

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Qualität

Die Rückbesinnung auf die ursprüngliche Art des Backens

Sabine Wallner, Gragger & Cie Holzofenbäckerei GmbH

Gragger und Cie bäckt Brot und Mehlspeisen mit hohem Qualitätsanspruch - und viel sozialem Engagement. Wir stellen qualitativ hochwertige Bio Backwaren auf natürliche Weise her, mit besten Rohstoffen, mit der Hand und im Holzofen gebacken. So wie früher. Brot und Gebäck sind für uns mehr als ein Grundnahrungsmittel. Unsere Bio-Backwaren sollen ein Genuss sein, den man sich gönnt und der einen verwöhnt. Ebenso möchten wir mit unseren Bio-Mehlspeisen den Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

"Für uns ist Brot mehr als nur ein Grundnahrungsmittel. Bei uns gehen Genuss und Verantwortung Hand in Hand."

Begonnen hat unsere Geschichte in der alten Mühle in Ansfelden bei Linz. Das war 1997. Bis heute zaubern wir dort täglich unsere köstlichen Backwaren. 2010 ging es nach Wien und dann weiter nach Berlin. Und irgendwann hat es uns nach Afrika (Senegal) verschlagen, wo 2015 die erste Filiale eröffnet wurde.

Genuss und Verantwortung gehen bei uns Hand in Hand. Wir sind eine Bäckerei, die sich sozial engagiert, auf umweltverträgliche Produktion achtet und sich um das Weiterbestehen des Handwerks bemüht. Wir backen direkt vor den Kunden. Dadurch können unsere Backwaren mit allen Sinnen erlebt werden.

Seit 2009 bilden wir über das Caritas-Kooperationsprojekt „BackMa's“ lernschwache Jugendliche für den Arbeitsmarkt aus. Die Ausbildungsstätte befindet sich in der Stammbäckerei in Ansfelden bei Linz. Bisher konnten wir 23 Jugendlichen das Bäckerhandwerk weitergeben. 10 Jugendliche befinden sich derzeit in Ausbildung.

www.gragger.at

Online seit 26.11.2019 (Aktualisiert: 20.03.2023)