



IN MARGARETEN FAIRTRETEN!

Eine Initiative der AgendaMargareten hat sich zum Ziel gesetzt, nachhaltige Unternehmen im 5. Bezirk in einer Reihe vorzustellen. Nachhaltigkeit, Regionalität und fairer Handel können vielseitig gelebt werden - Zum Start der Reihe führte Lisa G. von der Agenda-Idee "FAIRpass es nicht" ein Interview mit

GREGOR LEMMERER

Aufgewachsen auf einen kleinen Bauernhof in der Obersteiermark in Lassing, entdeckte er die Liebe zum Backen von seiner Mutter und Großmutter. In Liezen machte er eine Lehre als Zuckerbäcker. 2010 eröffnete er schließlich sein eigenes Unternehmen, welches noch nächstes Jahr vergrößert werden soll!

KONTAKT

Schönbrunner Straße 42
1050 Wien

0043 (0) 1 544 11 27
office@gregors-konditorei.at

SOCIAL

Instagram: gregorskonditorei

Facebook: Gregors Konditorei

Mehr Infos über die AgendaMargareten unter www.agendamargareten.at oder info@agendamargareten.at

GREGORS

DIE TRADITIONELL-INNOVATIVE KONDITOREI IN MARGARETEN

TRADITION UND INNOVATION - WIE LASSEN SICH DIESE WERTE MIT EINER FAIREN PRODUKTION VERBINDEN?

Um eine faire, nachhaltige Produktion ermöglichen zu können, achten wir vor allem auf die Qualität unserer Produkte. Hochwertige Rohstoffe, die wir bevorzugt aus regionalem Anbau beziehen, sowie eine bedachte Sortimentsgestaltung charakterisieren unsere Arbeit. Alt bewährte Rezepte wie die Sachertorte, aber auch neue Kreationen zeichnen sich bei uns sowohl durch unsere Expertise als auch unsere hochwertigen Zutaten aus. Achtsamkeit hilft uns, eine faire Produktion zu ermöglichen.

WIR BEOBACHTEN EINEN TREND ZUR NACHHALTIGEN LEBENSMITTELPRODUKTION. WAS TRÄGT DIE KONDITOREI DAZU BEI?

Diesen Trend sehen auch wir in unserem Betrieb. Die KundInnen werden immer mündiger und hinterfragen die Produktion und die Zusammensetzung unserer Produkte. Dennoch muss immer die Balance zwischen Nutzen und Kosten gehalten werden. Wir beziehen einige Produkte aus biologischer Landwirtschaft, jedoch nicht alle, da wir sonst einen zu hohen Preis verlangen müssten, den der Kunde bzw. die Kundin nicht mehr gewillt ist zu zahlen. Für mich ist es besonders wichtig, einen Überblick über die gesamte Wertschöpfungskette zu haben, denn dies sichert mir die Qualität unserer Produkte. Transparenz ist mir auch hier sehr wichtig!

WAS BEDEUTET REGIONALITÄT IN IHREM BETRIEB? WORAUF WIRD BESONDERS WERT BEI DER BESCHAFFUNG DER ZUTATEN GELEGT?

Wir beziehen unsere Rohstoffe so regional wie möglich, dennoch ist es im Bereich der Konditorei nicht immer einfach. So ist es beispielsweise unmöglich Kaffee, Kakao oder Mangos aus Österreich zu beziehen. Jedoch stammt ein großer Anteil unseres Mehls aus der "Assmannmühle" in Niederösterreich. Das Porzellan wird bei einer Keramikerin um die Ecke produziert und unsere Einrichtung stammt von einem Tischler in Niederösterreich. Damit wollen wir dazu beitragen, dass die Wertschöpfung in der Umgebung bleibt.

WELCHEN BEITRAG KANN GREGORS ZUM ERREICHEN DER "SUSTAINABILITY DEVELOPEMENT GOALS" BEITRAGEN?

Achtsamer Umgang mit Ressourcen und bedachte Entscheidungen im Einkauf tragen wesentlich zum Erreichen unserer Ziele bei. Durch gelerntes und ständig weitergegebenes Handwerk an unsere Lehrlinge, schaffen wir nicht nur eine nachhaltige Wertschöpfung im Bereich der Lebensmittelherstellung, sondern auch Perspektiven für die nächste Generation. Unsere Intention ist es, Tradition und Innovation zu verbinden, um so einen Mehrwert für alle zu schaffen! Danke fürs Gespräch!