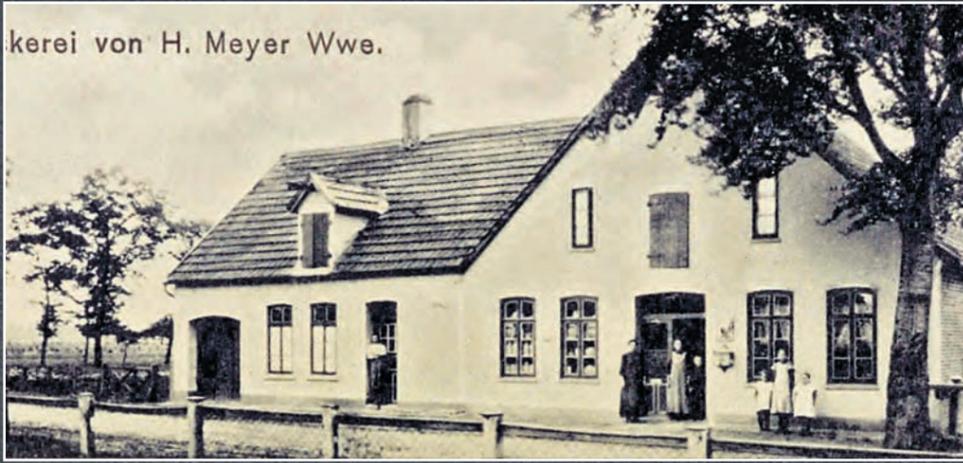


# 150 Jahre Bäckerei Meyer Mönchhof

Aus einer langen Tradition wuchs nachhaltiges Handeln für Klima und Umwelt



Bäckerei von H. Meyer Wwe.

In diesem Haus gründete Heinrich Meyer seine Landbäckerei im Jahr 1872.

Fotos: pv



In 150 Jahren wuchs die Bäckerei Meyer Mönchhof zum zukunftsorientierten Unternehmen.

## KLAUS PICKSAK

Als Heinrich Meyer am 2. Juli 1872 die gleichnamige Bäckerei in Mönchhof auf halber Strecke zwischen Schierbrok und Bookholzberg gründete, nutzte er noch Torf als Heizmaterial für den Backofen. Seinen Betrieb führte er 36 Jahre lang nach handwerklicher Bäckertradition und bis zu seinem Tod im Jahr 1908 stellte er ihn auf eine solide Basis. Als Nachfolger leitete sein damals gerade mal 16-jähriger Sohn Gerhard Meyer nach 1908 die Bäckerei und behielt die vom Vater vorgezeichnete traditionelle Ausrichtung bei. Während des Ersten Weltkriegs sorgten seine Mutter und seine Frau dafür, dass im Betrieb unter schwierigsten Bedingungen weiterhin frisches Brot aus dem Backofen kam. Im Zweiten Weltkrieg blieb die Bäckerei sogar nach einem Granatentreffer weiter geöffnet.

Ein gewisser Fortschritt beim Vertrieb von Backwaren und Lebensmitteln war nach dem Krieg zunächst ein Pferdefuhrwerk, als Verkaufswagen, mit dem das damals sehr populäre Original „Opa Buss“ täglich unterwegs war, um Kunden aus dem ganzen Umkreis und sogar in Delmenhorst zu versorgen. Später übernahmen die ersten Lieferwagen diese Aufgabe.

Das Prinzip des bodenständigen handwerklichen Backens zog sich auch in der Zeit von Gerhard Meyer 60 Jahre lang wie ein roter Faden durch die Geschichte der Bäckerei Meyer Mönchhof. Eine Änderung des traditionsbestimmten Kurses begann sich erst im Jahr 1968 abzuzeichnen, als Heinz Meyer den Betrieb von seinem Vater übernahm. Schließlich gab es die Bäckerei Meyer Mönchhof nun schon seit fast 100 Jahren und es wurde Zeit für Veränderungen. Während Heinz Meyer die Geschicke der Bäckerei be-

stimmte, kümmerte sich seine Frau Hilda um den inzwischen angegliederten Lebensmittelladen.

