GOETHEANUM COMUNICACIÓN

Goetheanum, Dornach, Suiza, 3 de noviembre de 2022

**250 000 croissants al año**

**La Vital-Speisehaus-AG ha convertido su panadería interna en la segunda mayor panadería Demeter de Suiza**

**La panadería ecológica del Vital-Speisehaus-AG ha aumentado su superficie operativa a 750 metros cuadrados. En la empresa, que tiene su origen en una producción de panes para el consumo familiar, once panaderos producirán ahora un millón de unidades de 230 productos por año. La gama de productos de la panadería, cercana al Goetheanum, abarca panes de masa madre del horno de leña.**

Vital-Speisehaus-AG incluye el restaurante Speisehaus, con cafetería y catering para eventos, la tienda ecológica Vital con boutique de pan y la panadería ecológica, que en este momento es el departamento más fuerte en términos de facturación. La empresa suministra productos de panadería de Demeter y otros proveedores, a tiendas ecológicas, cafeterías y hoteles, 42 tiendas Coop en las regiones de Basilea y Berna y tiendas Alnatura en Suiza. Los productos se distribuyen en toda Suiza a través del mayorista ‹Bio Partner›.

«La ampliación del espacio de la fábrica y al aumento de la producción no afectará a la producción habitual», afirma Lucas Didden, director general de Vital-Speisehaus AG. «Todos los productos de nuestra panifactoría seguirán siendo elaborados artesanalmente, y solo con harina de calidad Demeter». La panadería ecológica trabaja de acuerdo con las directrices y control de calidad de Demeter Suiza y Bio-Suisse.

La especialidad son los panes fermentados, particularmente fáciles de metabolizar debido a su baja acidificación. El proceso de amasado incluye un constante subir y bajar la masa, después sigue una fermentación suave que puede durar más de 72 horas. Los panes de masa madre se cuecen en un horno de leña. La panadería Vital-Speisehaus es el único lugar en el que se producen los croissants de mantequilla en calidad Demeter para toda Suiza.

Para los directores generales de Vital-Speisehaus-AG, Thomas Didden y Lucas Didden, también son importantes las condiciones de trabajo saludables. Las nuevas salas de producción, situadas en la segunda planta de un edificio industrial, permiten trabajar con luz natural. Para evitar la monotonía, los panaderos cambian de actividad y horario en dos turnos.

(2115 caracteres/SJ; traducido por Michael Kranawetvogl)

**Web (en alemán)** www.speisehaus.ch/baeckerei

**Contacto** Lucas Didden, info@speisehaus.ch