



Michael Mann präsentiert den Hilfskrapfen – und auch sonst lässt sich DerMann viel einfallen.

Sortiment laufend erweitert: Ab sofort gibt es bei DerMann ein neues Produkt, den Nussknacker – ein knackiges Stückgebäck aus Karamell mit Haselnüssen und Schokolade sorgt dabei für eine köstlich süße Pause zwischendurch.

”

*Unser Herz schlägt nicht nur für das Backen, sondern auch für die Unterstützung von Menschen in Not. Wir sind bemüht, rasch einen Beitrag zu leisten.*

**Michael Mann**  
Bäckermeister

“

Weiters ist die Erbeertorte zurück im Sortiment. Sie besteht aus einem zarten Biskuitboden, ist mit Erdbeerober gefüllt und mit frischen Erdbeeren belegt. Seit 16. März gibt es auch die Mohn-Topfentorte wieder. (red)

## Viel neu bei Mann

Die Bäckerei DerMann hat sich in den letzten Wochen einiges überlegt und bringt Neues auf den Markt.

WIEN. Mit einer eigens ins Leben gerufenen Spendenaktion möchte die Bäckerei DerMann den Menschen in den betroffenen Erdbebenregionen helfen und hat dafür ein neues Produkt kreiert, den Hilfskrapfen. Dieser besteht aus einer Beerenfüllung und ist mit einem Herz verziert. Die Spendenaktion lief vom 16. Februar bis 16. März in allen Fi-

lialen, der Reinerlös aller Hilfskrapfen kommt den Menschen in den Erdbebenregionen in der Türkei und Syrien zugute.

„Unser Herz schlägt nicht nur für das Backen, sondern auch für die Unterstützung von Menschen in Not. Wir sind bemüht, gemeinsam mit unseren Kunden rasch einen Beitrag zu leisten. Vor wenigen Tagen wurde unser Marillenkrapfen als bester

Krapfen Wiens ausgezeichnet. Ich glaube, dass wir mit einem guten Produkt unkompliziert helfen können. In Situationen wie diesen müssen wir alle zusammenhalten“, so Bäckermeister Michael Mann.

**Drei Neuigkeiten**  
Produktentwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Bäckerei DerMann und so wird das

## Die Lehrlinge übernehmen das Ruder

Von 20. bis 24. März wurde eine Ströck-Filiale vom Nachwuchs geleitet.

WIEN. Bereits zum sechsten Mal (nach dreijähriger coronabedingter Pause) übernahmen Lehrlinge eine Woche lang das Kommando über eine Ströck-Filiale und stellen ihr Können unter Beweis. Ein Höhepunkt der vielseitigen Ausbildung ist die Lehrlingswoche, in der die Auszubildenden das Zepter über die Filiale Stephansdom übernehmen und alle Positionen –

von der Filialleitung, über den Verkauf bis hin zur Produktion in der Backstube – eigenständig besetzen. Während dieser fünf Tage können die 27 Auszubildenden ihr gesammeltes Theorie- und Praxiswissen umsetzen und vertiefen. Dabei sammeln sie wertvolle Erfahrungen für ihre berufliche Zukunft.

„Wir möchten jungen Talenten bereits in der Ausbildung großes

Vertrauen entgegenbringen und ihnen Verantwortung übertragen. Diese Erfahrung soll sie motivieren, ihre berufliche Zukunft auch weiterhin bei uns aktiv zu gestalten. Es ist eine große Freude, den engagierten und tollen Einsatz, die Freude bei der Arbeit und den Stolz der Lehrlinge zu beobachten“, erklärt dazu die Geschäftsführerin Irene Ströck. (red)



Lehrlinge in der Filiale Stephansdom.