



TRADITION UND GENUSS



REGIONALE FRISCHE 365 TAGE IM JAHR



Von unserer Brotmanufaktur in Bad Wildungen beliefern wir täglich unsere Fachgeschäfte und Kunden in Nordhessen. Zu unseren Kunden gehören Schulen, Seniorenheime, Restaurants, Kliniken und Kantinen. Dabei greifen wir auf ein regionales Netzwerk an Geschäftspartnern zu:

- Unser nordhessisches Getreide wird in der Emsmühle in Gudensberg-Obervorschütz vermahlen.
- Unser Bio-Getreide sowie das Urgetreide „Emmer“ stammen vom Hof Eiwels aus Kirchberg; ebenso wie die Bio-Ahle-Wurst und Bio-Eier.
- Ederauer Honig beziehen wir aus Fritzlar, Leinmehl von der Chattengauer Ölmühle.
- Unsere Geschäftsbeziehung baut dabei auf gegenseitiger Wertschätzung, Fairness und Nachhaltigkeit auf.

Egal ob zuckerreduziert, laktosefrei oder klassische traditionelle Backwaren mit langer Teigführung: Überzeugen Sie sich von unserer Qualität und Flexibilität. Wir liefern frisch und pünktlich in großen und kleinen Mengen.

Wir freuen uns auf Sie!



Flach GmbH
Kasseler Straße 1
34621 Frielendorf-Leimfeld
Telefon 06691/949490
E-Mail: info@flach-sb.de
www.flach-sb.de

Rezepte für Profi-Küchen



In unserer Rezeptdatenbank finden Sie interessante Ideen und Rezepte für Ihre Profi-Küche. Lassen Sie sich inspirieren – wir wünschen Ihnen guten Appetit!





QUALITÄT BRAUCHT ZEIT



Qualität und Genuss stehen bei uns seit mehr als 130 Jahren im Fokus. Neben unseren traditionellen Familienrezepten legen wir Wert auf besondere Herstellungsverfahren.

Beispielsweise müssen unsere Anno-, Blacky- und Black-Pearl-Brötchen über 15 Stunden in der Aromakammer reifen, bevor sie im Ofen knusprig gebacken werden.

Unsere verschiedenen von Hand angesetzten Sauerteige ermöglichen es uns, täglich aufs Neue bekömmliche Brote im Steinofen für unsere Kunden zu backen.

Ergebnis sind frische und bekömmliche Backwaren, die vom Deutschen Brotinstitut geprüft und mehrfach mit sehr gut ausgezeichnet wurden:

Sehr gut (nach DLG geprüft)

- Backhausbrötchen
- Blackys
- Anno-Brötchen
- Chattengauer Roggenkruste
- Fürstliches Waldecker
- Bio-Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen
- Dinkelvollkornbrot
- Dinkelkrüstchen

Frische Backwaren ganz einfach online bestellt:



UNSER SCHWARZ- TEAM MACHT'S MÖGLICH



Unser Rohkostbrot „BROOT“ wird nicht gebacken, sondern über lange Zeit bei 42 Grad getrocknet. So bleiben viele natürliche Bestandteile enthalten.

Gesundheitsorientierte Produkte zu bieten, gehört bei uns einfach dazu. Das ermöglicht unser gut eingespieltes Team in der Brotmanufaktur.

...schon gewusst?

Wir bilden aus und bieten langfristige krisensichere Arbeitsplätze im Bereich Backstube, Konditorei und Verkauf.





SICH EINFACH WOHLFÜHLEN



Genießen Sie ein Stück Heimat mit unseren altbewährten Familienrezepten. Von süß bis herzhaft ist für jeden etwas dabei. Auch für Mittag- und Abendessen ist gesorgt: belegte Brötchen, heiße Bäckersnacks, Flammkuchen, überbackene Baguettes.

Verweilen Sie einfach mit Ihren Liebsten einen Moment mit einer Tasse „SCHWARZEM GLÜCK“ (Hausmarke Kaffee) und einem Stück Kuchen in einem unserer Kaffeehäuser.

Lassen Sie sich am Wochenende mit unseren Frühstücksbuffets verwöhnen. In Gudensberg (Stadtmitte) oder Bad Wildungen, am Rande der Erlebnisregion Edersee gelegen, finden Sie unser modernes Café mit 100 Sitzplätzen im Innenbereich und 50 Sitzplätzen auf der Sonnenterrasse.

**Du bist Frühaufsteher und arbeitest gern mit den Händen?
Dann bewirb dich bei uns.**

Unsere handwerkliche Qualitätsarbeit wäre ohne unsere 150 Mitarbeiter undenkbar. Die Förderung, Weiterbildung und Übernahme unserer Fachkräfte steht bei uns seit Generationen im Mittelpunkt.

T. MEISSNER

Frucht-  Handel

*... frisch
schmeckt's besser!*

(0561) 781 76-0 · www.meissner-fruchthandel.de

130 JAHRE BACKHAUS SCHWARZ



Im Jahre 1891 fing alles in einer kleinen Bäckerei im Zentrum Gudensbergs an. Heute wird in unserer Brotmanufaktur in Bad Wildungen früh morgens gebacken, um vor Sonnenaufgang unsere Filialen und unsere Kunden beliefern zu können.

Seit über 130 Jahren bleiben wir traditionellen Herstellungsmethoden mit Langzeitführungen und regionalen Zutaten treu. Unsere Familienrezepte wurden von Generation zu Generation weitergereicht und weiterentwickelt.

In unseren Qualitätsprodukten schmecken Sie täglich unsere Handwerkskunst aus der Region für die Region.

*Christoph Schwarz
Geschäftsführung, 5. Generation*





Erlebnisbäckerei / Caféhaus

Untergasse 19
34281 Gudensberg-Stadtmitte
Telefon 05603 2347

**Wochentags Frühstück à la carte
Frühstücksbuffet am Wochenende**

Mo. – Fr. 6:00 bis 18:00 Uhr
Sa. 6:00 bis 17:00 Uhr
So. 7:00 bis 18:00 Uhr

Backwerkstatt Caféhaus

Berliner Straße 6
34537 Bad Wildungen
100 Sitzplätze + große Sonnenterrasse
Telefon 05621 9399616

**Täglich geöffnet von 7:00 bis 17:00 Uhr
Frühstücksbuffet am Wochenende**

**Backwaren-Bestellungen
Brotmanufaktur / Verwaltung:**

Telefon 05621 9679719
Fax 05621 9679718

info@backhaus-schwarz.de
www.backhaus-schwarz.de

