



Unser herzliches Dankeschön

Im Dezember haben wir einen Spendenaufruf gestartet – und wurden überwältigt von der grossen Unterstützung, dem ehrlichen Feedback und der breiten Akzeptanz. Auch wenn unser Ziel nicht ganz erreicht wurde, hat das Ergebnis unsere Erwartungen übertroffen.

Dank Ihrer Hilfe konnten wir ein schwieriges Vorjahr überstehen und den Betrieb weiterführen.

Dafür danken wir von Herzen allen, die gespendet, mitgefiebert und uns mit ihren Einkäufen unterstützt haben.

Ihre Unterstützung bedeutet uns, als Familie und als Betrieb, unglaublich viel.

Doch nicht nur das gespendete Geld hat uns gestärkt. Auch viele neue Kundinnen und Kunden haben den Weg zu uns gefunden. Diese neue Energie nehmen wir mit – und geben Ihnen etwas zurück:

Unser Versprechen:

Wir backen mit Leidenschaft.
Authentisch, traditionell, nachhaltig – und ausschliesslich mit den besten Zutaten. Täglich frisch, mit Zeit, Liebe und echter Handarbeit.

Man schmeckt's.

Mit knusprigen Grüssen
Marcel & Sarah



Kundeninfo
August 2025

Unser herzliches Dankeschön und warum wir ein bisschen anders sind als andere Bäcker...

Besuchen Sie uns auf unserer neuen Webseite:

www.HolzofeBeck.ch

Laden  **die HOLZOFE BECK**
Marktgasse 51, 8400 Winterthur
052 213 91 91 Brot@HolzofeBeck.ch

Büro HolzofeBeck GmbH
In der Längi 4, 8405 Winterthur
052 214 18 18 admin@HolzofeBeck.ch



Aufnahme unseres Feuers im Holzofen.



Wir backen dort, wo unsere Kunden sind – im Herzen der Altstadt.

Damit wir Ihnen täglich frische und knusprige Backwaren anbieten können, konzentrieren wir uns ganz auf Sie. Auf Grossaufträge und unökologische Lieferungen ausserhalb der Stadt verzichten wir bewusst.

So bleiben wir flexibel – **und vor allem frisch.**

Unser Team zählt 13 engagierte Mitarbeitende.

Jede und jeder von ihnen leistet einen wertvollen Beitrag zu unserem kleinen Familienbetrieb. Wir halten zusammen und geben unser Bestes, damit Sie **ein besonderes Bäckereierlebnis** in freundlicher Atmosphäre geniessen dürfen.

Unsere „IPS-Naturel“-Zertifizierung ist kein Marketing, sondern ein Versprechen.

Wir verarbeiten nur beste Rohstoffe – **ganz ohne chemische oder unnatürliche Zusätze.** Statt Fette oder Margarine verwenden wir **ausschliesslich Butter.** Das tun wir aus Überzeugung. Für Ihr Wohlbefinden und aus Freude an unserem Beruf, auf den wir stolz sind.

100 % Handarbeit

Weil bei uns alles echte Handarbeit ist, kann es zu kleinen Unregelmässigkeiten kommen. Sollte einmal etwas nicht stimmen, sagen Sie es uns. Sie erhalten unkompliziert Ersatz – denn Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel.

Sind wir teuer?

Eine Frage welche doch Einige, spontan mit Ja beantworten würden. Schaut man aber etwas genauer hin, erkennt man, dass dem nicht wirklich so ist?

Gewichte der Produkte

Vielleicht ist es Ihnen bereits aufgefallen: Unsere Produkte sind oft scherer oder grösser als bei anderen Anbietern.

Warum ist das so?

Der grösste Teil unserer Produktionskosten entfällt auf die Löhne. Unsere Preise sind so kalkuliert, dass sie diese Kosten decken – und Ihnen gleichzeitig einen echten Mehrwert bieten.

Zwei Beispiele:

– Maggiabrötli: **150 g Teig** statt der üblichen 120 g

– Maggia-Brot: **620 g Teig** statt üblichen 450–550 g

Solche Unterschiede gehen im Preisvergleich oft unter. **Wer genauer hinsieht, erkennt: Wir sind nicht teurer als andere** – bei manchen Produkten sogar günstiger. Und das trotz traditioneller Handarbeit, langer Teigruhe, bester Rohstoffe, unvergleichlicher Frische und mit Holz gebacken.

Wir machen Brote, die aromatisch, bekömmlich und lange frischbleiben – bis zum letzten Brösmeli.

Neue Preise – eine notwendige Entscheidung

Ein Schritt welcher uns immer schwer fällt. Doch angesichts steigender Rohstoff-, Energie- und Personalkosten ist dieser notwendig, um die Qualität unserer Produkte zu gewährleisten und die Zukunft unseres Betriebs zu sichern.

Denn für uns gilt: keine Kompromisse in der Qualität.

Unsere Brote und Backwaren entstehen in **100 % Handarbeit**, werden **täglich frisch** zubereitet und im Holzbackofen gebacken – mit Sorgfalt, Zeit und Erfahrung. Wir verwenden nur **ausgewählte Zutaten**, bezogen von uns persönlich bekannten Lieferanten.

Wir legen Wert auf faire Arbeitsbedingungen und gute Löhne – **denn hinter jedem Brötchen steht ein Mensch.** Gleichzeitig behalten wir den Fokus auf unsere Kundinnen und Kunden im Laden, damit wir täglich 100 % Zufriedenheit bieten können.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Treue. Ihr Verständnis gibt uns den Rückhalt, auch in Zukunft das zu tun, wofür wir stehen:

ehrliches Handwerk mit Charakter und Seele.

Mit knusprigen Grüssen
Ihr HolzofeBeck Team

