



FRAGEBOGEN

Konfigurieren Sie Ihre Bäckerei & Konditorei

Beantworten Sie einige Fragen zu Ihrem Bäckerei-Projekt – Art, Auszubildende, Infrastruktur, Produkte und Mengen.

Unser Team erstellt daraus ein maßgeschneidertes, unverbindliches Angebot.

So funktioniert's

1. Kreuzen Sie eine Antwort an ☐ – oder mehrere ☐, wo Mehrfachauswahl möglich ist – und füllen Sie die Linien aus.
2. Mit  markierte Fragen gelten nur, wenn Sie die dort genannte Antwort gewählt haben.
3. Geben Sie den ausgefüllten Bogen an unserem Stand ab – oder senden Sie ein Foto oder einen Scan an **sales@dmhamburg.de**.

Das fragen wir

- | | |
|--|---|
|  Ihre Kontaktdaten |  Weitere Infrastruktur |
|  Art der Bäckerei- & Konditorei-Werkstatt |  Produktion |
|  Anzahl der Auszubildenden |  Projekt-Informationen |
|  Technische Infrastruktur & Standortplanung | |



Lieber online ausfüllen?

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Handy – der Configurator öffnet sich sofort.

dmhamburg.com/de/tvet-departments/bakery-pastry/configurator

Ihre Kontaktdaten

Um Ihnen ein Angebot erstellen zu können, bitten wir um Ihre Kontaktdaten.

ANREDE	
☐ Herr ☐ Frau	
VORNAME	NACHNAME
TITEL & FUNKTION	
INSTITUTION, FÜR DIE DAS ANGEBOT BESTIMMT IST	
STADT	LAND
E-MAIL	TELEFON / MOBIL

Wir verwenden Ihre Angaben nur zur Erstellung Ihres Angebots. Datenschutzerklärung: dmhamburg.com/de/privacy

1 SCHRITT 1 VON 6 Art der Bäckerei- & Konditorei-Werkstatt

Wofür soll Ihre Bäckerei genutzt werden?

Geplant als

- ☐ Produktionsbäckerei mit Ausbildungsangebot
Produziert für den Verkauf und bildet gleichzeitig aus.
- ☐ Ausbildungsbäckerei mit limitierter Produktionskapazität
Schwerpunkt Ausbildung, Produktion in kleinem Umfang.
- ☐ Reine Produktionsbäckerei ohne Ausbildungsangebot
Nur gewerbliche Produktion – der Schritt „Auszubildende“ entfällt.

2 SCHRITT 2 VON 6 Anzahl der Auszubildenden

Diesen Schritt überspringen, wenn Sie gewählt haben: „Reine Produktionsbäckerei ohne Ausbildungsangebot“

Wie hoch ist die zu erwartende Anzahl der Auszubildenden?

Erwartete Anzahl Auszubildende

- ☐ 15–24
- ☐ 24–35
- ☐ Mehr als 35

↳ Wenn „Mehr als 35“:

Geplante Anzahl

Soll im Schichtdienst gearbeitet werden (z. B. 2 × 8 Stunden)?

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Ist eine Erhöhung der Anzahl der Auszubildenden in naher Zukunft geplant?

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Technische Infrastruktur & Standortplanung

Ist folgende Infrastruktur lokal gesichert?

Ist vor Ort eine verlässliche Stromversorgung rund um die Uhr (24/7) gewährleistet?

☐ Ja ☐ Nein

UNBEDINGT ERFORDERLICH

Sind Sie an erneuerbaren Energien als zusätzliche Stromquelle interessiert?

☐ Ja ☐ Nein

Ist vor Ort eine verlässliche Versorgung mit aufbereitetem Wasser rund um die Uhr (24/7) gewährleistet?

☐ Ja ☐ Nein

UNBEDINGT ERFORDERLICH

Ist vor Ort eine teilweise oder vollständige Raumklimatisierung vorhanden?

EMPFOHLEN

☐ Ja ☐ Nein

Ist vor Ort ein ganz oder teilweise regulierbares Lüftungssystem (Luftaustausch) vorhanden?

