



NACHHALTIGKEIT IM BÄCKERHANDWERK

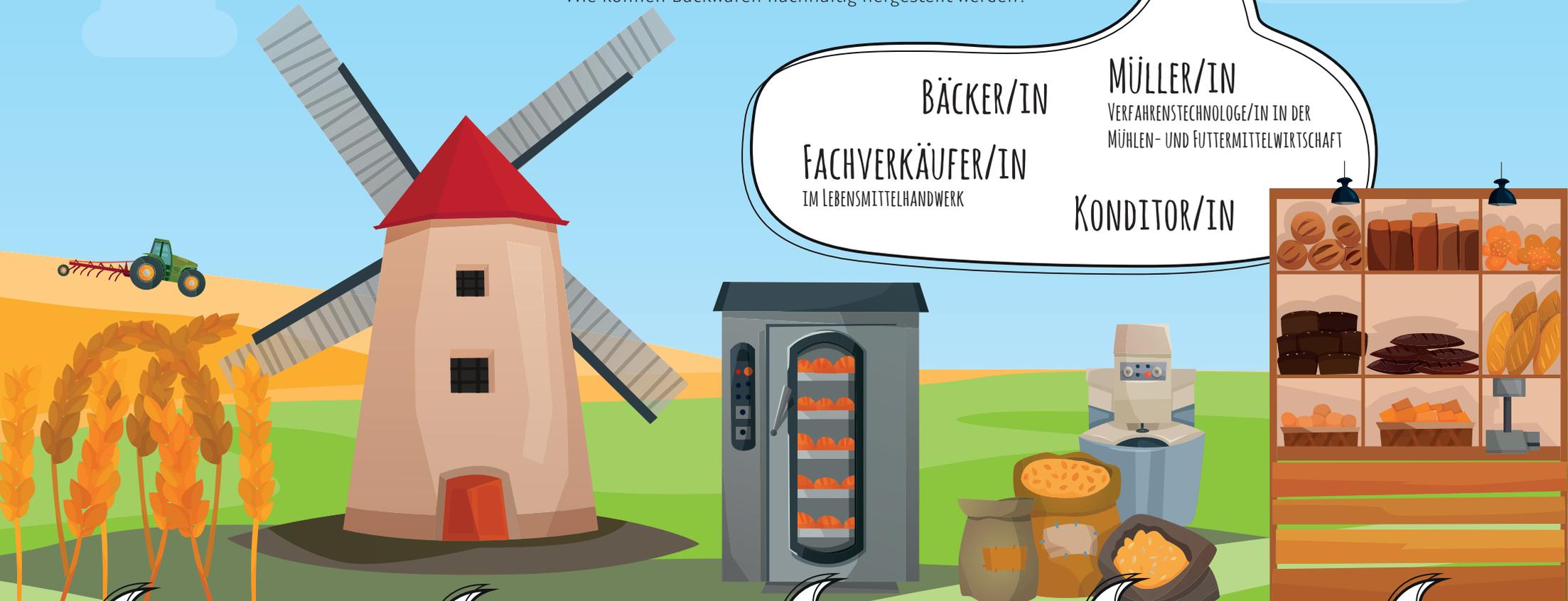
- VOM FELD IN DEN OFEN -

Nachhaltige Backwaren liegen bei den Verbrauchern immer mehr im Trend.
Wie können Backwaren nachhaltig hergestellt werden?

BÄCKER/IN
FACHVERKÄUFER/IN
IM LEBENSMITTELHANDWERK

MÜLLER/IN
VERFAHRENSTECHNOLOGE/IN IN DER
MÜHLEN- UND FUTTERMITTELWIRTSCHAFT

KONDITOR/IN



nicht genmanipuliertes Getreide aus **Bio-Produktion**, Unterstützung von **Kleinbauern**

regionale Mühlen, wenn möglich durch Wind-/Wasserkraft betrieben

energieeffiziente Öfen mit Wärmerückgewinnungsanlagen

selbst hergestellte Sauerteige, keine vorgefertigten Backmischungen

Verkauf der Backwaren **ohne Plastikverpackungen** und ohne Clips