

Bäckerei Hager

## Ein Brot für St. Pölten

*Bäckermeister Wolfgang Hager widmet seiner Heimatstadt ein eigenes Brot: den Sankt Pöltner.*

**W**ie es sich für ein der Heimatstadt gewidmetes Brot gehört, wurde der Sankt Pöltner im Beisein des Bürgermeisters Mag. Matthias Stadler erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Das neue Brot der Traditionsbäckerei Hager besticht durch seine besonders saftige Krume und die resche, knusprige Kruste. Dass die Rohstoffe vor-



Bürgermeister Matthias Stadler verkostete den neuen Sankt Pöltner. Fotos: Alexander Hager / Bäckerei Hager.

wiegend aus der Region stammen, war die Voraussetzung in der Brotentwicklung. Der Sankt Pöltner wird mit Handarbeit und aus nur natürlichen und zu 100 % regionalen Zutaten hergestellt. In der Region und aus der Region – das war die Aufgabe, der



man sich in der Produktentwicklung stellte. Und so enthält das neue Brot zum Beispiel das Weizenmehl und den Waldstaudenroggen von der benachbarten Langer Mühle aus Ober-Grafendorf und das Joghurt vom Bauernhof Hiegesberger aus Fugging.

„Ich bin ein g'standener St. Pöltner und wollte meiner Heimatstadt schon lange ein Brot widmen. Dass im Sankt Pöltner dann auch nur die besten Rohstoffe aus unserer Region zu finden sind, stand von Anfang an fest. Mit Freude am Handwerk in St. Pölten produziert, soll es eine Bereicherung für unsere Stadt werden“, so Wolfgang Hager. Monatelang wurde am Hauptstadt-Brot getüftelt, bis man damit zufrieden war. Der Aufwand scheint sich gelohnt zu haben: Der Sankt Pöltner ist besonders saftig und behält dennoch seine ausgeprägte Kruste. Für die saftige Krume sorgen gekochte Erdäpfel, Bauernjoghurt und Topfen, wohingegen die Zubereitung von Hand und die gut ausgefeilte Backmethode die knusprige Kruste entstehen lassen. Dem gerösteten Waldstaudenroggen verdankt das Brot seine leicht würzige Note. Letztendlich ist es die Teiglangzeitführung, die das Brot äußerst bekömmlich macht und sicherstellt, dass sich die Aromen in 16 Stunden Teigruhezeit optimal entfalten können. ©

Goecom

## DSGVO-fit mit Marvin und Tim

**A**b dem 25. Mai 2018 gilt die EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO). Betroffen sind alle Betriebe, die mit personenbezogenen Daten arbeiten – im Endeffekt also auch jede Bäckerei, die Kunden beliefert und dazu Rechnungsdaten erfasst. Hier gibt es für den Datenschutz eine Reihe neuer Anforderungen, denen sich jeder Unternehmer stellen muss.

In diesem Zusammenhang bietet Goecom seinen Kunden für die Programme Marvin und Tim eine erweiterte Benutzerverwaltung, mit der der Kunde festlegen kann, welcher Mitarbeiter Zugriff auf welche Projekte, Module, Funktionen und Daten hat –





⇒ und wer nicht. Auf diese Weise werden sensible Daten nicht nur geschützt, sondern diese Daten werden auch gesetzeskonform



Auch in Sachen DSGVO steht das Goecom-Team seinen Kunden mit Rat und Tat zur Seite.

gesichert und somit Bußgelder vermieden. Weitere Fragen beantworten gerne die Mitarbeiter der Goecom-Service-Hotline unter der Rufnummer 0049/7253/944-344. ©

backaldrin

## Neuer Internetauftritt

Nachdem backaldrin seit September 2017 mit seinem neuen Erscheinungsbild auftritt, wurde nun auch die Website angepasst. Der neu gestaltete Webauftritt ist unter

[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com) zu finden und entspricht auch neuesten technischen Standards. So ist zum Beispiel eine problemlose Nutzung auf allen gängigen mobilen Endgeräten garantiert. „Unser neuer Onlineauftritt ist bewusst funktional gehalten und erfüllt die zeitgemäßen Anforderungen. Wir hoffen, dass die neue Website bei allen Nutzern Anklang findet“, fasst Wolfgang Mayer, Mitglied der backaldrin-Geschäftsführung und Verantwortlicher für Unternehmenskommunikation und Marketing, zusammen. ©



Wolfgang Mayer.

zusammen. ©

Uniferm

## Die Einhörner sind los

Für kleine und große Fans der neuen Kinderbuchserie ‚Einhorn Paradies‘ des Copenrath Verlags zieren ab sofort die sympathischen Einhörner Rosie, Vanilla und Blue als bunte Motivoblatten saftige Amerikaner, fruchtige Kuchenschnitten oder magische Regenbogentorten. Das Markenlizenzkonzept ‚Einhorn Paradies©‘ mit den drei Einhorn-Stars steht exklusiv Handwerksbäckereien zur Verfügung. Uniferm hat dafür drei fantasievolle Gebäckvarianten für den Bereich Feine Backwaren entwickelt. Die Nutzung der Markenlizenz ist gekoppelt an den Kauf der Einhorn Paradies©-Motivoblatten in Verbindung mit Uniferm-Rezepten und den beiden Feinbackmischungen Amerikaner und Butter-Amerikaner.



Der Amerikaner aus dem Einhorn Paradies©.

Die Kinderbücher und zahlreiche Merchandiseartikel aus der Reihe ‚Einhorn Paradies‘ richten sich an die Zielgruppe der drei- bis zehnjährigen Mädchen und Eltern. Das positive Image der drei Sympathieträger aus

