



Jetzt plaudern



*Wir retten die wertvollen,
ungenutzten Nebenprodukte aus der Brauerei
und verwandeln sie für dich in
genussvolles Food.*



brewbee.ch

*Get to know more
about us and our
products!*



brewbee

macht Gutes aus Gutem

Eine Marke der Brauerei Locher





«Es kann doch nicht sein,
dass die ganzen guten
Nähr- und Ballaststoffe
nicht so verwertet wer-
den, wie sie es verdienen.»

Karl Locher

Seit 1989 Mitinhaber der
Brauerei Locher



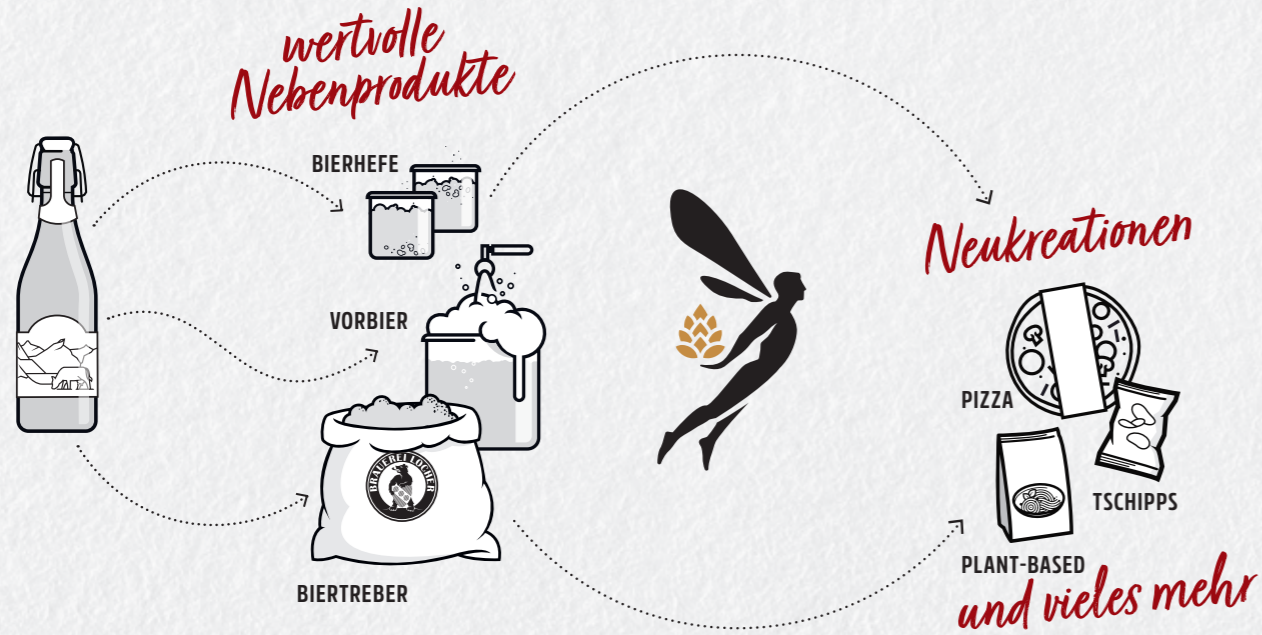
*Warum wir Gutes
aus Gutem machen*



Wenn es um innovative Nachhaltigkeitsideen geht, nehmen wir als Brauerei Locher in Appenzell eine Pionierrolle ein. Denn die Tonnen von wertvollen Nebenprodukten, die bei der Bierproduktion entstehen, einfach ungenutzt entwerten? Nicht mit uns!

Und weil Wiederverwertung für uns eine echte Herzensangelegenheit ist, haben wir mit brewbee auch gleich ein neues Food-Upcycling Start-up gegründet. Denn wir haben noch ganz viele neue Ideen für super leckere, ressourcenschonende Produkte.

DER BREWBEE
Kreislauf



Mit Pizza und Co.
gegen Food Waste



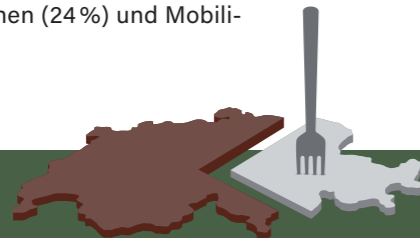


Wir haben eine klare Mission

Mit brewbee tragen wir dazu bei, dass weniger verschwendet wird. Weniger Food Waste bedeutet auch weniger Anbauflächen und damit weniger Düngung und Bewässerung, weniger Transport und Energieverbrauch. Und das ist richtig gut für unsere Umwelt und unser Klima!

28%

der Umweltbelastung durch den Konsum in der Schweiz werden von der Ernährung verursacht, vor Wohnen (24%) und Mobilität (12%).



350'000 ha

des Bodens wird genutzt, um das zu produzieren, was die Schweiz verschwendet, d. h. mehr als die Gesamtfläche aller Kulturflächen in der Schweiz.



Unsere Werte

Sinnvoll

Wir denken zirkulär im Sinne der Kreislaufwirtschaft und versuchen allem immer wieder einen Wert zu geben.

Wegweisend

Wir gehen mutig voran und sind innovativ.

Nachhaltig

Wir begegnen der Endlichkeit von Rohstoffen, der Umweltverschmutzung und dem Klimawandel mit verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen.

