

Seit 25 Jahren ...

Unser täglich Brot

Jubiläumsausgabe 2017



25 JAHRE

Ötzta Bäck

Bäckerei · Konditorei



Guet. Frisch. Echt ötztalerisch.

www.oetztael-baeck.at

25 Jahre unser täglich Brot!

„Gemeinsam sind wir stark –
damals, heute, morgen.“



Ich sage danke!



Liebe Öztaler, Kunden & Leser,
liebe Freunde des Hauses.

Heute möchte ich vielen Mitmenschen **DANKE sagen**. Ja, so schnell vergeht die Zeit. Vor 25 Jahren fing es an mit der Buggl's Bäckerei in Sölden. Damals mit 13 Mitarbeitern in der Kellerbäckerei vom Buggl's Hans. An dieser Stelle gilt ein besonderer Dank der Familie Falkner (Buggl's). Besonders Herrn Michael Falkner, der uns das Vertrauen geschenkt hat und uns bis 2008 viele Jahre, auch als Gesellschafter, gelehrt und beraten hat – dafür **herzlichen Dank**. Ähnlich rasant und erfolgreich wie die touristische Entwicklung von Sölden, verlief auch unsere Geschichte. Heute beschäftigen wir bis zu 65 Personen, mit 10 Filialen im Ötztal und Mieming.

Eine besondere Freude ist es, dass wir mittlerweile zu einem Familienbetrieb geworden sind und meine Frau Rita und unsere erwachsenen Kinder, Verena und Michael, im Betrieb tatkräftig mitarbeiten. Unverzichtbare Säulen sind unsere **langjährigen Mitarbeiter**, ihnen gilt ein **besonderer Dank**. Ein weiteres Danke gilt natürlich auch allen anderen Mitarbeitern, wie den Bäckern, den Konditoren, den Brotausführern, den Kommissionierern, den Verkäuferinnen, den Bürodamen, den Reinigungsdamen und den vielen weiteren Helfern. Nach mehr als 25 Jahren, danke ich und das Ötztal Bäck Team aber natürlich auch all unseren Kunden für deren Vertrauen und Zufriedenheit. Ebenso unseren Partnern und Lieferanten, denn ohne diese wäre die erfolgreiche Entwicklung des Ötztal Bäck niemals möglich gewesen.

Was sich über die Jahre in unserer Branche und unserem Betrieb verändert und entwickelt hat, erzählen wir Ihnen auf den nächsten Seiten. Nehmen Sie sich Zeit, wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern.


HERZLICHST SCHMID JAKOB



Frisches Brot
& Gebäck

*7x die Woche
& an 360 Tagen
im Jahr*



ÖtztalBäck
Bäckerei · Konditorei



*Auszeichnung
für unsere
Kraftsemmel*

beim 16. internationalen
Brotwettbewerb



**NEU
AB JETZT**

Gemütlich frühstücken
beim Ötztal Bäck mit unserem ...

**Sonntags
Frühstück**

von 07.30 – 11.00 Uhr

Fragen Sie unsere
Verkaufsmitarbeiterin
oder rufen Sie uns
einfach an – Reservierung
notwendig!



**Das Ötztal
Vitalbrot**

das Spezialbrot vom
Ötztal Bäck



*Vergessen Sie
Hast und Eile,
Brot genießt man
am besten mit
viel Zeit!*

Aus der Geschichte von 1984 - 2007 ...

Früh übt sich ...



1975: Jakob & Schwester Annegret

Den Grundstein für den heutigen Ötztal Bäck setzte Jakob Schmid im Jahre 1984 mit dem Beginn seiner Bäckerlehre ...



1984 - 1987

Bäckerlehre bei der Bäckerei Egger in Ötztal Bahnhof

1991

Meisterprüfung Bäcker

1992

Meisterprüfung Konditor

1987 - 1988

Konditorlehre bei der Bäckerei & Konditorei Wieser in Sölden

1992

Jakob & Rita Schmid übernehmen die Geschäftsführung der „Ötztal Arena Bäckerei“ (ehemals Bäckerei Wieser)

1998

Eröffnung & Übersiedlung des NEUEN GESCHÄFTES IN SÖLDEN (Hauptgeschäft)

2006

Von der Backstube aufs Bike ...

2006

Eröffnung der 2. FILIALE IN OETZ (August)

1995

Übersiedlung & erstes Backen am 12.10. in der neuen Produktion im Gewerbegebiet von Sölden

2000

Eröffnung der 1. FILIALE IN OBERGUGL

2007

Eröffnung der 3. FILIALE IN HUBEN



„Wir sind ein starker regionaler Arbeitgeber und pflegen einen familiären Umgang mit unseren Mitarbeitern. Wir erzeugen mit natürlichen Zutaten regionale Backwaren von höchster Qualität und geben unser Bestes. Das größte Lob, das wir bekommen ist, dass sich unsere Kunden täglich für uns entscheiden.“

Die erste Zutat ist eine Prise Liebe.“

RITA SCHMID

... die Geschichte geht weiter!

