



Presseinformation

## **Bakerman hat sich Bio zertifizieren lassen**

- **Der Tiefkühlbackwaren-Spezialist besteht Bio-Zertifizierung nach EG-Öko-Basisverordnung und darf das Biosiegel ab sofort für ausgewählte Artikel nutzen**

**Gronau, 21. September 2020 – Erstmals hat sich Bakerman nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 Bio zertifizieren lassen. Eine zugelassene Öko-Kontrollstelle hat das Gronauer Unternehmen nach EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau kontrolliert und zertifiziert. Das Biosiegel schafft Transparenz und unterstreicht, dass die Qualitätskriterien, die durch die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau vorgegeben werden, eingehalten werden. Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, sind die drei wichtigsten Gründe für den Kauf von Biolebensmitteln: die artgerechte Tierhaltung, Regionalität sowie Umweltschutz. Vermeidung von Pflanzenschutzmittelrückständen, die Einhaltung von Sozialstandards und die Frische der Lebensmittel sind weitere Beweggründe für den Verzehr von Biolebensmitteln.**

„Nicht nur bei unseren Kunden, sondern auch bei den Endverbrauchern tragen wir Verantwortung und setzen uns stetig mit ihren Bedürfnissen auseinander. Das Biosiegel wird immer beliebter und wichtiger denn je für Endverbraucher. Wir möchten unseren Kunden daher Produkte anbieten, die den Bio-Standard erfüllen und für mehr Transparenz in der Auslage sorgen,“ betont Maike Bürse-Hanning, Leitung Qualitätsmanagement. Auch Heiko Thees, Inhaber von Bakerman freut sich über die Zertifizierung: „Für die Herstellung unserer Bio-Produkte, die vor allem unseren Pizza-Bereich abdecken, verwenden wir ausschließlich hochwertige Bio-Rohstoffe. Daher

freuen wir uns auch sehr, dass wir zukünftig das Biosiegel verwenden dürfen und unseren Kunden erstklassige Bio-Backwaren anbieten können.“

## **Über Bakerman**

Bakerman wurde 2007 in Gronau gegründet und ist bis heute inhabergeführt. Die damit einhergehenden kurzen Entscheidungswege, kombiniert mit der hohen Fachkompetenz, haben das Unternehmen innerhalb von 13 Jahren zu einem der Innovationstreiber und Trendsetter der Branche gemacht. Heute erzielt Bakerman mit insgesamt 50 Mitarbeitern am Standort Gronau einen Umsatz von 100 Millionen Euro. Als Spezialist für Qualitätsbackwaren im süßen wie auch herzhaften Bereich, bietet das Unternehmen, neben den Klassikern vor allem innovative Produkte mit handwerklicher Anmutung aus hochmodernen Produktionsanlagen. Seit 2020 runden Snacks mit vegetarischen Fleischalternativen das Sortiment von Bakerman ab. Zertifiziert nach IFS „Higher Level“ und mit langjähriger Branchenerfahrung, begleitet Bakerman Kunden auf höchstem Niveau. Dank der Kompetenz qualifizierter Bäckermeister in dem Entwicklungsteam, kann Bakerman neue Trendprodukte vorstellen und auf individuelle Kundenwünsche schnellstens eingehen. Zur Geschäftsleitung gehören heute Heiko Thees (Inhaber), Marcel Krug (Geschäftsführer), Friedhelm Leuders (Prokurist), Falk Löffler (Prokurist) und Wilhelm Voß (Prokurist).

**Für Rückfragen zu dieser Presseinformation wenden Sie sich bitte an:**

**Bakerman GmbH & Co. KG**

Aleksandra Reimann

Düppelstraße 17

48599 Gronau

02562. 908105 - 33

[aleksandra.reimann@bakerman.de](mailto:aleksandra.reimann@bakerman.de)