

NACHHALTIGKEIT – im Kunz gross geschrieben

Belebtes Wasser Grander Wasser, unser Wasser wird durch ein Wasserbelebungsgerät geführt, das ohne Strom & Chemie arbeitet. Dabei überträgt das Informationswasser seine hohe innere Ordnung auf das durchlaufende Leitungswasser; es ist bekömmlich, erhöht die Qualität bei den Teigen, lagert sich weniger ab und ist sehr angenehm weich zum Trinken.

Energie aus nachhaltigen Ressourcen Wir beziehen explizit Strom aus Schweizer Wasserkraftwerken.

Regionale, einheimische Produkte Wir verarbeiten – wo immer möglich – Produkte aus der näheren Umgebung aus dem Aargau, speziell dem Fricktal; sei das beim Getreide, den Früchten, den Eiern oder dem Fleisch etc. Damit tragen wir zu einem ökologischen Umgang mit den Transportwegen bei und unterstützen das einheimische Schaffen.

Butter, ein Produkt der Natur Seit über 30 Jahren verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Butter und kein Gramm Margarine – wir leben Qualität.

Grand Cru Couverture Wir verarbeiten ausschliesslich erstklassige Grand Cru Couverture. Edelste und sortenreine Cacaobohnen werden von der Schweizer Firma Felchlin als Grand Cru Couverture vorbereitet und sind das Grundmaterial für unsere Schokolade-Spezialitäten.

Foodwaste Ein Drittel aller Lebensmittel landet in der Schweiz im Abfall. Wir versuchen täglich unsere Produktionsmenge so zu steuern, dass wir zwar bis abends frische Produkte anbieten können und trotzdem der Anteil der Resten so klein wie möglich ist. Unsere Resten werden dem "Tischlein deck dich" oder dem "Backwaren Outlet" in Basel geliefert. Die letzten Reste werden für Tierfutter weiterverwertet und landen nicht im Abfall!

LED spart Strom Wir setzen konsequent auf LED-Lampen und tragen dazu bei, dass unsere Energieressourcen schonend gebraucht werden!

Dinkel, uralt und gesund Wir backen täglich köstliche Dinkelbrote aus Dinkel, einer uralten Weizensorte, welche reich an Vitaminen & Mineralstoffen ist. Diese Getreidesorte kommt ohne Dünger aus und eignet sich daher bestens für die Bioproduktion.

Cafébohnen Wir beziehen Cafébohnenmischungen, welche aus 23 Arabicasorten von Hand gepflückt sind. Wir brauchen pro Kaffee nur 7 Gramm Pulver, anstatt 12–14 Gramm wie bei den Automaten; daher ist unser Café sehr bekömmlich.

Aus- und Weiterbildung Nachhaltiges, soziales Verhalten bedeutet für uns auch, in die Aus- und Weiterbildung junger Menschen zu investieren. Wir bilden permanent rund 10 junge Menschen zu fachkompetenten Berufsleuten aus, mit welchen wir regelmässig Spitzenränge an Wettbewerben erreichen.

Kunz
the art of sweets

café bäckerei konditorei confiserie kunz AG art of sweets in Frick, Gipf-Oberfrick, Stein, www.sweetserland.ch