



© privat

Wirtschaft für morgen

Über den Brotrand hinaus denken

Peter Pföß, Bäckerei Pföß

Peter Pföß vermengt in seiner Bäckerei traditionelles Handwerk mit regionalen Zutaten zu einem Brotlaib. Tradition ist uns wichtig. Seit 1875 ist die Bäckerei in Familienbesitz und setzt seither auf biologische Zutaten und Regionalität. Durch die generationenübergreifende Weitergabe führen wir mit Blick in die Zukunft und traditionell verankerten Werten einen modernen, leistungsfähigen Betrieb. Mit immer neuen Produktideen und unserem aufmerksamen Eingehen auf Kundenwünsche ist der Erfolg garantiert. Mittlerweile führt die fünfte und sechste Generation die Bäckerei-Linie mit 35 MitarbeiterInnen und expandiert an 4 Standorten.

"Bei der Herstellung unserer Teigwaren setzen wir auf Regionalität, Bio-Zutaten und langjährige Handwerkskunst. So schonen wir die Umwelt, leisten einen Beitrag für die heimische Wirtschaft und beglücken unsere KundInnen bereits in der Früh."

Unsere Produkte werden mit viel Liebe aus hochwertigen Bio-Produkten von Hand gefertigt. Diese Hingabe verbessert nicht nur den Geschmack, sondern auch unsere Arbeitshaltung und unseren Umgang mit Rohstoffen und Ressourcen. Wir backen schonend und orientiert an

Bedarf und Nachfrage der Kundschaft. Traditionelle Handarbeit wie damals kombiniert mit modernen Einflüssen lassen regionale Produkte nachhaltig vermarkten. So schmeckt Heimat.
pfoess.com #unternehmenumwelt

Online seit 05.08.2021 (Aktualisiert: 21.03.2023)