

## Siegfried Schedel – der ökologische Backspezialist



### Qualität für die Verbraucher

Handwerkliche Backtradition im Einklang mit modernster Technik und meisterliches Können bilden die Basis für Bio-Tiefkühlbackwaren von Schedel.

Der Biobäcker vermahlt seine Vollkornmehle frisch in hauseigenen Mühlen.

Das Wasser wird durch eine Wasserveredlungsanlage dynamisiert und harmonisiert und erhält dadurch eine Art Quellwasser-Charakter.

Lange Teigruhezeiten bringen optimale Verquellung, Bekömmlichkeit und besten Geschmack. Für spezielle Backwaren wird Getreide frisch gekeimt.



### Fair zur Umwelt

Siegfried Schedel ist mit seinem Betrieb ein Vorreiter in Sachen Umwelt- und Klimaschutz.

Auf dem Gebäude wurde eine Dachbegrünung und ein großer Teich auf dem Betriebsgelände angelegt. So verbleibt das Regenwasser vor Ort.

Die Stromversorgung ist auf erneuerbare Energien umgestellt. Damit werden pro Jahr rund 660 Tonnen CO<sub>2</sub>-Ausstoß vermieden. Mit der Abwärme der Backöfen werden die Sozial- und Büroräume beheizt und Warmwasser erzeugt. Als nächster Schritt ist die Installation einer Photovoltaik-Anlage geplant.



### Regionale Rohstoffe

Das Getreide stammt überwiegend von einer regionalen Erzeugergemeinschaft in höchster Bioland-Qualität. Ebenso werden alle wichtigen Rohstoffe wie Butter, Eier, Quark etc. von regionalen Partnerunternehmen bezogen.