FACT SHEET

Groissböck – der Wiener Zuckerbäckertradition verpflichtet

Firmierung	Rudolf Groissböck GmbH
Gegründet	1974
Gründer	Rudolf Groissböck
Geschäftsführer	Oliver Groissböck
Firmensitz	Neilreichgasse 96-98, 1100 Wien
Mitarbeiter	80
Website	www.groissboeck.at
Facebook	https://www.facebook.com/groissboeck

UNTERNEHMENSBESCHREIBUNG

Groissböck ist ein Wiener Konditoreiunternehmen, das mit höchster Qualität und viel handwerklichem Know-how die Wiener Zuckerbäckertradition neu interpretiert. Spitzenprodukt des renommierten Familienbetriebes ist der Schlemmerkrapfen, der das ganze Jahr über in den vier Wiener Filialen täglich frisch gebacken und angeboten wird. Natürliche Zutaten, Innovationsfreude und die Liebe zum Detail machen Groissböck aber auch führend im Produktbereich Torten: mit über 400 Hochzeitstorten im Jahr nimmt das Unternehmen hier eine der ersten Positionen in Österreich ein. Einzigartig ist auch die hauseigene Rösterei, die in der Filiale Neilreichgasse die Kaffeebohnen frisch vor den Augen der Kunden röstet und mahlt.

MISSION

Groissböck bietet seinen Kunden aus der Wiener Zuckerbäckertradition heraus erstklassige Konditorprodukte und setzt dabei das handwerkliche Know-how seiner Mitarbeiter für Qualität und bestes Service ein.

FIRMENENTWICKLUNG

- 1974 Gründung der Konditorei Groissböck in Wien Meidling von Rudolf Groissböck
- 1976 Eröffnung der zweiten Filiale in der Neilreichgasse
- 1978 Verkaufsstände am Meidlinger Markt und am Viktor-Adler-Markt (1998 verkauft.)
- 1991 Eröffnung der dritten Filiale in der Favoritenstraße, Modernisierung 2001
- 1994 Eröffnung einer Filiale auf der Mariahilferstraße
- 2005 Übersiedlung der Filiale Mariahilferstraße ins Auhofcenter
- 2009 Übernahme des Betriebs durch Oliver Groissböck

FACTS

- Groissböck unterhält derzeit vier Konditorei-Filialen in Wien, das ‚Stammhaus' mit 160 Sitzplätzen und die zentrale Backstube befinden sich in der Neilreichgasse im zehnten Wiener Gemeindebezirk.
- Das Unternehmen selbst besteht seit mehr als 40 Jahren und seit sieben Jahren wird es von Oliver Groissböck, dem Sohn des Gründers Rudolf Groissböck geleitet.
- Sechs ausgebildete Konditormeister führen ein junges, motiviertes Team mit 74 Mitarbeitern, davon 14 Lehrlingen.
- Der Name Groissböck wird stets in Verbindung mit dem Wiener Schlemmerkrapfen gebracht. Dieses Spitzenprodukt wurde bereits vielfach ausgezeichnet.
- Besonderer Wert wird auf natürliche und regional produzierte Zutaten gelegt. Verzichtet wird auf jegliche Fertigbackmischungen.
- Mit mehr als 400 Hochzeitstorten im Jahr ist Groissböck einer der führenden Produzenten österreichweit.
- Als einzige Konditorei röstet Groissböck seine Kaffeebohnen frisch und direkt in der Filiale Neilreichgasse vor den Augen der Kunden. Als eine von nur sieben Kaffeeröstereien in Österreich besitzt Groissböck die Qualitätsrösterauszeichnung.
- Besonders engagiert sich Groissböck in der Lehrlingsausbildung, jährlich werden ca. 4 Lehrlinge im Betrieb aufgenommen.

PRODUKTE

Schlemmerkrapfen

- Mehrmals täglich frische Zubereitung
- Ausschließlich frische und qualitätsgeprüfte Zutaten
- Mit Marillenmarmeladen- oder Vanillefüllung
- Oftmaliger Sieger bei der Wahl zum besten Krapfen von Wien

Torten

- Traditionelle Rezepte werden verbessert oder neu interpretiert
- Mit viel Liebe zum Detail und Freude am Experimentieren
- Führend in der Tortendekoranfertigung aller Art
- Hochzeitstortendekor nach persönlichen Wünschen oder als eine von 30 Standardformen
- Torten mit Logos oder zu bestimmten Anlässen

Café

- Konditoreien nach Wiener Tradition
- vier Filialen in Wien
- Eigene Röstmaschine für Kaffeebohnen in der Filiale Neilreichgasse

Pressekontakt
Larissa Fröbel
Lamoon Agency GmbH

A-1220 Wien, Barbara-Prammer-Allee 13/2/3
larissa@lamoon.at
Tel.: +436764772875