



Böckmann
Hershaft frisch!



geiping
Bäckerei & Café



Brötchencheck
der Marienschule
Dülmen

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-------------|
| Inhaltsverzeichnis | Seite 2 |
| Die Kiosk-AG | Seite 3 |
| Unsere Ziele der Produktuntersuchung | Seite 4 |
| Methoden des Brötchenchecks | Seite 4 - 5 |
| Unser Brötchencheck | Seite 5 |
| Beispiel eines Auswertungsbogens | Seite 6 |
| Gesamtnoten der Klassenstufen in den einzelnen Kategorien | Seite 7 |
| Interview mit Bäckermeister Böckmann | Seite 8- 9 |
| Unser Fazit zum großen Test | Seite 10 |

Die Kiosk-AG



Während unseres Besuchs in der Bäckerei. Obere Reihe, 2. von rechts: Bäckermeister Böckmann

Wir sind die Kiosk-AG der Marienschule Dülmen. Wir sind mit 15 Schülerinnen eine reine Mädchengruppe im Alter von 14 bis 15 Jahren. Wir verkaufen in der ersten und zweiten Pause Brötchen wie z.B. Käsecroissants, Donuts und Laugenecken. Außerdem bieten wir in der zweiten Pause Pick-up's und Apfelschorle an. Jeden Donnerstag treffen wir uns mit unserem Lehrer, um neue Programme zu besprechen und um viele neue Sachen über Brötchen und ihre Eigenschaften zu lernen. Außerdem haben wir viel über die Hygiene gelernt, die wir im Kiosk einsetzen. Zum Beispiel wurde uns bewusst, dass es wichtig ist, die Hände vorher zu waschen, zu desinfizieren und lange Haare zusammen zu binden. Wir wollen, dass die Schüler und Schülerinnen ein hygienisches und leckeres Essen bekommen. Außerdem haben wir verschiedene Sachen zur Buchhaltung gelernt, die wir im Kiosk brauchen. Dazu gehört unter anderem den Kassenbestand zu zählen. Uns macht es Riesenspaß, etwas über Brötchen und Hygiene zu lernen, aber auch das Verkaufen der Brötchen im Kiosk macht uns allen viel Spaß, da sich die Schüler auf uns verlassen, dass wir den Kiosk rechtzeitig öffnen, damit sie sich etwas kaufen können. Das ist unser Beitrag zum Schulleben. Wir haben am 12.12.2019 einen Brötchen-Check in der Schule durchgeführt, bei dem wir erstaunliche Dinge festgestellt haben. Mehr dazu auf den folgenden Seiten.

Unsere Ziele der Produktuntersuchung

- Wir wollten herausfinden, welche Bäckerei das beste Schnittbrötchen anbietet.
- Darüber hinaus wollen wir wissen, welches das beliebteste Brötchen bei den Schülerinnen und Schülern ist.
- Außerdem interessierte es uns herauszufinden, welche Inhaltsstoffe in einem normalen Brötchen enthalten sind.
-

Unsere Untersuchungsmethode

Als erstes haben wir selbst einmal die Weizenbrötchen nicht-anonym innerhalb unserer Kiosk-AG getestet. Wir haben normale Brötchen (Schnittbrötchen) ausgewählt, weil sie zum einen die häufigste Sorte von Brötchen sind und zum anderen lassen sie sich am besten mit den Produkten der verschiedenen Bäckereien vergleichen. Diesen Test hielten wir für notwendig, um die Testmethode auszuprobieren und zu optimieren.

Danach haben wir mit der ganzen Schule einen anonymen Test gemacht, den Test haben wir anonym gemacht um ein möglichst neutrales Ergebnis von den Schülerinnen und Schülern zu erhalten.

Dazu haben wir dann die Schülerlisten von den einzelnen Stufen bekommen und haben per Zufall aus jeder Klasse jeweils eine Person ausgelost.

An dem Tag als wir dann den Test gemacht haben, haben wir eine Durchsage gemacht, dass wir jeweils die Mitschüler und Mitschülerinnen aus den Klassen in die Mensa bitten, damit sie die Brötchen testen können.

