



## Bäcker- und Konditoren-Innung Uckermark Körperschaft des öffentlichen Rechts

[ Bäcker- und Konditoren-Innung Uckermark, Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 40, 17291 Prenzlau ]

An alle Bäckerbetriebe

[ ]

### **Brot-, Brötchen- und Feingebäckprüfung 2026**

Sehr geehrte Kollegen,

auch in diesem Jahr wollen wir wieder unsere Brot- und Brötchenware sowie das Feingebäck einer professionellen Qualitätsprüfung unterziehen lassen. Mit einem guten Blick und seinem geschulten Gaumen wird auch in diesem Jahr Brotprüfer Michael Isensee diese Prüfungen durchführen.

Die Feingebäckprüfung und Brot- und Brötchenprüfung findet

**am Freitag, dem 29. Mai 2026, ab 10.00 Uhr  
in der Sparkasse Uckermark, Schinkelstraße 32, 17268 Templin**

statt.

Die Probenabgabe erfolgt von 9:30–10:00 Uhr, unmittelbar vor Prüfungsbeginn.

Wir wollen nicht nur die Qualität unserer Waren prüfen lassen, sondern wieder die Vielfalt des Bäckerhandwerks mit den verschiedensten Brot- und Brötchensorten demonstrieren. Selbstverständlich gehören dazu auch die vielen Angebote der Kollegen an Grill- und Partygebäcken, die Sie prüfen lassen können, **auch wenn Sie nicht der Innung angehören.**

Bitte nutzen Sie die Gelegenheit, mit Besuchern und Urlaubern ins Gespräch zu kommen, präsentieren Sie als Bäckermeister unser schönes Handwerk! „Klappern“ Sie also für sich und machen Sie Werbung für das Deutsche Bäckerhandwerk!

Falls Sie selbst nicht vor Ort sein können besteht natürlich wieder die Möglichkeit, dass Sie Ihre Backwaren in die Kreishandwerkerschaft bringen oder geben Sie diese einem Kollegen mit.

Geschäftsführende Stelle: Kreishandwerkerschaft Uckermark, Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 40, 17291 Prenzlau

Kreishandwerksmeister: Klempnermeister Christian Lau, Geschäftsführerin: Katrin Grothe

Obermeister der Innung: Bäckermeister Frank Schäpe

VR-Bank Uckermark-Randow eG: IBAN: DE71 1509 1704 0130 0022 34

Sparkasse Uckermark: IBAN: DE08 1705 6060 3424 0195 25

Für die Feingebäckprüfung beachten Sie bitte, dass für jedes vorgestellte Produkt jeweils **3 Stückchen** zur Prüfung vorgelegt werden und diese tagfrisch sein müssen.

Die Brote, die der Qualitätskontrolle unterzogen werden sollen, müssen wie immer **zweimal**, zu prüfende Brötchen jeweils **fünfmal** eingereicht werden. Brot- und Brötchenkarten erhalten Sie als Anlage zu diesem Schreiben.

Wir bitten Sie, diese entsprechend der benötigten Anzahl selber zu kopieren und bitte **vollständig ausgefüllt** der Ware beizulegen! Bitte dabei unbedingt beachten, die zu prüfenden Brote müssen vom Vortag und die Brötchen tagfrisch sein!

Wir bitten zu beachten, dass für Betriebe, die bereits zweimal hintereinander bei den letzten beiden Prüfungen ihrer Brote mit der Qualitätsnote „sehr gut“ bewertet wurden, dass die Schreibweise bzw. der Produktname dieser Brote identisch sein muss mit der Bezeichnung aus den Vorjahren.

Bei dreimaliger Bewertungsnote „sehr gut“ erhalten Sie sich damit die Chance auf eine „Goldprämierung“. Wenn Sie sich nicht ganz sicher sind, rufen Sie uns an oder machen Sie einen Vermerk auf der Brotkarte.

Bitte melden Sie uns mit der beigefügten **Teilnahmebestätigung bis zum 15.05.2026**, wieviel und welche Produkte Sie prüfen lassen möchten.

Mit handwerklichen Grüßen

**Frank Schäpe**  
**Obermeister**

**Katrin Grothe**  
**Geschäftsführerin**

(Das Schreiben wurde maschinell erstellt und trägt deshalb keine Unterschrift)

**Rückmeldung zur Feingebäckprüfung und Brot- und Brötchenprüfung am 29. Mai 2026, 10:00 Uhr,  
Historisches Rathaus am Markt in Templin**

Ich werde

..... Feingebäckprodukte prüfen lassen  
sein

komme selbst

kann leider nicht dabei

..... Brote und

..... Brötchen

..... Partygebäcke prüfen lassen und

Ich bringe die Ware in die Kreishandwerkerschaft/bringe sie bei Kollegen ..... vorbei

.....

**Bitte Zutreffendes ausfüllen und **bitte bis 21.05.2026** zurücksenden!! Danke!!!  
per Fax unter 03984/2626 oder per Mail: unter [info@khs-um.de](mailto:info@khs-um.de)**

**Es wäre sehr hilfreich, wenn Sie sich auch melden, wenn Sie nicht teilnehmen!**

Stempel und Unterschrift des Betriebes