

Gnaier – der Spezialitätenbäcker



Die zahlreichen Backspezialitäten der Bäckerei Gnaier werden auch heute noch in handwerklicher Tradition nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Eine herausragende Qualität ist dabei für Bäcker- und Konditormeister Paul Gnaier das oberste Gebot.

Bevor er sich im letzten Jahr für zwei Brötchenanlagen aus dem Hause Fortuna entschieden hat, stand 18 Jahre lang die Anlage eines anderen Herstellers in seiner Backstube. „Mit der alten Anlage hatten wir nichts als Probleme“, erinnert sich der Firmeninhaber. „Für uns war deshalb klar, dass wir kein zweites Mal auf ein Produkt dieses Herstellers setzen würden.“

Überzeugende Vorstellung

Wie es der Zufall wollte, holte sich Paul Gnaier kurz darauf eine neue Brezelanlage ins Haus, die mit einer Kopfmachine von Fortuna ausgerüstet war. „*Nach den Erfahrungen mit unserer alten Anlage hat es mir sehr imponiert, wie problemlos die Teigverarbeitung mit der Fortuna Kopfmachine funktioniert*“, berichtet der Bäckermeister.

Damit war die Entscheidung für Fortuna im Prinzip schon gefallen. „Und nachdem ich mich in Bad Staffelstein persönlich davon überzeugt hatte, dass es der neue Investor mit der Weiterführung des Unternehmens ernst meint, habe ich sofort zwei Anlagen in Auftrag gegeben – und diese Entscheidung bis heute nicht bereut“, ergänzt Paul Gnaier.

Der Kunde

Die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Gnaier begann bereits 1924 im württembergischen Schnaitheim. Dort werden auch heute noch sämtliche Produkte



für die Belieferung der mittlerweile 19 Filialen des Spezialitätenbäckers hergestellt. Firmeninhaber Paul Gnaier verwendet für seine hochwertigen Backwaren nur die besten Zutaten und Rohstoffe aus der Region – und beschert seinen Kunden damit ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

