



BEI BERTSCHI WIRD

NACHHALTIGKEIT GELEBT

Seit 1896 steht Bertschi für höchste Qualität. Wir glauben an das Bäcker-Handwerk und pflegen die traditionellen Verfahren.

Der umsichtige Umgang mit den Ressourcen unserer Natur ist für uns eine Herzensangelegenheit. Bertschi nimmt sich dieser Thematik umfassend an. Vorwiegend regionale und Schweizer Rohstoffe, kurze Transportwege, Umstellung auf IP-SUISSE, kompletter Verzicht auf Palmöl und Gelatine, Wärmerückgewinnung und Recycling in der Backstube – wir schonen unsere Umwelt, wo wir können.



BERTSCHI

GENUSS BEGINNT MIT DEN BESTEN ROHSTOFFEN

Das Gute liegt so nah

Ein grosser Teil von dem, was wir täglich verarbeiten, wächst und gedeiht in der Schweiz – vieles davon in unserer Region. Mit der aktiven Unterstützung des nachhaltigen Anbaus leisten wir unseren Beitrag, dass wir auch in Zukunft auf beste Zutaten aus einem intakten Ökosystem zurückgreifen können.

Vertrauen schafft Qualität

Als Schweizer Handwerks-Betrieb bekennen wir uns zu unserer Heimat. Wir suchen in allen Bereichen nach geeigneten lokalen Partnern, denen wir vertrauen können. Zu unseren Lieferanten pflegen wir enge, langjährige Beziehungen und können uns darauf verlassen, erstklassige Rohstoffe zu verarbeiten.



Milchprodukte aus der Ostschweiz

Butter, Frischmilch und Joghurt beziehen wir direkt von Landwirtschaftsbetrieben aus der Ostschweiz, wo die Kühe die Tage auf weitläufigen, saftigen Weiden verbringen.

Schweizer Eier aus Freilandhaltung

Bei Bertschi vertrauen wir ausschliesslich auf Schweizer Eier aus Freilandhaltung. Das Tierwohl liegt uns dabei genauso am Herzen, wie die Top-Qualität für unsere Spezialitäten. Bei den Lieferanten aus unserer direkten Nachbarschaft können wir uns auf beides verlassen.

Obst und Gemüse aus dem Nachbardorf

Frisch gepflückt – und innert Minuten bei uns in der Backstube. Die saisonalen Aromen zelebrieren wir mit vollreifen Früchten, knackigen Salaten und vitaminreichem Gemüse, direkt von einem Gärtnerei-Betrieb, der den ökologischen Anbau pflegt.

Trendig und saisonal

Unsere Auswahl an zeitgemässen, vegetarischen und veganen Kreationen wird laufend erweitert und ausgebaut. Mit saisonalen Spezialitäten bereichern wir unser Angebot zusätzlich.

Beliebte Klassiker

Beste Rohstoffe wie die erstklassigen Schweizer Fleischwaren verleihen unseren geschätzten Klassikern ihren unvergleichlichen, wunderbaren Geschmack.

Als MSC-zertifizierter Betrieb können wir uns auf das Versprechen des Labels verlassen, welches nachhaltige Fischerei garantiert.

HUNDERTPROZENTIGES ENGAGEMENT VON BERTSCHI

Bertschi Kreationen 100 % ohne Palmöl

Über zwei Jahre haben wir daran gearbeitet, unsere Kreationen ganz ohne Palmöl zu produzieren. Dieses Ziel haben wir 2018 erreicht.

Sämtliche Rezepturen wurden überarbeitet und das Palmöl durch Alternativprodukte ersetzt – heute verwenden wir vorwiegend Sonnenblumenöl und Butter statt Margarine.

Umstellung auf 100 % IP-SUISSE

Den grössten Teil unseres wichtigsten Rohstoffs beziehen wir von Mühlen im Umkreis von 30 Kilometern. Damit nicht genug, wir haben uns ein weiteres, zukunftsorientiertes Ziel gesetzt.

