

## **Tiroler BäckerInnen im Digitalzeitalter: Zeitgemäße Bühne für Traditionshandwerk**

**Tirols Bäckerinnung setzt mit einem neuen Corporate Design und einer umfassenden Online-Offensive auf nachhaltigen Imagetransfer. Digitales Storytelling soll tiefe Einblicke in die Welt der heimischen Qualitätsbäckereien ermöglichen. Und auf diesem Weg Konsumenten für Produkte und Jugendliche für Ausbildungsperspektiven der Branche begeistern.**

Wie kaum ein anderer Beruf steht jener des Bäckers für traditionelles Handwerk und jahrhundertaltes Know-how. Der gesamte Berufszweig der 136 Tiroler Bäckereibetriebe sieht sich trotz seiner gewachsenen Qualitäten deutlichen Herausforderungen gegenüber. Industriell und unter anonymer Urheberschaft produzierte Massenware prägt zunehmend den Wettbewerb. Der nicht nur im Bäckereigewerbe latente Mangel an Fachkräften bereitet dem Gewerbe vermehrt Nachwuchssorgen. Trotz des fordernden Umfeldes betrachten die Branchenoffiziellen ihre Ausgangssituation optimistisch. „Konsumenten suchen vielfach regionale Produktqualität und kulinarische Exzellenz. Gerade dort, wo Lebensmittel in Verbindung mit authentischer handwerklicher Professionalität entstehen, erleben wir die gezielte Entscheidung für das Echte und Handgemachte“, erklärt Peter Zangerl, Obmann der Tiroler Bäckerinnung in der Wirtschaftskammer Tirol.

### **Zukunftsorientierte Lösungen**

Zangerl, seines Zeichens Dorfbäcker in der Gemeinde Kaunertal, ortet ein vermehrtes Interesse am Handwerk und dessen gewachsenen Grundlagen. „Gerade unter jungen Menschen nehmen wir eine starke Entwicklung hin zum bewussten Brotkauf wahr. Es geht einher mit dem Bedürfnis nach der Kenntnis des Ursprungs. Viele wollen wissen, woher ihr Brot stammt und wie es entstanden ist. Gleichzeitig erleben wir, wie stark Online-Angebote zum Thema Essen und Trinken boomen, etwa in Form von Food-Blogs und entsprechenden Themen-Plattformen im Internet. Dieser Entwicklung wollen wir als Tiroler BäckerInnen ab sofort Rechnung tragen“, so Zangerl.

## **Tiroler BäckerInnen: Sensibilisierung für Wert von handwerklichem Brot**

Um künftig den Adressatenkreis ihrer Botschaften zu erweitern, setzen die Tiroler BäckerInnen verstärkt auf die Online-Kommunikation mit ihren Kunden und Partnern. Sie etablieren eine Plattform, die das vielfältige und gelebte Handwerk der Tiroler Bäckereibetriebe mit zeitgemäßem Storytelling-Ansatz verbindet. „Geschichten von und über unsere Mitglieder werden als Reportagen oder Videos angeboten und über soziale Medien teilbar gemacht“, erklärt der Innungsmeister. Zentrale Plattform dabei ist die neue Website [www.tiroler-baeckerinnen.at](http://www.tiroler-baeckerinnen.at). Kurzweilige, wissenswerte Stories bzw. Porträts sowie Rezepte, Aktionen oder Empfehlungen werden hier ansprechend mit Text, Bild und Ton erzählt.

## **Ansprechender Off- und Online-Auftritt**

Gleichzeitig haben sich die Tiroler BäckerInnen – so der bewusst gewählte Gruppen-Name der heimischen Brot- und Backspezialisten – auch ein neues Corporate Design gegeben. Der grafisch modernisierte Auftritt transformiert die Arbeits- und Produktsphäre von Tirols Bäckereibetrieben in eine visuell ansprechende Imagewelt. Der stimmige Slogan dazu: „Heimisch, händisch, himmlisch.“ Landesinnungsmeister Peter Zangerl freut sich über die Neuerungen: „Wir schaffen zweierlei: einen zeitgemäßen und einheitlichen Außenauftrittes mit klassischen Druck- und Verkaufsmitteln für unser analoges Verkaufs-Umfeld in den Geschäften. Gleichzeitig informieren wir die breite Öffentlichkeit über die vielfältigen Aufgaben und Herausforderungen der Tiroler BäckerInnen auch im digitalen Raum. Der öffentliche Diskurs findet heute in hohem Maße online statt. Genau darauf reagieren wir aktiv und arbeiten auch über Social Media an einer verstärkten Vernetzung mit Kunden, Mitarbeitern, Partnern und Sympathisanten. Also mit all jenen, denen eine gewachsene Brotkultur am Herzen liegt“.

## **Jugend im Fokus**

Gerade junge Menschen sollen die positiven Seiten des Bäckerberufes kennenlernen. Aktuell bilden 37 Lehrbetriebe des Landes mehr als 48 Lehrlinge aus. Diese Zahl gilt es konstant zu halten bzw. nach oben zu korrigieren. „Das Feedback unserer Lehrlinge ist positiv. Wer einmal den Beruf gewählt hat, genießt die Vorzüge der Bäckerwelt. Die gute Zusammenarbeit mit der Ausbildungsstätte stärkt außerdem unseren Berufsstand. Mit der neuen Website erreichen wir diese wichtige Zielgruppe effizienter“, bestätigt der Innungsmeister-Stellvertreter Stefan Lener.

An der Fachberufsschule St. Nikolaus in Innsbruck beweisen SchülerInnen und LehrerInnen, was Leidenschaft in der Backstube ausmacht. Die Jugendlichen lernen hier alles rund um den traditionellen Handwerksberuf. Einen Einblick in das tägliche Schaffen der BäckerInnen von Morgen liefert das passende Video auf der Plattform. Unter dem Titel „Backen ist ihre Berufung“ informieren beispielsweise Reuttener Simon Heel und seine Kollegin Stefanie Steidl aus Osttirol im Interview-Stil über die Faszination „ein Bäck‘ zu sein“.

## **BäckerInnen gehen neue Wege**

„Die Vielfalt der Bäckerbranche ist nur wenigen Menschen bekannt. Wir werden in Zukunft neben dem spannenden Berufsbild vermehrt die ökologischen, sozialen und gesellschaftlichen Vorteile des klassischen Handwerkes aufzeigen“, informiert Innungsmeister Peter Zangerl und verweist dabei auf eine aktuelle Online-Geschichte mit den Namen „Sie backen nicht für den Biomüll“. In dieser Reportage machen verschiedene Bäcker darauf aufmerksam, dass volle Brotregale knapp vor Ladenschluss der Umwelt schaden. „Auch dieses Bewusstsein für den nachhaltigen Umgang mit der Ressource Brot wollen wir vermitteln“ so Zangerl.

---

## **Rückfragehinweis:**

**POLAK | Agentur für Kommunikation**

Dr.-Carl-Pfeiffenberger-Straße 12/9 | A-6460 Imst T

+43 5412 66 712

[info@agentur-polak.at](mailto:info@agentur-polak.at) | [agentur-polak.at](http://agentur-polak.at)

---