WiSo 2007 in Oetz



Aus der Geschichte von 2007 - 2010 ...



2007
Eröffnung der
**4. FILIALE IN
NIEDERTHAI**



2008
Erweiterung &
Umbau des
Geschäftes in
Sölden

2008
Eröffnung der
**5. FILIALE AN DER
ÖZTALER
HÖHE**



2010
Eröffnung der
**8. FILIALE IN
OETZ**



2009
Eröffnung der
**7. FILIALE IN
MIEMING**

2009
Kunden-
übernahme von
der Bäckerei
Krabichler



„Wenn wir in einem Dorf
oder Ort eine schöne Filiale
errichten, dann ist es nicht
Größenwahn oder die Tatsache,
dass man nie genug haben
kann – im Gegenteil!
Damit schaffen wir Nahversor-
gung, Infrastruktur, viele neue
Arbeitsplätze und geben den
Kunden zurück, wofür sie uns
jahrelang unterstützen. Also
ganz klar ein Kundennutzen!“

JAKOB SCHMID

„Um unseren Bäckerei Betrieb
am Laufen zu halten, braucht's
schon viel Innovationsfreude,
Idealismus und Glück. Vor allem
aber braucht's Menschen, die
unsere Werte teilen. Menschen,
denen es nicht egal ist, woher
ihr tägliches Brot kommt.“



2008
Verkaufshänger
(als Übergangslösung)
in Umhausen
bei der Raiba

2008
Erwerb der Bäckerei
in den Familienbesitz
der Familie Schmid



2009
Eröffnung der
**6. FILIALE IN
UMHAUSEN**

2009
Erweiterungen &
Neuanschaffung
diverser
Maschinen



2010
Schließung der
kleinen Filiale
in Oetz



... die Geschichte geht weiter! →



Unser Hund Mex



Aus der Geschichte von 2010 - 2017 ...



2015
Der Ötztal Bäck geht mit seiner Website online

2014
Firmenumbenennung in die Ötztal Bäck GmbH mit neuem Logo

2015
Start vom Neu- und Zubau im Gewerbegebiet von Sölden



2016
Unser Junior Michael Schmid absolviert die Meisterschule in Wels und legt die Meisterprüfungen Getreidemüllermeister und Bäckermeister erfolgreich ab



25 JAHRE

2017
25-JÄHRIGES FIRMEN-JUBILÄUM



„ Weil es uns nicht egal ist, ob es einen Bäcker im Dorf gibt, der so gut wie immer einen offenen Brotladen hat. Im Fall unserer Eltern, schon mehr als 25 Jahre und wir, in zweiter Generation, stehen bereits in den Startlöchern.“
MICHAEL SCHMID

... der Ötztal Bäck heute!



„ Wir schaffen mit unseren Filialen einen Wert und eine Infrastruktur – einen Ort, wo Sie ihr tägliches Brot kaufen und wenn's die stressige Zeit erlaubt einen Kaffee oder Plausch genießen können. Das ist der Wert für die Kunden, wofür wir uns täglich bemühen!“

VERENA SCHMID

2014
Eröffnung der 9. FILIALE IN LÄNGENFELD



2015
Umzug und Neueröffnung der FILIALE IN OBERGURGL



2016
Das Prädikat „Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb“ wird erneut bis 2019 verlängert



2016
Eröffnung der 10. UND SOMIT DER ZWEITEN FILIALE IN SÖLDEN



Wir sind ausgezeichnete
Tiroler Lehrbetrieb mit derzeit
6 Lehrlingen

Heute beschäftigen
wir bis zu
65 Mitarbeiter

Wir verarbeiten
jährlich mehr als
300 Tonnen
Mehl & Getreide



Backstube & Konditorei
mit einer Gesamtfläche von
620 m²

Wir backen mit Herz
& Hand seit bereits über
25 Jahren

Frisches Brot &
Gebäck an
360 Tagen

Ötztal Bäck

Bäckerei · Konditorei

Das Ötztal Bäck Team ...

10 Filialen
im Ötztal & Mieming –
trotzdem sind wir aber ein
traditioneller
Handwerksbetrieb

Unsere Backstube in Sölden
liegt exakt auf
1.500 Metern
Seehöhe

Das gesamte
Dinkelgetreide das
wir verarbeiten, wird vom
**Bio-Bauer Kopp
Christian in Haiming**
für uns angebaut.

Wir bieten Ihnen
ein Sortiment mit mehr als
80 Produkten
in unseren 10 Filialen

Wir verarbeiten
jährlich mehr als
90.000 Eier
in unseren Produkten

„Alle Jahre am 1. Mai, dem Tag der Arbeit, machen wir unseren Betriebsausflug.“

Frishes Brot & Gebäck an 360 Tagen in unseren 10 Filialen im Ötztal & Mieming ...

