

JOURNAL

Februar 2009

BÄKO

MITTELBADEN eG

STEIGEN SIE EIN!

BÄKO

IHR

TAXI

ZUM ZIEL

AKTUELL

Geschäftsführerwort

Seminar der
Firma ZAHLWERK

BÄKO Rohstoffe
in Ihrer Backstube

Ankündigung
Frühjahrsmesse in Iffezheim

Barilla PastaBar

Marktberichte
und Gebrauchtes

BÄKO aktuell – Pragmatische
Lösungen gefunden



Beilagen der Firmen:
WINKELS GETRÄNKE LOGISTIK
ETTLI KAFFEE
AFFENTALER WINZERGELOSSENSCHAFT
Weitere Informationen entnehmen sie
unserer BÄKO-Website.

www.baeko-mittelbaden.de



EIN GUTES JAHR 2008, EIN SPANNENDES JAHR 2009

Geschätzte Mitglieder und Kunden unserer BÄKO Mittelbaden,

das Jahr 2009 hat unter ganz anderen Vorzeichen als das vorangegangene Jahr angefangen. Es herrscht Pessimismus bis hin fast zur Weltuntergangsstimmung. Viele Fragen werden aufgeworfen und es gibt keine Experten, die seriös realistische Prognosen abgeben können. Wie lange wird die Krise dauern?

Wann fasst die Wirtschaft wieder tritt? Was kommt noch auf uns zu? Das Urteil für das Jahr 2009 scheint schon gefallen, höhere Arbeitslosigkeit, eine Rezession, die auch bei den Verbrauchern ankommt und Ratlosigkeit bei der Politik.

Einiges spricht jedoch auch für eine optimistischere Sicht: In diesem Jahr wird das frei verfügbare Einkommen leicht steigen. Die gesunkenen Energiekosten und Spritpreise lassen mehr Geld für den Konsum übrig. Größere Anschaffungen werden zurückgestellt, aber es wird nicht unbedingt bei Lebensmitteln, bei Brot und Brötchen gespart. Allerdings, die Konsumenten werden bewusster einkaufen. Es muss nicht immer billig sein, dem gestiegenen Qualitätsbewusstsein muss aber Rechnung getragen werden.

Vertrauen wird am meisten geschätzt, wenn es fehlt. Deshalb ist eine verlässliche Partnerschaft in der schwierigen Zeit eine Vertrauenssache, vertrauen Sie auf sich, Ihr Engagement und Tatkraft als Bäcker, Konditor oder jeglicher anderer Profession. Vertrauen Sie aber auch in die Leistungsfähigkeit und das Leistungsspektrum Ihrer BÄKO Mittelbaden. Nutzen Sie Angebote wie Hausmessen, Seminare, u. a. Dienst-

leistungen, greifen Sie zurück auf die bewährte und sichere Versorgung mit Mehl, Rohstoffen, Frischdienst, Tiefkühlwaren, Handelswaren und Investitionsgütern.

Im Geschäftsjahr 2008 erzielte die Genossenschaft einen Umsatz von 71.455,3 T€ oder gegenüber dem Vorjahr + 4,5%. Für 2009 erwarten wir aufgrund der Entwicklung an den Rohstoffmärkten einen sinkenden Umsatz. Positiv für Sie, unsere Kunden, denn die Kosten für den Wareneinsatz sinken entsprechend.

Im Februar 2009

Ihre BÄKO Mittelbaden eG

J. Knorpp

Geschäftsleitung



FRÜCHTE VEREDELN





Seminar der Firma ZAHLWERK

am 04. Februar 2009 in Offenburg
und am 11. Februar 2009 in Karlsruhe.