Ein Beispiel für die innovativen Ideen von Heinz Meyer ist seine unkonventionelle Personalplanung. Weil es schon in

den 1960er Jahren schwierig war, gute Mitarbeiter zu finden, entwickelte er dafür einen durchdachten Plan. Er bot seinen Bäckermeistern neben dem Gehalt nicht nur Kost und Logis an, sondern finanzierte ihnen auf Wunsch auch ein Au-

to, damit sie dazu nicht zur Bank gehen mussten. Die Rückzahlung der monatlichen Kreditraten sorgte dabei für Treue zum Betrieb.

Bald erkannte Heinz Meyer auch, dass seine kleine Bäckerei auf Dauer nicht überleben konnte. In dieser Situation erwies er sich als Pionier und startete ein revolutionäres Projekt: Um den Umsatz zu steigern, klopfte der Bäcker aus Mönchhof bei verschiedenen Supermärkten an und eröffnete dort seine ersten Backshops, während andere Kollegen noch skeptisch auf diese ersten Filialen schauten.

Nachdem er seinen Betrieb 20 Jahre lang auf einen neuen Kurs gebracht hatte, starb Heinz Meyer 1988. Sein Wunsch war, dass seine Enkel Gerd Voigt und Bernd Schütte ihm als Erben und nächste Generation im Familienunternehmen folgen. Wie ihr Großvater engagierten sich beide in den

1990er Jahren stark bei der zukunftsorientierten Weiterentwicklung des Bäckereibetriebs. Sie sicherten unter anderem das Netz von Filialen und erweiterten auch in einem ersten Schritt die Produktionsstätte am traditionsreichen Standort, wo seitdem alle Produkte von Bäcker Meyer Mönchhof unter einem Dach hergestellt werden.

Im Jahr 2006 übernahm Gerd Voigt alle Geschäftsanteile des Unternehmens. Gemeinsam mit Geschäftsleiter Thomas Stockinger führt er heute die Bäckerei nach der Übernahme der 25 Filialen von Tenter's Backhaus sowie einer erneuten Erweiterung und Modernisierung der Produktion durch einen Neubau im Jahr 2013 erfolgreich in die Zukunft. Bereits jetzt steht fest, dass Laura Voigt das Unternehmen nach ihrem BWL-Studium in nächster Generation von ihrem Vater Gerd Voigt übernehmen wird.



Schon in den 1960er Jahren versorgten Lieferfahrzeuge die Kunden der Bäckerei Meyer Mönchhof aus der Umgebung.

150 Jahre  
**Bäcker Meyer Mönchhof**  
Backkultur seit 1872

WIR

BEWEGEN

GUTES



REGIONAL  
HERGESTELLT



NACHHALTIG &  
KLIMANEUTRAL  
VERPACKT

15



JAHRE  
ECHTES HANDWERK



NACHHALTIG GENIESSEN  
FÜR KLIMA UND UMWELT.

Wir wünschen zum Jubiläum alles Gute und freuen uns auf eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.

Anja Thieling und Team



Nordseeallee 6 · 26969 Tossens · Telefon 04736 / 920083

**RUHRMANN**

Zeitgemäße Technik. Solides Handwerk, Erfahrung

Wir gratulieren zum 150-jährigen Firmenjubiläum und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg!

Tankanlagen

Kfz-Werkstatt-Gesamtausstattung

Drucklufttechnik

Ruhrmann GmbH & Co. KG

Brendelweg 32-34  
27755 Delmenhorst

Tel. 04221/9221-0  
Fax 04221/922150

KFZ-BESCHRIFTUNGEN

**CORDES WERBUNG** ...gratuliert!  
cordes-werbung.de

KW-FOLIERUNGEN

**Heiko Bendix**

Bauunternehmen

Neubau / Umbau



Renovierungsarbeiten jeglicher Art

Schönemoorer Dorfstraße 45 · 27777 Ganderkesee

Telefon: 0 42 23 - 38 15 15 · Fax 0 42 23 - 38 15 16

WIR GRATULIEREN

DELME REPORT



Wir gratulieren zum 150-jährigen Geschäftsbestehen und wünschen weiterhin viel Erfolg!

