

Unsere 3 wichtigsten Unternehmenswerte

1. Qualität

Wir verarbeiten nur Getreide von hoher Qualität und lagern die Produkte optimal. Getreideannahme, Verarbeitung und Produktentwicklung erfolgt nur durch gut geschultes Personal.

Unsere Backmischungen sind high-end Produkte. Die Qualitätskriterien sind: Geschmack, Funktionalität, Verpackung/Design, Beratung

Unsere Kundinnen und Kunden backen das beste Brot dank unseren Backmischungen und dem (online-) Schulungs- und Beratungsangebot. Wir vermitteln klares und nützliches Wissen.

Unser Verkaufspersonal kann kompetent beraten (selbstbewusst, klar und kurz). Sie kennen alle Produkte, d.h. sie haben alle Backmischungen selbst ausprobiert. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter identifizieren sich mit dem Unternehmen. Ihre Haltung ist positiv, herzlich und lösungsorientiert. Dafür und auch im Bereich Persönlichkeitsentwicklung werden sie geschult.

Wir gestalten unsere Beziehung mit den GetreideproduzentInnen proaktiv und bieten auf Wunsch auch Beratung an.

2. Kohärenz

Kohärenz bedeutet für uns, die Qualität zu leben und Widersprüche zu vermeiden.

Unsere Philosophie zieht sich wie ein roter Faden von der Idee zum Produkt, und zeigt sich auch in der Verpackung und der Kommunikation.

3. Transparenz

Wir machen die Qualität sichtbar.

Wir zeigen, wer hinter den Produkten steht und wie die Produkte hergestellt werden (Film, Schaumühle).