



PRESSEINFORMATION

## **Zuckerbäcker: Ein Traditions Handwerk mit Zukunft**

Wiener Café & Konditorei-Unternehmen Groissböck hat in 40 Jahren mehr als 120 Lehrlinge ausgebildet

**Wien, 29.10.2015 – Auch in diesem Herbst starten wieder vier Lehrlinge (ein Bursche, drei Mädchen) in der Backstube des Wiener Traditionsbetriebes Groissböck die Ausbildung zum Zuckerbäcker. Dieser Handwerksberuf hat nicht nur Tradition sondern auch Zukunft: Gute Konditormeister und -meisterinnen sind nach wie vor gefragt und haben beste Chancen am Arbeitsmarkt.**

Es ist vor allem die Liebe zu diesem Handwerk, die eine erfolgreiche Zuckerbäcker-Karriere ausmacht. „Hier geht es nicht nur um einen Beruf sondern um Berufung“, weiß Oliver Groissböck, Inhaber und Geschäftsführer des gleichnamigen Café & Konditorei-Betriebs. „Die Leidenschaft fürs Backen, fürs kreative Gestalten und die Freude an der Arbeit im Team sind die wichtigsten Voraussetzungen sowohl für den Beginn der Lehre als auch später als Meister oder Meisterin.“

### **Zuckerbäckerkunst im eigenen Betrieb**

Oliver Groissböck, dessen Vater den Familienbetrieb vor mehr als 40 Jahren gegründet hat, ist zwar in das Unternehmen hineingewachsen, die Leidenschaft für diesen Beruf brachte der Junior aber selbst mit: Nach seiner Ausbildung im Betrieb verbrachte er noch weitere Lehrjahre in Frankreich, um die Hohe Schule der Zuckerbäckerkunst noch besser kennen zu lernen.

Umgesetzt wird alles nun in der eigenen Backstube. Und dort lassen sich auch jährlich junge Mädchen und Burschen von dem Beruf begeistern. Insgesamt waren es in den vergangenen 40 Jahren mehr als 120 Jugendliche, die von Groissböck zum Zuckerbäcker ausgebildet wurden.

### **3 Lehrjahre in der Backstube**

„Am Beginn stehen immer einige Probetage“, so Oliver Groissböck, „damit sich die Jugendlichen ein praxisnahes Bild machen können, was sie in der Backstube erwartet.“ Im September ist es dann soweit: aus den Bewerberinnen werden bis zu fünf in das Team aufgenommen. Nun gilt es, alle Stationen in einer Backstube zu durchwandern und in den drei Lehrjahren alle Zuckerbäcker-Tätigkeiten auszuführen. Als Geselle und später als Meister kommen dann Eigenkreationen dazu, Kunstfertigkeit und vielleicht eine internationale Karriere.

### **Familiäres Arbeitsklima**

Unter den ca. 80 Mitarbeitern bei Groissböck befinden sich 14 Lehrlinge, die meistens sehr rasch in das familiäre Arbeitsklima hineinwachsen und dieses auch schätzen. Viele bleiben nach ihrer Lehre auch im Betrieb. Groissböck: „Nur so können wir auch die Qualität unserer Produkte gewährleisten – nicht umsonst zählen wir mittlerweile zu den größten Hochzeitstortenproduzenten österreichweit.“ Gerade bei diesen Prachtstücken zählen handwerkliches Können, Kreativität und Liebe zu den wichtigsten Zutaten. „Und das lässt sich maschinell nicht herstellen“, ist Groissböck überzeugt und sieht daher eine gute Zukunft für sein Handwerk.



## **Videoporträts**

Hier stellen sich Lehrlinge sowie ein Konditormeister und Oliver Groissböck in kurzen Videoporträts selbst vor, erzählen über ihre Ausbildung und warum sie sich für diesen Beruf entschieden haben:

[https://www.youtube.com/channel/UCBfpmlWUZ3qjv5AcSEBk9rQ?guided\\_help\\_flow=3](https://www.youtube.com/channel/UCBfpmlWUZ3qjv5AcSEBk9rQ?guided_help_flow=3)

## **Über Groissböck [www.groissboeck.at](http://www.groissboeck.at)**

Groissböck ist ein Wiener Konditoreiunternehmen, das mit höchster Qualität und viel handwerklichem Know-how die Wiener Zuckerbäckertradition neu interpretiert. Spitzenprodukt des renommierten Familienbetriebes ist der Schlemmerkrapfen, der das ganze Jahr über in den vier Wiener Filialen täglich frisch gebacken und angeboten wird. Natürliche Zutaten, Innovationsfreude und die Liebe zum Detail machen Groissböck aber auch führend im Produktbereich Torten: mit über 400 Hochzeitstorten im Jahr nimmt das Unternehmen hier eine der ersten Positionen in Österreich ein. Einzigartig ist auch die hauseigene Rösterei, die in der Filiale Neilreichgasse die Kaffeebohnen frisch vor den Augen der Kunden röstet und mahlt. Groissböck besitzt als eine von nur sieben Kaffeeröstereien in Österreich die Qualitätsröster-Auszeichnung.

Das Unternehmen beschäftigt derzeit ca. 80 Mitarbeiter, darunter sechs ausgebildete Konditormeister und 14 Lehrlinge und betreibt vier Filialen in Wien.

## **Rückfragen & Pressekontakt Groissböck**

Gabriele Brandner  
match pr  
A-1050 Wien, Arbeitergasse 1-7  
[g.brandner@matchpr.at](mailto:g.brandner@matchpr.at)  
[www.matchpr.at](http://www.matchpr.at)  
Tel.: +43.1.489.44.77-0  
Mobil: +43.699.13.628.241