- Fenster
- Rollläden
- Markisen
- Wintergärten
- Tischlerei
- Insektenschutz



Gruppenbührener Landstr. 27  
27777 Ganderkesee  
Telefon 04222/9424-0  
info@gallas-tischlerei.de  
www.gallas-tischlerei.de

Wir gratulieren!



Ganderkeseer Weg 24  
27777 Ganderkesee-Bürstel  
Telefon (04222) 23 24

www.ordemann.info

150 Jahre – wir gratulieren!

Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit.



www.garms.de | Ganderkesee-Schierbrok | Instagram Facebook

# Vom Teig zum leckeren Genuss

Die Produktion täglich frischer Backwaren läuft bei Meyer Mönchhof eng verzahnt

KLAUS PICKSAK

Die Idylle in der einstigen Backstube der Bäckerei Meyer Mönchhof ist nach 150 Jahren längst Geschichte. Heute prägt moderne Technik das Bild an den Fertigungslinien in der Bäckerei und Konditorei sowie im Versand. Auf einer Produktionsfläche von 3.500 Quadratmetern stellen 60 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen dort 35 Brotsorten, 25 Brötchenvarianten sowie 40 verschiedene Arten von Kuchen und Snacks her.

Bereits am Abend um 18 Uhr beginnen die Teigmacher mit ihrer Arbeit, bevor zwischen 19.30 und 20 Uhr die Öfen für das Gebäck und die Brotstraße anlaufen. Ab 21 Uhr sind dann auch die Bäcker für die Brötchen im Einsatz, während im



Hier ist Backen noch Handarbeit: Die Teigmacher bereiten die Brotteige für die Backöfen vor. Fotos: Konzak

Glasierraum zeitgleich schon ab 19 Uhr das Gebäck für den nächsten Tag veredelt wird.

Um 22 Uhr gehen schließlich auch die Konditoren mit der Kreation ihrer Torten, Sahne-

teilchen oder Windbeutel an den Start. Nach und nach kommen alle Produkte dann im Versand an, wo sie den Bestellungen der 72 Filialen von Meyer Mönchhof und Tenter's Backhaus zugeordnet werden. Bereits gegen 1.30 Uhr machen sich die ersten Fahrer auf den Weg, um die weiter entfernten Filialen zu beliefern. Die letzten der insgesamt 20 Fahrzeuge verlassen gegen 4 Uhr den Hof der Bäckerei.

Für diese gut verzahnten Abläufe ist Produktionsleiter Dirk Conzen verantwortlich. „Ich arbeite schon 22 Jahre lang bei Meyer Mönchhof und bin vor allem von unserem tollen Betriebsklima begeistert. Viele der Kolleginnen und Kollegen sind sogar schon 30 bis 40 Jahre im Betrieb und haben zum Teil auch hier gelernt“, sagt er.



Im Glasierraum werden unter anderem die Kuchen produziert und das Gebäck für den nächsten Tag veredelt.



Alle Backwaren gelangen am Ende in den Versand, wo sie körbweise zur Belieferung der Filialen bereitgestellt werden.

## Die Geschichte

<p>1872</p> <p>2. Juli Gründung als handwerkliche Bäckerei in Ganderkesee</p>	<p>1976</p> <p>Einführung der Gerhard Meyer GmbH &amp; Co. KG</p>	<p>1988</p> <p>Gerd Voigt und Bernd Schütte erben das Familienunternehmen von ihrem Großvater Heinz Meyer</p>	<p>1990</p> <p>Sicherung eines Filialnetzes mit etwa 50 Filialen, vor allem in den Vorkassen der coop Handels AG/ DSBK Handels AG/extra GmbH</p>	<p>1993 - 1994</p> <p>Aufbau neuer Produktionsstätten. Seither werden Produkte vollständig in eigener Produktion hergestellt</p>	<p>2006</p> <p>Übernahme aller Geschäftsanteile durch Gerd Voigt</p>	<p>2011</p> <p>Beginn jährlicher aktiver Sozialförderung. Start des Nachhaltigkeitskonzeptes (Fair Trade-Kaffee, CO<sub>2</sub>-Neutralität von Verpackungen)</p>
---	---	---	--	--	--	---

