



THERESE MÖLK
Pures Brot.

GEWINNER FREUEN SICH ÜBER JAHRESVORRAT AN BIO-BROT VON THERESE MÖLK

Im Rahmen der groß angelegten Bio-Kampagne verlost die Bäckerei Therese MÖlk und Baguette drei Jahresvorräte an Bio-Brot. Das Gewinnspiel erfreute sich an sehr großer Beliebtheit. Nun wurden die Preise an die glücklichen Gewinnerinnen übergeben. Diese dürfen sich ab sofort und für ein ganzes Jahr über ein gratis Bio-Brot, täglich abzuholen in ihrer Stamm-Baguette-Filiale, freuen.

Völs, 16.07.2021 – Bio kaufen lohnt sich. Für die Umwelt, für die heimische Landwirtschaft und für unsere Gesundheit. Denn Bio-Produkte weisen einen höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt auf und enthalten mehr lebensnotwendige Aminosäuren. Im Zuge der groß angelegten Therese MÖlk Bio-Kampagne im Frühjahr wurden zahlreiche wichtige Vorteile von Bio-Backwaren an die Konsumenten kommuniziert. Ein Highlight der Aktion stellte das Bio-Gewinnspiel, bei dem drei Jahresvorräte an Bio-Brot verlost wurden, dar.

Gewinn an Kundinnen übergeben.

Zahlreiche Baguette-Kunden haben ihre Rechnung mit mindestens einem gekauften Bio-Artikel eingereicht und am Gewinnspiel teilgenommen. Den Jahresvorrat an Bio-Brot haben drei glückliche Gewinnerinnen aus Wattens, Fiss und Telfs gewonnen. Bei der Preisübergabe in der Baguette-Filiale in Wattens freut sich Gewinnerin Zita Schlachter: „Dieser Preis ist von sehr hohem Wert für mich, über ein gut schmeckendes Brot kann man sich jeden Tag aufs Neue freuen!“ Auch Lena aus Fiss und Isabella aus Telfs können es kaum abwarten, sich durch das Therese MÖlk Bio-Brotssortiment zu kosten.

22 Bio-Brote bei Baguette.

Bereits 34% der Rohstoffe von Therese MÖlk werden in Bio-Qualität angeliefert. Daraus werden 22 Bio-Brote für Baguette gebacken. Aber das soll noch lange nicht alles gewesen sein, weitere Brote in Bio-Qualität sind bereits in Planung. „Wir wollen unser Sortiment Schritt für Schritt auf Bio umstellen, denn Bio lohnt sich vor allem für die Zukunft“, erklärt Mathias MÖlk, Miteigentümer der Firma MPREIS. Übrigens stammen derzeit ca. 20% der Lebensmittel in Österreich aus biologischer Produktion. Es wäre durchaus möglich 100% Bio zu erreichen, zum Wohle unserer Gesundheit und auch für die Zukunft unseres Planeten.

Bäckerei Therese MÖlk

Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH
Floraniweg 16a, 6176 Völs, Austria

Pressekontakt

Stefanie Graber, BA
stefanie.graber@mpreis.at



THERESE MÖLK
Pures Brot.

Weitere Informationen über die Bio-Brote der Bäckerei Thereses MÖlk sind abrufbar unter:
www.therese-moelk.at

Foto/Bildunterschrift:

v.l.n.r.: Romana Moser (Bäckerei Therese MÖlk), **Zita Schlachter** (Gewinnerin Wattens), Nici (Baguette-Mitarbeiterin) Karoline (Baguette-Mitarbeiterin)

v.l.n.r.: Daniel (Baguette-Mitarbeiter), **Isabella Grutsch** (Gewinnerin Telfs), Romana Moser (Bäckerei Therese MÖlk)

v.l.n.r.: Romana Moser (Bäckerei Therese MÖlk), **Lena Strigl** (Gewinnerin Fiss), Sarah (Baguette-Mitarbeiterin)

Fotonachweis: Bäckerei Therese MÖlk

Über Bäckerei Therese MÖlk

Die Bäckerei Therese MÖlk ist ein 2013 neu errichteter Produktionsbetrieb der Firma MPREIS in Völs bei Innsbruck. Nach der Philosophie „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ wird pures Brot ohne künstliche Zusatzstoffe wie anno dazumal gebacken. Jährlich werden in der Bäckerei rund 12.000 Tonnen Brot und Gebäck aufbereitet und an die MPREIS-Supermärkte und Baguette-Brotfachgeschäfte in Tirol, Salzburg, Kärnten, Vorarlberg, Oberösterreich und Südtirol geliefert.

Nachhaltigkeit ist ein elementarer Teil der Unternehmensphilosophie. Durch modernste Technologien können 40 Prozent Energie gespart werden, ein eigenes Blockheizkraftwerk wird betrieben und eine Photovoltaikanlage am Dach und an der Fassade fängt jedes Jahr über 800.000 Kilowattstunden Sonne ein. Therese MÖlk bäckt zudem nicht für die Tonne und denkt damit weit über den Rand der Bäckerschaukel hinaus.

Weitere Informationen unter: www.therese-moelk.at

Bäckerei Therese MÖlk

Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH
Florianiweg 16a, 6176 Völs, Austria

Pressekontakt

Stefanie Graber, BA
stefanie.graber@mpreis.at