

Spitzenergebnisse durch handwerkliches Backen

BACKHANDWERK 6.0 **BAKO**
10. + 11. JANUAR 2018 BÄKO WEST eG



Bäckermeister Zipper backt im handwerklichen Friedrichofen sämtliche Produkte, die in seinem neuen Backcafé in Gelsenkirchen vertrieben werden incl. Spezial und Pizza.

Besuchen Sie uns auf der Backhandwerk 6.0
Kunstwerk Mönchengladbach
Wickerathberger Straße 18 b
41189 Mönchengladbach

Veranstaltung 2018
10. Januar 10 - 17 Uhr
11. Januar 10 - 17 Uhr

Aktuelle Trends und Innovationen



Den Besucher erwarten u.a. Fachvorträge, moderne Technik, Qualitätsoptimierung, Backen im Laden und Marketing.

Friedrich

Unser Partner



BÄKO WEST eG

ZIPPER

Bäckerei Zipper vertraut in ihrem neuen Backcafe in Gelsenkirchen dem handwerklichen Steinbackofen von Friedrich

Herr Zipper ist seit mehr als 15 Jahren ein treuer Geschäftspartner der Fa. Friedrich und wir dürfen ihn bei seinen innovativen Ladenkonzepten seit Jahren mit unseren Handwerksöfen unterstützen. Bäckermeister Zipper backt im handwerklichen Friedrichofen sämtliche Produkte, die in seinem Backcafé vertrieben werden incl. Spezial und Pizza.



Spitzen Backergebnisse mit handwerklichen Steinbacköfen



Seit 2016 ist die Qualitätsbäckerei Sporkmann nun ein Kunde der Fa. Friedrich.

Das Backen auf der Platte und die guten Backergebnisse überzeugten Herrn Sporkmann in kürzester Zeit, so dass Friedrich nun binnen 12 Monaten seine Backstationen an 5 Standorten im Tausch der vorhandenen Marktbegleitern platzieren konnte. In den Handwerksöfen der Fa. Friedrich backen die kompetenten Damen in den Filialen sämtliche Brötchensorten wie Roggen, Körner, Sesam, Mohn und natürlich den Renner, die Schnittbrötchen.



Handwerkliches Backen in der Filiale – Und es geht doch!

Handwerkliches Backen in der Filiale heißt Standort-sicherung durch hohe Backqualität. Bäckermeister Hinzen lebt hier ganz klar das handwerkliche Bäckerhandwerk mit einem Handwerksöfen aus der Ofenschmiede Friedrich.



(folgende Texte und Bilder mit freundlicher Genehmigung des Wegberg Echo - www.wegberg-echo.de)

Bäckermeister Klaus Hinzen backt täglich in seiner Wegberger Backstube für die Bürger von Wegberg.

Seit fast 20 Jahren verwöhnt Klaus Hinzen seine Kunden täglich mit knusprig frisch gebackenen Backwaren. Das Backen können Sie ab sofort live erleben.

Alle Backwaren vom Keks bis zum Schwarzbrot werden nun direkt im Laden im neuen Ofen auf Steinplatte gebacken.

Es ist ein Herzenswunsch von Bäckermeister Klaus Hinzen seinen Kunden zu zeigen, dass es das Bäckerhandwerk in seiner „Urform“ in Wegberg noch gibt. Und weil er eine Handwerksbäckerei mit eigener Produktion hat, erfüllt Klaus Hinzen auch sehr gerne ganz spezielle Kundenwünsche.

Ob es sich dabei um ausgefallene Brotteige in Form von z. B. Schildkröten, Krokodile o. ä., individuelle Hochzeits- oder Festtagstorten handelt, „wir sind immer offen für außergewöhnliche Wünsche“, sagt Klaus Hinzen.



Friedrich
Solingen

Friedrich
Bäckerei Zubehör GmbH
Bonner Straße 329
D-42697 Solingen
Tel.: +49(0) 212-233 15 85
Fax: +49(0) 212-233 52 11
info@friedrich-solingen.de
www.friedrich-solingen.de

BAKO

BÄKO WEST eG
Bäcker- und Konditoren-genossenschaft
Linsellesstraße 93
D-47877 Willich
Tel.: +49(0) 234-879 03 66
Fax: +49(0) 234-879 03 84
leenings@baekowest.de
www.baekowest.de