

## **Bäcker Andreas Parpart: Tradition und frisches Brot in der Neustadt!**

Andreas Parpart übernimmt die Bäckerei in der Gottfried-Menken-Straße in der Bremer Neustadt und erweitert sein Unternehmen auf fünf Filialen.

In der Bremer Neustadt hat sich ein spannender Besitzerwechsel in der Bäckereiszene vollzogen. Der 55-jährige Bäcker Andreas Parpart, der in der Stadt als lokaler Unternehmer bekannt ist, hat das Geschäft von Ralf Trage übernommen und einen neuen Standort in der Gottfried-Menken-Straße eröffnet. Dies ist bereits der fünfte Standort von Parpart, der aus eigenen Wurzeln in der Gegend schöpft und als bekannter Gesicht der Bäckerei in Bremen gilt. Am Eröffnungstag gab es für die Kunden zehn Prozent Rabatt auf alle Produkte, was viele Anwohner anlockte und die Atmosphäre festlich gestaltete.

### **Lokal verankert: Grundversorgung für die Nachbarschaft**

Andreas Parpart sieht seine neue Filiale nicht nur als Geschäftsinhaber, sondern auch als Teil der Gemeinschaft. Er möchte den Anwohnern mit wichtiger Grundversorgung zur Seite stehen, insbesondere in Zeiten, in denen alte Geschäfte wie der Penny-Markt und der Netto-Supermarkt geschlossen wurden. „Die Verantwortlichen können ruhig dafür sorgen, dass hier auf dem Wochenmarkt mehr als nur zwei Stände vertreten sind“, äußert sich Parpart in Bezug auf die Belebung der Umgebung. Sein Sortiment umfasst neben frischen Backwaren auch Grundnahrungsmittel wie Eier, Zucker und Mehl, die direkt aus Bremen stammen.

## **Wachstum als kleinster Bäcker unter den Großen**

Mit der Eröffnung dieser neuen Filiale hat Parpart die Anzahl seiner Standorte auf fünf erhöht und beschäftigt nun rund 50 Mitarbeiter. Sein Unternehmen feiert in diesem Jahr 20-jähriges Bestehen, was in der heutigen Zeit, in der viele Bäcker schließen mussten, eine beachtliche Leistung ist. Zudem bezeichnet er sich selbst als einen der größten Bäcker in Bremen, weil er ein bedeutendes Zeichen für die regionale Backkultur setzt. Trotz der vielen Herausforderungen bleibt Parpart zuversichtlich und weiterhin engagiert in der Branche.

## **Familienbetrieb und familiäre Unterstützung**

Die familiäre Verbindung ist ein zentraler Aspekt in Parparts Erfolgsgeschichte. Sein Vater, der von Beruf Maler ist, hat ihn immer unterstützt, insbesondere bei der Renovierung neuer Standorte. Der 80-Jährige hat auch bei der Gestaltung dieser Bäckerei mitgewirkt, was für eine besondere familiäre Note sorgt. „Ich kann auf die Unterstützung meines Vaters zählen, seit ich mein Unternehmen gegründet habe“, bleibt Parpart dankbar für die familiäre Hilfe, die ihm in schwierigen Zeiten zur Seite steht.

## **Fokus auf Qualität: Das Herzstück der Bäckerei**

Andreas Parpart ist leidenschaftlicher Bäcker und liebt es, frisches Brot zu backen. Er legt besonderen Wert auf die Qualität seiner Produkte und verwendet dafür regionales Mehl von der Bremer Roland-Mühle. „Das ist auf alle Fälle Brot“, scherzt er, während er über seine Vorliebe für verschiedene Schwarzbrote spricht. Neben Brötchen für Seniorenheime und Hotels sind die langen Arbeitstage immer wieder eine Herausforderung. Trotz

der langen Arbeitszeiten, die oft schon um Mitternacht beginnen, bleibt die Zufriedenheit mit dem eigenen Handwerk ein treibendes Motiv für Parpart.

Mit der Übernahme der Bäckerei von Ralf Trage wünscht sich Andreas Parpart nicht nur eine Steigerung seines Umsatzes, sondern auch eine Wiederbelebung des Nachbarschaftslebens. Er definiert den Erfolg seines Unternehmens nicht allein über Zahlen, sondern auch über den sozialen Zusammenhalt und die Fähigkeit, der Gemeinschaft eine Anlaufstelle für frische Backwaren und soziale Interaktion zu bieten.

- **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**