Wir haben komplett auf Getreide aus IP-SUISSE Anbau umgestellt. IP-SUISSE Bauern produzieren qualitativ hochstehende Schweizerprodukte, immer mit dem Fokus auf das Tierwohl und den Umweltschutz. Das beinhaltet strenge Vorschriften zum Boden- und Pflanzenschutz sowie zur Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung, das Füttern mit hochwertiger Tiernahrung und geht bis zur Verwendung von Ökostrom und dem schonendem Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Zu 100 % pflanzliches Geliermittel

Bei der Überarbeitung unserer Rezepturen ist es uns gelungen, herkömmliche Gelatine komplett zu ersetzen. Anstelle des tierischen Produktes verwenden wir Natriumalginat. Diese pflanzliche Alternative entspricht unserer Philosophie und dem Engagement für ein langfristig intaktes Ökosystem.

Verantwortung zu 100 %

Nachhaltigkeit betrifft alle Menschen, rund um den Globus. In unserer Backstube kommen auch Rohstoffe zum Einsatz, die nicht in der Schweiz wachsen – wie zum Beispiel edler Cacao. Auch hier übernehmen wir Verantwortung und verwenden nur Schokolade von Schweizer Herstellern, die Fairtrade-zertifizierten Cacao einsetzen.

100 % sonnige Zeiten für Geniesser

Wo immer möglich, setzen wir konsequent natürliche und naturbelassene Ingredienzen ein. Dies führt dazu, dass viele Bertschi Produkte ganz ohne E-Nummern, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Emulgatoren auskommen.

Diese Spezialitäten erkennen Sie an unserem Sünneli-Logo.



VORAUSSCHAUEN FÜR WEITERE GENERATIONEN

Langfristiges Denken und Handeln

Unsere weitreichenden Bestrebungen für die Nachhaltigkeit betreffen sämtliche Bereiche unseres Schaffens. Wir leisten unseren Beitrag dafür, dass wir auch in Zukunft auf die besten Zutaten aus einem intakten Ökosystem zurückgreifen können.

Wir beziehen Strom, der rein nachhaltig aus Wind und Wasser gewonnen wurde.

Unsere Verpackungen beziehen wir von Schweizer Lieferanten und setzen wo immer möglich umweltschonendes Material ein. Bertschi Brotbeutel sind FSC-zertifiziert und bei unseren Kartonverpackungen setzen wir über 70 % Recycling-Material ein.

Wir verwenden möglichst wenig Papier, lassen bei einem Zürcher Familienbetrieb drucken und achten dabei stets darauf, dass wir die CO₂-Kompensation übernehmen.

Wir engagieren uns gerne aktiv dafür, dass auch die zukünftigen Generationen unsere wunderschöne und schätzenswerte Natur geniessen können.



Bertschi Bäckerei
zum Brotkorb AG
Talacherstrasse 20
8302 Kloten
044 809 25 25
www.bertschi-baeckerei.ch

Der Mensch steht im Mittelpunkt

Bertschi pflegt das traditionelle Bäcker-Handwerk – denn die Kunst der kulinarischen Verführung ist eine Angelegenheit des Herzens. Wertschätzung gegenüber den Menschen, mit denen man täglich zu tun hat, ist bei Bertschi selbstverständlich. Das gilt für unsere geschätzten Kunden ebenso wie für das Bertschi Team.



Unsere rund 340 Mitarbeitenden sind die tragenden Säulen unseres Betriebs. Wir begegnen uns auf Augenhöhe und sehen uns als eine grosse Familie, welche gemeinsam die gesteckten Ziele erreichen will. Wir bieten allen Menschen einen Platz – unabhängig von Nationalität, Religion, politischer Gesinnung oder sozialem Status.

Gesundheit, Arbeitssicherheit und Zufriedenheit spielen für uns eine zentrale Rolle. Unsere Mitarbeitenden danken es uns mit grosser Hingabe bei der Arbeit und Treue zu unserer Firma. Es freut uns sehr, dass viele aus unserem Team richtig stolz darauf sind, bei Bertschi zu arbeiten – und sich mit der ganzen Familie in der Region Kloten niederlassen. Diese Verbundenheit ist in unserer Backstube spürbar und sorgt für die Überzeugung: Wir sind Bertschi.