

# BÄCKEREI GRÄF

schmeckt natürlich besser



seit 1763





## *Bäcker aus Tradition*

Seit 1763 ist unsere Bäckerei eine der ältesten in der Region und bis heute ein inhabergeführtes, bodenständiges Unternehmen. Wir sind stolz darauf, dass wir seit über 250 Jahren für beste handgemachte Qualität stehen und traditionelle Backverfahren sowie alte Rezepte verwenden.

Unsere langjährige Erfahrung und das besondere Know-how in der Herstellung von Backwaren haben uns zu einem zuverlässigen Partner in der Region gemacht. Deshalb liefern wir seit Jahren das „Ernte-Dank-Brot“ beim Erntedank-Festzug der Fürther Kärwa.





## *Beste Qualität*

Unsere Backwaren sind das Ergebnis von höchster Qualität und Handwerkskunst. Wir verwenden lange gereiften Natursauerteig und setzen auf traditionelle, stetig verbesserte Rezepte und verzichten auf den Einsatz von Backmischungen.

Unsere Bäcker arbeiten kontinuierlich an der Optimierung der Qualität und neuen Rezepturen. Wir sorgen so dafür, dass Sie nur das Beste erhalten.

Unsere Bio-Backwaren werden nach der EG-Öko-Verordnung hergestellt und erfüllen höchste Qualitätsstandards. Ausgewählte Backwaren wurden bereits mit einem Qualitätssiegel ausgezeichnet (Brotprüfung durch das Deutsche Brot-Institut). Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Geschmack unserer Produkte. Natürlich produziert schmeckt natürlich besser!





## *Natürlich regional*

Unsere hochwertigen Backwaren sind das Ergebnis von Qualitätsgetreide aus der Ammerndorfer-Mühle und der Litz-Mühle in Gremsdorf. Das bedeutet für Sie, dass nur bestes Getreide in unseren Produkten verarbeitet wird – natürlich regional.

Neben kurzen Lieferwegen setzen wir auch auf regionale Vertriebswege. Zudem bieten wir unsere Produkte auch unter [www.hofladenbox.de](http://www.hofladenbox.de) an. In unserem Sortiment finden Sie neben verschiedenen Brotsorten auch leckere Brötchen, Kuchen und Gebäck.

Unsere Produkte erhalten Sie in unseren 4 Filialen im Großraum Fürth. Sie finden uns 3 x in Fürth und in unserer Hauptfiliale in Seukendorf, wo Sie bei einer Tasse Kaffee entspannt verweilen können.





## *Natürlich nachhaltig*

Nachhaltige Produktion bedeutet für uns, dass wir Ihnen durch ein stetig wechselndes Sortiment eine breite Sortimentspalette bieten können. Die übrig gebliebene Ware geben wir an die Tafel Fürth und die Lebensmittelretter weiter.

Als Teil unseres Engagements gegen Lebensmittelverschwendung arbeiten wir mit der Internetplattform „Too good to go“ zusammen, um unsere überschüssigen Backwaren zu retten.

Durch regionale Lieferanten können wir kurze Lieferwege gewährleisten und somit unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck reduzieren. Um unsere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, planen wir außerdem den Einsatz einer eigenen Photovoltaikanlage zur klimafreundlichen Energieerzeugung.





## Natürlich Vor-Ort

Sie finden uns in Seukendorf und 3 x in Fürth. Frühaufsteher können bereits ab 6 Uhr in unserer Hauptfiliale in Seukendorf frisches Brot und Backwaren bekommen. Die genauen Öffnungszeiten der jeweiligen Filialen entnehmen Sie bitte unserer Webseite: [www.baeckerei-graef.de](http://www.baeckerei-graef.de) oder scannen den QR-Code.

Wir legen großen Wert auf hervorragenden Kundenservice und möchten, dass Sie sich bei uns wohl und gut aufgehoben fühlen. Kommen Sie vorbei, probieren Sie unsere Backwaren und lassen Sie sich von unserem breiten Sortiment und unserer Qualität überzeugen.

Zu unseren Filialen  
und Öffnungszeiten





3 seit 1763

**BÄCKEREI GRÄF**   
schmeckt natürlich besser



Fürther Straße 15  
90556 Seukendorf  
Telefon: 0911 - 75 18 11  
Filialen und Öffnungszeiten unter:  
[www.baeckerei-graef.de](http://www.baeckerei-graef.de)