



Gerald Geier verarbeitet in seinem Betrieb ausschließlich kontrollierte Rohstoffe aus Österreich und beschäftigt zu 80 Prozent Facharbeiter

Eine hohe Auszeichnung für die Ideen-Bäckerei

Strasshof – Gerald Geier erhielt als erster Betrieb in NÖ das AMA-Handwerkssiegel

Beim Bundeskongress der Lebensmittelgewerbe in Wels wurden erstmals sechs österreichische Bäcker mit dem AMA-Handwerkssiegel ausgezeichnet. Einer davon ist der Bäcker- und Konditormeister Gerald Geier aus Strasshof (Bezirk Gänserndorf), der als erster nö.

Betrieb diese Auszeichnung erhielt. Das AMA-Handwerkssiegel steht für meisterliche Verarbeitung und die Verwendung regionaler Rohstoffe aus Österreich. Es macht meisterliche Handwerkstradition für alle sichtbar und informiert die Konsumenten ab sofort

transparent und neutral über handwerklich hergestellte Produkte und deren Herkunft und unterstreicht auch deren Qualität.

Gerald Geier musste eine Reihe von Auflagen erfüllen. Die ausschließlich aus Österreich stammenden Rohstoffe müssen etwa nach ei-

genen traditionellen Rezepten von gut ausgebildeten Mitarbeitern verarbeitet werden. Rund 80 Prozent der Mitarbeiter bei Geier sind Facharbeiter.

Geier ist mit zahlreichen Standorten in Wien und NÖ vertreten und feiert heuer sein 110-Jahre-Jubiläum.