

HEIDEGASTHOF 30900 Wedemark-Resse
LÖNS Altes Dorf 18
Tel. (0 51 31) 5 22 65

Wir gratulieren

unserem Nachbarn, Lumms CATERING, ganz herzlich zur neuen Produktionsstätte und wünschen weiterhin geschäftlichen Erfolg am neuen Standort.

Rolf Sülter und Team

Öffnungszeiten: Doppel-Kegelbahn

Mi.-Fr. 17-24 Uhr · Sa. 11-14 und 17-24 Uhr · So. 11-22 Uhr durchgehend

14060201_10021700250034110

Landschlachtereie & Partyservice

Backhaus

· Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung ·

30900 Wedemark-Brelingen · Schulstraße 12 · Tel. (0 51 30) 41 97
www.Fleischerei-Backhaus.de



Herzlichen Glückwunsch

zur neuen Produktionsstätte und für die Zukunft alles Gute.

Ralf Backhaus und Mitarbeiter

15040201_10021700250034110

„Tag der offenen Tür“

am Sonntag, 21. Februar 2010

von 12.00 - 15.00 Uhr

Schauen Sie mal hinter die Kulissen einer modernen Produktionsstätte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Lumms
CATERING

www.lumms.de

Thomas Lumm

30900 Wedemark-Resse · Altes Dorf 20

Telefon (05131) 46 70 41-0 · Fax (05131) 46 70 41-1

mail: info@lumms.de · Mobil: (0163) 5 39 52 23

1491201_10021700250034110

Caterer kooperiert mit Heidegasthof

Thomas Lumm und Rolf Sülter freuen sich auf die Zusammenarbeit im Saal



Freuen sich auf die Kooperation: Rolf Sülter und Thomas Lumm.



Thomas und Christiane Lumm fühlen sich wohl in den neuen Räumen.

Resse (awi). Gekocht wird in den neuen Räumen von Lumms Catering, die die alten Räume des Frischemarktes Pagel in Resse sind, bereits seit 2. Januar. Offiziell eröffnen Thomas und Christiane Lumm ihre neuen Betriebsräume am nächsten Sonntag mit einem Tag der offenen Tür von 12 bis 15 Uhr. Jeder Interessierte hat die Möglichkeit zur Besichtigung und sich mit einer Portion Erbseneintopf zu stärken. Auch kalte Getränke, Glühwein und Kaffee werden angeboten.

Wer Lumms Catering bereits seit sechs Jahren von seinem alten Standort in Negenborn her kennt, wird die komplette bekannte Leistungspalette mit dem

Partyservice für exklusive Büfets zu Hause, auf Wunsch inklusive Live-Kochen, oder Firmenevents vorfinden. Und zusätzlich kann Thomas Lumm, der auch zwei Monate im Jahr für Edeka als Schaukoch unterwegs ist, sein Angebot jetzt erweitern: „Wir haben unsere Standbeine wie die festen Verträge mit dem Volkswagen Servicecenter in Bissendorf oder Brauckmann Kosmetik. Dazu kommen die Aufträge für Geburtstage, Jubiläen oder Familienfeiern, wofür wir von zwei bis 800 Personen alles vom Essen bis zum Geschirr inklusive Mobiliar liefern können. Doch jetzt werden wir durch die Nachbarschaft eng mit dem Heidegasthof Löns zusammenarbei-

ten.“ Lumm und Gastwirt Rolf Sülter planen die gemeinsame Bewirtschaftung des Saals in der Form, dass der Caterer das Essen für den Saal liefert, der Wirt weiterhin die Getränke und auf Wunsch das Servicepersonal. Zudem hat Lumm, der mit drei Festangestellten und fünf Teilzeitkräften plus Agenturkräften bei Bedarf arbeitet, jetzt auch für eigene Veranstaltungen Räumlichkeiten zur Verfügung. „Diese Kooperation mit dem Heidegasthof war ein entscheidendes Argument für unseren Umzug von Negenborn gerade hierher in Pagels frühere Räume“, erklärt Thomas Lumm – neben dem Argument, dass er und seine Frau nur wenige Häu-

ser weiter wohnen. Das Ehepaar entschied sich schließlich unter diversen Alternativen vom Neubau einer Halle im neuen Baugelände über die Anmietung der früheren Rebeschke-Bäckerei im Gewerbegebiet Negenborn bis zum Umbau am alten Standort für den alten Pagel-Markt in unmittelbarer Nachbarschaft ihres Wohnhauses und ist mittlerweile Miteigentümer der Immobilie. Die Zimmer im Gästehaus im Obergeschoss werden jetzt ebenfalls über Lumms gebucht, wie auch das Catering über die Nummer (0 51 31) 46 70 41 oder e-mail info@lumms.de. Weitere Infos gibt es auch im Internet unter www.lumms.de.