► „Damit unterm Strich mehr übrig bleibt“

Rohstoffkostenerhöhung, Energiekostenerhöhung, Personalkostenerhöhung – alles wird teurer! Zudem steigt der Wettbewerbsdruck von Brotindustrie, Discount und Tankstellen ebenfalls. Was kann man denn überhaupt noch tun, um den Ertrag für das Unternehmen zu sichern? Wir meinen: eine ganze Menge! Voraussetzung ist die Änderung der Blickrichtung und der Aufbau eines Finanzcontrollings. Die Firma ZAHLWERK nimmt Sie an die Hand. Sie zeigt Ihnen einfache Mittel zur Ertragssteigerung Ihres Unternehmens. Sie lernen, wie schnell Sie schnell und flexibel reagieren und dafür sorgen können, dass binnen kurzer Zeit! „unterm Strich mehr übrig bleibt.“ Einfach – schnell – und effektiv!

Die Instrumente hierfür heißen Finanzplanung, Liquiditätsplanung, Preiskalkulation und Sortimentspolitik.

ZAHLWERK hat sich mit der Entwicklung der Finanzsteuersoftware SMEX auf Bäcker, Konditoren und Cafés konzentriert.

Vorsprung durch Planung

Nur wer plant, kennt sein Ziel. Nur wer sein Ziel kennt, kann Abweichungen frühzeitig erkennen und rechtzeitig handeln. Rechtzeitiges Handeln schafft Ihnen einen Zeitvorsprung, der über die Zukunft Ihres Unternehmens entscheiden kann. Durch Entscheidungen „aus dem Bauch heraus“ verschenken wir wertvolle und vor allem teure Zeit. Sie eröffnen eine neue Filiale, bauen neue Lagerhallen oder bringen ein neues Produkt auf den Markt. Je früher Sie erkennen, wo die Reise hingehet, desto eher können Sie steuern, ein Experiment ändern oder sogar abbrechen. Nur wer sich eine Vorgabe gibt, kann sich daran messen,

daraus lernen und es beim nächsten Mal besser machen. Mit SMEX verschenken Sie keine Erfahrungen und Lerneffekte! Verlässliche Zahlen sind ein unschlagbares Argument, damit unterm Strich mehr übrig bleibt!



SMEX Leistungsumfang:

- Finanz- und Liquiditätsplanung
- Preis- / Produktkalkulation
- Das Ergebnis von SMEX ist ein Unternehmensbericht

ZAHLWERK ist in 3 Geschäftsbereichen tätig:

- Dienstleistung
- Schulungen und Vorträge
- Software

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

BÄKO
MITTELBADEN eG

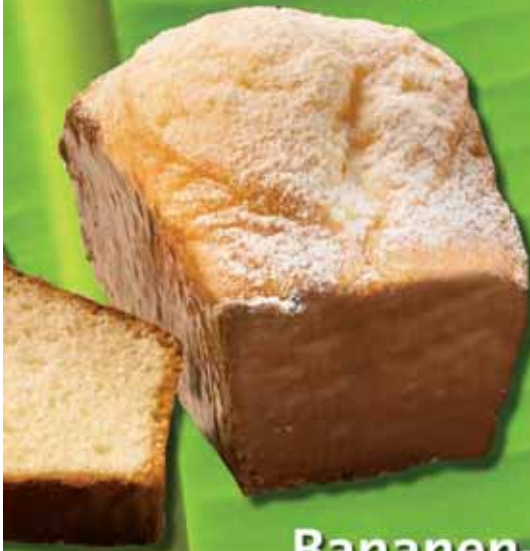
IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

ALLES BANANE



Bananenzweig



**Bananen-
Minigugelhupf**



BÄKO Rohstoffe in Ihrer Backstube

BÄKO Bananen Püree

Für vollmundigen und natürlichen Bananengeschmack

BÄKO Bananen Püree eignet sich hervorragend zur Herstellung von edlen Bananenfüllungen. Es ist fein püriert und zu 100% aus frischen Bananen hergestellt. Frische Bananen in der Backstube zu verarbeiten, ist eine besondere Herausforderung. Die Frucht dunkelt sehr schnell nach und wird dann auch als Füllung schnell unansehnlich.