☐ Ja ☐ Nein

EMPFOHLEN

Stehen vor Ort Gebäude für das gesamte Bäckerei-Projekt zur Verfügung?

☐ Ja ☐ Nein

Wenn „Nein“: Sofern noch kein festes lokales Bauvorhaben vorgesehen ist, bietet DMH alternativ eine Fertigbau-Lösung an. Hierzu sind folgende Angaben erforderlich:

↳ Wenn „Nein“:

1) Zweck des / der Gebäude(s)

↳ Wenn „Nein“:

2) Maße des / der Gebäude(s)

Generelle Prozess- und Gebäudeplanung

Didaktik Manufaktur Hamburg kann auf Grundlage der von Ihnen ausgewählten Parameter eine unverbindliche Planung für das Gesamtkonzept Ihres Projekts erstellen – inklusive des Produktionsablaufs, der empfohlenen Haustechnik und gegebenenfalls des Raumkonzepts.

Möchten Sie ein solches Planungskonzept erhalten?

☐ Ja ☐ Nein

↳ Wenn „Ja“:

Ist bereits ein Gebäude vorhanden, für welches das Projekt vorgesehen ist?

☐ Ja ☐ Nein

Wenn „Ja“: Hierfür ist ein möglichst genauer Plan des vorhandenen Gebäudes erforderlich.

Wenn „Nein“: Hierfür sind die zur Verfügung stehende Baufläche und deren Maße erforderlich.

↳ Wenn „Ja“:

Plan des vorhandenen Gebäudes hochladen (optional)

📎 Bitte fügen Sie die Unterlagen bei, wenn Sie uns diesen Bogen per E-Mail senden (sales@dmhamburg.de) – oder geben Sie uns an unserem Stand eine Kopie.

Details

4 SCHRITT 4 VON 6 Weitere Infrastruktur

Ist folgende zusätzliche Infrastruktur geplant?

Theorie & Klassenraum

Ist fachbezogene Grundagentheorie als Teil der Ausbildung vorgesehen? **EMPFOHLEN** ☐ Ja ☐ Nein

↳ Wenn „Ja“:

Besteht eine entsprechende Klassenraum-Ausstattung? ☐ Ja ☐ Nein

↳ Wenn „Ja“:

Sind entsprechende Grundlagen-Experimentier-Sets erwünscht? ☐ Ja ☐ Nein

Labor

Ist ein Grundlagen-Labor, z. B. für die Qualitätskontrolle, geplant? **EMPFOHLEN** ☐ Ja ☐ Nein

↳ Wenn „Ja“:

Besteht eine entsprechende Laborausstattung inklusive Mobiliar? ☐ Ja ☐ Nein

Verkaufsstelle & Café

Ist eine Verkaufsstelle für die Bäckerei geplant? **EMPFOHLEN** ☐ Ja ☐ Nein

Empfohlen für eine direkte Umsatzsteigerung.

↳ Wenn „Ja“:

Ist zur Verkaufsstelle ein Bäckerei-Café mit warmen Snacks, kalten Getränken usw. geplant? ☐ Ja ☐ Nein

↳ Wenn „Ja“:

Soll hierzu eine komplette Innen- und Außenausstattung angeboten werden? ☐ Ja ☐ Nein

Lieferung

Ist eine Waren-Lieferlösung für Kunden mit eigenen Fahrzeugen geplant? **EMPFOHLEN** ☐ Ja ☐ Nein

↳ Wenn „Ja“:

Wird ein Lösungsvorschlag diesbezüglich gewünscht? ☐ Ja ☐ Nein

5 SCHRITT 5 VON 6 Produktion

Was soll produziert werden, und in welchen Mengen?

Wählen Sie die Endprodukte und die geplante Tagesmenge je Kategorie.

Danach dimensionieren wir Öfen, Gärchränke, Knetmaschinen und Kühlung und stimmen den Materialfluss ab.