Wir gratulieren zum 150-jährigen Bestehen! Auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

**BAKO** WESER-EMS-MITTE eG  
Holler Landstraße 250-256 · 26135 Oldenburg  
www.baeko-wem.de

Alles für Ihren Erfolg.

Die ganze Mercedes-Familie gratuliert zum 150-jährigen Bestehen!



GÜNTHER GRAMBERG



Mercedes-Benz Das Beste oder nichts

GMBH

Bremer Str. 22 · 27798 Hude, Telefon 0 44 08 / 92 82 0 · Fax 0 44 08 / 92 82 21  
E-Mail: info@autohaus-gramberg.de · www.gramberg.mercedes-benz.de



150 Jahre Bäcker Meyer Mönchhof – wir gratulieren herzlich!



www.csmingredients.com

# Starker Auftritt in der Region

Meyer Mönchhof und Tenter's Backhaus haben 72 Filialen und rund 580 Teamplayer

KLAUS PICKSAK

Die Zahl von Standorten der Bäckerei Meyer Mönchhof ist besonders seit den 1990er Jahren stark gewachsen. So kamen im Jahr 2013 allein durch die Übernahme von Tenter's Backhaus 25 Filialen im Raum Bremen hinzu. Inzwischen reicht das Netz aus 72 Verkaufsstellen und Cafés von Burhave im Norden bis Twistringen im Süden und von Ahlhorn im Westen bis Bremen-Oberneuland im Osten.

Derzeit arbeiten insgesamt rund 580 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den beiden Unternehmensbereichen von Meyer Mönchhof und Tenter's Backhaus. 120 von ihnen sind im Bäckereibetrieb, im Fuhrpark und der Verwaltung am Stammsitz Mönchhof beschäf-



Unweit des Stammsitzes von Meyer Mönchhof liegt die Filiale Bookholzberg mit ihrem Café. Fotos: Konczak

tigt, die weiteren sind im Verkauf tätig. Einen Teil dieser Belegschaft bilden 28 junge

Menschen, die gerade ihre Ausbildung im Unternehmen absolvieren. „Besonders stolz

sind wir auf unser gutes Betriebsklima, ein harmonisches Miteinander und unsere ‚Chefs zum Anfassen‘, die für jedes Anliegen oder Problem ein offenes Ohr haben“, betont Verkaufsleiterin Juliane Even. Besonders wichtig ist ihr der regelmäßige Kontakt zu den Verkäuferinnen in den einzelnen Filialen, die das Unternehmen vor Ort repräsentieren.

In diesem Zusammenhang ist auch der Nachwuchs ein großes Thema bei Meyer Mönchhof. Aktuell können neue Azubis dort noch bis zum 1. Oktober mit ihrer Ausbildung als Bäcker/in oder Fachverkäufer/in beginnen. Dabei profitieren sie unter anderem von einem Gehaltszuschlag ab dem sechsten Monat ihrer Ausbildung.



Seit kurzer Zeit ist die Bäckerei Meyer Mönchhof mit der neuesten Filiale in Hude sehr repräsentativ vertreten.



Wie hier im Weserpark zeigt die Unternehmensgruppe in Bremen mit ihren Filialen von Tenter's Backhaus Flagge.