Wir haben nun ein Produkt für die Bäcker und Konditoren entdeckt, welches dieses Problem beseitigt, gleichzeitig völlig ohne Konservierungsstoffe hergestellt wird und somit deklarationsfrei verarbeitet werden kann und zudem den natürlichen und vollmundigen Bananengeschmack garantiert:

BÄKO Bananenpüree!

Die BÄKO Mittelbaden eG und die Firma Ireks stellen Ihnen tolle Rezepte, Innovationen und Ideen mit „BÄKO Bananenpüree“ auf unserer Hausmesse vom 07.–09. März 2009 vor.



Ankündigung Frühjahrsmesse in Iffezheim

Frühjahrsmesse bei der BÄKO Mittelbaden eG im VIP – Event-Bereich der Rennbahn in Iffezheim!

UNTER DEM MOTTO:

**„Steigen Sie ein!
– BÄKO –
Ihr TAXI zum Ziel“**

veranstalten wir unsere dies-
jährige Frühjahrsmesse vom
07.–09. März 2009.

Wie immer haben wir uns für
Sie tolle Gewinnchancen aus-
gedacht... wie z. B. ein
Wochenende für 2 Personen
etc., eine TK Truhe gefüllt
mit Donuts der Fa. Meylip frei
nach Wahl, etc...

Wie Sie es bereits aus den vor-
herigen Messe gewohnt sind,
präsentieren wir Ihnen auf einer
2800 m² großen Ausstellungs-
fläche, verteilt auf 2 Etagen,
alle namhaften Firmen der
Industrie in den Bereichen:

- Rohstoffe
- Süßwaren
- Süßwaren/Weihnachtssaison
- Handelswaren
- Frischdienst/Snack
- Tiefkühl
- Kleininventar

Insbesondere freuen wir uns
Ihnen aus dem Bereich Laden-
bau 3 namhafte Partner neben
anderen Firmen aus der Investi-
tionsgüterindustrie präsentieren
zu können.

Selbstverständlich haben wir
jede Menge „Highlights“ und
super Messerabatte für Sie.

Wie immer laden wir Sie für
genüssliche und gemütliche
Stunden in unser Wohlfühl-
bistro ein.

Auf Ihr Kommen freut sich das
gesamte BÄKO – Team.

SCHWÄLBCHEN®

Frische
Patisserie Schlagsahne

Diese besonders hochwertige
Patisserie-Schlagsahne
behält durch ein neues und
schonendes Herstellungsverfahren
über mehrere Tage ihre Festigkeit
ohne abzusetzen. Ihre natürliche
Qualität und das besonders hohe
Aufschlagvolumen sind der Garant
für das Gelingen von allen feinen
Sahnetorten und Süßspeisen.

JETZT NEU

Barilla PastaBar

► Mit dem PastaBar Konzept will Barilla es insbesondere kleineren Betrieben auch ohne Fachpersonal und konzessionierter Küche ermöglichen, authentisch italienische Pastagerichte von hervorragender und konstanter Qualität zu servieren.



So können Sie selbst in Bars, Bistros, Imbissen und Schnellrestaurants Ihre immer anspruchsvolleren Gäste zufrieden stellen, die gesundes, qualitativ hochwertiges Essen mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis fordern und schnellen Service erwarten.

Produkte

Ein essentieller Teil unserer PastaBar Lösung sind die Einzelportionen der Tiefkühlreihe First Fast Barilla. Die Vorteile dieser Produktlinie können mit drei Schlüsselworten zusammengefasst werden: Qualität, Vielfalt und Convenience.

