

Schritt für Schritt in die Zukunft

Dass es nicht gleich eine komplett neue Backstube erfordert, um im eigenen Betrieb an Flexibilität und Leistungsfähigkeit zu gewinnen, zeigt das Beispiel der Stadtbäckerei Pietschnigg: Mit Herz, Leidenschaft und in bester Qualität entstehen hier tagtäglich feine Backwaren und Snacks - seit kurzem mit dem Einsatz einer neuen Teigteilmaschine.

"Wie immer bin ich mit der Beratung von Kolb sehr zufrieden. Ich schätze es sehr, dass ich das Kolb-Team immer erreichen kann, zurückgerufen werden und ich jederzeit mit Unterstützung rechnen kann."

Christoph Pietschnigg

Slow Food auf Kärntnerisch

Ein Slogan, der in der Stadtbäckerei Pietschnigg in Gmünd in Kärnten tatsächlich auch mit Leben gefüllt wird. Denn, hier entstehen Brote, Gebäcke, Mehlspeisen und feine Sandwiches noch immer mit Zeit, Herz und hohem Qualitätsanspruch. Back- und Fertigmischungen sucht man vergeblich. Zahlreiche Goldauszeichnungen bei diversen Backwettbewerben bestätigen, dass der Einfallsreichtum des Teams und die Liebe zum Handwerk erfolgreich Früchte tragen. Für den Kärntner Reindling ist Bäckermeister Christoph Pietschnigg über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt. Mit Kolb arbeitet der Betrieb schon seit Jahren zusammen. Im Dezember 2021 wurde die Produktion durch eine neue Maschine zukunftsfähig aufgerüstet.

Super, super, super

„Wenn es eine Liste gäbe und ich müsste die neue Maschine bewerten, dann würde ich überall ‚super‘ ankreuzen“, erzählt Christoph Pietschnigg, der die Stadtbäckerei Pietschnigg in dritter Generation führt. Die Bäckerei

wurde im Jahr 1889 gegründet und hat heute einen beträchtlichen Frauenanteil von 80%. Was die Bewertung betrifft, so ist die Rede von der Teigteilmaschine Artezen Calybra 1.5. Sie ist seit Dezember letzten Jahres im täglichen Produktionseinsatz der Bäckerei. Dort teilt sie die verschiedensten Teige in einheitlich große und gleich schwere Teiglinge. „Die Maschine ist wirklich perfekt“, freut sich der Unternehmenschef. „Unsere alte Maschine war in die Jahre gekommen und teilweise eine etwas eigenwillige alte Dame. Mit der Calybra 1.5 kann ich alles umsetzen, was gerade ansteht.“

Flexibel und zukunftsfähig

„Bisher habe ich noch keine Einschränkung erfahren - ganz im Gegenteil“, berichtet Herr Pietschnigg. „Die Maschine ist flexibler und einfacher zu bedienen, als wir es von der 'Vorgängerin' kannten. Wir können mehr Volumen bearbeiten und sowohl helle, als auch dunkle Teige verarbeiten. Wie immer bin ich mit der Beratung von Kolb sehr zufrieden. Ich schätze es sehr, dass ich das Kolb-Team immer erreichen kann, zurückgerufen werden und ich jederzeit mit Unterstützung rechnen kann. Ich denke, dass ich so gerüstet in die Zukunft schauen kann.“

FACTBOX

Stadtbäckerei Pietschnigg

Backkunst auf höchstem Niveau und mit Leidenschaft umgesetzt

- Hauptsitz:
Hauptplatz 3, 9853 Gmünd in Kärnten
- Filiale: HNr. 51, 9854 Malta in Kärnten
- 17 Mitarbeiter/-innen, 1 Lehrling



Website



Instagram

