



ZERTIFIKAT

Das Institut für Qualitätssicherung von Backwaren (IQB) hat eine sensorische
Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bäckerei Humm

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Dinkelflachswickel

Bioland Saatenvollkornbrot

Steinbacher Brot

Laugenbrezel

Bioland Dinkellaib

Netzbrot

Italienisches Landbrot

Mai 2016

Peter von Münchhausen
Präsident des Deutschen
Brotverbands

Birgit Wenzel
Geschäftsführerin
Institut für Qualitätssicherung
von Backwaren

Volker Humm
Bäckermeister, Bäckerei
Brotwerkstatt, Breda
100000

Dr. Ingrid Schmitt
Präsidentin
des Brotverbands



ZERTIFIKAT

Das Institut für Qualitätssicherung von Backwaren (IQBaG) hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bäckerei Hunn

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Seelen

Bioland Saatenvollkornbrot

Netzbrot

Dinkelflachswinkel

Dinkel-Emmer-Kipf

März 2017

Präsident Michael Wipperfurth
Zerlehnsvorstand des Deutschen
Brotverbands

Direktor Bernd Kölscher
Institut für Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Seidel
Vizevorsitzender Beirat
des Instituts

Sekretärin des Instituts
für Qualitätssicherung
von Backwaren



ZERTIFIKAT

Das Institut für Qualitätsicherung von Bäckereien (IGBack) hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bäckerei Hunn

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnungen erhalten.

Sehr gut

Kürbiskern-Quark-Brötchen

Kartoffelkrüstchen

Laugenbrezel

Dinkelvollkornbrötchen

Bioland Dinkellaib

März 2017

K. Köpcke

Präsident, Nationaler Wähler
Zentralverband des Deutschen
Brotbackerhandwerks

B. Wirsing

Direktor-Berater, Oblicher
Institut für Qualitätsicherung
von Bäckereien

Thomas Seiler

Professor Dr. Thomas Seiler
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Ulrich Dö

Lehrstuhlinhaber des Instituts
für Qualitätsicherung
von Bäckereien