1  **OBERGURGL**
Gurglerstraße 131
6456 Obergurgl
Telefon & Fax: 05256 22907

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Samstag: 07.00 – 18.00 Uhr
Sonntag: 07.00 – 12.00 Uhr
(Abweichungen in der Zwischensaison)

2  **SÖLDEN (Dorfstraße)**
Dorfstraße 132
6450 Sölden
Telefon: 05254 30343

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Samstag: 06.00 – 18.00 Uhr
Sonntag: 06.30 – 12.00 Uhr

3  **SÖLDEN (Gemeindestraße)**
Gemeindestraße 2 / Top2
6450 Sölden
Telefon: 05254 20099

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Samstag: 07.00 – 18.00 Uhr
Sonntag: 07.00 – 12.00 Uhr
(Abweichungen in der Zwischensaison)

4  **HUBEN**
Huben 129
6444 Längenfeld
Telefon: 05253 64761

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Samstag: 07.00 – 18.00 Uhr
Sonntag: 07.00 – 11.00 Uhr
(Abweichungen in der Zwischensaison,
Mittwoch geschlossen)

5  **LÄNGENFELD**
Oberlängenfeld 14
6444 Längenfeld
Telefon: 05253 43157

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Samstag: 06.30 – 18.00 Uhr
Sonntag: 06.30 – 12.00 Uhr

„Alle unsere Ladeneinrichtungen haben wir in liebevollen Details in Zusammenarbeit mit der Ladenmanufaktur **SCHWEITZER** gestaltet. Bäckerhandwerk und Tischlerhandwerk passen eben gut zusammen – es sind Orte zum Wohlfühlen geworden.
Herzlichen Dank!“



6  **NIEDERTHAI**
Niederthai 102
6441 Umhausen
Telefon: 05255 501534

Im Winter für Sie geöffnet von:
Montag bis Sonntag: 07.00 – 17.00 Uhr

Im Sommer für Sie geöffnet von:
Montag bis Sonntag: 07.00 – 10.30 Uhr
(Abweichungen in der Zwischensaison)

7  **UMHAUSEN**
Dorf 15
6441 Umhausen
Telefon: 05255 50074

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Freitag: 06.30 – 18.00 Uhr
Samstag: 06.30 – 13.00 Uhr
Sonntag: 06.30 – 11.00 Uhr

8  **OETZ**
Hauptstraße 50
6433 Oetz
Telefon & Fax: 05252 21197

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Freitag: 06.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 06.00 – 17.00 Uhr
Sonntag: 06.30 – 12.00 Uhr

9  **ÖTZTALER HÖHE**
Ötztaler Höhe 3
6430 Ötztal Bahnhof
Telefon: 05266 87166

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Freitag: 06.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 06.00 – 17.00 Uhr
Sonntag: 06.30 – 12.00 Uhr

10  **MIEMING**
Obermieming 179 a
6414 Mieming
Telefon & Fax: 05264 40029

Für Sie geöffnet von:
Montag bis Freitag: 06.30 – 18.00 Uhr
Samstag: 06.30 – 13.00 Uhr
Sonntag: 06.30 – 12.00 Uhr

Karriere mit Lehre

Entscheide dich für eine zukunftsorientierte Ausbildung beim Öztal Bäck ...

Vom Land Tirol haben wir als erster Bäckerei- und Konditoreibetrieb des Landes im Jahre 2014 das Prädikat „**AUSGEZEICHNETER TIROLER LEHRBETRIEB**“ verliehen bekommen. Auch 2016 konnten wir die Auszeichnung wieder nach Sölden holen und sind sehr stolz darauf.



Interesse?
**BEWIRB
DICH
JETZT!**

Die möglichen Lehrstellen in unserem Betrieb im Überblick:



BÄCKERIN bzw. BÄCKER
 Lehrzeit: 3 Jahre, Doppellehre Bäcker & Konditor: 4 Jahre
 Arbeitszeit: MO – SA: 04.00 – 11.00 Uhr
 Berufsschule: St. Nikolaus in Innsbruck (www.tfbs-stnikolaus.tsn.at)



KONDITORIN bzw. KONDITOR
 Lehrzeit: 3 Jahre, Doppellehre Bäcker & Konditor: 4 Jahre
 Arbeitszeit: MO – SA: 06.00 – 12.00 Uhr
 Berufsschule: St. Nikolaus in Innsbruck (www.tfbs-stnikolaus.tsn.at)



EINZELHANDELSKAUFFRAU bzw. –MANN
 Lehrzeit: 3 Jahre
 Arbeitszeit: MO – SA: 07.00 – 13.00 Uhr oder 12.00 – 18.00 Uhr (flexible Einteilung möglich)
 Berufsschule: Berufsschule Imst (www.tfbs-imst.tsn.at)



BÜROKAUFFRAU bzw. –MANN
 Lehrzeit: 3 Jahre
 Arbeitszeit: MO – FR: 08.00 – 12.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr
 Berufsschule: Berufsschule Imst (www.tfbs-imst.tsn.at)



Patrick Schmid aus Tumpen



2015
2. Platz beim Bundeslehrlingswettbewerb der Bäcker ...

