



Ihr guter...

Liebig



ÜBER UNSER UNTERNEHMEN

Wir sind eine große Familie

Unsere Bäckerei „Ihr guter Liebig“ ist seit ihrer Gründung 1905 in Familienbesitz. Das Familiäre ist uns sehr wichtig und gehört zu unserem Unternehmen wie täglich frisches Brot und knusprige Brötchen.

Wir nehmen uns immer wieder die Zeit, mit den Kund:innen zu plaudern, die in unseren Cafés einen Snack oder ein Stück Kuchen genießen. Wir hören ihnen aufmerksam zu, beantworten Fragen rund um unser Sortiment und nehmen Anregungen und Wünsche auf.

Gern gehen wir auch direkt zu ihnen an den Tisch und tauschen uns über Neuigkeiten aus der Region aus. Hier, in Darmstadt und Umgebung, sind wir fest verankert; wir sprechen in vielerlei Hinsicht die gleiche Sprache wie unsere Kund:innen.

Als kleineres Unternehmen mit zirka 60 Angestellten pflegen wir einen so nahen Kontakt genauso nach innen – zu unserem Team. Bei Fragen und Problemen können die Mitarbeiter:innen direkt zu uns kommen; die Geschäftsführung hat immer ein offenes Ohr für sie.

Wir betrachten unsere Angestellten als Teil der Familie. Wohl auch deswegen halten viele von ihnen dem Unternehmen schon sehr lange die Treue.

Ihre Familie Liebig



Fünf Generationen „Ihr guter Liebig“

1905 1939 1967 1997 2022

Friedrich Liebig
(Gründer)

Philipp Liebig
und
dessen Frau
Margarete

Philipp Friedrich
Liebig
und dessen
Frau Elli

Kurt Liebig
und dessen
Frau Sylvia

Christopher
Liebig
und dessen Frau
Marion





SO ARBEITEN WIR



Hier finden Sie unseren aktuellen Brotplan



Bekömmlich, regional und nachhaltig – hoher Qualitätsanspruch an uns selbst

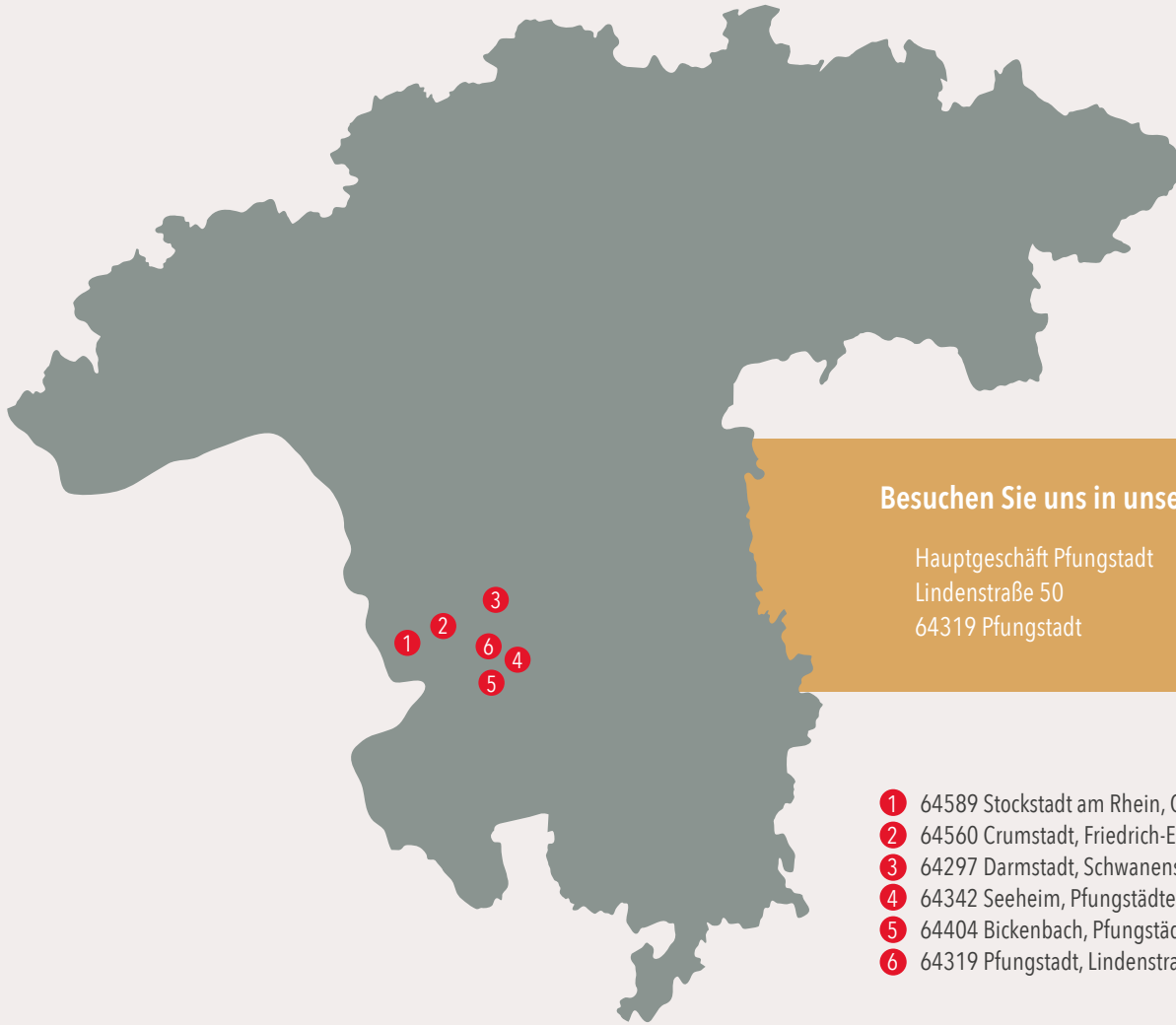
Wir stellen unser gesamtes Backwaren-Sortiment in der eigenen Backstube her. Soweit es geht, verwenden wir Rohstoffe aus der Region. Wir wollen immer wissen, wo die Zutaten herkommen.

