



Erfolgsgeschichte BACKBOX: Hofer punktet mit Produkten von regionalen Traditionsbäckern und 1.000 neuen Arbeitsplätzen

Durch den Einsatz qualitativ hochwertiger Rohstoffe - verarbeitet in echter Handwerksqualität - garantiert Hofer absolute Frische und besten Geschmack bei allen Brot- und Backwaren. Starker Partner an der Seite des Lebensmittelhändlers sind zahlreiche österreichische Traditionsbäcker aus der Region. Mit jeder BACKBOX schafft Hofer außerdem pro Filiale drei neue Arbeitsplätze, die insbesondere für den ländlichen Raum von großer Bedeutung sind.

(Sattledt, 19. Juni 2015; Hofer) *„Kaum jemand verlässt die Filiale, ohne sich regionales, ofenfrisches Brot- und Gebäck aus der BACKBOX mitzunehmen“*, erklärt Hofer-Generaldirektor und Unternehmenssprecher Günther Helm die sehr positive Reaktion der Kunden auf die Einführung der BACKBOX. Bereits bis Ende 2015 stellen Filialen ohne das Hofer-eigene Brot- und Backwarensystem die absolute Ausnahme dar. Damit Genuss in bester Qualität garantiert werden kann, pflegt Hofer eine intensive Zusammenarbeit mit zahlreichen österreichischen Traditionsbäckern aus der jeweiligen Region. *„Durch die direkte Belieferung unserer Filialen mit größtenteils vorgebackenen BACKBOX-Produkten aus unterschiedlichsten Regionen in Österreich halten wir die Transportwege kurz und unterstützen gleichzeitig die vor Ort ansässigen Bäcker“*, so Günther Helm.

Durch die regionalen Standorte der Bäcker kann Hofer stets Rücksicht auf die jeweiligen Geschmäcker in der Region nehmen. So gibt es in der BACKBOX von Ober- und Niederösterreich das Mohnflesslerl, in Tirol hingegen den Tiroler Alpenwecken. Aber auch österreichweit verfügbare Produkte stammen nicht immer von ein und demselben Betrieb - so z. B. auch die Kaisersemmel, die je nach Region von fünf unterschiedlichen Traditionsbäckern kommt.

Viele Traditionsbäcker aus unterschiedlichsten Regionen im BACKBOX-Einsatz

Mit ins Boot geholt hat Hofer die meisten heimischen Bäcker bereits in der Testphase. Einer unter vielen Partnern der ersten Stunde war die oberösterreichische Traditionsbäckerei Fischer Brot. *„Bei der Zusammenarbeit mit Hofer steht die gemeinsame Entwicklung von Produkten im Vordergrund, die nach alter Backtradition mit Vorteigen und langer Teigruhe hergestellt werden. Wir kreieren jährlich über 200 verschiedene Backwaren, doch nur die besten schaffen es ins Hofer-Regal“*, verrät Bäckermeister Alfred Fischer aus Linz. Neben Fischer Brot aus Oberösterreich zählen zu den regionalen, österreichischen Traditionsbäckern beispielsweise auch die Wildschönauer Backstube aus Tirol, die Knusperstube aus Kärnten, Teschl aus der Steiermark und Kuchen-Peter aus Niederösterreich. Dass Hofer ein verlässlicher und fairer Partner für Bäcker ist, zeigt auch der aktuelle Konkurs der Linzer Ring Bäckerei: Um der Traditionsbäckerei unter die Arme zu greifen, bezahlt Hofer das gelieferte Brot und Gebäck umgehend nach Erhalt und somit deutlich vor Ablauf des vereinbarten Zahlungsziels.

„Wir sind mit Hofer mitgewachsen und schätzen die langjährige, partnerschaftliche Zusammenarbeit sehr: Und wir sind stolz darauf, dass Hofer auch bei der BACKBOX auf unsere hohe Qualität vertraut“, freut sich Bäckermeister Peter Györgyfalvay von Kuchen-Peter über die seit Anfang der 1970er Jahre bestehende Partnerschaft. Auch die Knusperstube aus Kärnten verwöhnt Hofer-Kunden im südlichen Österreich bereits seit Jahrzehnten mit schmackhaftem Brot und Gebäck. *„Bei unserer Zusammenarbeit mit Hofer stehen immer regionale Produkte und heimische Rohstoffe im Vordergrund. Nur so*



„können wir höchste Qualität für unsere Kunden garantieren“, ist Knusperstube-Eigentümer Peter Storfer von seiner nachhaltigen Produktionsweise überzeugt.

Die Liebe zum Brot liegt auch bei der Wildschönauer Backstube in Tirol in der Familie. Bereits in vierter Generation führt Peter Thaler den Familienbetrieb, der 1892 erstmals urkundlich erwähnt wurde. *„Wir verbinden stets unsere Tradition mit neuester Backtechnologie und viel Fingerspitzengefühl. Z. B. kommt bei unserem Brot und Gebäck die so genannte Langzeitführung zum Einsatz. Dabei rastet und reift der Teig bis zu 20 Stunden in kühler Atmosphäre. So kann sich nicht nur das Aroma der Gebäckstücke ganz besonders gut entwickeln, wir können auch lang anhaltende Frische garantieren“,* so Bäckermeister Peter Thaler.

Jobmotor BACKBOX

Vom frisch gebackenen Brot und Gebäck in den Hofer-Filialen profitiert nicht nur der Kunde, sondern auch der Jobmarkt in Österreich. Für die BACKBOX stellt Hofer durchschnittlich drei neue Mitarbeiter pro Filiale ein und schafft damit in Summe deutlich über 1.000 neue Arbeitsplätze in Österreich. *„Wie immer bei Hofer bieten wir ein überdurchschnittlich hohes Gehalt und einen absolut krisensicheren Arbeitsplatz. Darüber hinaus erwarten unsere Mitarbeiter familienfreundliche und flexibel gestaltbare Arbeitszeiten“,* so Hofer-Generaldirektor Günther Helm. *„Die Aufgaben sind vielfältig und abwechslungsreich. Kein Mitarbeiter ist ausschließlich für das Backen zuständig, sondern übernimmt auch andere Tätigkeiten in der Filiale, um diese gemeinsam als Team am Laufen zu halten und den Kunden ein bestmögliches Einkaufserlebnis zu bieten.“*

Über Hofer

Die Hofer KG zählt mit rund 450 Filialen und mehr als 9.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigsten Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs. Daneben bietet Hofer mehrmals pro Woche wechselnde Aktionsartikel an. Die Angebotspalette reicht von Lebensmitteln über topmoderne Elektrogeräte bis hin zu Sportartikeln oder Heimwerkerbedarf. Zu Hofer S/E zählen auch ALDI SUISSE, Hofer Slowenien und ALDI Ungarn.

Rückfragehinweis

Silvia Grünberger & Magdalena Marhold – Rosam Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-225 und -226

E-Mail: silvia.gruenberger@rosam.at; magdalena.marhold@rosam.at

Bildbeschriftung

Alfred Fischer (Fischer Brot); Peter Györgyfalvai (Kuchen-Peter); Peter Storfer (Knusperstube); Peter Thaler (Wildschönauer Backstube)

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.