



JOONA'S

BROTBUDE

BACKMANUFAKTUR

Joona
HELLWEG

Gründer / Bäckermeister
www.brotbude.de

JOONA'S

BROTBUDE
BACKMANUFAKTUR

Joona
HELLWEG

Gründer / Bäckermeister
www.brotbude.de

Joona Hellweg

Alter: 24 Jahre,
Leidenschaftlicher Bäcker,
sauste schon auf dem Bobby Car
durch Vaters Backstube.

Nach der Ausbildung zum
Bäcker in einer Biobäckerei und
verschieden Gesellenstellen,
Weiterbildung zum Bäckermeister
und Betriebswirt des Handwerks
an der Bundesakademie
des Deutschen Bäckerhandwerks.

Im Anschluss Produktionsleitung
in der elterlichen Filialbäckerei.

Nach deren Konkurs und gescheiterter
Übernahme fällt die Entscheidung
„Mein eigenes Ding zu machen“.

Kontakt

Joona's BROTBUDE
Friedrich-Humbert-Str. 120
28759 Bremen (Grohn)

www.brotbude.de
Mail: jh@brotbude.de
Fon: 0421 62089300

BROTBUDE

Die "BROTBUDE" eröffnet im
Dezember 2018 in einem ehemaligen
Kino.

Genuss satt Massenfertigung.
10 Sorten Brot und 10 Sorten
Brötchen werden unter Verwendung
von natürlichen Rohstoffen
in reiner Handarbeit vor den
Augen der Kunden gebacken.
Tütenmehl und TK-Produkte
haben Hausverbot in der Brotbude.

Nachhaltiger Umgang mit Energie
und Rohstoffen sind Teil der
Brotbude-Philosophie.

Unsere leckeren Backwaren
gehen vormittags, von Dienstag
bis Samstag über die Theke. So
haben Mitarbeiter Zeit für
Freunde und Familie.

Bis heute steigt der Umsatz,
leer ist der Laden eigentlich nie,
Liebhaber unserer Backwaren
kommen mittlerweile aus dem
weiteren Bremer Umland. So
schreiben wir deutlich schneller
wie geplant schwarze Zahlen.