nach und nach wurden unsere Bäume festlich geschmückt.

~~I HÄTTE~~ ~~WÜRDE~~ ~~KÖNNTE~~ LOS GEHT'S!!

Bewirb Dich schnell und unkompliziert!

per Whatsapp unter
0160 - 2508719
oder online unter
[www.schollin.de/karriere/
stellenangebote](http://www.schollin.de/karriere/stellenangebote)

Fragen rund um die Ausbildung
beantworten Dir:
Sarina Rieken
(Tel.: 02064-477223)
und
Svenja Grefer
(Tel.: 02064-4772282)



Unsere Auszubildenden sind unsere Zukunft, deshalb investieren wir sehr viel Zeit und Ideen in die Gewinnung unserer Azubis und es liegt uns sehr am Herzen, dass sie die Ausbildung bei uns auch gut schaffen.

Immer wieder machen wir uns Gedanken, wie wir junge Leute erreichen können, welche Wege es gibt und wie wir unsere Ausbildungsberufe für Jugendliche attraktiv gestalten können, dazu gehörte zum Beispiel unser aktuelles Azubi-Shooting.

Schnell waren 6 Azubis aus den verschiedenen Ausbildungsberufen gefunden, die Lust hatten am Shooting teilzunehmen. Gemeinsam mit unserem Fotografen Marcel Nigbur ging es in die Backstube. Nach anfänglicher Schüchternheit kamen die

Mitwirkenden sehr schnell aus sich heraus und wir waren selbst überrascht, welche tollen und außergewöhnlichen Fotos dabei entstanden sind.

Im Moment arbeiten wir mit unseren Azubis an einem Film, der vielleicht auch mit dem ein oder anderen Vorurteil gegenüber den Berufen in der Bäckerbranche aufräumen kann. Bei allen Mitwirkenden des Shootings und des Films möchten wir uns nochmal ganz herzlich bedanken, es hat viel Spaß gemacht.

Ab diesem Jahr ist es auch möglich bei uns neben Bäcker/in, Kauffrau/Kaufmann für Büromanagement, Bäckereifachverkäufer/in, eine Ausbildung zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie zu absolvieren.



Foto: pixabay.com © flyerwerk

Bargeldloses Zahlen mit Girokarte

Um unseren Kunden den Einkauf bei uns so angenehm und einfach wie möglich zu machen, ist seit September die Bezahlung mit klassischer Girokarte und NFC-fähiger Girokarte möglich. NFC steht für 'Near Field Communication' und ermöglicht, dass Bankkarten mit einem Kartenleser in einem Abstand von wenigen Zentimetern via Funk kommunizieren und somit einen Geldbetrag digital übertragen können. Immer mehr Bankkunden verfügen mittlerweile über eine NFC-fähige Bankkarte. Diese Neuerung bietet viele Vorteile für Sie und uns. Dadurch, dass kein Bargeld mehr über die Theke hin- und hergereicht werden muss, beschleunigt sich der Kaufprozess. Zudem erleichtert und fördert dies auch den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln am Arbeitsplatz. Es gibt auch keinen Mindestwert, den man für das bargeldlose Zahlen mit Karte erreichen muss.

Ein Silberner Meisterbrief

bedeutet hohe Anerkennung, Stolz und ganz besonders persönliche Freude, erlerntes Wissen weitergeben zu können. Da waren sich Bezirksleiter Christoph Segerath und Bäckermeister Thomas Weber einig.

Es ist mittlerweile 25 Jahre her, dass beide ihre Meisterprüfung erfolgreich bestanden haben. Beide haben danach ganz individuelle Wege bestritten, bis sie ihren Weg zur Bäckerei Schollin fanden. Herr Weber wollte ursprünglich Koch werden, entschied sich aber dann doch für eine Lehre bei einem Konditor in Kempen. Nach der Ausbildung wurde er dann als Bäckergehilfe in einer anderen Firma eingestellt und gewann vielseitige Kenntnisse, da er in mehreren verschiedenen Abteilungen eingesetzt wurde, was ihm letztlich auch bei seiner Meisterprüfung im Jahr 1993 geholfen hat. Sein Meisterstück hatte das Thema „Silvester/Jahresende“. Als gelernter Konditor fiel ihm das Fertigmachen von Torten, Fettgebäck und Teegebäck natürlich nicht schwer und er konnte die Prüfung mit Bravour bestehen. Mittlerweile ist er rund 10 Jahre bei Schollin und ist stolz darauf, dass sein Sohn in diesem Jahr auch seine Meisterprüfung ablegen konnte.