- Qualität – Barilla First Fast Produkte werden nur aus den besten Zutaten hergestellt und enthalten keinerlei Zusatz- und Konservierungsstoffe
- Vielfalt – gewährleistet durch die große Bandbreite des Sortiments: Hartweizengrieß-, Vollkorn-, gefüllte und Eierpasta, dazu zahlreiche Saucen (von einfachen Rezepten wie Tomatensauce, bis hin zu reichhaltigen Carbonara) und 3 Fertiggerichte nach typisch italienischem Rezept (z. B. Lasagne alla Bolognese oder Cannelloni mit Ricotta und Spinat). Diese Vielfalt bietet Restaurantbetreibern eine unvergleichliche Flexibilität bei der Menüzusammensetzung für die Endverbraucher – es können fast 100 verschiedene Pastagerichte angeboten werden
- Convenience – Die Produkte sind als großzügige Einzelportion abgepackt:

Multifunktionaler Pastakocher CPM

Diese neueste technologische Innovation wird Ihnen exklusiv von Barilla präsentiert!

Um die Sicherheit zu haben, ein Pastagericht von hoher und gleichbleibender Qualität zu bieten – auch ohne Fachpersonal und organisierte Küchen –

ist das Produkt allein nicht genug. Aus diesem Grunde hat Barilla eigens ein Tresengerät entworfen, das ein wesentlicher Bestandteil der PastaBar-Lösung ist.



Es handelt sich um CPM (diese Abkürzung steht für "Cuocipasta Professionale Multifunzione"), einem innovativen, kompakten und multifunktionalen Pastakocher.

Im oberen Teil, dem Pastakocher, können die tiefgekühlten Einzelportionen Pasta innerhalb von 30 Sekunden in kochendem Wasser zubereitet werden. In der im Gerät integrierten Mikrowelle werden parallel dazu die Einzelportionen Sauce erwärmt. Wurden diese vorher aufgetaut (5 Tage im Kühlschrank haltbar), ist die Sauce nach 60 Sekunden optimal erhitzt. So kann ein komplettes Pastagericht in bewährter Barilla Qualität in einer Minute fertig zubereitet werden!

Zubereitungsprozess

Authentisch italienische Pastagerichte konnten noch nie so einfach und schnell zubereitet werden!

Einfache Anwendung, hohe Produktivität und Sicherheit sind die Stichwörter, die den Zubereitungsprozess mit unserem multifunktionalen Pastakocher am besten beschreiben.

Durch den hohen Grad der Standardisierung wird kein Fachpersonal benötigt. Die kurze Zubereitungszeit kann durch das vorherige Auftauen von Saucen und Fertiggerichten noch beschleunigt werden, so dass bis zu



50 Pastagerichte pro Stunde zubereitet werden können. Alle Abläufe entsprechen den HACCP-Leitlinien und sind extrem hygienisch, da das Produkt nicht berührt werden muss.

Branding

Ein wesentlicher Bestandteil des PastaBar-Systems ist die Marke Barilla. Der weltweit führende Pastahersteller steht mit seinem Namen für die original italienischen Gerichte, die Sie mit Hilfe von PastaBar Ihren Kunden servieren.

Dieser Aspekt hat um so mehr Gewicht, je weiter man sich von der klassischen Gastronomie entfernt, hin zum Bereich der Schnellrestaurants und Bars, in denen die Gäste normalerweise kein Pastagericht von hochwertiger Qualität erwarten.

Serviceleistungen

Im Rahmen des PastaBar-Systems unterstützt Barilla alle Kunden mit umfangreichen Serviceleistungen.

Auf Wunsch wird Ihnen umfassendes Kommunikationsmaterial zur Verfügung gestellt: Poster, Menüboards, Tischmenüs, Aufkleber usw. So können Sie vor Ort ein angenehmes und werbewirksames Ambiente für Ihre Kunden schaffen. Des Weiteren stehen wir Ihnen z.B. bei der Berechnung der Food-Kosten beratend zur Seite. Eine Einweisung in unsere Produkte und das Gerät ist selbstverständlich, auch ein technischer Kundendienst ist ständig für Sie unterwegs.

Sie werden sich nun fragen: Warum das alles?

