

Du möchtest mehr über
unsere Familienbäckerei
erfahren? Dann schau
dir gerne unseren
Imagefilm an:



Scan mich mit
deiner Handycamera



Bäckerei u. Konditorei Musswessels GmbH & Co. KG
Burgstr. 1 • 26899 Rhede (Ems) • Tel.: 0 49 64 / 9 189-0
E-Mail: info@musswessels.com

www.musswessels.com

BIO DINKEL HAFER Brot

zertifiziert durch DE-ÖKO-039



GESUND • SAFTIG • LECKER

GESUND • SAFTIG • LECKER

Unser Bio-Kraftpaket mit Rohstoffen aus kontrolliert ökologischem Landbau

Warum „Bio“ bei der Familienbäckerei Musswessels?

Aktuelle Schwerpunkte und Ausrichtungen lagen bereits bei den Themen Regionalität und Nachhaltigkeit.

So lag es uns nahe, als nächsten Schritt das Thema „Bio-produkte“ auf den Weg zu bringen.

Wir stehen für gesunde Backwaren und einen bewussten Umgang mit wertvollen Ressourcen, eine Verantwortung die wir als Unternehmen immer mehr in den Fokus nehmen möchten.

Dafür stehen Bioprodukte:

- Bio-Lebensmittel enthalten mehr natürliche Inhaltsstoffe
- Bio-Lebensmittel schützen Umwelt und Klima
- Öko-Landbau fördert die Artenvielfalt
- Transparenz durch Zertifizierung und Kontrollnummer:



**BIO DINKEL
HAFER Brot**

Nach ökologischen Richtlinien erzeugte Lebensmittel werden genau gekennzeichnet:

Durch eine auf dem jeweiligen Produkt vermerkte Kontrollnummer kann der Herstellungsprozess des Produktes genau nachvollzogen werden!

Unsere Kontrollnummer: DE-ÖKO-039

Die Entstehung eines Bioproduktes:

Der Weg bis hin zur Zertifizierung war mit einigen Herausforderungen verbunden:

- Rohstoffe und Lieferanten / Partner von Biowaren finden
- Bio-Brot entwickeln, dass saftig ist und total lecker schmeckt
- Voraussetzungen für Zertifizierung in der Backstube schaffen: Wir wollen BIO, auch wenn es zusätzliche Arbeit macht und Engagement von allen fordert
- Bestehendes QM-System um die Anforderungen der Bio-Zertifizierung erweitern und weitere Prozesskontrollpunkte einführen. Zum Beispiel: Wareneingangsprüfung um Bio-Kriterien erweitern, getrennte Lagerplätze für Bio-Rohstoffe schaffen, zeitliche Trennung der Herstellung von Bio-Produkten und konventionellen Produkten, Mitarbeiterschulungen und vieles mehr.

Wir sind stolz
diese Herausforderungen als
Team gemeistert zu haben!