Genussvoll

Alles was wir anbieten, schmeckt und ist qualitativ erstklassig.

Verwertend

Wir tragen dazu bei, die Verschwendung von Lebensmitteln im Produktionsprozess zu verringern.

Ehrlich

Wir sind so echt und ehrlich wie das Quellwasser aus dem Alpstein mit dem wir unser Appenzeller Bier brauen.



DAS BREWBEE-SORTIMENT

Pizzas



*ohne künstliche
Konservierungsstoffe*

GENUSSVOLL

NACHHALTIG

WEITERE
PIZZA-
LECKEREIEN
IM SHOP



Nachhaltigkeit zu 100 %
hausgemacht: 10 % Malztreber,
Vorbier sowie eine Mischung
aus Sauerteig und Hefe machen
unseren Pizzateig so luftig und
nachhaltig. Belegt mit aus-
gewählten, wertvollen Zutaten
entstehen unsere wunderbaren
Pizza-Kreationen.



DAS BREW-BEE-SORTIMENT

Tschipps

aus Gerstenmalz



wertvolle
Nebenprodukte

NAHRHAFT

Extra nachhaltig und supergesund: 39 % Malztreber aus der Bierproduktion sorgen bei unseren Tschipps für 30 % mehr Ballaststoffe. Zudem haben unsere Tschipps sogar 30 % weniger Fett als herkömmliche Kartoffelchips.



DAS BREWBEE-SORTIMENT

Müesli



Enthält 0 % Zusatzstoffe: 35 % wiederverwerteter Malztreber machen unsere Korn-Flakes so gesund, lecker und nachhaltig. Diese werden in unseren Müesli-Mixen perfekt mit weiteren köstlichen Zutaten ergänzt.



KÖSTLICH

natürlicher
Geschmack

BALLASTSTOFFREICH





PLANT-BASED



Rein pflanzlich

REICH AN PROTEINEN

DAS BREW-BEE-SORTIMENT

Plant-based Produkte



Doppelt nachhaltig:
Die Welt ist auf der Suche nach neuen Proteinquellen. Wir sind in der Bierproduktion fündig geworden und machen aus den Nebenprodukten unsere plant-based Linie. 54% Protein und ein Treiberanteil von 41% verhelfen zu einer ausgewogenen Ernährung. Wir bieten zwei «Schnittarten» an: «brewbee Ghackets» und «brewbee Gschnetzlets».



DAS BREWBEE-SORTIMENT

Lasagne



Unsere vegetarische Lasagne, verfeinert mit nachhaltigem plant-based Ghackets aus Biertreber, verbindet Geschmack und Umweltbewusstsein perfekt. Ein Genuss, der nicht nur dir, sondern auch der Umwelt gut tut!

OHNE KÜNSTLICHE
KONSERVIERUNGSMITTEL

genussvoll







DAS BREWBEE-SORTIMENT

Ravioli



Ravioli trifft Ricotta – ein Genuss, der mit jedem Bissen begeistert. Gefüllt mit nachhaltigem plant-based Ghackets aus Biertreber und Ricotta, wird dieses Essen zum besonderen Erlebnis. Probier es aus und lass dich überzeugen!

Upcycling
Zutaten

OHNE KÜNSTLICHE
KONSERVIERUNGSTOFFE





DAS BREWBEE-SORTIMENT

Salatsauce



Upcycling-
Zutaten

GESCHMACKVOLL



Tu dir und der Umwelt was Gutes mit einem ausgewogenen Salat und unserer nachhaltigen Salatsauce! Verfeinert mit Bierbrandessig aus unverkauftem Bier - pure Nachhaltigkeit auf deinem Teller!



DAS BREWBEE-SORTIMENT

Mmmh...



Bezeichnung	Verkaufseinheiten
Müesli	
Appenzeller Müesli-Mix Classic	500 g / 40 g
Tschippis	
Tschippis Paprika	150 g / 90 g / 30 g
Tschippis Sea Salt	150 g / 90 g / 30 g
Tschippis Rosemary & Herbs	150 g / 90 g / 30 g
Tschippis Smoked Black Pepper	90 g / 30 g
Tschippis Tandoori Curry	150 g
Lasagne	
Lasagne mit Malztreber-Texturat	400 g / 2,4 kg
Ravioli	
Ravioli Ricotta und Plant-Based Gerstenmalz	250 g / 1 kg
Salatsauce	
Salatsauce italienisch	500 ml
Salatsauce französisch	500 ml
Salatsauce provençale	500 ml

Bezeichnung	Verkaufseinheiten
Plant-based	
Ghackets	1 kg / 100 g
Gschnetzlets	1 kg / 100 g
Pizza	
Brauerei Pizza Margherita	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Pancetta	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Salami Prestige	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Serrano	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Verdura	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Prosciutto	Karton à 1 Stück

Unser einmaliges Explorer-Sortiment, die saisonale Quartalspizza und weitere leckere Pizza-Kreationen findest du in unserem Shop: shop.brauereilocher.ch/brewbee.

So fein kann
Upcycling sein!





brewbee

**Bei uns ist
Hopfen & Malz
nie verloren.**

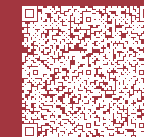


brewbee.ch



Oliver Schmid
Verkaufsaussendienst
Lebensmittel

+41 78 903 77 11
o.schmid@brewbee.ch



brewbee AG
Brauereiplatz 1
CH-9050 Appenzell
brewbee.ch