



BÄckerei Felber mit AMA Handwerk-Siegel ausgezeichnet

ID: LCG12138 | 04.05.2012 | Kunde: BÄckerei Felber | Ressort:
Chronik Österreich | Medieninformation

Presseinformation

LCG12138 (CI) (WI) Freitag, 4. Mai 2012

Wien/ Unternehmen/ Lebensmittel/ Kulinarik/ Auszeichnung/
Wirtschaft

BÄckerei Felber mit AMA Handwerk-Siegel ausgezeichnet â€œ BILD

AnhÄnge zur Meldung unter <http://presse.leisuregroup.at/felber/handwerksiegel>

Utl.: TraditionsbÄckerei mit dem neuen Handwerksiegel der
Agrarmarkt Austria fÄhr meisterliche Verarbeitung und
regionale Herkunft ausgezeichnet =

Wien (LCG) â€œ â€žEndlich hat das Handwerk ein eigenes Zeichenâ€œ,
freute sich Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister der
Lebensmittelgewerbe anÄsslich der Vorstellung des neuen AMA
Handwerk-Siegels. â€žDie FachgeschÄfte mit handwerklich
hergestellten Produkten sind fÄhr die Konsumenten ab sofort mit
dem AMA-Handwerksiegel klar erkennbar. Das ist eine einmalige
Chance, sich als Lebensmittelhandwerker mit Tradition zu
positionieren und zu profilierenâ€œ, meinte Stuller.

Unter den ersten Unternehmen, die das neue QualitÄtszeichen
fÄhren dÄrfen, findet sich auch die Wiener TraditionsbÄckerei
Felber. â€ž95 Prozent der Konsumenten kennen das bestens
etablierte AMA-GÄttesiegel und vertrauen der unabhÄngigen

Qualitätskontrolle. Wir hoffen, dass das Handwerk-Siegel auch bald in aller Munde ist und bei den Konsumenten auf ebenso positive Resonanz stößt. Die Verleihung ist eine schöne Bestätigung für unser Bestreben nach meisterlicher Qualität und den Einsatz regionaler Produkte, freute sich Geschäftsführerin Doris Felber anlässlich der Verleihung.

Zwtl.: Strenge Kriterien

Um das neue AMA Handwerk-Siegel zu erlangen, musste die Bäckerei Felber strenge Kriterien erfüllen. So müssen beispielsweise über 50 Prozent der Mitarbeiter ausgebildete Fachkräfte – also Meister, Gesellen und Lehrlinge – sein. Im Hause Felber liegt dieser Anteil sogar bei 80 Prozent und damit deutlich über der Anforderung von 50 Prozent. Ebenfalls bewertet wurden die verarbeiteten Rohstoffe wie Mehle, Milch und Eier, die zu 100 Prozent aus regionaler Herkunft stammen. Weiters wurden das Eigenkontrollkonzept zur Qualitätssicherung und die hohen Hygienerichtlinien des Unternehmens als außerordentlich positiv bewertet.

~

Bäckerei Felber

Website: <http://www.felberbrot.at>

~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>. (Schluss)

Rückfragehinweis:

echo medienhaus

Christoph Langecker

Tel.: +43 664 2162227

<mailto:christoph.langecker@echo.at>

leisure communications

Alexander Khaelss-Khaelssberg

Tel.: +43 664 8563001

<mailto:akhaelss@leisuregroup.at>