

Qualität für Verbraucherinnen und Verbraucher



Wir von Cibaria verwenden ausschließlich Rohstoffe, die nach ökologischen Richtlinien hergestellt wurden oder aus artgerechter Tierhaltung stammen. Absolut tabu sind für uns Gelatine, chemische Gärstabilisatoren, Enzyme, gentechnisch hergestellte und veränderte Produkte sowie Farb- oder Aromastoffe. Die Natur braucht keine Geschmacksverstärker! Die

Hauptrohstoffe Dinkel, Weizen und Roggen aus kontrolliert-biologischem Anbau bekommen wir von Bauernhöfen aus dem Münsterland.

In die Zukunft investieren

Cibaria ist ein Ausbildungsbetrieb für Konditorinnen und Bäckerinnen. Bei uns haben Frauen Chancen für eine berufliche Karriere in einem traditionellen Handwerk. Außerdem haben wir eine Struktur entwickelt, in der die Führungsverantwortung geteilt wird.



Fair zur Umwelt

Unser Betrieb verfügt über eine Wärmerückgewinnungsanlage. Mit der Abwärme werden die Heizung und das Warmwasser auf 50°C geheizt. Die Backöfen werden nicht nur mit Gas, einer wird auch mit Holzpellets betrieben. Selbstverständlich beziehen wir Ökostrom. Verwendet werden nur Putzmittel, die nach ökologischen Richtlinien hergestellt sind. Das Getreide wird bei als Siloware und somit ohne jegliche Verpackung geliefert.

Soziale Verantwortung

Wir unterstützen Menschen und Initiativen, die sich für eine gerechte Gesellschaft, nachhaltiges Wirtschaften, für die Rechte und das Leben von Frauen und Mädchen, für Menschenrechte oder für die Umwelt einsetzen.



Wir sind Mitglied im BioFairVerein, weil...

... wir uns eine transparente und faire Wertschöpfungskette wünschen – für unsere Bäckerei und für die Höfe!