



Bäcker-Innung Rhein-Westerwald

- Körperschaft des öffentlichen Rechts -

An alle
Mitgliedsbetriebe der
Bäcker-Innung Rhein-Westerwald



Ihre Ansprechpartner:
Matthias Dahmen

Telefon: +49 2631 9464-13
Telefax: +49 2631 9464-11
E-Mail: dahmen@handwerk-rww.de

Neuwied, 26.09.2024

Brot - / Brötchenprüfung 2024 am 16.10.2024

Sehr geehrte Damen und Herren,

um ein Zeichen für handwerklich hergestellte Backwaren zu setzen und sich von Backrohlingen & Fabrikbrot abgrenzen zu können, möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, wie in den vergangenen Jahren, sich einer Qualitätsprüfung zu unterziehen. Daher führen wir auch 2024 wieder für unsere Mitgliedsbetriebe eine Brot-Brötchenprüfung durch.

Erweist sich ein getestetes Produkt über 3 Jahre in Folge konstant als „sehr gut“, wird hierfür vom Deutschen Brotinstitut eine Gold-Auszeichnung verliehen. Mit Hilfe eines neutralen Brotprüfers wird Qualität/Vielfalt begutachtet und zu einer evtl. Verbesserung, Tipps und Hinweise gegeben.

Nachstehend die Anlieferungszeiten:

→ Betriebe der Kreise Altenkirchen und Westerwald:

Anlieferung: Ärztehaus Montamedicum (zwischen Apotheke und Bäckerei)
Koblenzer Straße 11-12, 56410 Montabaur

Mittwoch, 16. Oktober 2024

08:00 bis 10:00 Uhr

→ Betriebe des Kreises Neuwied:

Anlieferung: Geschäftsstelle Neuwied
Langendorfer Straße 91, 56564 Neuwied

Mittwoch, 16. Oktober 2024

08:00 bis 10:00 Uhr

**Korrespondenz
bitte nur mit der
Geschäftsstelle des
Absendeortes führen**

Sitz
56410 Montabaur
Joseph-Kehrein-Str. 4
Tel. (02602) 1005-0
Fax (02602) 1005-27

Geschäftsstelle
56564 Neuwied
Langendorfer Str. 91
Tel. (02631) 9464-0
Fax (02631) 9464-11

Geschäftsstelle
57537 Wissen
Rathausstraße 32
Tel. (02742) 9687156
Fax (02742) 9132533

Internet:
www.baeckerinnung-rww.de
www.handwerk-rww.de

⇒ **Bitte wenden!**

Es gilt zu beachten:

Die eingereichten Brote können tagesfrisch sein, sofern sie bis zur Prüfung vollkommen ausgekühlt und schnittfähig sind.

Bei den eingereichten Brötchen sind je zu prüfender Sorte **mindestens 5 Brötchen** vorzulegen. Diese Brötchen dürfen nicht in Plastiktüten verpackt sein, empfohlen werden Papiertüten. Die Brötchen können frühestens 1 Stunde und spätestens 6 Stunden nach dem Ausbacken zur Prüfung vorgelegt werden. Es ist daher sinnvoll, die Backzeit der jeweiligen Brötchensorte anzugeben.

Die Brot- und Brötchenprüfung wird auch in diesem Jahr wieder nach dem DLG-Schema durchgeführt. Die Kosten der Prüfung je Sorte wird mit **15,00 € (zzgl. MwSt.)** in Rechnung gestellt.

Nutzen Sie die Möglichkeit dieser Prüfverfahren und zeigen Sie Ihren Kunden durch den Aushang der Urkunden, dass Ihre Produkte höchsten Qualitätsansprüchen genügen!

ACHTUNG!

Die Anmeldekarten für die Brot- / Brötchenprüfung sind jeweils unter Angabe der genauen Bezeichnung, Mehlmischung / Mehltypen sowie der Backzeit auszufüllen. Werden weitere Blankoformulare benötigt, so finden Sie diese auf der Internetseite: <http://www.baeckerinnung-rww.de/>

Unter: Info-Point, Download

Hinweis – Parkmöglichkeiten: das Parken ist im Parkhaus oder auf der Fläche vor dem Ärztehaus möglich. Das Auslassticket können Sie sich an der Informationszentrale des Krankenhauses holen.

Anstehende Prüftermine finden Sie auf www.brotinstitut.de unter dem beliebten „Bäckerfinder“.

Auf eine erfolgreiche Teilnahme freuen sich

Hubert Quirnbach
Obermeister

Dirk Müller
Stellv. Obermeister

Matthias Dahmen
Innungsbeauftragter

Die Veranstaltung wird medial begleitet. Die Teilnehmer erklären mit der Teilnahme ihr Einverständnis, dass das vor, während und nach der Veranstaltung entstandene Bild- und Tonmaterial für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit genutzt werden darf.

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht