

MARS & DONUT**Neuer Geschmack bei Vandemoortele**

WIEN. Vandemoortele und Mars haben die besten Zutaten zusammengeführt und daraus einen Donut entwickelt, der Fans des Riegels und der Süßspeise glücklich machen soll. Das neue Produkt ist ein ungefüllter Donut, der mit Kakaopulver angereichert wird und somit seine charakteristische dunkle Farbe erhält. Ganze 14% der Mars-Zutaten sind in dem Donut verarbeitet, und die Glasur besteht aus der bekannten Schokolade des Riegels.

Als Dekoration gibt es kleine Schokodrops. Eine nach Karamell schmeckende Glasur rundet das Produkt ab. Im Mai ist es dann so weit, und der neue Mars-Donut wird im österreichischen Markt eingeführt.

Für Schokofans

Um alle interessierten Kunden und Schoko-Liebhaber sowie Fans von ausgefallenen, überzeugenden Geschmacksreaktionen zu erreichen, wird der Donut sowohl im Bereich Retail angeboten als auch im breiten Umfeld des Außer-Haus-Marktes. Die Donuts sind bei Raumtemperatur aufzutauen und sofort servierfertig. Sie werden im 2er-Flow-Pack als gebrandete Verpackungsvariante angeboten, aber auch im 12er-Tray. (red)



© Vandemoortele

Das regionale Kastl

Die Nahversorgung revolutionieren, lautet das Motto des KastlGreissler. Das betrifft auch regionale Traditionsbäckereien.



© KastlGreissler

Alles im Kastl

Der Kastl-Greissler bietet ein Komplett-sortiment; ganz wichtig ist die Warengruppe Brot und Gebäck.

JAIDHOF. Dort, wo es keine oder kaum mehr gut, schnell und einfach erreichbare Nahversorger gibt, braucht es andere Lösungen. Seit 2020 ist eine Möglichkeit der KastlGreissler. Dieser bietet kleine, aber Vollsortiments-taugliche Selbstbedienungsläden.

Die zweite Besonderheit neben dem Komplett-sortiment ist der hohe Regionalanteil. So erfolgt auch in der Warengruppe Brot und Gebäck bei mittlerwei-

le 21 Standorten in Österreich die Zusammenarbeit mit ortsansässigen Bäckereien.

Wirklich regional

Gesunde, qualitätsvolle Brot- und Backwaren gehören für viele Menschen zum täglichen Lebensmittelbedarf. Neben acht weiteren Warengruppen sind Brot, Gebäck und Teigwaren somit für jeden KastlGreissler ein verpflichtender Bestandteil des Sortiments.

Aufgrund der strengen Definition (mindestens die Hälfte der angebotenen Produkte muss aus einem Umkreis von 40 km stammen), finden sich in den „Kastln“ ausschließlich regionale Frischbackwaren.

Mehr als 20% ihres Gesamtumsatzes machen KastlGreissler mit frischem Brot und Gebäck. Dadurch sind zudem auch die Transportwege im Vergleich zu Supermarktprodukten äußerst überschaubar. (red)



| Top-Agenturen Österreichs

Zehn Jahre Therese Mölk

Die MPreis-Produktionsbetriebe feiern Geburtstag.

VÖLS. Die Bäckerei Therese Mölk und Alpenmetzgerei, Produktionsbetriebe von MPreis, feiern im März ihr zehnjähriges Standortjubiläum in Völs bei Innsbruck. Vor knapp 100 Jahren legte Therese Mölk mit dem Kauf der K&K Bäckerei in Innsbruck den Grundstein des Erfolges. Heute werden die Filialen mit Wurst- und Fleischspezialitäten sowie frischen Backwaren

beliefert. Anlass für den Neubau der beiden Produktionsbetriebe in Völs war ein Großbrand in der Bäckerei im Jahr 2011.

Nach zwei Jahren intensiver Planungs- und Bauzeit wurden 2013 die neue Bäckerei Therese Mölk und Alpenmetzgerei in Betrieb genommen. Heute zählen beide zu den fortschrittlichsten und nachhaltigsten Produktionsbetrieben Österreichs. (red)



© Patrick Springer