



Zeugen für die Rekord-„miss chocoholic“ (v.l.): N. Linke (Qualitätssich.), A. Ettel (Azubi), E. Wolf (Produktionstl.), R. Finsterbusch (Ass. d. GF), P. Wenzel (Marketing u. Vertrieb), A. Neitz (Produktentw.), B. Pulz (Verwaltung), C. Kiefer (Geschäftsführer), Y. Buchwald (Auftragsbearb.).

Süßester Rekord in Droßdorf

Die Bagel Bakery hat mit den sugarbabes ihr Erfolgsrezept entdeckt. Ob Naschbox oder XXL – „miss chocoholic“ ist für Leckermäuler die Versuchung pur.

Der Rekord wurde am letzten Novemberwochenende aufgestellt: 3,5 kg Reingewicht bringt „miss chocoholic“ auf die Waage. Das bedeutet für ein sugarbabe XXL-Format. Aber egal, ob kleine oder große Masse: „miss chocoholic“ hat Klasse. Mit 17 Prozent Schokoladenanteil und 12 Prozent zart schmelzender Nuss-Nougat-Füllung ist sie der leckerste Muffin überhaupt. Die Köstlichkeiten aus Droßdorf bei Zeitz stehen offenbar bei den Juroren hoch im Kurs. „heidi on the alm“ ein leckeres Müsli in Törtchenform, erhielt im März, kaum dass es kreierte war, DLG-Gold. Jetzt bekam auch „berry berry lady“ die begehrte Auszeichnung. Die bislang vier sugarbabes – „cranberry schmatzbar“ gehört noch zu dieser Sweets-Familie – sollen im nächsten Jahr Gesellschaft bekommen.

Wer die leckeren sugarbabes auch zu Hause genießen möchte, kann sich für das süße Quartett in der Naschbox entscheiden. Die sugarbabes Naschbox ist das ideale Geschenk für Weihnachten, Geburtstage und andere besondere Anlässe und kann bequem im Internet bestellt werden. Neben einem Tiefkühl-Grundprogramm für Hotellerie,

Gastronomie und Coffeeshops produziert das Unternehmen auch individuelle Tiefkühlprodukte für private Label-Kunden mit großen Stückzahlen. Es muss nicht immer Lebkuchen sein: sugarbabes versüßen den Advent und sparen viel Hausarbeit, denn ihre Rezepte mit den edlen Zutaten verkörpern Genuss und Luxus, wie wir ihn an Festtagen lieben. Die Produkte der Bagel Bakery sind vor allem bei den 15- bis 45-Jährigen gefragt.

Mit fünf Beschäftigten startete Geschäftsführer Dipl.-Ing. Christian Kiefer im Jahre 2000 in einer geräumigen, ausgedienten Bäckerei in Zeitz, bevor die Firma 2003 ins Gewerbegebiet an der B2 zog. Durch neue Maschinen und Öfen konnte die Produktion schrittweise erweitert werden. Auf derzeit über 70 Mitarbeiter ist die Bagel Bakery gewachsen. Seit vorigem Sommer wird das neue Tiefkühl- und Trockenlager auf dem Firmengelände mit zusätzlichen 500 Tiefkühl- und 350 Trockenpalettenplätzen genutzt. Dadurch konnten die Bäcker die Lagerlogistik auf eigene Füße stellen und selbst die Kontrolle übernehmen.

SIG □