

## INFORMATION BÄCKEREI EDER

(Presstext) ÜBER 70 JAHRE BROT AUS GUMPOLDSKIRCHEN (Langtext)

Am 1. Januar 1951 übernahm Michael und Agnes Eder die Bäckerei in Gumpoldskirchen in der Wienerstraße 35. Gutes Brot aus eigenem Sauerteig, Wachauer und Vintschgerl für das Heurigenbuffet sind bis heute in aller Munde geblieben.

1974 wurde dann stark expandiert, neue Backöfen und Maschinen angeschafft und Cäcilia und Otto Eder übernahmen die Bäckerei. Neue Gebäcksorten wurden eingeführt und die Zustellung nach Mödling und Guntramsdorf erweitert.

1988 beendete Michael Eder seine Lehr- und Gesellenzeit 1988 mit der Meisterprüfung als Bäcker und Konditormeister. 1989 heiratete Michael seine Susanne die nun frischen Wind und viel Kreativität in den Betrieb brachte. Das „Cafe Punschkraperl“ wurde eröffnet.

1996 wurde die zusätzliche Filiale Biedermansdorf eröffnet. Die Belegschaft wuchs auf stolze 20 Mitarbeiter\*innen an.

2000 übernahm Michael Eder den Meisterbetrieb. Neue Trends wie die Agape für Hochzeiten und kleine Feste wurden immer beliebter und durch die Bäckerei angeboten. Der Snack als Jause wird eingeführt. Susanne Eder: ‚Durch unsere eigenen 3 Kinder war uns die gesunde Ernährung ein großes und wichtiges Anliegen. Wir starteten unter dem Jubel aller „Kids“ mit einem Schulbuffet in der Volksschule und Hauptschule Gumpoldskirchen.‘

Weihnachten 2005 wurde die Filiale Biedermansdorf komplett neugestaltet. Auch hier erwartet ein kleines Kaffee-Eck seine Gäste.

2006 stieg der älteste Sohn, Christian Eder, in die Bäckerei- und Konditorzunft in 4. Generation mit viel frischem Wind ein! Mit Bäcker- und Konditormeister Christian Eder hat der Familienbetrieb einen innovativen Geschäftsführer mit viel Elan bekommen. Seit Februar 2018 ist der sportliche Gumpoldskirchner für die Geschicke des Familienunternehmens verantwortlich.

Kundenfreundlichkeit hat für den Chef Christian und Susi Eder oberste Priorität. Sogar ausgefallene Kundenwünsche werden in jeder ‚Brot Form‘ gerne erfüllt.

So kann es durchaus sein, dass er am Weg zu seinem Hobby, dem Fischen, bei einem Neukunden stoppt und ein paar extra angefertigte Burger-Buns zum Testen vorbeibringt.

Flexibilität und kundenorientiert zu handeln sind für ihm das Wichtigste im Betrieb. Vorbild für die Mitarbeiter zu sein ist sein Credo. So sieht man den Chef auch jeden Tag als einen der Ersten in der Backstube – um 4 Uhr früh versteht sich!

Susanne & Christian Eder: ‚Wir sehen unsere Bäckereien in Gumpoldskirchen, Traiskirchen und Biedermansdorf nicht nur als Nahversorger für Brot, Gebäck, Mehlspeisen, Kaffee & mehr, sondern auch als gern besuchten „Kommunikations-Treffpunkt“ für Genießer, Freunde und Bekannte.‘

Als gewerbliche Bäckerei mit Meister, Gesellen und Lehrlingen wollen wir unsere Kunden mit dem Grundnahrungsmittel Brot (Vollkorn bis Weißbrot) sowie einer Vielfalt an köstlichen Gebäcksorten versorgen. Nach bestem Wissen und Gewissen, sprich mit gesunden Rohstoffen zubereitet und dabei sorgfältig verarbeitet.

August 2021 eröffnet die Filiale Traiskirchen bei der Badnerbahn Station mit dem kompletten Angebot der Bäckerei Eder!

INFORMATION BÄCKEREI EDER  
(Presstext – KURZTEXT)  
ÜBER 70 JAHRE BROT AUS GUMPOLDSKIRCHEN

Unsere Gumpoldskirchner Traditions-Bäckerei Eder bäckt seit 1951 Brot, Gebäck, Konditoreiwaren & viele weitere Köstlichkeiten mit viel Liebe, Sorgfalt und geschultem Wissen unserer Bäckermeister:innen und Konditorinnen.

Wir sind ein innovatives Unternehmen mit hohen Qualitätsansprüchen an unsere Produkte. Wir beliefern viele regionale Betriebe und verfügen über drei Verkaufslokale in Gumpoldskirchen, Biedermansdorf und Traiskirchen.