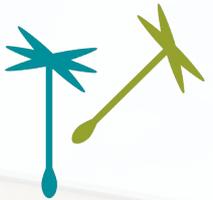


Gemeinwohl Ökonomie

BACK
KULTUR

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE 
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

Wir wollen unsere zur Verfügung stehenden Ressourcen, sowie unser direktes Umfeld als auch die regionalen Produkte sinnvoll nutzen. Globales Denken steht bei uns an erste Stelle. Das heisst, die Sinnhaftigkeit des Tuns steht vor dem Finanzgewinn und dem wirtschaftlichen Wachstum.

Unsere Saatgutvermehrung:

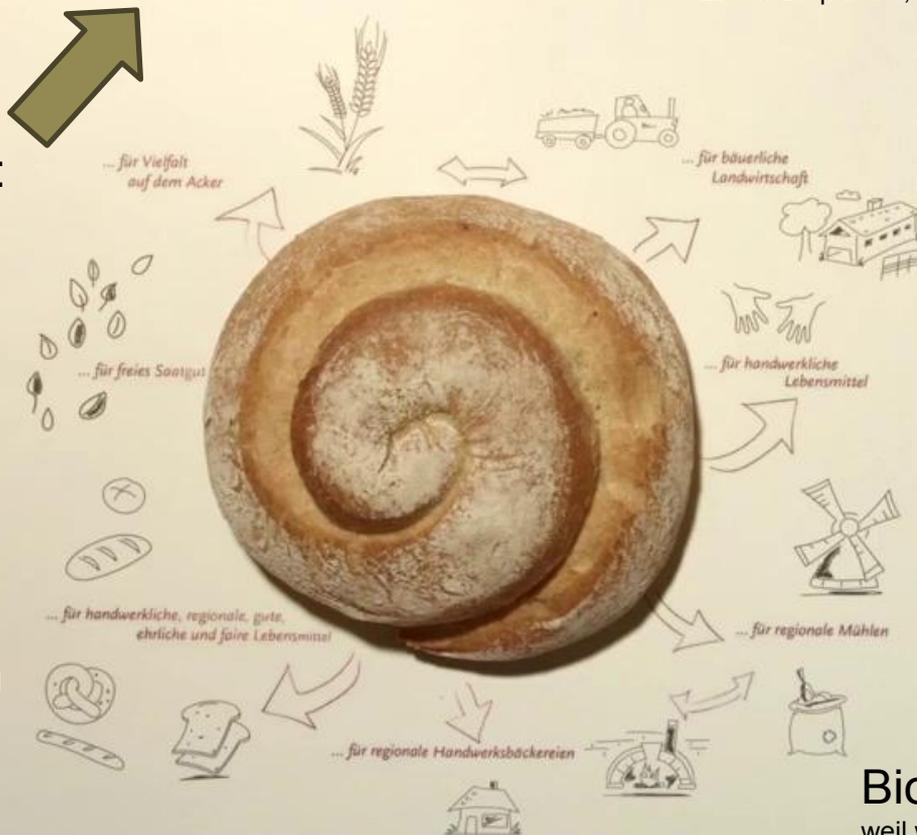
findet bei ausgesuchten **Demeter, Bio Austria und Bioland** Partnerbetrieben statt

Unsere Bio Bauern:

Biohof Ehrne (Gisingen), **Martinshof** (mit 10 Biobauern in Vlb.)
Bio Bauern Sulzberg, **OBEG** Organisch-Bio Erzeugergem.
EPOS Biopartner, **Amon Sebastian** (Bio Imker)

Unsere Saatgutzüchter:

gzpk (Getreidezüchtung Peter Kunz)
REINSAAT



Unsere Bio Mühlen:

Vollkorn mahlen wir mit Zentrofan selber Stelzenmühle (Ur- Dinkel)
OBEG (Roggen, Einkorn, Khorasanweizen)

Unsere Kunden:

geben uns die Wertschätzung und Kraft dies weiter zu tun, **DANKE !**

WIR von BACK KULTUR:

nehmen die Natur so wie sie ist und versuchen mit all unserer Leidenschaft für den Beruf ein gesundes, herrlich, duftendes Grundnahrungsmittel zu erzeugen

Bio und Naturrein:

weil wir die Mehle

- nicht nachbehandeln
- nicht standardisieren
- nicht mit Enzymen und technischen Hilfsstoffen nachhelfen

Unsere Lieferanten

Oberkulmer Rotkorn-Dinkel –
Getreidefeld 2018
Biohof Elmar Weissenbach
Götzis.