## im Überblick

Neubau mit über 1700 m<sup>2</sup> und Modernisierung der Produktionsstätte mit erheblicher Steigerung der Produktionskapazität

2013

Kompletter Bezug von Naturstrom

2019

2013

Übernahme von 25 Filialen der insolventen Tenter's Backhaus GmbH & Co. KG zur Festigung der Marktstellung in Bremen

2022

72 Filialen und rund 580 Mitarbeiterinnen von Meyer Mönchhof und Tenter's Backhaus in Bremen und dem Umland. Laut Backbusiness in den Top 200 auf Platz 56. Auszeichnungen von TestBild in „Die Besten der Stadt Bremen“ für Tenter's Backhaus in 2021 und für Meyer Mönchhof in 2020

150 Jahre  
Bäcker  
Meyer  
Mönchhof

**Peter Bolte**  
Bad · Heizung · Klempnerei

Meisterbetrieb seit 1904  
Sanitäre Installationen • Gasheizungsbau  
Badsanierung • Wartungen • Service



Alles Gute zum Jubiläum!

Hildesheimer Str. 63  
28205 Bremen

Tel. 04 21 / 49 08 98  
www.bolte-bremen.de  
info@bolte-bremen.de

**becker + brügesch**  
Ihr Umwelt Service Team Entsorgungsbüro GmbH

Wir gratulieren der Bäckerei Meyer Mönchhof zum 150-jährigen-Firmenjubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg.



Wir gratulieren zum 150-jährigen Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg!

**G "SERVICE"**  
DIRKSEN GmbH & Co. KG  
Betriebshygiene gemäß HACCP!

Familie Dirksen  
Karl-Schiller-Straße 15  
26209 Sandkrug

Wir gratulieren zum 150ten!



Kältetechnik Kuhne · Wilhelmsweg 8  
39249 Barby/ Elbe · Tel. 039 298 65 94 85

Wir gratulieren.

Finanzierung und Leasing möglich!!!



**E-Bikes**  
zu fairen Preisen – wir beraten Sie gerne!

**Jan Schweers**  
Zweiräder

Nutzhorner Landstraße 32  
27777 Schierbrok  
Telefon 0 42 21 / 4 10 00  
auto-service-schweers@ewe.net



Feiern ist einfach.

Wenn man auf 150 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken kann. Ich wünsche der Bäckerei Meyer-Mönchhof alles Gute zum Jubiläum!



Ihr Andreas Hartig

Sie planen eine Firmenübernahme oder -gründung? Meine Kollegen und ich unterstützen Sie: 0441 230-4820 andreas.hartig@lzo.com

**LZO**  
meine Sparkasse



**Butjenter Küstenmarkt**

Wir gratulieren der Bäckerei Meyer-Mönchhof zum 150-jährigen Jubiläum!

Familie Hillers & das Team vom Butjenter Küstenmarkt und Villa Küstenwind

**MARKANT**  
DER MARKT FÜR GUTES ESSEN UND TRINKEN

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!  
Wir wünschen weiterhin viel Erfolg!

Ute & Ralf Jens • Butjadinger Straße 25  
26954 Abbehausen-Ellwürden  
Telefon: 04731/92 40 73 • www.markant-ellwuerden.de



**Langner**  
PARTYSERVICE-CATERING

Langner Partyservice & Catering  
Nutzhorn 6 · 27777 Ganderkesee  
Telefon 04223 - 2272  
E-Mail: info@langner-partyservice.de

**Langner**  
NVS - GmbH

NVS GmbH  
Mobil 0151 22 38 36 16  
E-Mail: info@nvs-veranstaltungen.de

Herzlichen Glückwunsch zum 150. Firmenjubiläum.



**boekhoff**

Ahlhorn  
Wildeshauser Str. 8-10

Neerstedt  
Hauptstraße 20

Großenkneten  
Am Rieskamp 2

Sandkrug  
Bahnhofsallee 3

Schierbrok  
Schierbroker Mühlenweg 5

Wir ♥ Lebensmittel.

150 Jahre Genuss

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum und wünschen alles Gute für die Zukunft.