... und Platz 1 in der Teambewertung

2013
Auszeichnung zum besten Lehrbetrieb der Bäcker Österreichs

2013
Bundeslehrlingssiegerin der Bäcker



Michaela Bauer aus Mieming

Seit 2014 bis heute tragen wir als einzige Bäckerei Tirols das Prädikat „**Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb**“

2013
Gold beim 3-Länderlehrlingswettbewerb der Konditoren



Sabrina Holznecht aus Längenfeld

2008
Bundeslehrlingssieger der Bäcker



Simon Scheiber aus Sölden

„Immer wieder nehmen wir an verschiedenen Wettbewerben teil. Zahlreiche Auszeichnungen sind ein Beweis für die hervorragende Qualität unserer Produkte und der ausgezeichneten Ausbildung in unserem Betrieb.“



Mit mehr Knete deine Lehre versüßen! So einfach geht's ...



WIR BIETEN: eine gute Ausbildung, einen sicheren Job, Aufstiegsmöglichkeiten, berufsbegleitende Matura, Auslandsaufenthalt, Persönlichkeitskurse, Nachhilfe, Lehrlingsausflüge & Unterkunft.

Dazu gibt es monatlich noch bis zu € 120,00 „Extra-Knete“ und weitere Prämien bei entsprechenden Schulleistungen und Auszeichnungen:

	€ 30	für Nichtraucher
	€ 30	für Pünktlichkeit
	€ 30	für die aktive Mitgliedschaft in einem Sportverein
	€ 15	für die regelmäßige Vorlage der Schulmappe
	€ 15	für besonderes Teamwork
	€ 150	für „GOLD“ bei Lehrlingswettbewerben
	€ 100	für „Silber“ bei Lehrlingswettbewerben
	€ 150	für „Sehr guten Erfolg“
	€ 100	für „Guten Erfolg“
	€ 50	für innerbetriebliche Verbesserungsvorschläge



Hast auch du Interesse an einer Lehrstelle in einem familiengeführten Unternehmen? Dann schick uns deine Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen & Foto – wir freuen uns darauf!

Offen und ehrlich Auf viele Fragen haben wir gute Antworten!

Neugier ist gut! Und da wir gewisse Fragen immer wieder gestellt bekommen, hier ein paar Antworten direkt aus unserer Backstube.

Wo wird bei euch gebacken?

Seit 25 Jahren haben wir unseren Sitz in Sölden. Gebacken wird aber nicht nur in der Bäckerei im Gewerbegebiet auf 1.500 Metern Seehöhe, sondern auch in den Filialen. Wir sind nach wie vor sehr verwurzelt in der Region und backen mit dem besten Quellwasser. Außerdem freut es uns, dass wir seit vielen Jahren auf unsere Mitarbeiter zählen können.

Darf ich mir mal eure Bäckerei ansehen?

Auf jeden Fall! Schüler, Pensionisten und alle Interessierten können uns gerne über die Bäckerschulter schauen und sogar selbst Hand anlegen (Anmeldung erforderlich).

Macht ihr wirklich noch alles selbst?

Ja, alles ist selbstgemacht, regional & frisch. Es gibt keine zugekauften Artikel bei uns. Wir verwenden auch keine Fertigmischungen. Diese industriell gefertigten Waren, erkennt man sofort, weil sie so exakt und gleichmäßig sind. Bei uns ist noch echte Handarbeit am Werk. Jedes Produkt ist ein Unikat.

Was passiert mit nicht verkauftem Brot?

Wir verarbeiten vieles zu Knödelbrot, Semmelbrösel oder süßen Bröseln weiter. Außerdem haben wir ein System entwickelt, bei dem wir altes Brot rösten und vermahlen, um es dem Brotteig beizumengen. Das verbessert nicht nur die Frischhaltung, sondern macht auch das Aroma zu etwas ganz Besonderem. Einen Teil holen sich einheimische Bauern, die es an ihre Tiere verfüttern und was dann noch übrig bleibt, ist Bioabfall, woraus Biogas-Energie erzeugt wird.

Wie lagere ich mein Brot am besten?

Auf keinen Fall im Kühlschrank! Idealerweise in einem Leinentuch bei Raumtemperatur. Man kann Brot auch tiefkühlen und danach bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Industriebrot kann man am zweiten Tag nicht mehr essen, unser handwerklich hergestelltes Brot hingegen bleibt mehrere Tage frisch, wie es sich gehört.

