

JANUAR 2019 +++ Eröffnung: Sonnabend, 19. Januar 2019 +++

Junge eröffnet Bäckerei-Café

Echter Genuss erobert den Mühlenkamp

Sie ist eine der lebendigsten Straßen in der Hansestadt. Relaxen und Genießen wird dort groß geschrieben: der Mühlenkamp in Winterhude. So groß, dass „Junge Die Bäckerei“ dort in der Hausnummer 5 ein zweites Geschäft eröffnet.

Der Traditionsbäcker hat kräftig in das denkmalgeschützte Gebäude investiert, um seinen Kunden eine erlebnisorientierte Architektur zu bieten. Zahllose Details des Innendesigns legen davon ein beredtes Zeugnis ab. Herausgekommen ist ein Ambiente, das auch für die Augen ein „Echter Genuss“ ist. Das Bäckerei-Café, das über 100 Sitzplätze verteilt über zwei Etagen bietet, präsentiert sich in einem hellen, modernen Style – ganz dem Zeitgeist gemäß. Sitzgelegenheiten finden man je nach Gusto in den gemütlichen Lounge-Bereichen als auch an den kommunikationsfreundlichen Hochtischen. „Sehen und Gesehen werden“ ist ein Zeitvertreib, den Szenegänger dort hervorragend ausleben können.

Vielleicht bei einem Cappuccino, dessen Schaumhaube dank einer High-Tech-Maschine mit verschiedenen Motiven bedruckt werden kann. Oder bei einer der Porridge-Variationen. Bei Junge gibt es immer wieder neue Foodtrends zu entdecken. Wer eher den Klassikern zugetan ist, kommt bei der Snack-Vielfalt oder den zahlreichen Kaffee- und Teespezialitäten voll auf seine Kosten. Außerdem gibt es am Mühlenkamp 5 eine O-Saftstation und auch Spezialitäten frisch aus der Pfanne – Rühreier oder Strammer Max beispielsweise.

Als durch und durch serviceorientiertes Unternehmen kann Junge mit detaillierten Informationen und Beratungsangeboten zu Allergien, Unverträglichkeiten und Ernährungstrends aufwarten. Das funktioniert direkt im Geschäft über den Zugriff auf eine

Konditorei Junge GmbH
Hafenstraße 25, 23568 Lübeck
Postfach 15 38, 23504 Lübeck
Telefon: (0451) 388 75 - 0
Fax: (0451) 388 75 - 41

Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH
Hauptstraße 93a
18107 Rostock-Elmenhorst
Telefon: (0381) 776 26 - 0

Sparkasse zu Lübeck
IBAN: DE68 2305 0101 0162 9608 35
BIC: NOLADE21SPL
Ust-Id-Nr.: DE220473891

Sparkasse zu Lübeck
IBAN: DE46 2305 0101 0162 9608 43
BIC: NOLADE21SPL
Ust-Id-Nr.: DE811301823

Konditorei Junge GmbH, Amtsgericht Lübeck HRB 5198
pHG: Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH,
Amtsgericht Lübeck HRB 374
Geschäftsführung: Axel Junge, Tobias Schulz,
Erfüllungsort und Gerichtsstand Lübeck

Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH
Amtsgericht Rostock HRB 4176
Geschäftsführung: Axel Junge, Tobias Schulz, Matthias Ploch
Erfüllungsort und Gerichtsstand Rostock

stets aktuelle Datenbank (einfach die Junge-Mitarbeiter fragen) ebenso wie vor dem heimischen PC (www.jb.de/ernaehrung) oder auf dem Smartphone (via Junge-App).



Bildtext: Freundlichkeit und Kompetenz zeichnen die Junge-Mitarbeiter aus.

(Foto: Junge Die Bäckerei.)

Junge Die Bäckerei

Mühlenkamp 5

22303 Hamburg

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 7 bis 19 Uhr

Sonnabend und Sonntag 7 bis 18 Uhr

Eröffnung

Sonnabend, 19. Januar 2019

Ihr Ansprechpartner:

Pressesprecher Gerd Hofrichter

Telefon +49 451 / 38875 – 251

mailto: presseservice@jb.de

www.jb.de

[www.fb.com/baekereijunge](https://www.facebook.com/baekereijunge)

<https://www.instagram.com/baekereijunge/>

Konditorei Junge GmbH
Hafenstraße 25, 23568 Lübeck
Postfach 15 38, 23504 Lübeck
Telefon: (0451) 388 75 - 0
Fax: (0451) 388 75 - 41

Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH
Hauptstraße 93a
18107 Rostock-Elmenhorst
Telefon: (0381) 776 26 - 0

Sparkasse zu Lübeck
IBAN: DE68 2305 0101 0162 9608 35
BIC: NOLADE21SPL
Ust-Id-Nr.: DE220473891

Sparkasse zu Lübeck
IBAN: DE46 2305 0101 0162 9608 43
BIC: NOLADE21SPL
Ust-Id-Nr.: DE811301823

Konditorei Junge GmbH, Amtsgericht Lübeck HRB 5198
pHG: Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH,
Amtsgericht Lübeck HRB 374
Geschäftsführung: Axel Junge, Tobias Schulz,
Erfüllungsort und Gerichtsstand Lübeck

Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH
Amtsgericht Rostock HRB 4176
Geschäftsführung: Axel Junge, Tobias Schulz, Matthias Ploch
Erfüllungsort und Gerichtsstand Rostock