# Die andere Seite der Bäckerei

Meyer Mönchhof unterstützt Natur- und Umweltschutz sowie soziale Projekte

KLAUS PICKSAK

150 Jahre Meyer Mönchhof – das ist schon einige Zeitspanne zum Nachdenken. Daher fragten wir Geschäftsinhaber Gerd Voigt und Geschäftsleiter Thomas Stockinger: „Wie steht es um das Selbstverständnis der Meyer Mönchhof-Gruppe?“

„Hohe Qualität“, sagt Gerd Voigt, „ohne die geht es nicht. Dafür stehen wir und das müssen wir jeden Tag beweisen, auch unter größeren Widrigkeiten.“ Und unter dem Motto „Mit uns bewusst genießen“ achten wir immer auch auf gute Inhaltsstoffe und eine handwerkliche wie regionale Herstellung.

Vor allem im letzten Jahrzehnt hat sich die Gruppe neben diesen Kernzielen auch anderen wichtigen Themen gewidmet. Dafür mag der viel benutzte Begriff der Nachhaltigkeit ein Synonym sein. Doch was heißt das im Detail? Thomas Stockinger erklärt: „Na ja, auf einer großen Party isst man eben auch nicht alle Kekse der Nachbarn und der Gäste, die noch später eintreffen, selbst auf. Außer – man ist das Krümelmonster“, lacht Stockinger.

„Ernsthaft haben wir uns mit diesem Thema vor einem Jahrzehnt durch die Einführung von Fair Trade-Kaffee auseinandergesetzt. Dann folgten CO2-neutrale Verpackungen, Kaffeebecher aus dem Inland und die Papiervariante mit hohem Graspapieranteil. Parallel dazu gab es Mehrwegbecher und -taschen. Schaleneier kamen später aus Freilandhaltung hinzu. Wärmerückgewinnung im Betrieb gibt es seit 2013, seit 2020 arbeiten wir durchgängig mit Naturstrom und eine gezielte Restbrotverwertung –



Produktionsleiter Dirk Conzen, Geschäftsleiter Thomas Stockinger, Cornelia Voigt aus der Verwaltung, Verkaufsleiterin Juliane Even und Geschäftsinhaber Gerd Voigt (von links) sind begeistert von frischem Brot und schätzen ein Miteinander auf Augenhöhe. Fotos: Konczak

unter anderem auch durch einen „Gutes-von-gestern“-Abverkauf – ergänzen das Konzept.“ Stockinger ist hochgradig an aktuellen Ernährungsthemen interessiert und versucht, neue Erkenntnisse in der Bäckerei umzusetzen. Hier darf man neugierig sein, denn die Mönchhofer haben zur wohlmeinenden Information ihrer Kunden und Kundinnen eine sehr interessante Zusammenarbeit im Ernährungssektor geplant.

„Wir in Mönchhof stehen für gemeinschaftliche Werte. Anderen zu helfen, Schwächere und Tierwohl zu unterstützen, halt mal da zu sein, wenn es kneift.“ Auch darin sind sich Voigt und Stockinger einig.

So haben die Mönchhofer beispielhaft mit der Unterstützungsaktion für die Ukraine in drei Monaten über den Verkauf von WM-Brotten gesammelte Spendenbeiträge von über 6.000 Euro an den DRK-Kreisverband Delmenhorst, an die Bremer Tafel und an den Tierschutzverein Delmenhorst und Umgebung gespendet. Stockinger weiter: „Und auch unsere ‚Produktionsmitarbeiterinnen‘, die im Außendienst da draußen bei Wind und Wetter arbeiten, kommen nicht zu kurz.“

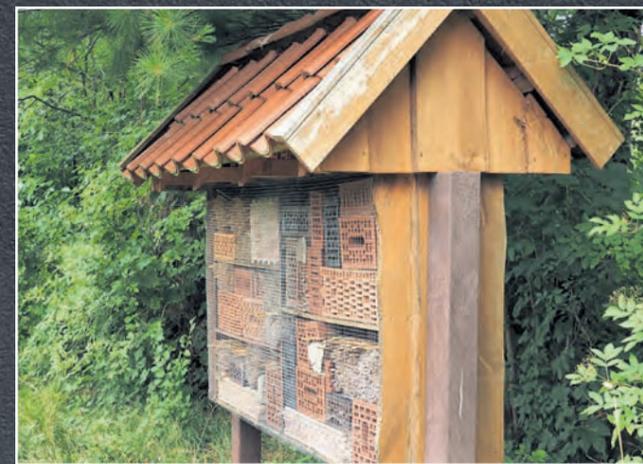
Dazu erläutert Gerd Voigt: „Rund 80 Prozent aller Pflanzenarten sind auf sie als Bestäuber angewiesen. Somit tragen Bienen und andere bestäu-

