

PRESSEINFORMATION

7. Juni 2016

Neue ANKER-Imbisse aus bestem Handwerk

- **Zwei neue Handsemmel-Imbisse**
- **Vital mit Coleslaw, Blattspinat, Karotte und Grana-Käse**
- **Handsemmel-Klassiker mit Beinschinken, Kren und Essiggurkerl**

Handwerk in Reinkultur, unter diesem Motto feiert ANKER im Juni seine Handsemmel. Mit einer breit angelegten Kampagne rückt der Wiener Bäcker einen Liebling seiner KundInnen in den Fokus. Die Handsemmel dominiert in den nächsten Wochen nicht nur das öffentliche Bild in Wien, auch in allen ANKER-Filialen ist sie in dieser Zeit der Star. Und im Imbiss-Bereich gibt es erstmals Leckerbissen mit Handsemmeln: die klassische Beinschinken-Handsemmel mit österreichischem Beinschinken, Kren und Essiggurkerl und eine Gemüse-Variante mit der Vital-Handsemmel, gefüllt mit Coleslaw (Weißkraut-Apfel-Salat), Blattspinat, Karotte und Grana Padana.

Nach ähnlicher Rezeptur wie vor 125 Jahren mit besonders langer Teigruhezeit produziert der Traditionsbäcker in Wien Favoriten täglich mit seinen knapp 150 BäckerInnen das Meisterstück – per Hand versteht sich. Neben den Handsemmeln werden ab Montag, 6. Juni in allen 112 ANKER-Filialen die zwei neuen Imbisse mit der handgeformten Semmel angeboten:

- **Vital-Handsemmel**
- **Beinschinken-Handsemmel**

Handsemmel-Gebäcksackerl-Gutschein-Aktion

In einer groß angelegten Kampagne werden über 2 Mio. Gutschein-Gebäcksackerl in Wien verteilt, die die ANKER-Handsemmel zum Preis einer normalen Semmel anbieten. Alle KundInnen, die mit dem Gutschein-Sackerl in eine ANKER-Filiale kommen, erhalten eine Handsemmel um 0,35 statt 0,75 Euro.

Über Ankerbrot

Ankerbrot betreibt 112 Filialen in Österreich mit Schwerpunkt Wien und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Das Unternehmen bäckt täglich in Wien-Favoriten frisches Brot und Gebäck für die eigenen Filialen und Handel in ganz Österreich. Das Traditionsunternehmen beschäftigt rund 1.150 MitarbeiterInnen. Weitere Informationen finden Sie unter www.ankerbrot.at.

Rückfragehinweis:Michaela Fritz, Purtscher Relations^{PR}

Tel.: +43 (1) 50 50 118

m.fritz@purtscherrelations.at