Mehl liefert uns die Schlossmühle in Mühlthal; das Getreide wächst in der Umgebung, zum Beispiel im Ried und im Odenwald. Eier bekommen wir vom Bauernhof in Ober-Ramstadt und Honig aus Bickenbach. Außerdem kochen wir selbst Konfitüre.

Für unsere Produkte zur vollwertigen Ernährung mahlen wir Vollkornmehl in unserer eigenen Steinmühle. Unsere selbst angesetzten Sauerteige reifen deutlich länger als die Teige für die meisten Brote aus dem

Supermarktregal. Der Zeitaufwand lohnt sich: Unsere Brote werden dadurch sehr aromatisch und bekömmlich. Brot, Brötchen und Stückchen, die abends in den Fachgeschäften übrig bleiben, geben wir zum großen Teil an den „Warenkorb“ weiter. Brötchen aus der Retoure verarbeiten wir zu Weckmehl, und zweimal pro Woche kommt ein Bauer aus der Region, der Altbrot und -brötchen zur Verfütterung an seine Schweine mitnimmt. So werfen wir sehr wenig weg.

Schon bei der Herstellung setzen wir auf Nachhaltigkeit: Über unsere Photovoltaik-Anlage erzeugen wir einen Teil des Stroms, der für die Backöfen benötigt wird, selbst. Zum Beliefern unserer Fachgeschäfte fahren wir mit E-Transportern. Der Ladestrom kommt so weit möglich ebenfalls aus der Solaranlage.



Ihr guter...

Liebig

Besuchen Sie uns in unseren 6 Fachgeschäften

Hauptgeschäft Pfungstadt
Lindenstraße 50
64319 Pfungstadt

Tel.: 06157/2722
Mail: info@ihr-guter-liebig.de
Web: www.ihr-guter-liebig.de

Mo – Fr: 6 – 18 Uhr
Sa: 6 – 16 Uhr
So: 7 – 16 Uhr
(feiertags geschlossen)

- ① 64589 Stockstadt am Rhein, Oberstraße 11
- ② 64560 Crumstadt, Friedrich-Ebert-Straße 44
- ③ 64297 Darmstadt, Schwanenstraße 6
- ④ 64342 Seeheim, Pfungstädter Straße 7
- ⑤ 64404 Bickenbach, Pfungstädter Straße 1
- ⑥ 64319 Pfungstadt, Lindenstraße 50



GETRÄNKE GRÜNIG GmbH

Bergstraße 22
64319 Pfungstadt
Tel.: 06157 / 22 06
getraenkegruenig@gmx.de

Kennen Sie schon unsere Partner?

Fachbetrieb für Bäckereitechnik

mit Privatkundenverkauf in Babenhausen oder unter www.milbrandtshop.de



Riesenauswahl an Bäckereimaschinen



Back-Zubehör, auch für privat Siemensstr. 16 - Babenhausen

Mit uns kannst du backen!



Milbrandt GmbH | 64832 Babenhausen | Telefon: +49 6073 744 8640 | E-Mail: info@milbrandt.de

www.milbrandt.de