

Knabbeln

Knusprige Neuigkeiten rund um den guten Bäcker.

Was nicht passt, wird passend gemacht!

Einrichtung und Ladenbau liegen
seit Jahrzehnten in bewährten Händen



Etwas Süßes für die gemütlichen Stunden

Weihnachtsgebäck – vom Spekulatius über Zimtsterne bis zum Butterstollen. Damit die gemütlichen Momente zu Stunden werden.

Ein knappes halbes Jahrhundert

Zwei geschätzte Mitglieder der K-Familie feiern ihr 45-jähriges Firmenjubiläum bei Krimphove!



Unsere Krimphove-Sommerparty!

Am letzten August-Samstag war es endlich Zeit für unsere langersehnte Krimphove-Sommerparty. Es war ein Abend voller leckerer Drinks und Snacks vom Enchilada, tanzbarer Musik mit DJ Kerni, feuchtfrohlicher Gespräche und natürlich ganz viel Spaß mit unserer K-Familie! Eine Fotobox zum Festhalten unserer schönsten Grimassen dufte natürlich auch nicht fehlen.

Dank unserer großen „Tombola der Hauptgewinne“, konnten wir insgesamt 1.020 € für den Kinderschutzbund Ortsverband Münster e.V. zusammen sammeln und spenden!

Wir hatten einen unvergesslichen Abend und freuen uns schon jetzt auf die nächste K-Feier!



Impressum

Der gute Bäcker
H. Krimphove GmbH
Loddenheide 45
48155 Münster
Telefon 0251 / 13322-0

Geschäftsführer:
Georg Krimphove
Christopher Krimphove
HR B 5984
USt-IdNr. DE813143668

Redaktion:
Uwe Niemeyer, Stina Porsch,
Christopher Krimphove
Gestaltung:
Linda Thomann
Fotos:
Thomas Mohn
Natalie Baxter
KONZEPTWERKSTATT
Erscheinungsweise:
Einmal im Quartal



Meinungsaustausch: Jörg Oldemeyer sucht während der Bauphasen den ständigen und konstruktiven verbalen Doppelpass mit Christopher Krimphove.

Der Mann hinter dem K-Look

Jörg Oldemeyer sorgt für die unverwechselbare Einrichtung und die Wohlfühlatmosphäre

Da wo „K“ draufsteht, ist auch „K“ drin. Versteht sich. Muss auch so sein. Was aber nicht nur für die Produkte aus der Backstube der K-Familie gilt. Auch das Innenleben der Filialen, der Cafés oder des Paint et Gateau zählt dazu. Unverwechselbar. Wofür seit Jahren Jörg Oldemeyer Ideen entwickelt und federführend ist. Das Gesicht hinter dem Look.

Nicht selbstverständlich, wie der 64-Jährige mit einem Augenzwinkern verrät. Schließlich ist er ausgerechnet in Bielefeld zu Hause. „Georg Krimphove hat mir mal gesagt, dass das schon besonders sei“, grinst der Ostwestfale. Nicht erst seit dem Münster-Tatort weiß man ja von der „Stadt mit B“, die es nicht gibt. Dann noch die Rivalität zwischen dem SC Preußen und der Arminia. „Ich wurde aber auch schon zu einem Preußenspiel eingeladen“, räumt Oldemeyer ein.

Kein Problem für das Familienoberhaupt. „Das haben wir längst geschluckt“, versichert Georg Krimphove mit einem Lachen, ehe er sachlich ergänzt: „Natürlich muss es fachlich passen. Aber die menschliche Komponente ist uns wichtig. Immer schon.“ Gegenseitige Wertschätzung kommt hinzu. „Hier ist man gerne, hat das Gefühl der Zugehörigkeit zur Familie“, unterstreicht der Berater.

Es passt eben seit 2007. Ungefähr. Denn: „So genau weiß ich das nicht mehr.“ Wohl aber wie es dazu kam. Eigentlich betreute ein Kollege aus dem Haus der Konzeptwerkstatt aus Mettingen, seit 2003 erst Oldemeyers dritte Station, die K-Familie. Als der Mitarbeiter verhindert war, sprang der Konzeptberater ein – und blieb der Ansprechpartner. Gemeinsam mit Olaf Schützek, der eher im Hintergrund agiert. Zum ersten Mal für die Robert-Bosch-Straße. „Die gibt es inzwischen nicht mehr“, erinnert sich der Ladenbauer an seinen Einstand. Wohl aber daran, dass etwa 20 bis 23 Neu- und Umgestaltungen seither hinzukamen und umgesetzt wurden. Zuletzt im Oktober der jüngste Zuwachs, der an der Staufenstraße.





