

04.09.2017 – 10:00 Uhr

Migros lanciert neue Brotgeneration

Zürich (ots) -

Ausschliesslich aus natürlichen Zutaten, besonders aromatisch und erst noch länger frisch: Das ist die neue Brotgeneration der Migros, welche von der Jowa in Gränichen hergestellt wird. Die Brote werden im Steinofen mit nachhaltiger Energie gebacken. Die Steinofenbrote der neuen Brotgeneration sind ab sofort in allen Migros-Filialen erhältlich.

Für die neue Brotgeneration wurde das Beste aus traditionellem Handwerk mit ausgeklügelter, intelligenter Technologie kombiniert. Dank extrem langen Teigruhezeiten entwickeln die Brote ein ausgeprägtes Aroma und bleiben viel länger frisch. Zudem sind die Brote aus wenigen rein natürlichen Zutaten hergestellt. Mehl, Wasser, Hefe, Salz sind die Hauptzutaten. Auf Allergene wie Nüsse, Eier und Milch wird gänzlich verzichtet. Das Getreide für das Mehl stammt aus nachhaltigem Anbau: Es kommt entweder Bio Getreide oder IPS-Getreide aus der Schweiz zum Einsatz. Verarbeitet wird der Brotteig auf modernsten Anlagen unter Einsatz von intelligenter Technologie. Momentan sind elf Steinofenbrote im Handel und das Sortiment wird kontinuierlich ausgebaut.

Neue Bäckerei für neue Brotgeneration

Für die neue Brotgeneration hat das M-Industrieunternehmen Jowa eigens eine neue moderne Bäckerei errichtet. Diese befindet sich neben der bereits bestehenden regionalen Bäckerei in Gränichen/AG und wurde nach 20-monatiger Bauzeit im März in Betrieb genommen. Mit dem Neubau weitet die Jowa ihre Produktionskapazität für Brot aus, das in den Migros-Filialen direkt beim Kunden fertig gebacken wird.

Nachhaltige Brote

Mit der neuen Brotgeneration wird eine nachhaltige und zukunftsweisende Energieversorgung etabliert. Das Holzheizwerk stellt die kontinuierliche Wärmeversorgung im Alt- und Neubau sicher und deckt gut 60 Prozent des Wärmeenergiebedarfs der gesamten regionalen Bäckerei in Gränichen ab. Für die Energiespitzen kommt weiterhin Erdgas zum Einsatz. 3'000 Tonnen CO2 sollen pro Jahr eingespart werden. Dies entspricht dem durchschnittlichen Energieverbrauch von 566 Vier-Personen-Haushalten pro Jahr.

Bekanntnis zum Wirtschaftsstandort Schweiz

Die Jowa hat rund 60 Millionen Franken in den neuen Standort in Gränichen investiert und hält am Werkplatz Schweiz fest. Sie gehört zu den grössten Arbeitgebern im Lande und beschäftigt rund 3200 Mitarbeitende. In der neuen Bäckerei arbeiten rund 40 Mitarbeitende.

Zürich, 04. September 2017

Portrait Jowa

Die Jowa AG ist ein Unternehmen der M-Industrie und überzeugt als führende Schweizer Bäckerei ihre Kunden aus Handel, Convenience Stores und Foodservice täglich mit einem vielseitigen Sortiment und individuellen Dienstleistungskonzepten.

Vom 1. Augustweggen, Crèmeschnitten über Teigwaren, Schinkengipfel, Krustenkranz, bis zum Zopf, teilweise sogar glutenfrei - das Bäckereisortiment reicht weit über die klassische Palette hinaus. Die Dienstleistungskonzepte sind speziell auf die Anforderungen der Kunden zugeschnitten und reichen von der Logistik, über die Vermarktung bis hin zur Produktion vor Ort.

Die genussvollen Jowa Brot- und Backwaren sind sehr beliebt. Die Jowa Brote kommen in jedem dritten Haushalt der Schweiz täglich frisch auf den Tisch.

Die Jowa mit Hauptsitz in Volketswil betreibt elf regionale Bäckereien, eine Hartweizenmühle, eine Teigwarenfabrik, einen Standort für glutenfreie Produkte sowie rund 100 Hausbäckereien in allen Regionen der Schweiz. Mit über 3'000 verschiedenen Produkten und einer jährlichen Produktionsmenge von über 166'000 Tonnen gehört die Jowa zu den bedeutendsten Nahrungsmittelproduzenten der Schweiz.

Link zu Bildmaterial: <http://www.jowa.ch/de/unternehmen/unternehmen/medien-news>

Für weitere Informationen: www.freude-am-geschmack.ch

Kontakt:

Monika Weibel, Mediensprecherin MGB,
Tel. 058 570 38 23, monika.weibel@mgb.ch

Heike Zimmermann, Leiterin Unternehmenskommunikation Jowa AG,
Tel. 044 947 97 16, Mobil 078 819 41 28, heike.zimmermann@jowa.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100806320> abgerufen werden.