



## Naturel

### Marken- und Programminhaber

Naturel  
Molkereistrasse 21  
3052 Zollikofen

Telefon 031 910 60 00  
Email: [info@ips-naturel.ch](mailto:info@ips-naturel.ch)  
[www.ips-naturel.ch](http://www.ips-naturel.ch)

Naturel ist ein Qualitätslabel der IP-SUISSE speziell für gewerbliche Bäckereien.

Der Verein bezweckt die gemeinsame Konzeptionierung und Finanzierung der Vermarktung von Broterzeugnissen und Backwaren auf der Basis von Brotgetreide aus IP-SUISSE-Label-Produktion und den Anforderungen Naturel gemäss gültigem Reglement und Pflichtenheft für das Qualitätslabel Naturel über das regionale Gewerbe. Naturel ist eine eingetragene Marke des SBC, Änderungen des Reglements Naturel sind mit dem Verein abzusprechen.

### Zielpublikum

Bäcker / Bäckereien.

Bäcker / Bäckereien müssen Mitglied des SBC sein, um Mitglied werden zu können.

### Kundennutzen (Top 6)

Naturel-Backwaren sind schmackhaft und leicht bekömmlich: Naturnahe, traditionelle Produktionsverfahren und auserlesene, auf einheimischem Grund und Boden gewachsene Rohstoffe entwickeln während der Verarbeitung diesen «chüschtigen», natürlich feinen Geschmack und die Verdauung freut sich über die wertvollen, bekömmlichen Bissen.

Naturel-Backwaren liefern wertvolle Lebensenergien.

Naturel-Backwaren sind lange haltbar: Die Kombination aus wertvollen, natürlichen Rohstoffen und dem naturnahen Verarbeitungsprozess belässt die natürliche Feuchtigkeit länger im Backgut, bewirkt ein langes frisch- und schmackhaft bleiben, verlängert die Halt-

barkeit und sorgt für einen feinen, bekömmlichen Genuss bis zum letzten Bissen.

Naturel-Backwaren kommen ganz ohne chemische Treibmittel und Konservierungsstoffe aus: Naturel-Backwaren werden nach traditionellen Produktionsverfahren, mit natürlichen Treibmitteln und ganz ohne chemische Zusatzstoffe hergestellt.

Naturel-Backwaren beinhalten einheimische, nachhaltig und naturnah produzierte Rohstoffe: Die Naturel-Rohstoffe stammen primär aus einheimischem Anbau. Alle Standard-Mehle stammen beispielsweise aus IP-SUISSE-Label-Produktion, sichern den hohen Qualitätsanspruch von Naturel und faire Marktverhältnisse für die Getreidebauern.

Naturel-Backwaren fördern die Biodiversität.

### Reglemente / Standards

<https://www.ips-naturel.ch/baeckermeister/dienste/downloads/>

### Auszeichnungsmöglichkeit

Die Bäckereien können die Produkte mit dem Naturel- oder mit dem IP-SUISSE-Käfer-Logo kennzeichnen.

### Anmeldung

Bei Naturel / IP-SUISSE

### Audit

Audit alle 3 Jahre durch ProCert.

### Zertifikatsgültigkeit

3 Jahre

### Kosten

Die Kontroll- und Zertifizierungstätigkeit wird über den Mehlpriis abgegolten.

### Kontaktpersonen ProCert

Stefan Wyss  
Telefon 031 560 67 72  
Email: [s.wyss@procert.ch](mailto:s.wyss@procert.ch)

Quellenangabe: [www.naturel-ips.ch](http://www.naturel-ips.ch)