

HOFMEISTER

Crusteo

DEM BROT ZULIEBE



Tauchen Sie ein in die CRUSTEO-Welt in der Geistkircher Str. 12 in St. Ingbert-Rohrbach und lassen Sie sich begeistern!



### Zur Firma Hofmeister Brot

Echte Handwerkskunst, die man sieht und schmeckt! Was 1949 als kleine Handwerksbäckerei begann, ist mit inzwischen über 154 Bäckereien in Rheinland-Pfalz, dem Saarland, Hessen und Baden-Württemberg eines der führenden Unternehmen der Backbranche im Südwesten Deutschlands. Und das nicht ohne Grund – als bereits in dritter Generation geführtes Familienunternehmen wird traditionell, mit viel Liebe zum Detail und ausgewählten Zutaten gebacken – und das sieht man nicht nur, sondern das schmeckt man auch.

## Crusteo Café – neu in Rohrbach

Hier hat Brotgenuss ein neues Zuhause

Geistkircher Straße 12 | 66386 St. Ingbert-Rohrbach

Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 5.30 bis 19.00 Uhr

Samstag: 7.00 bis 18.00 Uhr

Sonntag: 8.00 bis 18.00 Uhr



Bauer. „Für uns schon! Denn nur handwerkliches Know-How, die Liebe zum Detail und ausgewählte Zutaten machen Brot zu einem wahren Genuss-erlebnis, das man sieht, riecht und schmeckt“, so der Geschäftsführer weiter. Das Café bietet 76 Sitzplätze

in einem gemütlichen und modernen Ambiente. Bei schönem Wetter steht die Sonnenterrasse mit weiteren 44 Plätzen zum Verweilen bereit. Das Backwarensortiment stammt aus eigener Herstellung. Der pure Brotgenuss und die daraus frisch vor den Augen der Kunden zubereiten Brotsnackspezialitäten bilden den Mittelpunkt des neuen Hofmeister Gastro-Konzepts. Vom herzhaft überbackenen Brot, über knusprige Röstbrote bis hin zu einer Auswahl belegter Brotvarianten, bietet das Crusteo für jeden Brotgeschmack genau das Richtige. Ebenfalls frisch vor den Augen der Kunden werden die Salate liebevoll hergerichtet. Neben Kaffeespezialitäten und anderen Heißgetränken gibt es eine große Auswahl an alkoholfreien Getränken – besonders begehrt sind die leckeren, selbstgemachten Limonaden. Eine wahre Augenweide ist die Eistheke, in der geschmackvoll dekorierte Eissorten darauf warten den Gaumen mit köstlichen Geschmacksvarianten zu verwöhnen.

Im Crusteo findet Brotgenuss ein neues Zuhause – bei dem erfolgreichen Konzept im Bereich der modernen Bäckerei-Gastronomie steht vor allem eins im Fokus - die Liebe zum Brot. „Die traditionelle und handwerkliche Herstellung von Brot ist heute nicht immer selbstverständlich“ so der Geschäftsführer Steffen

Im Crusteo findet Brotgenuss ein neues Zuhause – bei dem erfolgreichen Konzept im Bereich der modernen Bäckerei-Gastronomie steht vor allem eins im Fokus - die Liebe zum Brot. „Die traditionelle und handwerkliche Herstellung von Brot ist heute nicht immer selbstverständlich“ so der Geschäftsführer Steffen



Für das Crusteo wird noch freundliche und tatkräftige Unterstützung für den Verkauf gesucht. Bewerbungen können per Mail an: [personal@hofmeister-brot.de](mailto:personal@hofmeister-brot.de) gerichtet werden.