



Fax-Bestellung
Fax: 02224/7704-40

Bundesfachschule des
 Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
 www.bufa-weinheim.de

Ja, hiermit bestelle(n) ich (wir) ____ Exemplar(e)



zum Preis von € 150,- je Exemplar.

Sonderpreis für Innungsmitglieder:

€ 20,- je Exemplar

Im Preis enthalten sind Porto, Verpackung und 7% MwSt.



Name _____

Straße _____ PLZ/Ort _____

Tel.: _____ e-mail _____

Ja, ich bin Mitglied der Innung _____ Name der Innung _____

Datum _____ rechtsverbindliche Unterschrift _____

Neu: Individuelle Rezepturen
 mit *brotmanufaktur*



Bundesfachschule des
 Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
 www.bufa-weinheim.de

Zentralverband des
 Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
 www.baeckerhandwerk.de



brotmanufaktur

Individuelle Rezepturen

🍷 Entwickeln 🍷 Überarbeiten 🍷 Optimieren

Herausgeber: Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Weinheim, und Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Bad Honnef

Mehr als 300 Brotsorten und 1.200 verschiedene Kleingebäcke: die Backwarenvelfalt in Deutschland ist einmalig. Trotzdem trifft der Verbraucher oftmals auf ein vergleichbares und damit austauschbares Backwarensortiment der verschiedenen Marktteilnehmer, seien es nun Handwerks- oder Industriebäcker. Werden die Differenzen jedoch nicht mehr wahrgenommen, beeinflusst in der Regel der Preis maßgeblich die

Kaufentscheidung. Handwerksbäcker haben jedoch die Möglichkeit, sich mit beständig bester Qualität und individuellen Produkten als unverwechselbar zu präsentieren.

Mit der *brotmanufaktur* steht Ihnen ein einmaliges Hilfsmittel für die Entwicklung neuer Rezepturen zur Verfügung. Ihre eigene Kreativität wird unterstützt durch ein Programm, welches Sie vom Getreidemischungsverhältnis über Zugabemengen der Zutaten bis hin zur Umrechnung auf jede gewünschte Chargengröße auf dem Weg zu Ihren Rezeptur-entwicklungen komfortabel begleitet. Nutzen Sie die Chancen, die sich Ihnen bieten.

The screenshots show the following steps in the software:

- REZEPTUR-IDEE BROT:** Selection of grain products (e.g., Weizen 70%, Roggen 30%, Dinkel 0%, etc.).
- WEITERE ZUTATEN:** Selection of additional ingredients like fat, sugar, seeds, and spices.
- DEKOR:** Selection of decorative elements like seeds, nuts, and toppings.
- ZURECHNER:** Calculation of ingredients for a specific batch size.



Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
www.bufa-weinheim.de



Mit der *brotmanufaktur* können Sie schnell und einfach auf die Bedürfnisse und Wünsche Ihrer Kunden reagieren und neue Genuss-erlebnisse kreieren. Bleiben Sie unvergleichbar und erhöhen Sie zudem die Wertschöpfung durch eigene Rezepturen!

Die *brotmanufaktur* ist die ideale Ergänzung zu den erfolgreichen Programmen bro:T und PIN-Backwaren. Erstellen Sie mit der *brotma-*

nufaktur individuelle Rezepturen, bewerten Sie die Ertragskraft Ihrer Artikel mit bro:T und bieten Sie Ihren Kunden mit PIN erstellte umfassende Informationen an.



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
www.baeckerhandwerk.de