

# Glänzende **Geschäfte**

Mit einer Combino und einer Smartline von **Frisch Spritz-matic** konnte die **Bäckerei Musswessels** aus Rhede (Ems) die **Qualität verbessern** und den **Rohstoffeinsatz senken**.



[1] Mit Daniel Pastoor, Betriebsleiter Bäckerei, sowie Julia und Antonius Mußwessels (v. l. n. r.) aus der Inhaberfamilie ist hier die halbe Geschäftsführung versammelt.

Foto: BJ / Stefan Schütler 2025

**J**ulia und Antonius Mußwessels sowie Daniel Pastoor, Betriebsleiter und Prokurist Bäckerei, erklären: „Wir wollen ein moderner Betrieb sein und setzen auf smarte Expansion“, die Philosophie ihres Familienbetriebs. So gibt es für die Mitarbeitergewinnung etwa eine eigene Recruiterin, und man bildet selbst aus. Ab August 2025 beginnen fünf neue Azubis in der Backstube. Für sie gibt es einen eigenen Betreuer, der Übungsnachmittage für Fertigkeiten anbietet, die im Arbeitsalltag zu kurz kommen, wie Brot von Hand wirken oder Plunderteig tourieren. Die Nachmittage dauern 4–5 Stunden und sind meist samstags. Zu den Mitarbeitern der Bäckerei zählen seit 2022 auch 150.000 Bienen. Der hauseigene Honig kommt in die Dinkel-Honig-Brötchen und wird jährlich in 100 Gläser abgefüllt, für Freunde des Hauses.

**Drei Standbeine.** Die Vertriebsstruktur ist diversifiziert. Sie setzt sich zusammen aus 66 eigenen Fachgeschäften, 98 Aldiregalen und 36 Handelspartnern, wie beispielsweise Lebensmittelmärkte ohne Vorkassenflächen. „Die Aldi Nord-Märkte können wir logistisch rentabel jede Nacht mit unseren Gebäcken versorgen. Wir machen der-

zeit 5–6 Prozent unseres Umsatzes mit Aldi und sind zufrieden.“ Den anderen Handelspartnern liefert Musswessels im Rahmen eines Full Service-Konzepts die Ladeneinrichtung, die Ware und unterstützt mit Know-how. Für Krankenhaus-Cafés gibt es seit vielen Jahren ein eigenes Konzept. Die Bäckerei als finanzstarker Pächter stellt dabei ebenfalls das hochwertige Mobiliar inklusive Ladenofen und bietet günstige Preise für Gäste und Mitarbeiter sowie auf Wunsch auch Mitarbeitermahlzeiten an. Für 2025 erwarten die Musswessels ein Umsatzwachstum von 5–7 Prozent. „Auch in den kommenden Jahren wollen wir jeweils 3–4 neue Fachgeschäfte eröffnen.“ Ein neuartiges Konzept ist die handwerkliche Backstation mit 27 m<sup>2</sup> SB-Regal im Combi-Markt Emden City. Dort wird jeden Tag von 5–9 Uhr vor Ort gebacken und noch einmal von 13–15 Uhr, um die Auslagen wieder frisch aufzufüllen. Der Standort ohne Verkaufspersonal und mit Self-Checkout ist 24 Stunden täglich geöffnet. Bei der Backstation und den Aldi-Verkaufsregalen zeigt die monatliche Deckungsbeitragsrechnung, dass die Standorte rentabel sind. In den eigenen Fachgeschäften soll den Kunden Handwerk präsentiert und ein breit gefächertes Sortiment geboten werden. Alle Snacks



Foto: Bäckerei Musswessels 2025



Foto: BJ / Stefan Schütler 2025



Foto: BJ / Stefan Schütler 2025



Foto: BJ / Stefan Schütler 2025



Foto: BJ / Stefan Schütler 2025



Foto: BJ / Stefan Schütler 2025

werden dabei vor Ort veredelt, es gibt keine zentrale Produktion. Bei den Konditoreiartikeln sind Riegeltorten, also Sahneschnitten, besonders beliebt und die beiden Sorten Sahnerollen, die es täglich gibt. An zehn Standorten steht inzwischen ein Teighumidor, ein gläserner Klimaschrank, der in die Theke integriert ist. Alle Standorte verkaufen inzwischen zusammen pro Monat 2.500 Brote aus dem Humidor. „Mit unseren Humidoren sind wir mittelerfolgreich gestartet, jetzt sind sie ein echter Anziehungspunkt in den Fachgeschäften. So sieht der Kunde unser Handwerk, gleichzeitig sind die Brote durch die lange Teigführung besonders bekömmlich, Stichwort Fodmaps“, erklärt Antonius Musswessels. Für die Produktion laufen gerade die Planungen für die nächste Erweiterung. „Für unser erfolgreiches Wachstum brauchen wir starke Partner wie Frisch Spritzmatic.“

**Veredeln am laufenden Band.** Für die Glasieranlage haben die Musswessels 140.000–150.000 Euro investiert. Die Hauptanforderung war, mit der Combino Berliner glasieren zu können, ohne dass der Fondant Bläschen aufweist oder an den Seiten vom Gebäck läuft. „Die hohe Investition rechnet sich, weil wir damit unter anderem 2.000 Berliner täglich veredeln und jeden Tag zwei Stunden Arbeitszeit einsparen.“ Seit Dezember 2024 im Einsatz, aprikotiert und glasiert die Anlage alle Feingebäcke, angefangen bei Mohn- und Nusstatzen über Teestangen und Rosinenschnecken bis zu Berlinern. Zudem überzieht sie den gedeckten Apfelkuchen und aprikotiert Schokoladencremetatzen. Mit der Combino hat die Bäckerei von Apricot Jelly auf Aprikosenmarmelade umgestellt. „Die Marmelade schmeckt besser, isoliert die Gebäcke besser und reduziert unseren Wareneinsatz.“ Die Ersparnis haben die Musswessels mit Rohstoffpreisen aus dem März 2025 konkret berechnet. Demnach ergibt sich eine wöchentliche Sprühgutersparnis von 445,80 Euro, multipliziert mit 52 Wochen sind das pro Jahr 23.181,60 Euro, allein für die Aprikotur. Als Glasur nutzt die Bäckerei Blockfondant, der in der Anschlagmaschine vorzerkleinert wird und dann in einen Fondantauflöser kommt. Dieser hat genau wie die Heizmaschine der Combino 120 Li-

[2] Die Combino-Glasieranlage kann zum Auftrag von Tortenguss erweitert werden. Bisher werden Obstschnitten noch mit Hilfe von Littermaß und Quast mit Tortenguss geflutet. [3] Aprikotiert wurde früher per Handsprüngerät mit Apricot Jelly. Für die Düsen der Combino ist die dickflüssigere Aprikosenmarmelade mit Fruchtfasern aber kein Problem. [4] Die Heizmaschine für den Fondant arbeitet mit der stärksten Pumpe, so kann der Fondant schneller über die steiler gestellte Schwallwippe fließen und dünner aufgetragen werden. [5] Die fertig veredelten Gebäcke kommen vorkommissioniert direkt in Versandkörbe. [6] Konditoreileiter Peter Winem und Konditorin Violetta Paun können bestätigen, dass die Combino den Gebäcken noch mehr Glanz verleiht. [7] Ein beliebtes Gebäck sind die Mohnstutzen aus touriertem Plunderteig mit Mohnfüllung, natürlich glasiert mit der Combino.



[8] Das Hauptprodukt für die Smartline Ei-Sprühanlage sind die Stütchen, auch als Milchbrötchen bekannt. Diese wurden früher mit einem Handsprühergerät abgeglänzt. [9] Die Smartline könnte auch Trennwachs auf gereinigte Lochbleche auftragen. Das erledigt aber bereits eine Blechputzmaschine mit Beölung. [10] Daniel Hofmann, der stellvertretende Produktionsleiter, ist mit dem gleichmäßigen Glanz sehr zufrieden, den die Einsprühanlage den Stütchen verleiht.