Das jüngste Produkt: Die Filiale an der Stufenstrasse. Von den Anfängen (l.) bis zur späteren und gewohnt einladenden Auslage.

Stets beginnend mit einem Ortstermin und der Feststellung des Ist-Zustandes. Dazu gehört die Infrastruktur (Treppen, Parkplätze, Anfahrt), der Kundenkreis, aber auch Besonderheiten wie die primär gewünschten Produkte. Wie beispielsweise am Michaelisplatz, wo zwei Ebenen und vor allen Dingen eine Treppe warteten. „Erst die Verlegung des Aufgangs hat eine Umsetzung möglich gemacht“, sagt der Planer, der in der elterlichen Tischlerei groß wurde und studierte. „Er weiß einfach, was zu tun ist. Man muss bei jedem Projekt nicht alles von vorne erklären. Das verkürzt ungemein“, gefallen Georg Krimphove die Abläufe.

Und manchmal müssen einfach die Ärmel aufgekrempelt werden. Sprichwörtlich und gemeinsam. Als Jörg Oldemeyer und der Seniorchef am Vorabend einer Neueröffnung noch einmal das Ladenlokal in Augenschein nahmen, stellten sie fest, dass der Tiefkühlschrank nicht in den Keller passte. Und nun? „Wir sind zu einem großen Elektrofachmarkt gefahren, ausgesucht, eingeladen, aufgestellt“, verrät Oldemeyer.

Es geht bei seinem Job ohnehin nicht nach einem Handbuch, nicht nach „Schema F“. Abgesehen von den Ergebnissen der Bestandsaufnahme vor Ort werden die Waren auch gerne auf nicht genormten Blechen in der Auslage präsentiert. Gerne individuell. Alternativen sind gefragt – Lösungen werden gefunden. Seit rund 20 Jahren und in der dritten Generation.

Anfangs waren vor Auftragserteilung zwei oder drei weitere Angebote ein Muss. Allein schon aus kaufmännischer Sicht.

Der Zuschlag liegt aber auf der Hand. „Das spricht für sich und für ein deutliches Vertrauen“, unterstreicht Georg Krimphove. Und dabei lieber einen Neubau, oder doch eine Umgestaltung? Der Entwickler gibt sich unentschieden: „Beides hat seine Reize. Einfacher ist es, neu zu gestalten. Beim Umbauen warten in der Regel Kompromisse.“ Herausforderungen gehören eben zum Geschäft. „So bleibt man hellwach, und insbesondere flexibel.“ Er genießt es, dicht am Geschehen zu sein.

„Wir regen zum Querdenken an, helfen unseren Kunden bestmöglich bei deren Entscheidung.“ Die nicht selten unter Druck, den Bezugs- und Vertragstermine vorgeben, erfolgen muss. Längere Vorlaufzeiten bleiben Wunschdenken. Letztlich aber reichen die acht bis zwölf Wochen zum Erfolg. Bis dahin werden die Teile beispielsweise von Spezialisten in Niedersachsen oder im Ruhrgebiet organisiert, (vor-)gefertigt und dann vor Ort zusammengefügt. Gleichzeitig wird neben der Planung auch bei den Möbeln und dem Marketing beraten. Immer mit dem Leitsatz: „Wir beleben Orte.“

Dabei hat Oldemeyer, der sich schlicht als „Innenarchitekt“ bezeichnet, sogar Parallelen ausgemacht: „Wie der Bäcker leben auch wir von erfolgreichen Wiederholungen und zufriedenen Kunden.“ Dabei sieht er auch, wie die Bedeutung der Bäckerei weiter zunimmt. „Sie wird auch immer häufiger Ersatz für die kleine Kneipe, wird zum beliebten Treffpunkt für den Austausch.“ Und da soll es gemütlich sein. „Mit nicht austauschbarer Note.“ Der K-Look und Jörg Oldemeyer leisten ihren Beitrag dazu. Da, wo das draufsteht, was auch angeboten wird.



