

Beck Glatz Confiseur AG

Branche	Gastronomie und Hotellerie
Mitarbeitende	120
Mitglied seit	2012
Eingereichte Projekte	11

Thomas Glatz
 Geschäftsführer
 031 300 20 02
 original@mandelbaerli.ch
 www.mandelbaerli.ch



100 % Bern

Beck Glatz Confiseur konzentriert sich auf qualitativ höchstwertige Produkte mit einem grossen Anteil an biologisch produzierten Lebensmitteln. Das nachhaltige Umweltmanagement wurde mehrfach ausgezeichnet.

Das Team bei der Bäckerei lebt die Rolle als Pionier für eine genussvolle und lebenswerte Zukunft. Aus diesem Grund stammen Rohmaterialien wie Butter, Milch, Mehl oder Fleisch zu 100 % aus Produktion aus dem Kanton Bern. Die Verkürzung der Transportwege reduziert das CO₂ nachhaltig: Die Kundinnen und Kunden geniessen «nachhaltige Gipfeli». 153 Jahre Glatz – eine nachhaltige Unternehmensgeschichte.

Auslieferungen per Velokurier

Beck Glatz Confiseur unterstützt die Idee des CO₂-neutralen Transportsystems und liefert wenn immer möglich per Velokurier aus. 2017 hat die Bäckerei auf diese Weise 91 Autolieferungen von insgesamt 235 km Länge in Bern durch den Velokurier ersetzt. Dadurch konnte der CO₂-Ausstoss reduziert und den Strassenverkehr entlastet werden. Kleine Einsparungen führen manchmal zu Projekten mit grossem Einsparungspotenzial: Glatz wird 2018 erstmals die Verkaufsstellen mit einem Elektrowagen beliefern. Das passt zum Unternehmen, das sich seit 2012 bei der Klimaplatform engagiert.

CO₂-Einsparung nicht quantifizierbar

CO₂-Einsparung bereits in den Vorjahren angerechnet