Pasta steht für italienische Tradition und ist ein wichtiger Bestandteil der italienischen Kultur. Die Liebe zur Pasta verbindet Barilla mit seinen Kunden. Seit dem Jahr 1877, als Pietro Barilla in Parma eine Bäckerei eröffnete, in der er Brot und Pasta herstellte, bemühen wir uns um Ihre Zufriedenheit. Darum sind wir für Sie auf der ständigen Suche nach weiteren Qualitätsverbesserungen. Für uns steht ihr Genuss an erster Stelle. Barilla ermöglicht Ihnen den Genuss eines ausgezeichneten Pastagerichtes jetzt auch außerhalb der eigenen vier Wände.

Denn wo auch immer Sie sind, da ist auch Barilla.



Marktberichte

Haselnusskerne

Wieder einmal greift der türkische Staat über die TMO-Organisation in das Preisniveau ein, indem er in der letzten Zeit massiv freie Mengen aus dem Markt genommen hat.

Die restlichen Mengen aus der Ernte 2008 sollen noch 90.000 Tonnen betragen, welche bis zum Anschluss nicht reichen werden. Auch wird die Verfügbarkeit von größeren Nüssen immer geringer werden. Man geht davon aus, dass die Preise mittelfristig weiter steigen, außerdem stehen Wahlen an.

Haselnusspräparate

Diese Produktgruppe wird qualitativ immer problematischer, da speziell bei Haselnusskernen gemahlen, alles Verwendung findet, was nicht mehr regulär zu verkaufen ist. In erster Linie Pikkolo und Schrupfkerne sowie gebrochene Nüsse. Somit ist es auch nicht Verwunderlich, dass Aflatoxingrenzwerte deutlich überschritten werden. Aber es wird ja nur auf den Preis geschaut als Qualitätskriterium. Die Industrie denkt – aufgrund von Negativeerfahrungen – seit längerer Zeit anders über diese Problematik. Kaufen Sie Ihre Produkte bei der BÄKO Mittelbaden eG so können Sie sicher sein, dass Sie nur höchste Qualität erhalten.

Südafrikanische und australische Sultaninen

Die Südafrikaner gaben in den letzten Tagen einen Ernteausblick für die kommende Saison. Man muss davon ausgehen, dass die diesjährigen Erntemengen zum Teil erheblich kleiner sind als im letzten Jahr Australien, so schätzt man, dürfte rund 10.000 Tonnen ernten, was rund 10% mehr bedeutet.

Die Rekordernten von 40.000 Tonnen gehören – aufgrund von langjährigem Wassermangel – der Historie an.

Türkische Sultaninen

Die weltweite Nachfrage ist nach dem Jahreswechsel gering, was zu einem Preisrückgang geführt hat. Ob sich das Preisniveau bei einsetzender Nachfrage wieder erhöht ist im Bereich des Möglichen.

Service-Nr. 7/24
0170-1820909

Rapp GmbH seit 1988
Techn.Kundendienst für Bäckerei-Backöfen
Werkvertretung für Debag-Wachtel-Lillnord-Brita

PuRa Tec.
Inh. Bernd Rapp

Ultraschallreinigung
Reinigung, Wartung und Reparatur von Bäckereizubehör
Stikkenwagen Toastbrotverbände Backbleche Baguettebleche Formen
Lieferung und Reinigung von Belegtüchern jeder Art.

Hygiene in höchster Güte!!!

76287 Rheinstetten-Mö. **Industriestraße,17b**
Tel.07242/257875 Fax: 07242/257875
E-Mail: rappgmbh@chefmail.de

Sonnenblumenkerne Bakery

Auch hier ist eine unüberschaubare Sortiments – und Qualitätsvielfalt vorhanden. Kerne aus China und Bulgarien in Konkurrenz zu Polen, Rumänien, Ukraine usw. und das mit variablen Kriterien, wie zum Beispiel Bruchanteil, machen das Chaos perfekt.