bende Insekten entscheidend zur biologischen Diversität bei.“ Voigt hat ihnen auf mehreren großen Flächen um den Betrieb herum bunte Blütenmeere eingerichtet. „Wer Wasser liebt, fliegt zum Ausgleichsteich. Dort liegen auch die Teichhühner vor Anker. Wir sind in der Region verwurzelt und fühlen uns ihr verpflichtet“, so lautet das Motto der Mönchhofer.

„Wir von Meyer Mönchhof stehen für ein buntes Miteinander von Mensch und Tier. Ein Miteinander auf Augenhöhe und mit gegenseitigem Respekt.“ Daher rufen die Mönchhofer ihre Kundschaft immer wieder auf: „Seien auch Sie ein Teil davon!“



Dieser Ausgleichsteich auf dem Gelände von Meyer Mönchhof bildet einen Rückzugsort für Wasservögel und Insekten.



In diesem Insektenhotel finden unter anderem Bienen als wichtige Bestäuber in der Natur ein Zuhause.

Kassensysteme  
**WEDEMANN GMBH**

Wir gratulieren zum 150-jährigen Jubiläum!

Kassensysteme und Waagen für Bäckereien, Gastronomie und Handel

www.wedemann.de  
Felix-Wankel-Straße 14 • 26125 Oldenburg • Tel.: 0441-93606-0

Wir gratulieren zum 150-jährigen Bestehen und wünschen für die Zukunft viel Erfolg!

e-masters **HASSELBERG** Elektrotechnik  
Lichttechnik Kundendienst Installation

27777 Bookholzberg · Stedinger Straße 59 · Tel. (0 42 23) 38 09 60  
info@elektro-hasselberg.de · www.elektro-hasselberg.de

Wir gestalten und beschriften Fahrzeuge!

**Printhus** WERBEMANUFAKTUR  
Telefon 04242 95750  
www.PRINTHAUSSyke.de

150 Jahre beste Backkunst ...

... mit **ROLAND MEHL**

Wir gratulieren zum Jubiläum!

**EDEKA** **Ulken**

Herzlichen Glückwunsch zum 150-jährigen Jubiläum!

EDEKA Ulken · Butjadinger Str. 85 · MO-SA 8-20 Uhr

Das **NTD** Niederdeutsche Theater Delmenhorst

gratuliert der **Bäckerei Meyer Mönchhof** zum 150. Geburtstag!

Wir wünschen weiterhin von Herzen alles Gute und viel Erfolg für die kommenden Jahre! Gleichzeitig freuen wir uns auf eine weitere tolle Zusammenarbeit.

0421-24 34 940 www.webmen.de info@webmen.de

**WEBMEN** wünscht: **Alles Gute zum 150-jährigen Jubiläum!**

WIR SIND HALB SO ALT UND FREUEN UNS DOPPELT ÜBER DIE SEHR GUTE ZUSAMMENARBEIT MIT BÄCKEREI MEYER MÖNCHHOF WIR WÜNSCHEN ALLES GUTE!

**150 JAHRE**

**ROHDE** Ladenbau GmbH

Fahrschule **ohsmer** Wir sind als 1. Fahrschule in Delmenhorst DEKRA zertifiziert nach AZAV.

Ausbildung der Klassen: A, B, BE, C, CE, C1, C1E, T, L, M, A1

**Führerschein-Intensivausbildung**  
www.ohsmer.de  
04221/18766

10 Tage 18 Tage 10 Tage 10 Tage

Glückwunsch zu 150 Jahren!

**Fahrschule Ohsmer GbR**  
Richtstraße 32 • 27753 Delmenhorst  
04221 / 18766 • www.ohsmer.de