ter Fassungsvermögen. Sind beide voll, kann die Abendschicht die Glasieranlage nachfüllen und ohne Unterbrechung durchlaufen lassen. Seit eine Smartline ergänzend die Eistreiche auf die Feingebäckteiglinge sprüht, ist der Glanz der Stütchen gleichmäßiger und noch etwas intensiver geworden. „Wir haben die Anlage in erster Linie zur Qualitätsverbesserung gekauft. Trotz 2-Mann-Bedienung sparen wir jeden Tag aber auch etwa 30 Minuten Arbeitszeit.“ Da der süße Hefeteig ohnehin Ei enthält, würde es keinen Sinn machen, statt Eistreiche ein pflanzliches Glanzmittel zu verwenden, denn das Kleingebäck wäre trotzdem nicht vegan. „Vollei bringt aus unserer Sicht zudem den besten Glanz. Dabei ist es preiswerter als andere Glanzmittel und deklarationsfrei, ohne E-Nummern.“

**Durchdachte Details.** Die täglich 35.000 Knusperstücke genannten Schnittbrötchen werden mit einer Saugkühlung und einer Langzeitführung bei 6 °C konditioniert. Damit die Mitarbeiter möglichst ergonomisch arbeiten können, wurde die Kövy-Anlage auf 90 Zentimeter Arbeitshöhe aufgeständert und mit einem Hebe-

kipper und Vorportionierer ausgestattet. Das Schwarzbrot wird mit einem traditionellen Brandsauerteig gelockert, der in einem Holztrug fermentiert. Dazu wird Roggenschrot mit kochendem Wasser übergossen, in den folgenden 24 Stunden Stehzeit kommt die Versäuerung dann aus dem Buchenholz des Trogs. Der Holztrug stammt von einer Bäckerei, die die Mußwessels vor 20 Jahren übernommen haben. „Den Chef der Bäckerei haben wir eingestellt, er hat sich dann bei uns um die Schwarzbrotproduktion gekümmert. Hier im Norden läuft Schwarzbrot sehr gut, von Aurich bis zur Küste geht es sozusagen gar nicht ohne.“ Antonius Musswessels kennt aber nur noch eine weitere Bäckerei, die diese Art von Sauerteig nutzt. Die Regionalität soll weiter ausgebaut werden. Dazu ist die Umsetzung von verschiedenen Teilschritten geplant, wie die bereits realisierte Zusammenarbeit mit der Mühle G. H. Vosberg im nahen Aurich, die der Bäckerei regionalen Roggenschrot liefert, aus lokalem Getreide vermahlen, oder die eigene Honigproduktion. „Aus eigener Erfahrung können wir sagen. Statt sich große Ziele zu setzen, kommt man mit kleinen Schritten besser vorwärts.“ Damit die Mitarbeiter über alle Neuigkeiten informiert sind, hängen in den Aufenthaltsräumen Flachbildschirme mit aktuellen Meldungen aus dem Unternehmen. Ergänzend gibt es die Firmenzeitung „Frisch aufgetischt“ für Kunden, Mitarbeiter, Lieferanten, Partner und Freunde des Hauses. Um Lebensmittelverschwendung zu verhindern, nutzt die Bäckerei die Software von Foodtracks zur Bestelloptimierung und arbeitet mit Too Good To Go zusammen. Die Lebensmittelretter überweisen der Bäckerei jährlich etwa 200.000 Euro für die App-Verkäufe. Für die Qualitätssicherung gibt es bei Musswessels mehrere Instrumente. Da ist zunächst die Rückstellung einer rotierenden Auswahl von QS-Produkten in der Produktion. Das sind ausgewählte Gebäcke, die jeden Abend von der Produktionsleitung und einigen Mitarbeitern geprüft werden. Ergänzend gibt es zehn Fachgeschäfte, intern QS-Filialen genannt, die ebenfalls detaillierte Bewertungen der ausgewählten Gebäcke liefern. Zudem haben alle anderen Filialen

### Das Problem

Pro Nacht werden 200 Abgabestellen beliefert. Daher ist es logistisch nicht möglich alle Feingebäcke noch offenheiß zu apricotieren und glasieren. Zur Veredlung wurde also eine rationale und flexible Lösung gebraucht.