BACK KULTUR legt grossen Wert auf biologisch regionale Rohstoffe und recyclebare Verpackungen. Gemeinsam mit unseren Lieferanten arbeiten wir solidarische Lösungen aus und sorgen dadurch für einen fairen Handel sowie auch kurze Transportwege. Wir schätzen und pflegen den direkten und persönlichen Kontakt zu unseren Lieferanten.

Eigentümer und Finanzpartner

Die Gründung von BACK KULTUR 2012 konnte dank einer ERP Kleinkredit- Förderung durchgeführt werden.

Die «gläserne Manufaktur» im Dorfzentrum von Göfis wurde durch Bereitstellung der Fläche (Gemeinde Göfis) und durch Finanzierung der regional agierenden Sparkasse der Stadt Feldkirch realisiert.

Unser Ziel ist es, die Erhöhung des Eigenkapitals von BACK KULTUR und durch entsprechende Rücklagen auch Anschaffungen durchführen zu können.

Unsere Mitarbeiter sind am Erfolg von BACK KULTUR beteiligt.

Mitarbeitende

Freien Bäcker
für Verantwortung e.V.

Die Freien Bäcker
für Verantwortung e.V.

Die Freien Bäcker sind ein Zusammenschluss von Bäckerbetrieben, die sich für eine faire Arbeitsbedingungen und eine gute Work-Life-Balance einsetzen. Sie sind Mitglied der Gewerkschaft der Freien Bäcker (GFB).

Die Freien Bäcker sind ein Zusammenschluss von Bäckerbetrieben, die sich für eine faire Arbeitsbedingungen und eine gute Work-Life-Balance einsetzen. Sie sind Mitglied der Gewerkschaft der Freien Bäcker (GFB).