Brot

Produkte

Mehrfachauswahl möglich.

☐ Baguette, Brötchen, Weizenbrot,
Mischbrot

☐ Vollkorn- und Getreidebrot

☐ Brioche, Milchbrot, süßes
Hefebrot

☐ Sonstiges

↳ Wenn „Sonstiges“:

Weitere Produkte oder besondere Wünsche

Tagesmenge (insgesamt)

☐ 100–250 Einheiten

☐ 250–600 Einheiten

☐ Mehr als 600

↳ Wenn „Mehr als 600“:

Gewünschte Menge pro Tag

I Feingebäck (Viennoiserie)

Produkte

Mehrfachauswahl möglich.

☐ Croissant

☐ Rosinenschnecke

☐ Brioche

☐ Schoko-Biskuitrolle

☐ Brioche Suisse

☐ Sonstiges

☐ Schokoladencroissant

☐ Apfeltasche

☐ Schweineohr (Palmier)

☐ Aprikosenplunder

☐ Kastenkuchen (Cakes)

↳ Wenn „Sonstiges“:

Weitere Produkte oder besondere Wünsche

Tagesmenge (insgesamt)

☐ 100–200 Einheiten

☐ 200–400 Einheiten

☐ Mehr als 400

↳ Wenn „Mehr als 400“:

Gewünschte Menge pro Tag

I Konditorei (Pâtisserie)

Produkte

Mehrfachauswahl möglich.

☐ Schichttorten

☐ Käsekuchen & Obstkuchen

☐ Éclair, Macaron, Mille-feuille (Napoleon)

☐ Sonstiges

☐ Sahne- und Cremetorten

☐ Festtorten & Entremets

☐ Opéra-Torte, Saint-Honoré-Torte

↳ Wenn „Sonstiges“:

Weitere Produkte oder besondere Wünsche

Tagesmenge (insgesamt)

☐ 10–20 Einheiten

☐ 20–40 Einheiten

☐ Mehr als 40

↳ Wenn „Mehr als 40“:

Gewünschte Menge pro Tag

Verpackung & Etikettierung

Planen Sie für die ausgewählten Endprodukte eine Verpackungs- und Labeling-Lösung?

☐ Ja ☐ Nein

↳ Wenn „Ja“:

Nur für einen Teil der Produktion? Bitte definieren, für welche:

6 SCHRITT 6 VON 6 Projekt-Informationen

Was ist über das Projekt bekannt?

Warum diese Angaben für uns wichtig sind

Je nachdem, wer ein Projekt finanziert, gibt es oft bestimmte Schwerpunkte – nicht immer auf den ersten Blick erkennbar. Mit unserer Erfahrung mit diesen Institutionen berücksichtigen wir sie bereits im Vorfeld. Die Kenntnis des Budgets hilft uns, den verfügbaren Rahmen einzuhalten. Ob kleines Teilprojekt oder Turnkey-Projekt: Je mehr wir vorab wissen, desto besser können wir unser Angebot zuschneiden.

Gibt es für dieses Projekt bereits eine Finanzierung?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Unbekannt

Welche Institution finanziert das Projekt?

Wann soll das Projekt realisiert werden?

Gibt es bereits ein definiertes Budget?

Handelt es sich um ein neues oder laufendes Projekt?

☐ Neues Projekt

☐ Laufendes Projekt

Handelt es sich bei Ihrem Projekt um einen „Budgetary Request“?

☐ Ja ☐ Nein

Eine Preisschätzung für Planung oder Finanzierung, noch keine feste Bestellung.

Gibt es eine definierte Deadline (Angebotsabgabe, Realisierung oder Finanzierung)?

Weitere relevante Informationen

Möchten Sie uns sonst noch etwas mitteilen oder fragen?

Vielen Dank! Bitte geben Sie diesen Bogen an unser Team zurück – oder senden Sie ihn an sales@dmhamburg.de.

NUR FÜR DMH

MESSE / VERANSTALTUNG

GESPRÄCHSPARTNER

DATUM

NOTIZEN