

Wenn Zeit die wichtigste Zutat ist:

Öfferl und Lieferando schaffen neue Wege zwischen Handwerk und Alltag



Handwerk trifft auf digitale Zugänglichkeit: Startend mit dem Standort in der Schottengasse in Wien wird das Sortiment der Szene-Bäckerei Öfferl über Lieferando bestellbar. Die Kooperation zeigt, wie sich Qualität, Tradition und moderne Konsumgewohnheiten verbinden lassen.

Lieferando erweitert sein Angebot in Österreich um den Bäckereibetrieb Öfferl und macht damit ein Sortiment digital zugänglich, das bisher stark an physische Orte gebunden war. Öfferl steht dabei für eine klare Haltung gegenüber Lebensmitteln: biologische Landwirtschaft, eigene Getreidesorten und ein kompromissloser Zugang zur Herstellung prägen den Familienbetrieb. Die Wurzeln liegen im Weinviertel, wo diese Philosophie seit Jahrzehnten entwickelt und gelebt wird.

Für Lieferando Österreich ist die Kooperation ein konsequenter Schritt im Ausbau des Portfolios: *„Wir entwickeln Lieferando laufend weiter und bauen unser Angebot in seiner*

*Vielfalt aus, um unterschiedliche Geschmäcker und Anlässe im Alltag abzubilden“, erklärt **Natascha Mauthner**, Geschäftsführerin von Lieferando Österreich. „Mit Öfferl holen wir einen österreichischen Familienbetrieb an Bord, der für ein klares Verständnis von Herkunft und Handwerk steht.“*

Qualitätsanspruch bis nach Hause

Gerade im urbanen Raum verändert sich die Art, wie konsumiert wird: Qualität und Tradition gewinnen an Bedeutung, gleichzeitig steigt der Anspruch an Flexibilität. Die Partnerschaft zeigt, wie sich diese Entwicklungen verbinden lassen und macht Produkte zugänglich, deren Ursprung klar verortet ist. Dass dieser Zugang auf Interesse trifft, zeigt auch der Lieferando Food Trend Report 2025: *94 Prozent der Österreicher:innen schätzen handwerklich hergestellte Lebensmittel mehr als industrielle Produkte, gleichzeitig sind 93 Prozent der Meinung, dass auch bequemes Essen hochwertig und verantwortungsvoll sein soll.*

Tradition im digitalen Kontext

Öfferl überträgt sein Verständnis von Handwerk in den digitalen Raum, ohne dabei etwas an seiner Arbeitsweise zu verändern. Gebacken wird weiterhin im Weinviertler Gaubitsch, wo der Familienbetrieb seit Jahrzehnten verwurzelt ist. Die Basis bilden natürliche Rohstoffe und ein bewusst entschleunigter Produktionsprozess, in dem Zeit eine zentrale Rolle spielt. Teige dürfen sich entwickeln, anstatt beschleunigt verarbeitet zu werden, und prägen so die charakteristische Qualität der Produkte. *„Unser Anspruch ist es, Lebensmittel mit Charakter zu schaffen“*, verdeutlicht Geschäftsführer **Georg Öfferl**. *„Mit Lieferando erreichen wir Menschen in neuen Situationen und erweitern unseren Zugang zum Alltag.“*





Informationen zum Bildmaterial

- **Bild 01:** v.l.n.r: Lukas Uhl (Geschäftsführer Öfferl), Natascha Mauther (Geschäftsführerin Lieferando), Georg Öfferl (Geschäftsführer Öfferl)
- **Bild 02 - Bild 03:** Öfferlfrische Neuigkeiten bei Lieferando
- **Bild 05:** v.l.n.r: Natascha Mauther (Geschäftsführerin Lieferando), Lukas Uhl (Geschäftsführer Öfferl), Georg Öfferl (Geschäftsführer Öfferl)

Bildcredits: Martin Steiger

Über Just Eat Takeaway.com

Über Lieferando Österreich

Lieferando Österreich ist ein erfolgreicher Online-Marktplatz zum Bestellen von Essen, Lebensmitteln und Alltagsprodukten. Das Unternehmen stellt Partner:innen eine Plattform, Infrastruktur sowie Services für ihr digitales Bestellgeschäft zur Verfügung und erleichtert Konsument:innen die Bestellung per App. Darüber hinaus bietet Lieferando Österreich Partner:innen ohne eigene Lieferflotte einen Logistikdienst. Lieferando ist seit über 15 Jahren in Österreich präsent und verbindet über seine Plattform 1,5 Mio. aktive Nutzer:innen mit mehr als 5.000 lokalen Partner:innen aus Gastronomie, Lebensmittel- und Einzelhandel mit Standorten in 530 Städten in ganz Österreich. Mehr auf

www.lieferando.at

Kontakt Daten

Bettina Schroll

Corporate Affairs Specialist

bettina.schroll@justeatakeaway.com

Link kopieren

<https://newsroom.justeatakeaway.com/de-AT-AT/265674-offerl-und-lieferando-schaffen-neue-wege-zwischen-handwerk-und-alltag/>