Dunstapfelstücke, Italien

Die Preise für Dunstapfelstücke aus Italien liegen zurzeit auf einem momentanen Tiefstkurs. Nach Auskunft der Produzenten können diese sich ein weiteres nachgeben nicht mehr vorstellen, da sie sonst im „roten Bereich“ sind.

AUS DEM GEBRAUCHTEN :

- „WMF“ Presto Kaffee – Vollautomat (*Messe*)
- „ambiente“ Möbel, Tische u. Hocker (*Messe*)
- Laugen – Gerät für Bleche 58/78 cm
- Glastür – Kühlschrank
- Ladenbackofen
- Warmhalteplatten
- Verkaufstheke

Bei Bedarf setzen Sie sich bitte mit unserem Herrn Vogt 07 21/94 92-282 in Verbindung.

Impressum:
Bäko Journal

Herausgeber:
BÄKO Mittelbaden eG
Ottostraße 9
76227 Karlsruhe
GenR Freiburg 470074

Redaktionsleiter:
Roberto Conzatti
Tel. (0721) 9492-241
Fax (0721) 9492-249

Mitarbeiter
dieser Ausgabe:
Fred Kunze
Gabriele Walter

Layout, Satz, Repro, Druck:
Text & Bild Bahnmaier GbR
75228 Ispringen
Tel. (07231) 98 38 30
Fax (07231) 98 38 35

BÄKO AKTUELL

Pragmatische Lösung gefunden. Die beiden BÄKO-Zentralen und ihre Mitglieds-genossenschaften haben zur Entlastung ihrer Mitglieder und Kunden ein pragmatisches Konzept zur Umsetzung der 5. Verordnung zur Änderung der Verpackungsverordnung erarbeitet. Nach zahlreichen internen Beratungen und detaillierter Prüfung der Auswirkungen der jüngsten Novelle der Verpackungsverordnung haben sich die BÄKO-Genossenschaften bundesweit auf eine einheitliche Verfahrensweise verständigt. Seit dem 1. Januar 2009 kaufen und verkaufen die BÄKO-Zentrale Nord und die BÄKO-Zentrale Süddeutschland sowie ihre Mitglieds-BÄKO's nur noch lizenzierte Verpackungsartikel. Die Lizenzierungspflicht wird dabei vom „Endkunden“ (Bäcker und Konditor) an seine regionale BÄKO-Genossenschaft delegiert, und von dort weiteran die BÄKO-Zentralen und deren Lieferanten. Der administrative Aufwand für das backende Handwerk bleibt dadurch auf ein Minimum beschränkt, die Handhabung ist unproblematisch.

Und so funktioniert es im Detail:

Die Kunden einer BÄKO-Regionalgenossenschaft erklären schriftlich, dass sie die Pflichten aus der Verordnung an die Hersteller der Verpackungen delegieren. Dies erfolgt durch Vorlage einer Erklärung gemäß Anlage, die dann unterzeichnet, der BÄKO-Regionalgenossenschaft übergeben und dort archiviert wird.

PREISTRANSparenZ AUF ALLEN STUFEN

Die BÄKO-Regionalgenossenschaft benennt ihrer BÄKO-Zentrale ggf. Hersteller, deren Serviceverpackungsprodukte sie vertreibt bzw. weiterberechnet und fordert zur Übertragung der Pflichten gemäß der oben genannten Erklärung an diese auf. Die BÄKO-Zentrale informiert dann die Hersteller dementsprechend und fordert die Bestätigung mit Nachweis der Systembeteiligung an. Die Hersteller werden gleichzeitig aufgefordert, aus Gründen der Preistransparenz die anfallenden Lizenzgebühren je Produkt separat ein-malig und jeweils bei Veränderungen zu benennen. Analog wird auch die BÄKO-Zentrale diese Gebühren je Produkt gesondert den BÄKO's benennen.

