

Impressionen [2]: die Produktqualität

Wien. (09.06. / eb) Durchschnittlich 20.000 Brote, 85.000 Semmeln und andere Kleingebäcke, 33.000 Mehlspeisen und Kuchen verlassen die Kurt Mann Bäckerei und Konditorei GmbH + Co. KG täglich -- und zwar in höchster Qualität, von der sich Kunden jeden Tag aufs Neue davon überzeugen können. Zum Selbstverständnis des Filialisten gehört, dass in vielen Arbeitsbereichen noch «echte Handarbeit» angesagt ist.

Pro Monat verarbeitet «Der Mann» durchschnittlich 350 Tonnen Mehl (35 Güterzug-Waggons), 280.000 Eier aus Bodenhaltung, 10,8 Tonnen Butter, elf Tonnen Zucker, 7,5 Tonnen Marmeladen, fünf Tonnen Kürbis- und Sonnenblumenkerne, 2,4 Tonnen Tomaten und zwei Tonnen Käse.

Doch was sagen schon Zahlen. Wer zu Gast in Wien ist und sich ein wenig bei den führenden Filialisten umsieht -- Filialen besucht -- wird schnell feststellen, dass die Produkte aus der Bäckerei Mann von exzellenter Qualität sind.

Nachfolgend einige Eindrücke, die für Fachleute selbsterklärend sein sollten und daher kaum über Bildunterschriften verfügen. Genießen Sie die Ansichten!

Auf dass bloß nichts fehle: Expeditionsleiter H. Rabenlehner (zweiter von rechts) und Fuhrparkleiter Gerhard Hajszan (links daneben) behielten das rauschende Eröffnungsfest in Wien-Favoriten meist fest im Blick [Foto: usp].





Foto:
Zinner



3 Fotos:
DerMann





3 Fotos:
DerMann



Foto:
Zinner





Damit lässt man sich gerne fotografieren: Bundesminister Martin Bartenstein, Senator Kurt Mann, Stadtrat Werner Faymann, Dompfarrer Toni Faber und Mitarbeiter der Bäckerei Mann präsentieren Brotspezialitäten.

[Foto: Zolles]

Ende des Artikels