



Das riecht man ... Das schmeckt man ... Ganz Wels bäckt: Ab April serviert Hofer ofenfrisches Brot und Gebäck

Ab 3. April duftet es in sämtlichen Hofer-Filialen im Raum Wels nach köstlichem Brot und Gebäck. Denn ab diesem Zeitpunkt wird fleißig gebacken. Nach ersten Pilotmärkten in Tirol schickt Österreichs beliebtester Lebensmittelhändler unter dem Namen „Backbox“ nun weitere fünf Testmärkte ins Rennen. Die knusprig-frische Produktpalette an Backwaren umfasst je nach Standort bis zu 20 Artikel.

(Sattledt, 27. März 2013; Hofer) Das riecht man, das schmeckt man und das sieht man: Mit dem neuen Brot- und Backwarensystem „Backbox“ lässt Hofer nicht nur optisch alle fünf Filialen im Raum Wels/Sattledt in neuem Glanz erstrahlen. Auf knapp neun Metern präsentiert Österreichs Diskonter Nummer 1 über 30 abgepackte und darüber hinaus bis zu 20 frisch gebackene Brot- und Gebäcksorten. „Mit der Backbox kommen wir dem Wunsch unserer Kunden nach laufend ofenfrischem Brot und Gebäck zum gewohnt günstigen Preis nach. Besonders wichtig ist uns, dass unsere Backwaren aus qualitativ hochwertigen Zutaten hergestellt und in echter Handwerksqualität verarbeitet werden“, freut sich Generaldirektor Friedhelm Dold über die Testfilialen. „Das umfangreiche Sortiment reicht von knusprigen Weiß- und Spezialbroten über resches Kleingebäck bis hin zu pikanten Snacks sowie köstlichem Feingebäck. Bio-Liebhaber bedienen wir vorerst mit dem Kürbiskernweckerl unserer Nachhaltigkeits-Linie Zurück zum Ursprung“, ergänzt sein Kollege Günther Helm.

Mehrere „Backbox“-Modelle im Test

Hofer schickt mehrere unterschiedliche Brot- und Backwarensysteme in den Testlauf: In vier Filialen können sich Konsumenten selbst ein Bild von der „Hofer-Backstube“ machen, denn sowohl beim Backen als auch beim Bestücken der Regale kann man den Mitarbeitern über die Schulter schauen. Gebacken wird in bis zu 55 m² großen Backnischen. Von dort aus serviert Österreichs beliebtester Lebensmittelhändler seinen Kunden 20 verschiedene ofenfrische Backwaren. Der Kunde wählt sein Lieblingsbrot oder -gebäck aus und entnimmt es ganz einfach den Präsentationsvitrinen.

Ein alternatives Modell in Form eines Backautomaten wird in der Filiale in der Dalistraße in Wels-Nord getestet. Kunden wählen bequem per Knopfdruck aus 17 unterschiedlichen Brot- und Gebäcksorten. Diese werden innerhalb kürzester Zeit ausgeworfen, und der Kunde kann sein duftendes Weckerl mühelos einsackern. Gebacken wird bei dieser Variante im seitlichen Zubau des Gebäudes.

Die unterschiedlichen „Backbox“-Modelle werden in den nächsten Wochen hinsichtlich verschiedener Kriterien evaluiert. Dabei spielen zum Beispiel die optimale Präsentation der Ware sowie der Platzbedarf eine Rolle. Noch im heurigen Jahr wird die Entscheidung fallen, ob künftig weitere Filialen mit solchen Brot- und Backwarensystemen ausgestattet werden sollen.

Adressen der Filialen mit Backbox

- 4600 Wels, Dalistraße 2
- 4600 Wels, Linzer Straße 99
- 4600 Wels, Wimpassinger Straße 1
- 4600 Wels, Malvenstraße 3
- 4642 Sattledt, Kirchdorfer Straße 6



Über Hofer

Hofer steht für Produkte mit höchster Qualität zu konstant günstigen Preisen. Mit 440 Filialen in Österreich und 7.000 motivierten Mitarbeitern konnte der beliebteste Lebensmittelhändler der Österreicher im Jahr 2012 erneut Umsatzzuwächse in allen Bereichen erzielen. Zur Hofer-Gruppe zählen auch ALDI Suisse, ALDI Ungarn und Hofer in Slowenien. Hofer stellt den Menschen klar in den Mittelpunkt seines unternehmerischen Handelns. Das gilt für Kunden genauso wie für Mitarbeiter und Geschäftspartner.

Fotocredit

Hofer; Bilder stehen für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.

Rückfragehinweis

Henrike Brandstoetter, Susanne Moser - Rosam Change Communications

Tel: +43 1 90 42 142 - 211 bzw. 219

E-Mail: henrike.brandstoetter@rosam.at, susanne.moser@rosam.at