Berechnet wird somit seit 1. Januar ein aus Produktpreis und Lizenzgebühren bestehender Bruttopreis. Der Endkunde (Backbetrieb) erhält die grundsätzliche Information über die Gebührenanteile z. B. mittels der Preisliste. In der Rechnung wird aus Vereinfachungsgründen jedoch der sich aus Produktpreis und Lizenzgebühren zusammensetzende Bruttopreis berechnet. Ferner erhalten die Bäcker und Konditoren einmalig von der BÄKO-Genossenschaft eine schriftliche Information mit der Bestätigung, dass für alle berechneten Serviceverpackungen Lizenzgebühren entsprechend der Verpackungsverordnung

abgeführt werden, was bei Rückfragen seitens der Behörden vorgelegt werden kann. Damit sind alle beteiligten „Parteien“ auf der sicheren Seite. Vertiefende Informationen zur Verpackungsproblematik sind vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (www.baeckerhandwerk.de) erhältlich. Näheres zum Thema und ein Register der „Vollständigkeitserklärungen“ enthält die Website www.ihk-ve-register.de.

Die BÄKO bietet als Wirtschaftsorganisation des Bäcker- und Konditorenhandwerks ihren Kunden ein praxisorientiertes und aus heutiger Sicht der Rechtslage völlig adäquates Abwicklungsverfahren. Wie die Verantwortlichen betonen, ändert sich damit jedoch nichts an der Tatsache, dass mit der 5. Novelle der Verpackungsverordnung eine unzumutbare Belastung für die Handwerksbetriebe entstanden ist und dass keine adäquate Gegenleistung bei der Entsorgung vorhanden ist. Jedoch bleibe die Hoffnung bestehen, im Rahmen weiterer Novellierungen zu leistungsorientierten gesetzlichen Vorlagen zu kommen, die den wahren Bedürfnissen im Hinblick auf Ressourcenschonung und Umweltschutz entsprechen.

VERPACKUNGSERLEBNIS – FRÜHLINGSERWACHEN

Auch in diesem Jahr wird die langjährige Zusammenarbeit der BÄKO mit dem Verpackungsspezialisten Meyer/Stemmler-Dierolf von einem umfangreichen Verpackungskonzept gekrönt. Die frühlingsfrische Gestaltung lässt das Frühjahr 2009 – und somit die Verkaufsräume der Bäckereien – erstrahlen. Frühling und Backwarenvelfalt verbinden sich in der stimmungsvollen Gestaltung zu einem Frischeerlebnis der besonderen Art.

Neben sieben Größen Faltenbeuteln, Rollenpapier und Hemdchentragetaschen runden hochwertige Porzellantassen und Dekosets mit vier wechselnden Motiven das Programm stilvoll ab. Aktionshighlight sind die neuen Permanent-Tragetaschen im Großformat: ein echter Hingucker, der Einkauf und Freizeit der Kunden gleichermaßen praktisch und attraktiv begleitet. Die Taschen eignen sich auch gut zur Dekoration im Laden, etwa als Aufhänger über der Theke oder im Schaufenster. Der Vorverkauf hat bereits begonnen und läuft noch bis zum 13. Februar. Alles Weitere erfahren Sie bei Ihrem BÄKO-Berater im Außendienst.

Pruvé

Das Original

Ich bin wieder da!

Er ist wieder da - der Original Pruvé Windbeutel. Ein Produkt zum Genießen, das in einer der modernsten Bäckereien Europas gefertigt wird. Die Verbindung von traditioneller handwerklicher Herstellung und moderner Produktion garantiert Ihnen höchste, gleich bleibende Qualität. Der Original Pruvé Windbeutel wird aus hochwertigen Rohstoffen in feiner Butterqualität produziert. Kurzum: Das Original ist zurück.

Überzeugen Sie sich selbst und fordern Sie eine kostenlose Probepackung an:
Smilde Nahrungsmittel GmbH, Erscherstraße 45, 45891 Gelsenkirchen.
Telefon: 0209 - 7000 30 Fax: 0209 - 7000 333 E-mail: info@smilde-food.de

Smilde Nahrungsmittel GmbH