Huober Brezel GmbH & Co.

Member of FOOD MADE IN GERMANY Association
www.food-made-in-germany.com

HUOBER BREZEL
Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint

Riedstr. 1 | 71729 Erdmannhausen

Eugen Jedig
Phone: 07144 338148
Mail: eugen.jedig@huoberbrezel.de
vertrieb@huoberbrezel.de
www.huoberbrezel.de

Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint

Über uns

Mit diesem Claim identifizieren wir unser Unternehmen mit dem Wesen der Brezel als dem Gebäck, durch das dreimal die Sonne scheint. Es ist mehr als Nostalgie. Bezogen auf den Herstellungsprozess stehen die Felder der Brezel für drei grundsätzliche Fragen.

- Woher kommen unsere Zutaten
- Worin besteht unsere Leistung
- Wohin gehen unsere Produkte

So ist die Firma HUOBER BREZEL seit jeher eng mit der symbolischen Form der Brezel verbunden. Von der äußeren Form lassen wir uns auch heute noch täglich inspirieren. Auch bei der Gliederung der Ideale, an denen sich das Unternehmen orientiert, zeigen sich drei Felder:

- Ökologie, Partnerschaft mit der Natur
- Soziales Vertrauen in den Menschen
- Wirschaft Leistung durch Verantwortung

Unsere Arbeit zeigt sich mit vielen Menschen verbunden, die heute als Konsumenten, als Händler oder als Hersteller Wege suchen, die aus der einseitigen, geldfixierten Ökonomiedenke der Gegenwart herausführen.
Nähere Informationen finden Sie unter: www.huoberbrezel.de

Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Unsere Grundsätze: Erfahrung, Geduld und Konsequenz. In Anwendung unserer Grundsätze backen wir täglich Brezeln und andere Spezialitäten. Dabei verwenden wir nur natürliche Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Bio-Getreide beziehen wir zum größten Teil aus dem Süden Deutschlands. Nicht, dass das Getreide möglichst billig ist, ist für uns entscheidend, sondern dass wir weiterhin aus uns überschaubaren, landwirtschaftlichen Zusammenhängen beziehen dürfen.

Wir pflegen seit Jahren den partnerschaftlichen Austausch mit regionalen Mühlen und Müllern. Die Preise, die wir gemeinsam den Bauern einräumen, verstehen wir als unseren Beitrag über Jahrzehnte hinweg, Anbaukulturen zu erhalten und zu entwickeln. In unseren Teigen verarbeiten wir einfache Zutaten ohne künstliche Zusätze und backtechnische Hilfsmittel. Wir vertrauen auf die handwerkliche Erfahrung und die Fähigkeiten unserer Mitarbeiter, die regelmäßig geschult werden. Investitionen machen für uns nur Sinn, wo sie die Lebensmittelsicherheit verbessern oder die Arbeit für unsere Mitarbeiterinnen erleichtern. Eine Maschine kann bei uns keinen Menschen ersetzen. Die Verantwortung für die Qualität unserer Produkte liegt beim Bäcker. Wir tun mehr als eine EU-Öko-Verordnung vorschreiben kann.