Christoph Segerath stammt nach eigenen Angaben aus einer „Bäckerfamilie“, weshalb ihm früh klar war, dass auch er eines Tages Bäcker werden würde. Nach seinem Abitur begann er daher seine Bäckerlehre in Walsum-Aldenrade bei der Bäckerei Lemmen. Nach der Bundeswehr und nach einer Ausprobierphase des Studiums der Lebensmitteltechnik in Lemgo, ging er zurück in die Backstube seines Onkels (Bäckerei Geßmann) und begann gleichzeitig die Meisterschule in Abendform in Neumühl zu besuchen. Nach erfolgreicher Prüfung in Neumühl und Düsseldorf trat er im Januar 1994 seine Meisterstelle bei der Bäckerei Mölleken in Walsum an. 1997 entschied er sich eine kaufmännische Ausbildung inkl. Informatik zu beginnen und wurde nach einem Praktikum in einem Betrieb in Ratingen übernommen. Anschließend landete Herr Segerath wieder bei der Bäckerei Mölleken, wo er Betriebsleiter mit kaufmännischen Tätigkeiten wurde. Im Jahre 2007 führte ihn der Weg zur Bäckerei Schollin, wo er auch noch heute tätig ist.

Wir beglückwünschen beide Kollegen und freuen uns auf viele gemeinsame Jahre!



Von links: Firmenchef Thomas Schollin, Christoph Segerath, Thomas Weber und Geschäftsführer Klaus Becker.

Manhattan Cheesecake mit Oreo Keksen



Lukas Liebetau ist auf eigenen Wunsch von einer anderen Bäckerei im zweiten Lehrjahr zu uns gestoßen und Lukas arbeitet aktuell im Naturhof in Dinslaken und in der Holzofenbäckerei Voerde als Holzofenbäcker. Er macht an den Öfen einen guten Job und konnte in kurzer Zeit dort von unseren alten Hasen Sascha Neumann und Manni Neumann angelernt werden.

STECKBRIEF: »LUKAS LIEBETRAU«

Alter: 18 Jahre

Funktion: 3. Lehrjahr Bäcker

Im Unternehmen: Seit 2018

Hobbies: Longboardfahren, kommt auch gerne mal so zur Arbeit, Videospiele

Liebblingsprodukt/e: Scholliner

Zutaten

für Cheesecake 18 cm ø

150 g	Oreo-Kekse
25 g	Butter
100 g	Schokolade, weiße
400 g	Frischkäse
160 g	Sahnequark
65 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Vanillesalz
20 g	Speisestärke
2	Eier
200 ml	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif

FÜR DEN BODEN:

Oreo-Kekse zerstampfen und mit der geschmolzenen Butter gut verrühren. Den Teig in einer 18er Springform auf dem Boden gut festdrücken. (Backform leicht einfetten)

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 6 Minuten backen. (Ober und Unterhitze / Umluft ca. 30°C weniger)

FÜR DIE FÜLLUNG:

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Quark verrühren, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und die Speisestärke zugeben und mit den Eiern alles zu einer glatten Creme verarbeiten. Zuletzt die Schokolade zugeben. Die Masse auf dem abgekühlten Boden verteilen und glattstreichen.

- 10 Minuten backen bei 180°C, dann runterstellen.
- 50 Minuten backen bei 150°C
- Dann Ofen ausstellen und den Cheesecake noch 25 min im geschlossenen Ofen lassen.

