

Medienmitteilung

Sperrfrist: 1. Juni 2010, 09.00 Uhr

90 Jahre Kleiner Bäckerei-Konditorei

Das Zürcher Traditionsunternehmen Kleiner Bäckerei-Konditorei feiert seinen 90. Geburtstag. Die 1920 gegründete Bäckerei setzt noch heute auf natürliche, qualitativ hochwertige Grundzutaten und traditionelles Bäcker- und Konditorenhandwerk. Um auch bei den Kunden etwas Geburtstagsstimmung aufkommen zu lassen, werden im kommenden Halbjahr in regelmässigen Abständen spezielle Jubiläumsprodukte das Kleiner Sortiment bereichern.

Eine kleine Bäckerei erobert Zürich

Die Kleiner Bäckerei-Konditorei wurde 1920 vom Bäckermeister Fritz Kleiner senior in Maschwanden, Kanton Zürich, gegründet. Nach einem Zwischenstopp in Affoltern bei Zürich wagte der erfolgreiche Jungunternehmer 1930 den Sprung in die City und eröffnete an der Kuttelgasse 3 ein Geschäft. Noch heute betreibt Kleiner an diesem Standort eine Filiale. Fritz Kleiner machte sich mit seinen Torten und Broten schnell einen Namen in der Limmatstadt. Er war so erfolgreich, dass das Unternehmen bereits über 70 Mitarbeitende beschäftigte, als er den Betrieb in den 60er Jahren an seinen Sohn übergab. Dieser führte die Bäckerei bis in die 80er Jahre als Familienunternehmen weiter. 2006 wurde die Kleiner Bäckerei-Konditorei von den ZFV-Unternehmungen käuflich erworben.

Kleiner heute

Heute umfasst die Kleiner Bäckerei-Konditorei einen Produktionsbetrieb, neun Filialen und drei Kleiner Snacks. Das Unternehmen beschäftigt rund 120 Mitarbeitende. Noch immer stehen natürliche, qualitativ hochwertige Grundzutaten und traditionelles, teilweise in Vergessenheit geratenes Bäcker- und Konditorenhandwerk im Mittelpunkt. Jeden Tag wird bei Kleiner geknetet, gebacken, glasiert und verziert – von Hand, ehrlich und mit Liebe zum Detail. In der Backstube stehen Menschen, die mit Begeisterung am Werk sind und ihren Beruf lieben. An dieser Einfachheit und Ursprünglichkeit will Kleiner auch in Zukunft festhalten und dabei neue, innovative Wege gehen.

Verschiedene Geburtstagsaktivitäten

Zum 90-jährigen Jubiläum wird Kleiner in regelmässigen Abständen spezielle Jubiläumsbrote, Backwaren und Konditoreispezialitäten im Angebot haben. Es handelt sich dabei um Rezepturen, die von Generation zu Generation weitergegebenes Wissen und moderne Erkenntnisse aus der Backstube zu einem Ganzen verschmelzen lassen. Den Anfang macht das Sennenbrot, ein besonders aromatisches und knuspriges Brot aus Roggen-, Weizen- und Roggen-Vollkorn-Mehl.

Weitere Auskünfte erteilt:

Martin Wenzel, Stv. Betriebsleiter
Telefon +41 44 439 30 00
m.wenzel@kleiner-baeckerei.ch

Zusätzliche Informationen:

www.kleiner-baeckerei.ch

Zürich, 1. Juni 2010/sst