

## myCoffeeCup auf Erfolgskurs: Bäckerei Felzl

Veröffentlicht am 20. September 2019 von [Andreas Lindorfer](#) in Allgemein, Business, Essen & Trinken



© gastroneWS

Share

Tweet

Newsletter abonnieren

**Tradition trifft Moderne.** Diese Philosophie zieht sich durch das ganze Unternehmenskonzept von Felzl. Die beliebte Wiener Bäckerei zeigt vorbildlich die Vereinbarkeit von Nachhaltigkeit, Regionalität und modernem Bäckerei-Café Konzept. Die Bäckerei Felzl ist auch mit allen vier Standorten ein „myCoffeeCup“ Partner.

**GastroNews:** Sie legen großen Wert auf regionalen Bezug ihrer Rohstoffe, sprich sie vermeiden lange Transportwege und Ihnen ist somit Nachhaltigkeit wichtig. Mit ein Grund warum Sie sich für das myCoffeeCup Konzept entschieden haben?

**Bäckerei Felzl:** „Ja, unter anderem. Wir haben einen ganzheitlichen Ansatz um Ressourcen zu schonen, regionaler Einkauf, kurze Transportwege, keine Lebensmittelverschwendung (Brotautomat, Verarbeitung der leftovers zu beispielsweise Felzolinis, Mandelcroissant oder Scheiterhaufen), Mehrwegverpackung bei Suppen und Salaten, Handelsware hauptsächlich in Mehrwegflaschen, ... Darum ist myCoffeeCup wie für uns gemacht!“

**GastroNews:** Wie haben Ihre Kunden auf den „coffee to go“ Mehrwegbecher reagiert?

**Bäckerei Felzl:** „Unsere Kunden vor allem im 8. Bezirk reagieren sehr positiv, wenn unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen den Mehrwegbecher anbieten und sind auch sehr interessiert. Aber die Umstellung der Konsumenten auf Mehrwegbecher ist trotz großem Interesse langsamer als wir gehofft haben. Es braucht Zeit und mehrmalige Anläufe, um eingefahrene Gewohnheiten zu ändern.“

**GastroNews:** Wie wurde das Mehrwegbechersystem von Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aufgenommen? War dies eine große Umstellung? Gab es großen Erklärungs- bzw. Schulungsbedarf?

**Bäckerei Felzl:** „Die meisten unserer Mitarbeiter arbeiten bei Felzl, weil sie unsere Philosophie teilen und darum sind auch sie daran interessiert, möglichst viele Kunden auf myCoffeeCup einzuschwören. Dadurch gab es keinen großen Erklärungsbedarf!“

**Wir danken für das Gespräch!**

Nähere Informationen zur Bäckerei Felzl finden sie hier:  
[www.felzl.at](http://www.felzl.at) oder auf Facebook: [www.facebook.com/FelzlDerBaecker](https://www.facebook.com/FelzlDerBaecker)

**Verantwortung übernehmen – Jetzt „mycoffeecup“-Partner werden!**

GastronomInnen und KaffeehausbesitzerInnen sind jetzt gefragt. MyCoffeeCup ist laufend auf der Suche nach weiteren Partnerbetrieben die den Coffee-to-go auch im Mehrwegbecher anbieten möchten und somit ihren Beitrag zur Müllvermeidung leisten. Um den Einstieg als „myCoffeeCup“ Partner zu erleichtern gibt es jetzt ein unschlagbares Top-Angebot:

- Keine Systemgebühr bis April 2020
- die ersten 1000 Spülungen komplett kostenlos
- Kostenlose Erstbelieferung
- Kostenlose wöchentliche Abholung

**Werden Sie jetzt Teil des Erfolgsprojekts!**

[Jetzt nähere Infos einholen](#)

Ansprechpartner: Marco Wimmer, BSc.  
Projektleiter myCoffeeCup  
Tel.: +43 (0) 1 710 13 87 – 714

# my COFFEE CUP

© myCoffeeCup

### Suche

Suchbegriff eingeben und mit Enter bestätigen

### Meistgelesene Artikel



Neueröffnung: Öfferl eröffnet Back-Tempel & Café



Konkurs: Mazing Stüberl in Hietzing ist insolvent



Tipps für Ihr Gastro-Wochenende: Genuss-Messe, Erntedankfest, Taco Fes...



Tipps für Ihr Gastro-Wochenende: Streetlife Festival, 40 Jahre Ottakri...



Gastro-Geflüster: Stilbruch, Bieramt, Steax, L'autentico, Bar 3



Jetzt Facebook Fan werden!

## GASTRO NEWS WIEN JOBS



JETZT JOBS ENTDECKEN

E-mail eingeben

Newsletter bestellen

### Ranking der Facebook Shares



Neueröffnung: Wohnküche in der Brigittenau



Brian Pattons Big Smoke GmbH ist insolvent: Brickmakers und Charlie P's vor dem Aus



Der zarte Charme des Tees: Fernöstliche Erkundungen im Momoya



Wienissimo: Das Kinder und Familien Kulinarikfest

### Meistgelesene Themen



Restaurant Neueröffnungen Wien



Konkurs



Martin Ho



Heinz Reitbauer



Christina Hummel