

# Zertifikat

## Hygiene- und Qualitätssicherung

### Schelbert, Bäckerei-Konditorei-Café 6436 Muotathal

Hiermit bestätigen wir, dass dieses Unternehmen die Umsetzung der Selbstkontrolle, basierend auf der am 1. März 2008 in Kraft gesetzten Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis des Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbes, erfüllt und hinreichend dokumentieren kann.

Die Überprüfung der Produktionsräumlichkeiten sowie die Herstellungsprozesse der Rahmkirschtorten, einschliesslich Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe, vermochten zum Zeitpunkt der Begehung vollumfänglich zu überzeugen.

Diese Bescheinigung ist drei Jahre ab Ausstellungsdatum gültig.

Bern, 29. März 2016

**Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC**



Beat Kläy  
Direktor SBC



Daniel Jakob  
Hygiene- & QS-Auditor  
Dipl. zert. SiFa/EKAS