Die Schüler sollten bei den drei Weizenbrötchen jeweils Schulnoten von 1 bis 6 vergeben.

Sie sollten die Form und die Kruste bewerten, dann die Struktur/Elastizität und als letztes Aroma und Geschmack.

Nachdem die Schülerinnen und Schüler die Weizenbrötchen bewertet haben, haben wir jeweils mit zwei Personen aus einer Stufe ein Interview geführt, in dem sie sagen sollten, welches Weizenbrötchen für sie am besten war und weshalb.

Den Test haben wir mit allen Stufen (5-10 Klassen) gleich gemacht.

Wir hatten drei verschiedene Weizenbrötchen aus drei verschiedenen Preisklassen zum Testen rausgegeben ein günstiges von Aldi, ein mittelpreisiges von der Bäckerei Geiping und ein teures traditionell gebackenes Weizenbrötchen von der nah gelegenen Bäckerei Böckmann. Nur Böckmann backt stellt seine Brötchen komplett selbst in der Backstube her, Geiping backt in seinen Filialen die Teiglinge in Backautomaten ab, ebenso wie Aldi.

Bevor wir den Test durchgeführt haben, versuchten wir herauszufinden, welche Inhaltsstoffe in den jeweiligen Brötchen enthalten sind. Während die Bäckerei Geiping auf seiner Internetseite genau auflistet, was in ihren Schnittbrötchen ist, waren die Informationen von Aldi eher dürftig. Wir erfuhren nur von Grundzutaten. Bäcker Böckmann hat in dem Interview, das wir bei unserem Besuch der Bäckerei in Dülmen geführt haben, genau erzählt, was in seine Brötchen kommt und wieso. Er sage uns genau, welche Inhalts- und Zusatzstoffe enthalten sind und weshalb (s. Interview mit Bäckermeister Böckmann auf Seite 5 und 6).

Der Bäckereibesuch war uns aus verschiedenen Gründen wichtig. Zum einen wollten wir den Ort sehen, wo die Brötchen gebacken werden, die wir jede Tag in der Schule verkaufen. Wir haben uns Fragen zu den Produkten überlegt und so zum anderen aus erster Hand erfahren, wie und womit die Brötchen hergestellt werden.

Unser Brötchencheck

Am 12.12.2019 war es nach unserer Vorbereitung endlich so weit: Wir führten von der Kiosk AG der Marienschule unseren Brötchencheck durch. Am Ende der ersten Stunde gingen einige von uns zu verschiedenen Bäckereien um die Brötchen zu kaufen. Pro Klasse wurde jeweils ein Schüler/eine Schülerin aufgerufen in die Mensa zu kommen. Um die Schüler auszuwählen, haben wir vorher die Schüler/Schülerinnen per Zufallsverfahren ausgelost. Dazu haben wir uns von unserer Schulsekretärin die Klassenlisten geben lassen. Ziel war es, herauszufinden, welches Brötchen am besten in den verschiedenen Bewertungskategorien und insgesamt abschneidet. Es wurde immer zwei Stufen gleichzeitig gerufen um den Test durchzuführen.



Die Schülerinnen und Schüler durften drei Brötchen von verschiedenen Bäckereien testen. Ein Brötchen diente zum Anschauen, ein anderes wurde in Stücke geschnitten. Wir legten sie auf Teller und gaben sie zum Probieren. Die Schülerinnen und Schüler wussten nicht, welche Brötchen von welcher Bäckerei kommen. Unsere Absicht war es, ein möglichst neutrales Ergebnis zu erzielen. Anschließend sollten sie einen Fragebogen ausfüllen, in dem Qualität, Aussehen, Geschmack und Geruch bewertet wurden. Danach wurde mit je zwei Schülern ein Interview zum Brötchencheck gemacht. Nachdem alle Stufen fertig waren, haben wir noch alles aufgeräumt.

Julius Czerwik 5c Laebrock

Der Brötchen-Check: Wer macht die besten Brötchen in Dülmen?

