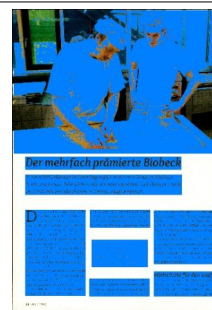




Der mehrfach prämierte Biobeck

Beim VEBO Biobeck in Oensingen gibt es diverse Brote und feinste Backwaren ausschliesslich in Bio-Knospe-Qualität. Der Biobeck wurde im 2015 mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnet.



Der mehrfach prämierte VEBO Biobeck gehört der VEBO Genossenschaft an, welche von rund 1600 Mitarbeitern über 1200 Menschen mit Behinderung beschäftigt. Seit 2006 wird am Standort der Beruflichen Massnahmen – an der Staadackerstrasse 15 in Oensingen (SO) – der VEBO Biobeck betrieben. Fünf bis sechs Jugendliche mit gesundheitlichen Einschränkungen machen beim Biobeck die Grundausbildung als Bäcker-Konditor-Confiseur und bereiten sich so auf einen später möglichen Berufseinstieg in den ersten Arbeitsmarkt vor. Der VEBO Biobeck steht also nicht nur für Bio-Knospe-Qualität, sondern auch ganz im Zeichen der Integration.

Der VEBO Biobeck stellt seine Produkte aus Rohmaterialien in Bio-Knospe-Qualität bzw. aus ökologisch nachhaltiger Produktion hergestellter Ware her. Auf traditionelle Art werden die Bio-Produkte zum Teil im Holzofen gebacken. Feinste

Die Auszeichnung der Bio Gourmet Knospe ist der Lohn der Bio- und Qualitätsstrategie.

Backwaren sind im Verkaufsladen, gleich neben der hauseigenen Cafeteria, erhältlich sowie auch auf den Wochenmärkten in Solothurn, Grenchen, Lenzburg und Olten bei dem wöchentlich präsenten Verkaufsmobil. Nebst den Standard-Backwaren, kreiert das Biobeck-Team auch saisonale Spezialitäten und vertreibt im Verkaufsladen weitere, ausgewählte Bioprodukte.

Auf Wunsch liefert der VEBO Biobeck auch an interessierte Altersheime, Spitäler, Detailhandel und Gastronomie. Auch spezielle Anlässe wie Apéros, Jubiläen

oder einen Zünindienst für Firmen werden gerne organisiert.

Höchstnote für den Zopf

Die Auszeichnung der Bio Gourmet Knospe gab es im 2015 für das Roggenbrot, Phönix Dinkelbrot, Dinkelhaferbrot sowie für den Zopf. Der Zopf erlangte gar die Höchstnote und verpasste nur äusserst knapp die Sonderprämiierung. Diese 4-fach Auszeichnung ist der Lohn und das Resultat der konsequenten Bio- und Qualitätsstrategie sowie des hohen Engagement der Biobeck-Mitarbeitenden.

Knospe Produkte erfüllen weltweit einen der anspruchsvollsten Produktionsstandards. Es wird auf eine möglichst schonende Verarbeitung geachtet und auf unnötige Zusatz- und Farbstoffe verzichtet. Geprüft wurden die Merkmalsgruppen Aussehen, Geruch, Aroma, Geschmack und Textur.

Sind Sie neugierig geworden? Der Biobeck freut sich auf Ihren Besuch in Oensingen, geöffnet Montag bis Freitag von 6.30 bis 17.30 Uhr oder auf folgenden Wochenmärkten: Lenzburg: Dienstag, Solothurn: Mittwoch und Samstag sowie im Bioladen Gänterli, Olten: Donnerstag und Samstag sowie im Delikatessenladen «e Guete», Grenchen: Freitag, Langenthal: Kornblume der Bioladen, Zofingen: Portanatura.

Das Beste zum Schluss: wenn Sie diesen Bericht zum Biobeck mitbringen erhalten Sie eine süsse Überraschung!

VEBO Biobeck, Staadackerstrasse 15, 4702 Oensingen, Tel. 062 388 22 55, www.vebo-bio.ch, baeckerei@vebo-bio.ch



Im Zeichen der Integration werden beim Biobeck, am Standort der Beruflichen Massnahmen, fünf bis sechs Jugendliche als Bäcker-Konditor-Confiseur ausgebildet und auf den später möglichen Berufseinstieg in den ersten Arbeitsmarkt vorbereitet.



Der Holzofen des VEBO Biobeck wird mit Oensinger Holz eingeheizt und sorgt für knuspriges Brot.

Die mit der Höchstnote ausgezeichneten Butterzöpfe werden goldgelb gebacken.