Findet man bei euch Brot mit Natursauerteig?

Für uns ist es ein ungeschriebenes Gesetz: Jedes Brot wird mit Natursauerteig gemacht. Diesen frischen wir jeden Tag neu auf. Für die Betreuung von Sauerteig ist viel Fachwissen und Aufmerksamkeit nötig, denn das Zusammenspiel von Temperatur, Zeit und Festigkeit erfordert Erfahrung. Der Natursauerteig macht das Brot locker. Brot wird dadurch auch verträglicher, länger haltbar und besser im Geschmack.

Was unterscheidet euch vom Backen im Supermarkt?

Der Teig! Unserer ist frisch und ohne Konservierungsstoffe. Wir geben dem Teig Ruhe und Zeit. Deswegen müssen wir auch jeden Tag neu produzieren. **Zeit ist Geschmack.** Der Teigling im Supermarkt ist tausende kilometerweit unterwegs, bis er zum entsprechenden Markt kommt – dieser lässt sich sechs Monate backen.

Weizenunverträglichkeiten sind oft nicht körperlich, sondern vom Zeitdruck des Alltags herangezüchtet.

Guet. Frisch. Echt öztalerisch.

Wir belohnen ihre Treue zu uns! Mit ihrer Bonuskarte können Sie wertvolle Treuepunkte sammeln.

SO FUNKTIONIERT ES: Für 1 € erhalten Sie 1 Bonuspunkt. Die Bonuspunkte werden bei jedem Einkauf automatisch über unser Kassensystem auf ihre Bonuskarte gespeichert (nachträglich können leider keine Punkte auf ihre Bonuskarte gespeichert werden). Schon ab 80 Bonuspunkten können Sie sich ein schönes Treuegeschenk in unseren Filialen aussuchen. Für mehr gesammelte Bonuspunkte gibt es auch ein „wertvolleres Geschenk“. Bei den Treuepunkten ab 600 Bonuspunkten, bitten wir Sie um etwas Geduld, da diese direkt von unserer Zentrale ausgestellt werden.



Treuepunkte sammeln und Vorteile genießen.

80 Punkte	1 Tasse Kaffee oder Cappuccino	700 Punkte	Wanduhr mit Logo
80 Punkte	1 Brot des Monats	700 Punkte	Einkaufsgutschein Mieminger Sonnenplateau im Wert von € 20,00
80 Punkte	10 Kraftsemmel	900 Punkte	Thermengutschein im Aqua Dome
80 Punkte	4 Breatl	1000 Punkte	Toaster mit Öztal Logo
80 Punkte	2 Plunder	1200 Punkte	Buffetpyramide mit 3 Brotkörben
120 Punkte	1 Zopf	1500 Punkte	Essensgutschein im Wert von € 45,00 (Kassl, Tauferberg, Mesner Stube, Gast. Stern, ...)
130 Punkte	1 Tasse Kaffee und 1 Stück Kuchen	1700 Punkte	Öztal Bäck Geschenkkarte im Wert von € 50,00
150 Punkte	Marmorgugelhupf	2000 Punkte	Gutschein im Restaurant IceQ im Wert von € 60,00
150 Punkte	6 Krapfen	2500 Punkte	Öztal(er) Card für Erwachsene im Wert von € 75,00 (750 Punkte)
500 Punkte	Brotkörbchen mit Gebäck	3000 Punkte	BIG3 Gutschein im Wert von € 90,00
600 Punkte	Wasserkaraffe oder Thermoskanne		
700 Punkte	Öztal Bäck Frühstück für 2 Personen		
700 Punkte	Eine Torte im Wert von € 36,00		

Änderungen und Anpassungen des Treuepunktesystems sind uns jederzeit vorbehalten. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Öztal Bäck GmbH.

Zukunftsgedanken ... Die Straße zum Erfolg ist ein steiniger Weg. Wir bauen auf Ziele & Visionen.



Neu- und Zubau im Gewerbegebiet Sölden

Am 2.11.2016 haben wir mit dem Neu- und Zubau im Gewerbegebiet von Sölden begonnen. Die Bauarbeiten sind in drei Abschnitten geplant und werden in etwa 5 Jahre dauern. Wir gewinnen ca. 1.900 m² an Arbeits- und befahrbarer Fläche dazu (500 m² in jetziger Ebene und 1.400 m² im 2. Obergeschoß). Die ersten Hürden waren ca. 5.400 m³ Felsen und Steine zu beseitigen. Übrigens, durch unseren Umbau werden mehr als zehn neue Arbeitsplätze geschaffen.

Ab jetzt gibt's das Öztal Bäck Kundenmagazin einmal im Jahr ...

Während die Erstausgabe unseres Kundenmagazines „Unser täglich Brot“ voll und ganz im Zeichen des 25-jährigen Jubiläums steht, erwartet Sie in Zukunft einmal pro Jahr eine aktuelle Ausgabe mit laufenden News und Infos zum Öztal Bäck. Seien Sie gespannt!

