

## **Bio-Bäckerei Gradwohl bleibt mit drei Standorten in Wien präsent**

Die burgenländische Bio-Bäckerei Gradwohl zieht sich aus mehreren Wiener Bezirken zurück – drei Filialen bleiben bestehen. Das Sortiment wird gestrafft, ein neues Dinkelgebäck ergänzt das Angebot.



*Gesellschafterin Julia Bader-Gradwohl erklärt, dass man sich bei der Umstrukturierung strategisch auf „regionale Stärke und bewährte Standorte“ konzentriert habe. © Bio Vollwertbäckerei Gradwohl GmbH*

### **Gradwohl zieht Bilanz: Nur noch drei Filialen in Wien**

Die traditionsreiche **Bio-Bäckerei Gradwohl** hat ihre Restrukturierungspläne abgeschlossen. Von ursprünglich sieben Wiener Filialen bleiben künftig nur drei Standorte erhalten. Betroffen sind die Filialen in der Naglergasse, Mariahilfer Straße, Zieglergasse und Josefstädter Straße, die dauerhaft geschlossen bleiben. Weiterhin geöffnet sind hingegen:

Filiale	Bezirk	Adresse
Landstraße	3. Bezirk	Landstraßer Hauptstraße 63
Hietzing	13. Bezirk	Lainzer Straße 3-5
Döbling	19. Bezirk	Döblinger Hauptstraße 46

Diese Standorte wurden laut Unternehmensangaben bewusst gewählt, um die Nahversorgung mit hochwertigen Bio-Vollkornprodukten aufrechtzuerhalten und die Marke Gradwohl in Wien zu sichern.

## **Herausfordernde Zeiten für die Bio-Bäckerei**

Bereits Ende Jänner hatte das burgenländische Unternehmen öffentlich gemacht, dass es wirtschaftlich unter Druck steht und sich deshalb neu aufstellen muss. Der Standort am Fleischmarkt war bereits im Februar als erster geschlossen worden.

Inzwischen steht fest, dass auch drei der vier weiteren Wiener Filialen nicht mehr öffnen werden. Parallel dazu bleiben auch im Burgenland drei Gradwohl-Standorte aktiv.

Wie Gesellschafterin Julia Bader-Gradwohl erklärt, habe man sich strategisch auf „regionale Stärke und bewährte Standorte“ konzentriert. Auch aus betriebswirtschaftlicher Sicht sei dieser Schritt notwendig gewesen, um das Fortbestehen der Bio-Bäckerei zu sichern.



© Bio Vollwertbäckerei Gradwohl GmbH

## **Reduziertes Sortiment, neue Produkte**

Im Zuge der Neuausrichtung wird auch das Sortiment gestrafft. Kapazitätsbedingt wird das Angebot in Zukunft kleiner, dafür konzentriert sich Gradwohl auf seine Kernkompetenz: Bio-Vollkornbackwaren. Ergänzt wird das Sortiment um ein neues Produkt - helles Bio-Dinkelgebäck. Diese bewusste Fokussierung ist auch ein Signal an die Stammkundschaft, dass trotz Veränderungen Qualität und Bio-Philosophie weiterhin oberste Priorität haben.

## **Dank an Mitarbeiter:innen und Kundschaft**

Das Unternehmen nutzte die aktuelle Mitteilung auch, um sich bei der Belegschaft für deren Einsatz in den letzten Monaten zu bedanken. „Ohne das Engagement, die Verlässlichkeit und das Herzblut unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wäre dieser Schritt nicht möglich gewesen“, so die Geschäftsführung. Ein Teil der rund zwei Drittel abgebauten Stellen konnte durch Übernahmen durch andere Bäckereien oder Gastronomen

abgedeckt werden. Einige ehemalige Gradwohl-Beschäftigte haben bereits neue Arbeitsplätze gefunden – ein Lichtblick inmitten der schwierigen Umstrukturierung.

## **Ein Zeichen für Bio und Regionalität**

Die Entwicklung bei Gradwohl steht exemplarisch für viele Bäckereien und Konditoreien in Österreich, die sich mit steigenden Kosten, verändertem Konsumverhalten und **Fachkräftemangel** konfrontiert sehen. Gleichzeitig zeigt das Beispiel, wie durch konsequente Neuausrichtung und Fokussierung eine regionale Marke weiter bestehen kann – wenn auch in reduzierter Form.

**Hintergrund:** Die Bio-Bäckerei Gradwohl wurde 1990 gegründet und ist bekannt für ihre 100% Bio-zertifizierten Vollkornbackwaren ohne Konservierungsstoffe. Sie beliefert auch Reformhäuser und Bioläden in Ostösterreich.

<https://www.gradwohl.info/>

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**