

Franz & Xaver

DEIN ALLGÄUER BIOBÄCKER

Die neue
Franz & Xaver
Produktion mit
Werksverkauf

Eröffnung
Ende 2020

*Wir sind
Bio!*



MEHR PLATZ FÜR BIO!

Ehrliche, frische, gesunde und regionale Backwaren aus leidenschaftlicher Handarbeit –
Bald auch in unserer neuen Produktion in Betzigau in der Westendstraße.



PRODUKTION

Wir wachsen! Deshalb verlagern wir unsere Produktion von Waltenhofen nach Betzigau. Hier entsteht aktuell eine neue, modern ausgestattete Produktionsstätte mit angeschlossenem Werksverkaufsshop mit ca. 1.000 Quadratmeter Gesamtfläche.

Ab Ende des Jahres geben hier unsere 8 Bäcker*innen und Konditor*innen alles: Sie kneten, formen und drehen die Teige weiterhin traditionell von Hand.

WERKSVERKAUF

Unser ofenfrisches Brot, die leckeren Brezen und die feinen Kuchen bekommst du direkt in unserem Werksverkaufsshop. Oder natürlich wie gewohnt in unserer Filiale in der Maler-Lochbihler-Straße oder den Coffee friends Shops in Dietmannsried und am Klinikum in Kempten.





MIT LAIB UND SEELE BIO

Wir sind überzeugt: Bio schmeckt man. Deshalb wird auch unsere neue Produktion wieder BIO-zertifiziert.

Das Thema Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen. Es ist wichtig, dass wir mit unseren Ressourcen sparsam und bewusst umgehen. Beispielsweise besteht unser Verpackungsmaterial deshalb vorwiegend aus recycelten Materialien.



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft





HÖCHSTE QUALITÄT

Qualität und Hygiene stehen für uns an oberster Stelle. Wir halten uns deshalb selbstverständlich an die HACCP-Richtlinien.

Da unsere Arbeit und unser ganzes Wirtschaften möglichst transparent und sinnvoll gestaltet sein soll, sind wir mit der DIN EN 9001:2015 zertifiziert. Dies ist eine branchenunabhängige Zertifizierungsnorm für Qualitätsmanagementsysteme. Durch die Zertifizierung unterliegt unsere Arbeit regelmäßigen Kontrollen – sowohl intern als auch extern.

BESTE PRODUKTE

In unserer neuen Produktion ist künftig viel Platz für neue Kreationen, traditionelle Brotsorten und feine Leckereien. Natürlich Bio, ohne Geschmacksverstärker und mit viel Liebe von Hand gemacht.

Wir beweisen Tag für Tag: Eine Produktion ohne Zusatzstoffe ist nach wie vor möglich. Lass dich von unserem breiten Sortiment überraschen!



**Bäcker (w/m/d)
aufgepasst!**

Lust, Backwaren in Bioland-
Qualität herzustellen?
Dann melde dich schriftlich:
info@franzundxaver.de

Franz & Xaver

Franz & Xaver Bäckerei Kempten

Maler-Lochbihler-Straße 2 · 87435 Kempten

Franz & Xaver Bäckerei Betzigau

Eröffnung 2020

Westendstraße 13 · 87488 Betzigau

im Coffee friends Shop Dietmannsried

Steinbühl 1 · 87463 Dietmannsried

im Coffee friends Shop am Klinikum

Robert-Weixler-Straße 48 · 87439 Kempten

📷 | 🌐 | www.franzundxaver.de

Qualität aus eigener Herstellung

Alle Backwaren ohne Zusatzstoffe
und **100 % BIO.**



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft