

# Für die Natur. Mit IP-SUISSE.

Die Bäckerei Hug setzt aus Überzeugung auf regionale, nachhaltig produzierte Produkte. Die Nachfrage danach ist in den vergangenen Jahren gestiegen. Hug geht in ihrem Engagement für Mensch und Umwelt einen Schritt weiter und stellt auf IP-SUISSE um. Dieses Label garantiert die umweltgerechte Produktion von hochwertigen regionalen Backwaren zu fairen Preisen.

Das Label IP-SUISSE steht für integrierte Produktion. Damit kann Hug die hohen Ansprüche an die Produkte im Einklang mit der Natur erfüllen. Verwendet werden Schweizer Rohstoffe, und produziert wird in der Schweiz. Dabei ist sichergestellt, dass die Lieferanten die Agrarflächen ökologisch nachhaltig bewirtschaften. Mit der Umstellung auf IP-SUISSE unterstreicht die Bäckerei Hug, wie wichtig ihr das Wohl von Kundinnen, Kunden und Umwelt ist.

## Was bedeutet IP-SUISSE?

IP-SUISSE erhält und fördert die Biodiversität in der Schweiz durch eine ökologisch und ökonomisch ausgewogene Landwirtschaft. IP-SUISSE zertifizierte Bauernbetriebe produzieren qualitativ hochwertige Nahrungsmittel, die zu fairen Preisen verkauft werden. Die Anforderungen sind hoch: IP-SUISSE Bauern verzichten auf Fungizide, Wachstumsregulatoren und Insektizide. Düngemittel werden nach klaren Vorgaben nur eingeschränkt verwendet: so viel wie nötig, so wenig wie möglich. Durch diesen schonungsvollen Umgang bleibt der Boden fruchtbar und artenreich.



Bild: IP-SUISSE / Jonas von Aesch

## Was die Umstellung für Hug bedeutet.

Auf die IP-SUISSE-Produktion umzustellen, wirkt sich auf den gesamten Betrieb der Bäckerei Hug aus. Als Erstes galt es Lieferanten zu finden, welche die gewünschten Rohstoffe integriert produzieren und in höchster Qualität liefern können. Sodann werden die IP-SUISSE-Rohstoffe speziell gekennzeichnet und gelagert. Regel-

mässige Kontrollen garantieren die sichere Zuordnung. Dazu trägt auch bei, dass die Mitarbeitenden laufend geschult werden, wie die IP-SUISSE-Rohstoffe zu verwenden sind.

## Die Kunden ziehen mit.

Erst wenn die IP-SUISSE-Produkte auch von den Kundinnen und Kunden geschätzt und verwendet werden,



schliesst sich der Kreis der Nachhaltigkeit. Jedes verkaufte und verwendete IP-SUISSE-Produkt stärkt die lokalen und regionalen Produzenten. Es trägt dazu bei, die Biodiversität zu erhalten und zu erweitern. Der Lohn dafür kann sich schmecken und riechen lassen: Die Kunden kommen in den Genuss von herrlichen Backwaren, die mit Schweizer Rohstoffen hergestellt worden sind, nach Heimat duften und ihre inneren und äusseren Werte offenbaren. Zu absolut fairen Preisen notabene.

## «Lassen Sie sich IP-SUISSE auf der Zunge zergehen.»

Auf den Wert von IP-SUISSE angesprochen, erklärt Paul Philipp Hug, Verwaltungsratspräsident bei der Hug Bäckerei AG: «Gemeinsam mit unseren

«Gemeinsam mit unseren Kunden leisten wir einen wesentlichen Beitrag zum verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt.»

Paul Philipp Hug,  
Verwaltungsratspräsident  
Hug Bäckerei AG

Kunden leisten wir einen wesentlichen Beitrag zum verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt.»

## Ein Plus auch für die Landwirte.

Die Landwirte erhalten bis zu 10 Prozent mehr Erlös für ihr Getreide und haben ausserdem eine Abnahmegarantie dafür. Dies wiederum führt dazu, dass sie auch weiterhin in die Nachhaltigkeit und Biodiversität investieren – entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Die Bäckerei Hug leistet gerne diesen Beitrag zur Erhaltung und Unterstützung der Schweizer Biodiversität. Damit alle auch in Zukunft aus einer Vielzahl von 1A-Backwaren auswählen können.