

Geier - die Bäckerei: Aichinger plant und projiziert für Geier seit über 20 Jahren alle Standorte

Gestaltungsnarrativ wie ein guter Sauerteig gepflegt: Ein Blick auf die frisch renovierte Filiale in der Josefstädter Straße zeigt: Geier punktet mit Brotkompetenz, modernem Design und innovativen Konzepten – ein Familienunternehmen am Puls der Zeit.



Eine Osterroulade auf dem Teller, einen Verlängerten in der Tasse und vor sich das bunte Treiben im Zeitraffer. Direkt vor der jüngst erweiterten und umgebauten Filiale in der Josefstädter Straße 36 in Wien hält die Tram. So beliebt die Fensterplätze sind, so wichtig ist es für den Ladenbauer, dass das Angebot ob der starken touristischen Frequenz und des kaufkräftigen Publikums im 8. Bezirk sichtbar ist. Das ist gelungen. „Sehr gut“ hat sich nach Aussage von Erika Geier der Standort nach der Erweiterung in der Corona-Pandemie entwickelt.

Geier - Familienunternehmen in vierter Generation

Gerald Geier führt mit seiner Frau zusammen in vierter Generation das Familienunternehmen. Im Weinviertel in Strasshof ansässig, hat sich **Geier** längst in und um Wien herum mit mittlerweile 32 Standorten etabliert. Standorte im ländlichen Umfeld mit Nahversorgersortiment, Kaffeehäuser, Hochfrequenzstandorte an U-Bahn-Linien und eben solche wie in der Josefstädter Straße mit ausgeprägter Brotkompetenz und einem größeren Sitzbereich. Die Konstante: **Aichinger**. Seit nunmehr über 20 Jahren plant und projiziert das Team Neu- und Umbauten und die regelmäßigen Refreshments.

Design der Filialen

Regionale Zutaten, Sauerteig und eine lange Teigführung kennzeichnen die Brote und Backwaren. Entwickelt wurde daraus wie ein guter Sauerteig, der gehegt und gepflegt wird, das Gestaltungsnarrativ – ohne dass es dafür ein CI-Handbuch gäbe. Die Filialen sind ähnlich, aber doch nicht gleich gestaltet. Erika Geier und Gerald Geier sind beide designaffin und schätzen die Gestaltungs- und Projektkompetenz bei Aichinger, weshalb auch mitunter mehrere Projekte gleichzeitig umgesetzt werden.

Das Tempo an den Standorten ist für die Branche hoch. Alle sieben bis acht Jahre wird das Design aufgefrischt, alle 15 Jahre wird neugebaut: Echtholz, mit Patina der Sonne und des Wetters, an Fronten der Theken der ARTline Theke und als massive Einrahmung des PANEVARI Brotregals. Geier ist mit Brot bekannt und groß geworden.

Geier in der Josefstadt

20 verschiedene Brotsorten werden angeboten, mit viel Licht in Szene gesetzt. Die dunkle Decke unterstützt die Wirkung. Auch

in der Josefstädter Straße. Die Stammkundschaft hat Geier dort trotz der starken Konkurrenz mit der Brotkompetenz gewonnen. Als sich die Chance auftat, die Fläche eines benachbarten Ladens zu übernehmen, wurde der Standort mit einem Snackangebot und einem servierten SB-Konzept erweitert: Der Gast bestellt an der Theke und bekommt die Bestellung serviert – nicht nur am Fenster.

Geier geht schon einen Schritt weiter: Innerhalb von wenigen Wochen wurde die eigene Bestell- und Bezahlapp so häufig heruntergeladen, dass die Abholung neue Lösungen im Ladenbau erfordert.











Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at