Übrigens, viel Aktuelles und zahlreiche Infos rund um den Öztal Bäck finden Sie auch online auf unserer Website oder auf unserer Facebook-Fanseite!



Der Öztal Bäck in 5 Jahren ...

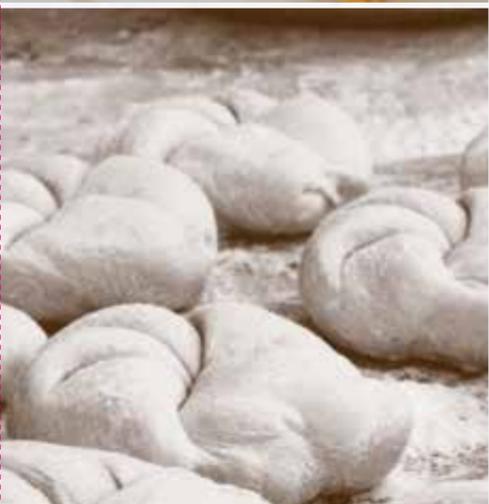
Unser großes Ziel ist es, in etwa 5 Jahren mit dem Zubau, die **IFS Zertifizierung** zu erreichen (IFS = International Featured Standard). Die **IFS** ist eine Zertifizierung von lebensmittelproduzierenden Unternehmen, auf höchstem Qualitäts-, Sicherheits- und Hygieneniveau. Die Zertifizierung wird dann in weiterer Folge alle 6 Monate von Auditoren durchgeführt.



Ötztal Bäck
Bäckerei · Konditorei

Ötztal Bäck Bonuskarte

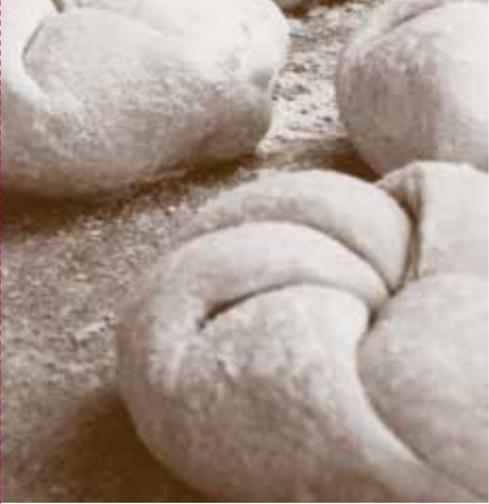
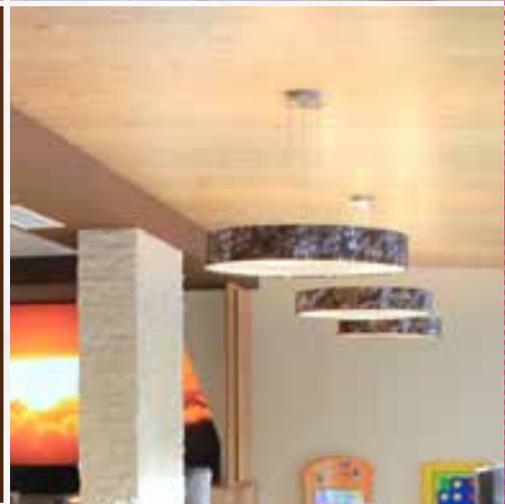
damit belohnen wir
jeden Einkauf und ihre
Treue zu uns



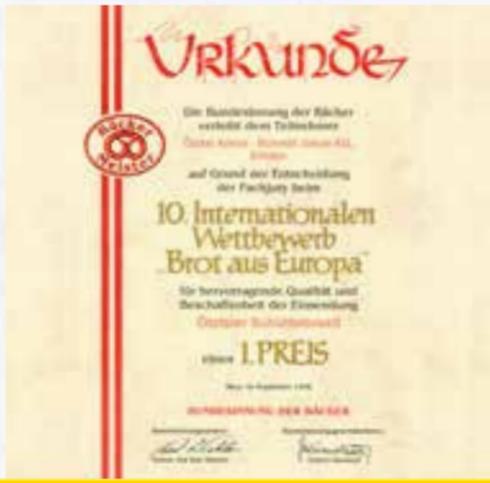
**Unser
Schüttelbrot**
eine knackige Spezialität
aus dem Ötztal



Frisches Brot & Gebäck
in unseren
**10 Filialen im Ötztal
& in Mieming**



Genießen Sie ihren Start in
den Tag mit einem
**Bäckerfrühstück
in ihrer Nähe**



**Ötztal Bäck
Geschenkkarte**
das ideale Geschenk
zu jedem Anlass

Danke unseren treuen Kunden!