### Die Lösung

Die Combino hat einen bis zu 450 °C heißen Hitzetunnel, daher ist es kein Problem, wenn es vom Ausbacken bis zum Veredeln bis zu einer Stunde dauert. Der Hitzetunnel war für die Musswessels also ganz entscheidend, weil er gewährleistet, dass die Aprikose immer schnell anzieht. „Herr Henschel hat uns die Glasieranlage und später die Ei-Sprühanlage zum Testen ganz unverbindlich in die Backstube gestellt. Bei Nichtgefallen hätte er beide zurückgenommen. Wir sind sehr dankbar für die tolle Betreuung und die Vorteile, die uns die Anlagen bringen.“

### Technik

Modulare Combino-Glasierbandanlage:

- Sprühstation mit zwei Flachstrahldüsen zur gleichmäßigen Versiegelung des Gebäcks.
- Höhenverstellbarer Hitzetunnel mit drei Heizschlangen und bis zu 450 °C an der Messstelle.
- Überzugsstation mit stufenloser Auftragsstärke, umstellbar von Schwall- auf Fadenüberzug.

Smartline Bandanlage:

- Kompaktanlage mit nur einem Quadratmeter Stellfläche.
- Auswechselbarer Sprühkopf für Ei, Öl, Trennfett und anderes.
- Variable Bandgeschwindigkeit und serienmäßige Lasererfassung der Bleche.

### Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Sprühen und Glasieren zahlreiche Anbieter wie zum Beispiel Boyens Backservice, DojaTec, Bakon und andere mehr.



[11] Das im Norden unverzichtbare Schwarzbrot wird mit einem Brandsauerteig gelockert, der in diesem Trog fermentiert. Die Versäuerung kommt dabei aus dem Buchenholz.



[12]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2025



[13]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2025



[14]

Foto: Bäckerei Musswessels 2025

Tablets vor Ort, mit denen sie Produktfotos und Anmerkungen in die Zentrale schicken können. Die Qualitätssicherung geht also über die QS-Produkte hinaus. „Um neue Ideen zu bekommen, sind wir oft bei Kollegen zu Gast und nehmen von dort immer etwas mit. Daher ist es für uns selbstverständlich, ebenfalls offen zu sein, auch in Form einer Fachreportage. Vom Bericht über unseren Freestander im Back Journal 09/2018 haben wir 100 Hefte unter den Mitarbeitern verteilt. Das hat unsere ganze Firma motiviert.“

**Stefan Schütter**



[15]

Foto: Bäckerei Musswessels 2025

**IN KÜRZE**

**Bäckerei u. Konditorei  
Musswessels GmbH & Co. KG**  
Burgstr. 1  
26899 Rhede (Ems)  
Tel.: +49 (0)4964 91 89-0  
Internet: [musswessels.com](http://musswessels.com)  
E-Mail: [info@musswessels.com](mailto:info@musswessels.com)



Foto: Bäckerei Musswessels 2025

Geschäftsleitung:  
Antonius Mußwessels, Jan-Bernd  
Mußwessels, Julia Mußwessels,  
Christina Mußwessels, Sascha Beyer  
und Daniel Pastoor

Verkaufsstellen  
66 + 36 Wiederkäufer  
+ 98 Aldi-Standorte

Mitarbeiter: 650  
Produktion 100  
Verkauf 500  
Fahrer 30  
Verwaltung 20

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:  
Brot 12  
Brötchen 13–15  
Feinbackwaren 8  
Konditorei 8  
Snack 5

Preise ausgesuchter Produkte:  
Schnittbrötchen bzw. Knusperstück:  
0,54 Euro  
Mischbrot, 750g: 4,30 Euro  
Spezialbrot, 750g: 4,40 Euro  
Mohnatze: 2,50 Euro  
Apfelkuchen: 2,70 Euro  
Pott Kaffee: 2,95 Euro  
Belegtes Brötchen: 3,20 Euro

Anzeige

[12] Die Bewertungen der QS-Produkte werden mit einem Ampelsystem auf einem großen Bildschirm angezeigt, der in der Backstube über der Teigbereitung hängt. [13] Die Blühwiese mit den Bienenstöcken direkt vor der Produktion gibt der Geschäftsführung und den Mitarbeitern das gute Gefühl, mit ihrer Arbeit das Richtige zu tun. [14] Die Bäckerei hat ihre eigene Version eines Teighumidors entwickelt. Die Brotteiglinge lagern darin für 24 Stunden und werden dann vor Ort frisch gebacken. [15] Ein neues Konzept von Musswessels ist die handwerkliche Backstation im Combi-Markt Emden City, mit 27 m² SB-Regal und Self-Checkout ist sie rund um die Uhr geöffnet.