Auftrag: Untersucht die Brötchen nach folgenden Gesichtspunkten und vergebte pro Kategorie Noten von 1 bis 6. Errechnet dann für jedes Brötchen eine Gesamtnote.

| | Aldi NR. 1 | Geisling NR. 2 | Bäckmann NR. 3 |
|-------------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| Form und Kruste | 2 | 3 | 1 |
| Struktur/Elastizität | 2 | 3 | 1 |
| Aroma/Geschmack | 1 | 3 | 1 |
| Gesamtnote/Durchschnitt | 2 | 3 | 1 |

Laura Göckener 6b

Der Brötchen-Check: Wer macht die besten Brötchen in Dülmen?

Auftrag: Untersucht die Brötchen nach folgenden Gesichtspunkten und vergebte pro Kategorie Noten von 1 bis 6. Errechnet dann für jedes Brötchen eine Gesamtnote.

| | NR. 1 | NR. 2 | NR. 3 |
|-------------------------|-------|-------|-------|
| Form und Kruste | 3 | 2 | 2 |
| Struktur/Elastizität | 2 | 1 | 2 |
| Aroma/Geschmack | 2 | 1 | 1 |
| Gesamtnote/Durchschnitt | 3 | 1 | 2 |

Gesamtnoten der Klassenstufen in den einzelnen Kategorien

| | Noten für Form und Kruste | Noten für Struktur/Elastizität | Noten für Aroma/Geschmack |
|-----------|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Klasse 5 | | | |
| Aldi | 2 | 2 | 2 |
| Geping | 2 | 3 | 3 |
| Böckmann | 2 | 2 | 1 |
| Klasse 6 | | | |
| Aldi | 2 | 1 | 2 |
| Geping | 2 | 2 | 1 |
| Böckmann | 2 | 1 | 2 |
| Klasse 7 | | | |
| Aldi | 2 | 3 | 2 |
| Geping | 2 | 2 | 2 |
| Böckmann | 2 | 2 | 2 |
| Klasse 8 | | | |
| Aldi | 2 | 2 | 2 |
| Geping | 2 | 2 | 2 |
| Böckmann | 2 | 2 | 2 |
| Klasse 9 | | | |
| Aldi | 2 | 3 | 2 |
| Geping | 3 | 3 | 3 |
| Böckmann | 1 | 2 | 1 |
| Klasse 10 | | | |
| Aldi | 2 | 2 | 2 |
| Geping | 4 | 4 | 4 |
| Böckmann | 2 | 2 | 2 |

Für die Berechnung der Durchschnittsnoten haben wir die Noten der jeweiligen Bäckereien addiert und durch die Anzahl der Klassen der Marienschule (18 insgesamt) dividiert.

Das ergab folgende Durchschnittsnoten :

Bäckerei Böckmann: $31 \div 18 \approx 1,7$

Aldi: $37 \div 18 \approx 2,06$

Bäckerei Geiping: $48 \div 18 \approx 2,7$

Interview mit Herr Böckmann, Bäckermeister und Inhaber der Bäckerei Böckmann

Fragen zu dem Produkt

Beim Verkauf in der Schule fiel uns etwas auf, und wir haben eine Frage dazu. Warum waren Ihre Käsecroissants eine Zeit lang so klein?

- > Das Rezept wurde umgestellt, da wir weniger E-Nummern und Zusatzstoffe in dem Teig haben wollten und deshalb Vormischung abgeschafft haben.

Wie viele verschiedene Brötchen haben Sie?

- > Insgesamt haben wir 25 verschiedene Sorten.

Wie kriegen Sie die vielen verschiedenen Sorten hin?

- > Wir backen an bestimmten Tagen mehr und frieren die Teiglinge dann ein. Je nach Bedarf tauen wir sie dann auf und Backen sie anschließend frisch.

Benutzen Sie fertige Backmischungen?

- > Die einzigen Mischungen die wir benutzen, sind Körnergemische für die Körnerbrötchen.

Haben Sie Zeiten in denen Sie nicht so viele Brötchen verkauft werden?

- > Wenn das Wetter gut ist verkaufen wir mehr, aber im Januar läuft es meistens nicht so gut.

Wie viel Mehl verbrauchen Sie im Jahr?

- > 60 bis 70 Tonnen.

Was ist ihr Verkaufsschlager?

- > Das einfache Weizenbrötchen.

Wie viele Brötchen backen Sie täglich?

