

Lösungen zur Ulmer Mehlspur

Bäcker/innen im Lebensmittelhandwerk

Das Verkaufen beginnt, wenn der Kunde das Bäcker-Fachgeschäft betritt. Durch den Duft der frischen Backwaren, die angenehme Atmosphäre im Verkaufsraum und ein freundliches Lächeln fühlt sich jeder Kunde wohl.

*Im Jahr 2013 haben **30 Bäcker/innen** die Prüfung bei der Bäcker-Innung Ulm/Langenau abgelegt.*

Bäcker-Innungsverband

Die Innung ist ein Zusammenschluss von Handwerksbetrieben einer Branche. Aufgabe der Handwerksinnung ist es, die gemeinsamen gewerblichen Interessen ihrer Mitglieder zu fördern und zu vertreten. Die Bäcker-Innung bietet ihren Mitgliedern vielseitige Informationen und Beratung sowie Berufsausbildung im Bäckerhandwerk.

*Zur Zeit sind **21 Bäckereien** Mitglied in der Bäcker-Innung Ulm/Langenau.*

Brotprüfung

Jedes Jahr findet eine Brotprüfung statt, bei der Bäckereien die Qualität ihrer Ware überprüfen lassen können. Die Qualität wird anhand von sechs Faktoren ermittelt:

1. Form und Aussehen,
2. Oberfläche und Kruste,
3. Lockerung und Krumenbild,
4. Struktur und Elastizität,
5. Geruch und
6. Geschmack.

*Die Bäckerinnungen Ulm/Langenau und Blaubeuren/Ehingen riefen im März 2014 zur Brotprüfung ins Landratsamt Alb-Donau-Kreis in Ulm auf. **14 Bäckereien** haben ihre Ware abgeliefert. Manfred Stiefel von der Qualitätsprüfung testete insgesamt 107 Brote.*