Die Stars für die fünfte Jahreszeit

Ohne Weihnachtsgebäck fehlt das gewisse Extra – muss es doch nicht

Wir freuen uns doch alle schon darauf! Oder? In den eigenen vier Wänden, wenn das Jahr zu Ende geht und es draußen winterlich und auch mal ungemütlich wird. Mit Decke, Kissen, Kerzenlicht und einem wärmenden Getränk im Wohnzimmer oder im Wintergarten den Moment genießen, abschalten, wohlfühlen. Aber irgendwas fehlt. Richtig! Das, was die (Weihnachts-)Zeit versüßt, der Duft, der

zum Träumen verführt. Denn die gemütliche, fünfte Jahreszeit ohne Zimtsterne oder Dominosteine, ist wie Pommes ohne Majonaisse, Pflaumenkuchen ohne Sahne.

Bei uns nicht. Ein Spekulatius aus Mürbeteig ist in der Butter-Ge-würz-, Butter-Mandel- oder auch Dinkel-Vollkorn-Version eine Ver-suchung. Der Butterstollen, der nach überliefertem Familienrezept in Handarbeit gemacht wird, ist ein Genuss. Wo sich schnell auch die Vanillekipferl, Lebkuchen, Printen in vielen Formen einreihen. Wenngleich die Zimtsterne, auch wegen ihrer Form, die Sterne in unserer Weihnachtsbäckerei sind. Da besteht schon die Gefahr, die Uhr aus den Augen zu verlieren und die gemütlichen Stunden zu verlängern.

Die süßen Begleiter sind aber nicht allein für den Hausgebrauch. Sie eignen sich auch perfekt dazu, Weihnachtstimmung zu ver-schenken. Und wer sagt denn, dass man sich nicht auch selbst ein-nen Moment schenken soll? Individuelle Angebote und weihnacht-liche Präsente warten jedenfalls.

Also, auf die Plätzchen, fertig – los!

Dankbar für 45 Jahre!

Zwei Jubilare feiern ein knappes halbes Jahrhundert in der K-Familie.

Seit stolzen 45 Jahren sind Marita aus dem Verkauf und Frank aus der Backstube nun ein Teil der sogenannten „K-Familie“ und von dort nicht mehr wegzudenken.

Marita ist die gute Seele des Bahn-hofs und bereits von Anfang an ein Teil des Teams dort. Mit ihrem liebe-vollen westfälischen Humor erheitert Marita ihr Umfeld tagtäglich und durch ihr Engagement und ihre Leidenschaft für Krimphove's Backwaren hat sie sich das Vertrauen und die Sympathie vieler Kundinnen und Kunden, sowie Kollegin-nen und Kollegen erarbeitet.

Frank unterstützt unsere Bäckerei Krimphove seit Beginn an in der Backstube, sowohl damals am Bült, wo er zu der Zeit noch ge-meinsam mit Krimphove's Junior-Chef an den Öfen stand, als auch seit ein paar Jahren in der neuen Backstube an der Loddenheide 45. Nicht nur die Liebe zum Bäckereihandwerk, sondern auch die Liebe zu unserem Heimatverein, dem SC Preußen-Münster teilt er mit uns, denn wie wir ist auch er ein echter Preußen-Fan durch und durch.

Junior-Chef Christopher Krimphove betont seine Dankbarkeit gegenüber den beiden „Krimphove-Urgesteinen“: „Ohne Marita und Frank wäre unsere K-Familie nicht dieselbe. Ich bin sehr dank-bar für alles, was die beiden für unsere K-Familie tun und Ihre Treue und ihr Einsatz bedeuten uns sehr viel. Ich hoffe auf viele weitere gemeinsame Jahre!“



Aussuchen, bestellen – genießen:

Der neue Onlineshop macht es möglich

Wir versuchen längst, auf Ballhöhe zu sein, sind vielfach in den sozialen Medien unterwegs. Ob Facebook, Insta oder per Homepage. Nun wagen wir den nächsten Schritt – direkt – zu euch – online. Geht mit – und mit unseren Produkten. Denn im neuen Onlineshop wird es Krimphoves und das glutenfreie Weihnachtsgebäck (nach Rezept der Bäckerei Kisfeld) geben. Als einzel-ne Produkte oder im Geschenke-Set.

Zuvor wird die Angebotspalette in sorgfältigs-ter Handarbeit entweder an der Loddenhei-de oder in unserer glutenfreien Backstube in Münster-Wolbeck hergestellt.

Selbstverständlich sind die Produkte, die es im neuen Onlineshop gibt, auch weiter-hin in unseren Filialen, deren Besuch stets einen Abstecher wert ist, angeboten. Die Ver-sendung wird deutschlandweit angeboten. Wir sind gespannt, was auf uns zukommt.

Hier wird's lecker: krimphove.de