



6 Generationen –
eine Leidenschaft





Wir lieben traditionelle Backkunst

Brot und Backwaren hoher Qualität – das ist unser Anspruch für Sie. Deshalb pflegen wir die Tradition des Backhandwerks und führen sie in die Zukunft.

Gegründet 1847, haben wir kürzlich unseren 175. Geburtstag gefeiert. Vieles, gerade an technologischen Möglichkeiten, hat sich über die Jahre geändert, aber eines bleibt: Die Auswahl hochwertiger Rohstoffe und die Nutzung schonender Verfahren. Das schmecken die Kunden, wenn Sie unser frisches Brot genießen. Zu bekommen sind Brot, Kuchen und vieles mehr in fünf Borchers-Filialen in Hannover.

Wichtig ist uns ebenso das Thema Nachhaltigkeit. Wir arbeiten in puncto Rohstoffe und Energie so ressourcenschonend wie möglich.



Unser 7-Punkte-Qualitätsversprechen

Die Bäckerei Borchers steht für Produkte, die schmecken und zu hochwertiger Ernährung beitragen. Darin unterscheiden wir uns erheblich von der Backindustrie. Das sind die 7 wichtigsten Punkte dazu:

- Ausschließlich kontrollierte Rohstoffe allerbesten Qualität
- Rohstoffe kommen wenn irgend möglich aus der Region, z. B. Getreide aus der Hildesheimer Börde, gemahlen in der Mühle Engelke bei Hildesheim
- Verzicht auf Fertigbackmischungen sowie industrielle Zusatzstoffe wie Frischhaltungsmittel, Aromaverstärker und künstliche Farbstoffe
- Backwaren mit besonderer Aromafülle, röscher Kruste und langer Frische dank hauseigener Rezepte und traditioneller Herstellung, z.B. langer Teigführung
- Regelmäßige Teilnahme an Brotprüfungen durch externe Institute und Einsatz von Kunden-Brottestern
- Backstubenführungen und Kundengespräche die umfassend informieren, wie wir unsere Backwaren nach traditioneller Art herstellen
- Ständig Entwicklung neuer leckerer Produkte, um abwechslungsreiche Spezialitäten rund ums Jahr zu bieten

Unser Praxis-Workshop „So geht Brot“

Sie möchten es genauer wissen und sich selbst ein Bild machen? Sehr gern. Wir freuen uns, wenn Sie uns besuchen und sich durch die Backstube führen lassen. Oder besser noch: Nehmen Sie an unseren Praxis-Workshops „So geht Brot“ teil.

Hier erfahren Sie live alles, was Sie schon immer über die Brotbackkunst wissen wollten – von den benötigten Zutaten über die Zubereitung des Sauerteigs bis zum Backofen. Alles Weitere dazu lesen Sie auf der Website www.so-geht-brot.de.

Die 6. Generation Borchers übernimmt

Inzwischen wird die Bäckerei Borchers in der 5. Generation geleitet: durch Bäckermeister und Brotsommelier Klaus Borchers sowie dessen Frau Marion Borchers. Künftig führen Philip Borchers und seine Frau Charlotte die Tradition fort.

Auch die 6. Generation setzt mit Leidenschaft auf die bewährte Backkunst als Basis für schmackhaftes Brot und leckeren Kuchen. Philip und Charlotte Borchers sind aber auch offen für Innovationen und neue technologische Möglichkeiten.



Brot, Brötchen, Kuchen, Snacks und vieles mehr

Unsere Backleidenschaft bildet die Grundlage für die hohe Qualität unserer Produkte, für die wir uns in Hannover, aber auch darüber hinaus einen Namen gemacht haben. Das geschulte Verkaufspersonal in den fünf Filialen kennt alle unsere Backwaren genau und berät Sie gern dazu.

Das klassische Angebot von Brot und Brötchen, Kuchen und Torten wird ergänzt durch einige Spezialitäten.

Und Sie erhalten bei uns eine Reihe an Snacks zum Mittag oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

Genießen Sie bei uns Kaffee und Kuchen oder Herzhaftes wie beispielsweise unseren legendären Borchers Burger, Rührei oder belegte Brötchen. Alles wird frisch und soweit möglich mit regionalen Zutaten hergestellt. Guten Appetit!







Komm in unser Dreamteam!

Wir haben einen Stamm an Mitarbeitenden, von denen uns viele seit Jahren die Treue halten. Die Angestellten wissen das angenehme Betriebsklima des Familienunternehmens Bäckerei Borchers zu schätzen. Unsere Geschäftsleitung ist nahezu jederzeit für Fragen und Probleme ansprechbar und hilft oft sogar im privaten Bereich weiter.

Bei uns ist auch Platz für Dich, wenn Du das Backen so sehr liebst wie wir. Du + wir = Borchers. So lautet die Formel für unser gemeinsames Dreamteam. Interesse? Dann warte nicht lange. Einfach Bewerbung an die E-Mail-Adresse info@baeckereiborchers.de senden.

Über neue Lehrlinge freuen wir uns ebenfalls. Wir bilden regelmäßig in den Berufen Bäcker/Bäckerin und Verkäufer/Verkäuferin aus und bieten anschließend Weiterbildungen sowie Aufstiegsmöglichkeiten an.

Dieses Leistungspaket genießt du bei der Bäckerei Borchers:

- Übertariflicher Stundenlohn
- Pünktliche Gehaltszahlung
- Steuerfreie Sonntagszulagen
- 50% Personalrabatt auf alle selbsthergestellten Waren
- Kaffee und Tee kostenlos
- Betriebliche Altersvorsorge
- Vermögenswirksame Leistungen
- Übernahme der Kosten für private Krankenzusatzversicherung
- Frühzeitige und sichere Urlaubsplanung
- Kollegiales Miteinander
- Intensive Einarbeitung – gerade auch für Branchenneulinge
- Regelmäßige Fortbildungen und Schulungen
- Beteiligung Gesundheitsprävention, Sportkurse
- Betriebsausflüge und -feiern
- Kostenlose Kino-Events



Wir bedanken uns bei
unseren Geschäftspartnern.

Regionale BIO- & Freiland Eier - wissen, wo's herkommt!



Mehr vom Hofleben gibt's hier:



Familie Gosch - Großhorst 22 - 30916 Isernhagen
www.Eierhof-Isernhagen.de



**Hannoversche
Volksbank**

www.hannoversche-volksbank.de



seit 1714

Gebr. Engelke Große Mühle
Domperle Mehl

Gebr. Engelke Große Mühle Hasede - Hildesheim GmbH & Co.KG
Mühlenstraße 4 • 31180 Giesen-Hasede
05121 775550 • info@gebr-engelke.de

www.gebr-engelke.de



DIETMAR MÖLLER
ELEKTROMEISTER GmbH & Co. KG

Firmensitz: Raimundstr. 8 • 30173 Hannover • Tel. 05 11 / 88 45 33 • Fax 05 11 / 88 29 59
info@dietmar-moeller-elektromeister.de • www.dietmar-moeller-elektromeister.de
Postadresse und Zugang zum Büro: Devrientstraße 12 A • 30173 Hannover



Hier finden Sie uns

Bäckerei Borchers
Hildesheimer Straße 44
30169 Hannover

Tel.: +49(0)511 / 515 65 90
info@baeckereiborchers.de
www.baeckereiborchers.de