- > Wir backen 2500 Brötchen in der Woche und am Wochenende um die 5000 bis 6000 Brötchen.

Gibt es Inhaltsstoffe, die nicht ausgewiesen werden müssen?

- > Alle, die im Endprodukt keine Wirkung mehr haben, wie zum Beispiel Vitamin C.

Benutzen Sie auch Sauerteig für Ihre Brötchen?

- > Nur für bestimmte Brotsorten.

Benutzen Sie regionale Zutaten?

- > Ja, meist von einigen ausgewählten Mühlen aus Münster und Recklinghausen.

Welche Inhalts- und Zusatzstoffe kommen in ein Brötchen?

- > Mehl, Salz, Hefe, Wasser, Malzgemisch für den Geschmack und Vitamin C, damit das Mehl haltbarer wird und der Teig besser reifen kann.

Wie gewährleisten Sie eine gleich bleibende Qualität?

- > Mit vernünftigem Personal und man sollte nicht an den Zutaten sparen und immer den erstbesten Anbieter nehmen.

Fragen zum Betrieb und der Arbeit

Wie sind Ihre Arbeitszeiten?

- > Montag – Freitag, ab 14:30 bis 21:00/22:00 Uhr
Samstag, ab 01:30 bis 21:20 Uhr
Sonntag, ab 02:00 bis 21:00/23:00 Uhr

Haben Sie einen Meisterbrief?

- > Ohne Meisterbrief darf man keinen Betrieb im Bäckereihandwerk eröffnen.

Wie viele Angestellte hat Ihr Betrieb?

- > 17 insgesamt, darunter drei Bäckergehilfen, einen Auszubildenden, zwei Fahrer und zehn Verkäufer.

Haben Sie sehr stark mit der Konkurrenz zu kämpfen, z.B. mit Discountern?

- > Wer beim Discounter kauft, geht so oder so nicht zum Bäcker.

Was schätzen Sie an Ihrem Beruf und was belastet Sie besonders?

- > Die Arbeitszeiten sind eher belastend, aber dafür sieht man, was man selber produziert hat.

Seit wann gibt es Ihren Betrieb?

- > Im Jahr 1965 wurde ein Lebensmittelladen gegründet und die Bäckerei gibt es seit 1969.

Was ist Ihre Meinung dazu, dass Aldi in unserem Test besser abgeschnitten hat als Ihre Bäckerei?

- > Das Aldi-Brötchen kommt von einem Discounter, viele sind die hohe Qualität nicht gewohnt und wollen auch lieber weniger bezahlen.

Unser Fazit zum großem Test

- > Überrascht hat uns, dass der Discounter Aldi einen Durchschnitt von der Note zwei (2,06) erreicht hat, obwohl es sich hier um billige Brötchen handelt die nur 0,15€ kosten. Die Brötchen von Bäcker Böckmann, die eine etwas bessere Note (1,7) bekamen, kosten dagegen 0,32€. Die Brötchen von der Bäckerei Geiping kosten pro Stück 0,38€. Sie erhielten die Note 2,7.
- > Daraus haben wir den Schluss gezogen, dass Böckmann und Aldi fast gleich gut bei den Schülerinnen und Schülern ankamen und dass Geiping bei den Schülerinnen und Schülern nicht ganz so beliebt ist.
- > Wir Mädchen von der Kiosk-AG sind eine hohe Qualität bei den Brötchen gewohnt und bevorzugen die Brötchen von der Bäckerei Böckmann oder. Sie schmecken uns einfach besser. Das ist das Ergebnis unseres Checks, den wir vorher gemacht hatten.
- > Insgesamt haben die traditionellen Brötchen von der Bäckerei Böckmann mit der Note 1,7 ein etwas besseres Ergebnis bei der Beliebtheit unter der ganzen Schülerschaft gehabt wie die Brötchen vom Discounter Aldi (2,06). Die Bäckerei Geiping schnitt mit einer Note von 2,7 am schlechtesten ab. Das recht gute Ergebnis für den Discounter führen wir auf die Gewohnheit des Konsums zurück. Viele mögen den Geschmack und das Aussehen, weil sie diese Brötchen oft essen.