

PRESSEINFORMATION

Neue digitale Services bei backaldrin

Produktpräsentationen, Schulungen und weiterer Kundenservice jetzt auch online

Asten, 20. November 2020 – Der österreichische Backgrundstoffhersteller backaldrin weitet seine digitalen Services aus. Ab sofort sind Produktpräsentationen, Schulungen und weiterer Kundenservice auch via Videokonferenz möglich. Die Bäcker- und Konditormeister des internationalen Familienunternehmens stehen dabei in der virtuellen Backstube für weltweite Anfragen bereit.

„Gemeinsam backen wir das“, diesen Leitspruch führte backaldrin im März 2020 zu Beginn der Corona-Krise ein, der Unternehmen und Kunden seither zusammen durch die vergangenen Monate begleitet. Nach diesem Motto werden Zusammenhalt gelebt und Serviceleistungen stetig ausgebaut. „Damit wir unsere Kunden in der dynamischen Welt des Backens noch besser unterstützen können, bauen wir unsere digitalen Services laufend aus. Ab sofort stehen unsere Bäcker- und Konditormeister daher in der virtuellen backaldrin-Backstube via Videokonferenz mit Rat und Tat zur Seite“, erklärt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller.

Digitale Backstube

Egal, ob es um Fragen zum Produktionsablauf geht oder die Einführung neuer Produkte, die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin stehen nun dank neuester technischer Möglichkeiten weltweit digital zur Verfügung. Es braucht keine lange Anfahrt und Kunden können direkt aus ihrer Backstube mit backaldrin in Kontakt treten. Auch die Schulungen und Seminare der „backademie“ sind ab sofort als Onlineseminar möglich. Von den neuesten Trends und Entwicklungen bis hin zu modernsten Backtechnologien und Führungsarten bietet backaldrin sein umfangreiches Schulungsprogramm nun auch digital an. Eine tolle Gelegenheit mit Experten und Berufskollegen ins Gespräch zu kommen und Wissen aufzufrischen. Für nähere Informationen stehen die backaldrin-Fachberater bereit.

Bilder/Bildtexte: © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Digitale Backstube:

Ab sofort stehen die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin in der digitalen Backstube bei Fragen mit Rat und Tat via Videokonferenz zur Seite.

backaldrin International The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über 8 Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter www.backaldrin.com.

Rückfragehinweis:

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher
backaldrin International The Kornspitz Company
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83
wolfgang.mayer@backaldrin.com
www.backaldrin.com