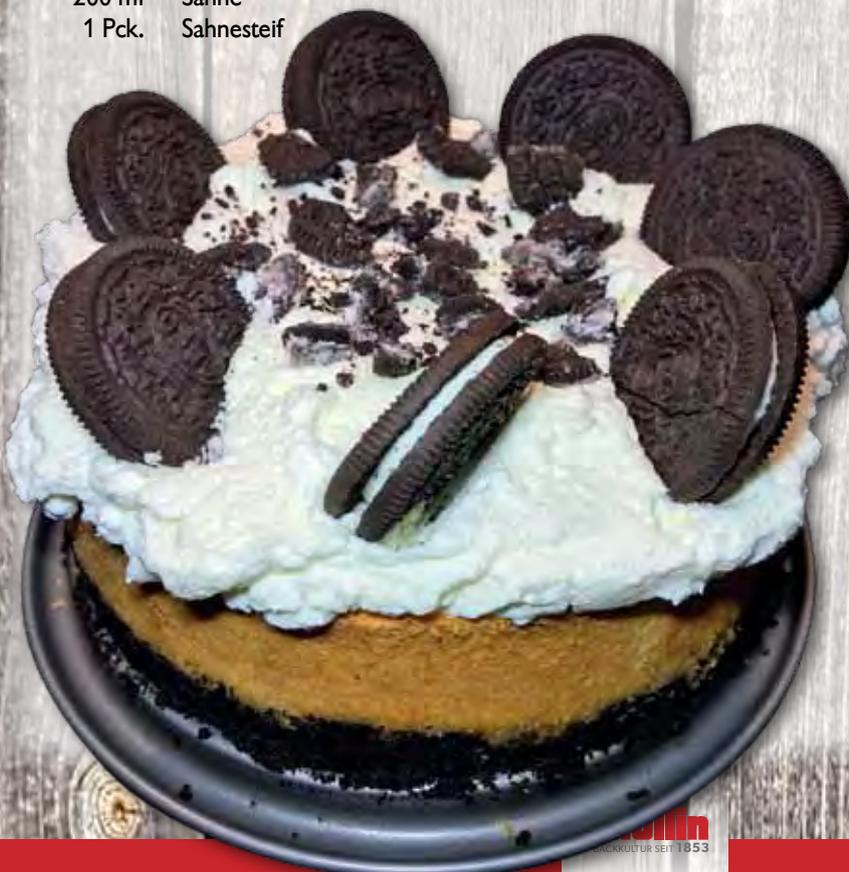
VEREDELN:

Sahne (kalt aus dem Kühlschrank) mit Sahnesteif aufschlagen und auf dem Cheesecake verteilen oder mit Spritzbeutel dressieren. Mit Oreo Keksen verzieren, wenn der Cheesecake abgekühlt ist.

TIPP: Schmeckt auch super mit frischen Früchten dekoriert als Topping.

BACKZEIT: ca. 1 Std. 10 Min.

Guten Appetit!



Tüftelei für GROSS & klein

**ACH DU
DICKES EI!**

Die Arbeit ist fast
geschafft und das
Osterfest kann kommen!

Nur noch ein Ei muss
ausgeliefert werden.

Um zu erfahren, in welche
deutsche Stadt die
Lieferung geht, müssen
die Buchstaben in die
richtige Reihenfolge
gebracht werden!

Viel Spaß
beim Knobeln!



© DIPI OST005

LÖSUNG = BRAUNSCHWEIG

Bastel-Tipp: Schäfchen aus Tortenspitze

Ihr braucht folgendes Material:

- Tortenspitze
- Schere
- Klebestift
- Wackelaugen
- Tonpapier in Wunschfarbe

Folgende Formen müsst ihr passend zur Größe der Tortenspitze aufmalen und ausschneiden. Ihr könnt Euch hierfür von einem Erwachsenen helfen lassen. Die Beine müsst ihr von hinten so an die Tortenspitze kleben, dass sie

rausschauen. Den Kopf von vorne aufkleben, am besten etwas tiefer als die Mitte der Tortenspitze. Zum Schluss nur noch die Wackelaugen aufkleben.

Fertig! ;-)



Hand- weck



GUTSCHEIN
2 Hand-Weck
gratis

Gültig bis zum 31.03.2019

schollin.de