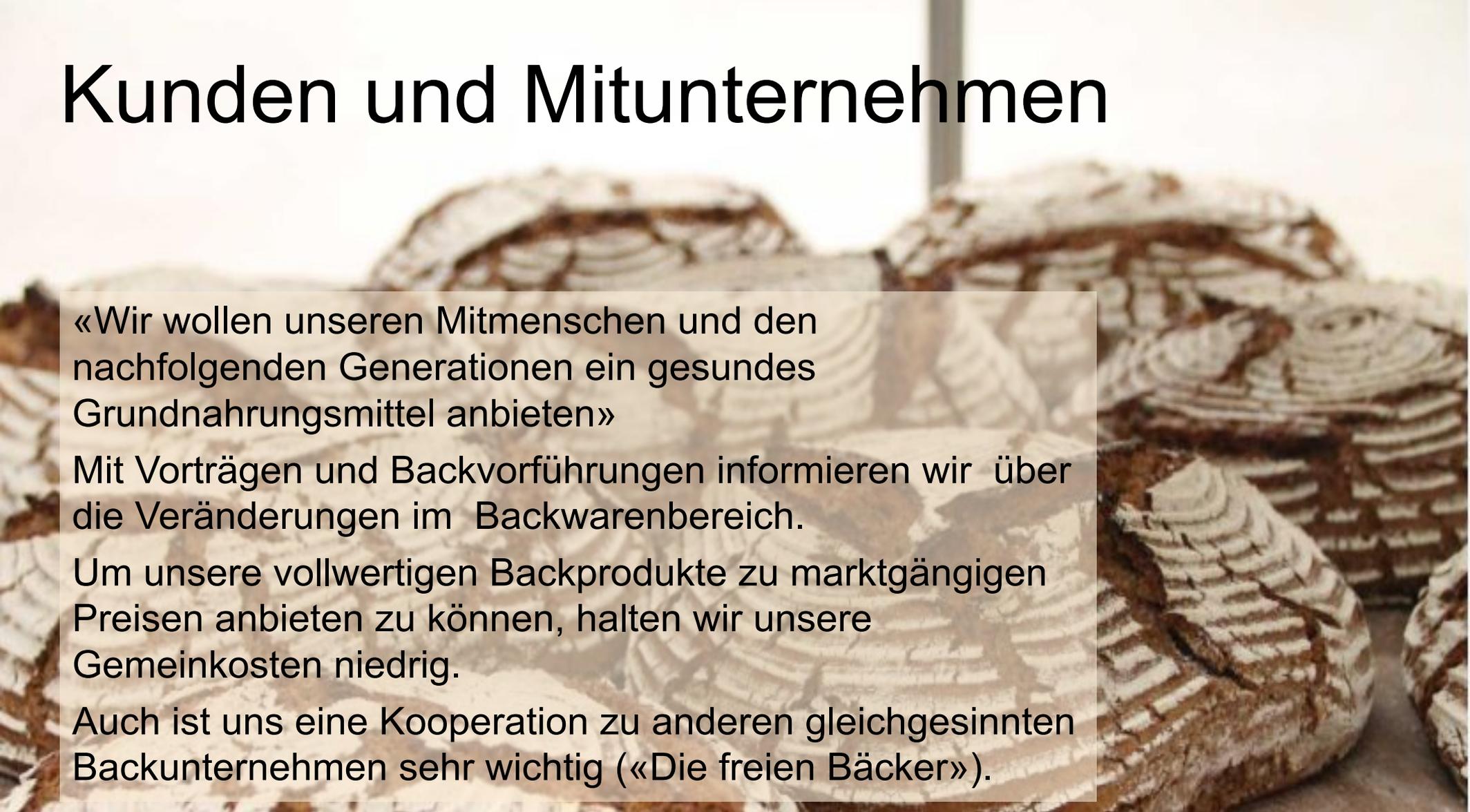
Mit einem ausgewogenen Arbeitsumfeld (Licht, Klima und Infrastruktur) schaffen wir ein angenehmes Arbeitsklima.

Jeder einzelne Mitarbeiter ist für das tolle Betriebsergebnis bei BACK KULTUR von gleicher Wichtigkeit und grosser Bedeutung.

Durch unsere Transparenz für alle Mitarbeiter sorgen wir unter anderem auch für eine ausgewogene Entlohnung.

Es ist uns sehr wichtig, dass Ideen und Verbesserungen in der «Work – Live Balance» gemeinsam besprochen werden und auch zeitnah zur Umsetzung kommen.

Kunden und Mitunternehmer



«Wir wollen unseren Mitmenschen und den nachfolgenden Generationen ein gesundes Grundnahrungsmittel anbieten»

Mit Vorträgen und Backvorführungen informieren wir über die Veränderungen im Backwarenbereich.

Um unsere vollwertigen Backprodukte zu marktgängigen Preisen anbieten zu können, halten wir unsere Gemeinkosten niedrig.

Auch ist uns eine Kooperation zu anderen gleichgesinnten Backunternehmen sehr wichtig («Die freien Bäcker»).

Gesellschaftliches Umfeld



Wir vermeiden
möglichst Abfälle
durch die
Verpackungen oder
das Rohmaterial
und bitten Kunden
Taschen
mitzubringen.

Wir unterstützen und arbeiten auch mit
diversen Vereinen. Als langfristiges Ziel
ist auch die Ausbildung von angehenden
und selbständigen Bio Bäckern.

Biologische und
naturreine Lebensmittel
sind das normalste auf
der Welt, daher wollen
wir unseren Kunden
etwas «normales»
anbieten.

So produzieren wir nicht
nur etwas «normales»,
sondern gleichzeitig
auch ein gesundes
Backprodukt, welches
unser Immunsystem
stärkt.