

Wichtige Information für Sie:

Preisanpassungen

Liebe Kundinnen, liebe Kunden



Wie Sie sicher aus den Medien erfahren haben, sind bei unseren wichtigsten Rohstoffen die Beschaffungspreise stark angestiegen. Durch die verbesserten Anstellungsbedingungen gemäss neuem Gesamtarbeitsvertrag werden auch die Personalkosten erheblich grösser. Wir sehen uns deshalb veranlasst, auf den 1. Januar 2015 die Preise unserer Produkte ebenfalls anzupassen.

Sie finden die neuen Preise in unseren Verkaufsgeschäften.

Als treue Kundinnen und Kunden erhalten Sie dafür auch einen Mehrwert! Wie Sie wissen, stellen wir alle Produkte aus naturbelas-
senen Rohstoffen von Grund auf selber her. Die IP-SUISSE Mehle, das unbehandelte Kristall Natursalz, die Frischeier aus der Gemeinde und die Bio-Alpbutter Jänzimatt sind nur einige Beispiele für diesen Mehrwert.

Dazu gehört auch nachhaltiger Erwerb von Energie. Wir unterstützen dies mit dem Vollbezug EWO Naturstrom aus Wasserkraft. Auch unsere Kinder sollen in Zukunft eine intakte Natur vorfinden.

Mit der handwerklichen Herstellungspraxis und dem tollen Verkaufsteam in unseren Verkaufsstellen Stalden, Sarnen, Wilen garan-
tieren wir Ihnen gerne feinste Gaumenfreuden ohne künstliche Zu-
satzstoffe!

Bitte melden Sie sich direkt bei uns, wenn Sie Fragen oder Anregungen haben.

Herzlichen Dank für Ihre Treue.

Marco Berwert und das Beck Berwert Team

PS: Schwanderbrot macht d'Bagge rot!

(Goldmedaille Swiss Bakery Trophy 2014/2015)