Allen täglichen Kundinnen und Kunden in unseren 10 Filialen im Ötztal und Mieming sowie unseren Lieferkunden:

Alpenresort Schwarz, Wirtshaus Locherboden, Gasthof Neuwirt, Gasthof Stiegl, Gästehaus Wallnöfer, Walch Claudia, Cafe Seelos, Gästehaus Sonnweber, Jungbauern Wildermieming, Hotel Bergland Obsteig, Pfarramt Obsteig, Franz Schaber, Claudia Schirhagl, Lehnberghaus, Haus Sonnblick, Kail Beate, Pension Alpina, Kapferer Doris, Landhotel Stern, Schaller Herta, Musikkapelle Wildermieming, Hotel Lumbergerhof, Handl Tyrol, Karner Sigrid, Krabacher Edith, Schneider Evi, Frischmann Melanie, Stoll Frieda, Maas Annemarie, Larcher Anna, Alber Paula, Alber Martin, Holzknecht Monika, Alber Christoph, Posthotel Kassl, Hotel Jägerhof, Haus Stefan, Schwimmbad Oetz, Haus Scheiring, Feldringalm, Hairer Veronika, Elvi Fiegl, Pension Gerhard, Pfarramt Oetz, Haus Acherkogelblick, Appartement Jennifer, Gästehaus Reich, Haus Egon, Leni Neururer, Wohn- und Pflegezentrum Oetz, Hotel Garni Anita, Seehüter's Hotel Seerose, Schmid Waldtraud, Ferienwohnungen Mühlhof, Pienz Christa, Nagele Hanni, Köhle Leopoldine, Haus Marita, Alpenhotel Oetz, Klotz Brigitte, Haus Acherkogel, Schmid Mathilde & Egon, Strigl Karl-Heinz, BP Tankstelle – Autohaus Kapferer & Kapferer, Gemeinde Umhausen, Hotel Johanna, Leiter Frieda, Pfarramt Umhausen, Auer Klaus & Hanni, Mag. Jakob Wolf, Baumann Waltraud, Praxmarer Heidi, Riml Andreas, Polytechnische Schule Längenfeld, Sulztal Alm, Wolf Christian, Jordan Manuela, Landhaus Schöpf, Widmann Hubert, Naturhotel Waldklaus, Aqua Dome Längenfeld, Klotz Karin, Klotz Christian, Crins Stefan, Hotel Stern Längenfeld, Holzknecht Ruth, Karlinger Markus, Falkner Leonhard, Haus Romantika, Auer Margit, Falkner Serafine, Haus Rosi, Schöpf Rosalinde, Falkner Michael, Holzberghof Pult, Schöpf Otto, Ennemoser Hannelore, Reindl Tamara, Schöpf Alois, Fiegl Leonhard, Auer Peter, Jausenstation Edelweiß, Ötztal Umhausen, Schöpf Roland, Rieser Franz, Scheiber Hilda, Jagdhaus Marberger, Zangerle Bettina, Rieser Paula, Falkner Hubertus, Gasthof Stuibenthal, Scheiber Gerlinde, Lars-tighof, Falkner Günther, Falkner Johannes, Leiter Engelhard, Hotel Falknerhof, Falkner Karin, Grießer Hildegard, Falkner Petra & Eberhart, Falkner Erwin, Falkner Klara, Haus Romantik, Hotel Alpina, Gästehaus Staff, Müller Gabi, Falkner Florian, Haus Wiesenhof, Schmid Franz, Gasthof Tauferberg, Falkner Helmut, Falkner Thomas, Falkner Alexander, Falkner Ulrike, Falkner Paul, Falkner Cilli, Widum Niederthai, Pittl Alexander, Bäurinnen Niederthai, Speck Alm Sölden, Sparmarkt Bug-gel's & Ennemoser, Spar Grüner, Venter Kaufhäusl, Tiefen- & Rettenbachgletscher, Grüner Alfred, Grüner Ursula, Grüner Gabi, Grüner Johanna, Grüner Alois, Fiegl Burgi & Franz Josef, Fiegl Walter, Jausenstation Hochwald, Hotel Parkhotel, Gstrein Annemarie, Silbertal Alm, Appartement Kristiania, Haus Sonnenwinkel, Pension Andreas, Riml Herbert, Apart Lukas, Hotel die Berge Sölden, Granbichlhof, Haus Jasmin, Haus Herta, Garni Eden, Hotel Sölderhof, Haus Lärchenpark, Schöpf Margit, Haus Tiamonte, Haus Söldenkogel, Chalet Resort Sölden, Grüner Fidelis, Prantl Johann, Prantl Rainer, Jägerhof, Pension Alpenruhe, Pult Erika, Haus Mathias, Top View Panorama Appart, Appartement Monalisa, Prantl Stefan, Prantl Franz, Arnold Manuela, Haus Alpenflora, Pizzeria Gusto, Garbershof KG, Hotel Alpina, Gstrein Agnes, Residenz Tamara, Haus Lorenzi, Apart Benedikt, Haus Manfred, Hainbacherhof, Sportpension Carinthia, Haus Morandell, Pension Roman-tik, Pension Sonnenheim, Grüner Martin, Pfarramt Sölden, Haus Annabell, Apart Auszeit, Haus Marcell, Pension zur alten Mühle, Riml Barbara, Ötztaler Gletscherbahn, Waldele Sigrid Riml, Salomon Station, Rotes Kreuz Sölden, Shell Tankstelle Frischmann, Sparkasse Imst, Restaurant Almstube, Restaurant IceQ, Restaurant Giggijoch, Brunnenbergalm, Stabele Alm, Gampe Alm, Fleischhof Oberland, Ötztal Tourismus, Falkner Michael, Appartementhaus Sieglinde, Brugger Sieglinde, Giacomelli Annemarie, Gufler Margret, Gstrein Gerold, Schultes Agnes, Plörer Christl, Falkner Rosi, Falkner Hannelore, Haus Miramonte, Haus Falkner, Alpenapart Saphir, Hotel Bergland, Hotel Hubertus, Hotel Central, Andre Arnold, Raich Cornelia, Landhaus Erich, Haus Karin, Werkstatt Sölden, Haus Martina, Garni Carmen, Appartement Waldhäusl, Fiegl Anton, Pensi-on Windau, Appartement Fabio, Klotz Michael, Hackl Natalie & Bernhard, Haus Bella Vista, Scheiber Franz, Kreuzer Irene, Haus Wildschütz, Klotz Johanna, Reinstadler Brunhild, Pult Jürgen, Pizzeria Nudeltopf, Fiegl Josef, Schöpf Maria, Pension Berggeist, Fiegl Markus, Fiegl Berthold, Hotel Alphof, Element Travel, Kneisl Bernhard, Gritsch Manfred, Haus Felsenstüberl, Haus Zuckerhüt, Kneisl Roman, Alpen Diamond, Toni's Ferienheim, Auer Marion, Karlinger Holzhaus, Riml Bernhard, Hans Peter Karlinger, Kneisl Stefanie, Riml Brunhild, Grünwald Resort Sölden, Pension Wieser, Haus Sonja, Santer Elisabeth, Gstrein Lydia, Auer-Fiegl Bianca, Appartement Dorfblick, Gästehaus Klaus, Appartementhaus Leni, Siegfried Grüner, Haus Almhof, Sporthütte Fiegl, Gasthof Neue Post, Jechlas KG, Holzknecht Christoph, Scheiber Maria, Chalet Styrolia, Praxmarer Basilius, Praxmarer Florian, Praxmarer Johannes, Santer Franz, Fiegl Arnold, Falkner Maria, Fiegl Bernadette, Fiegl Adelheid, Pult Gabi, Holzknecht Gerlinde, Hotel Bergwelt, Hotel Tyrol, Hotel Vent, Martin Busch Hütte, Geierwallihof, Bres-lauer Hütte, Hotel Similaun, Dorf Alm, Haus Bergkristall, Hotel Wurmogel, Sporthotel Ideal, Top Hotel Hochgurgl, Hotel Sportiv, Hotel The Crystal, Drei Häuser – Ferienhaus, Hotel Gotthard, Hotel Hochfirst, Chalet Obergurgl, Haus Zirmkogel, Hotel Bergwelt, Hotel Alpina, Hotel Olympia, Pic-Nic, Pension Michael, Haus Abitare, Haus Elisabeth, Poschacherhof ...

Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig!

Deshalb ist es uns ein Anliegen zu erfahren, was wir aus ihrer Sicht vielleicht noch verbessern können, was wir sehr gut machen und wo es vielleicht nicht so gut gelaufen ist. Wir freuen uns über ihr Feedback.

Das Team vom Ötztal Bäck!

Wir backen mit ...

ausgewählten regionalen Rohstoffen

Natursole

Granderwasser

natürlichen Inhaltsstoffen

Natur-Sauerteig

traditioneller, handwerklicher Herstellung
und Liebe zum Produkt!



www.oetztal-baeck.at



IMPRESSUM – JUBILÄUMSAUSGABE 2017

Für den Inhalt verantwortlich: Ötztal Bäck GmbH, Gewerbestraße 9, 6450 Sölden
Concept & Design: STUDIOELF.at Werbeagentur, 6433 Oetz
Fotos: Ötztal Bäck GmbH – Eigenarchiv, Ötztal Tourismus, Aqua Dome, fotolia.de

25
Jahre
unser
täglich
Brot!

Ötztal Bäck
Bäckerei · Konditorei



Ötztal Bäck GmbH, Gewerbestraße 9, 6450 Sölden
Telefon: +43 (0) 5254 2482, Mail: info@oetztal-baeck.at

www.oetztal-baeck.at

