

DIE BÄCKEREI KULTURBACKSTUBE

Räume mieten



Unser Raumportfolio

für Arbeit, Kultur & Begegnung



Die Bäckerei – Kulturbackstube

Seminare, Meetings & Events für 10–200 Personen

Mitten in Innsbruck, nur wenige Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt. Flexible Räume für Seminare, Meetings und Veranstaltungen – in inspirierender Atmosphäre und eingebettet in ein vielfältiges Kulturprogramm.

ÜBERSICHT DER RÄUME



OBERSTÜBCHEN

2. OG • 52 m² • max. 50 Personen

Seminare mit Weitblick – inklusive exklusiver Dachterrasse.

SALON

EG • 33 m² • max. 30 Personen

**Ruhig arbeiten,
das Café direkt nebenan.**



BÄCKEREI-CAFÉ

EG • 100 m² • max. 70 Personen

**Offen, lebendig und perfekt für
Begegnung und Austausch.**

EVENTHALLE

EG • 180 m² • max. 200 Personen

**Viel Raum für große Ideen und
vielseitige Veranstaltungen.**





OBERSTÜBCHEN

Raum für neue Perspektiven

Der helle **Seminarraum** im zweiten Stock bietet exklusiven Zugang zur Dachterrasse mit Bergpanorama, eigenem Gruppenraum, Teeküche und WC. Besonders beliebt für Strategie-Workshops, Offsites und Klausuren.

Ausstattung

Technik

- Lichtstarker Beamer (HDMI / USB-C)
- Digitales Whiteboard
- Bluetooth-Box
- Audioanlage mit Mikros (optional)

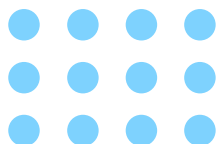
Einrichtung

- Flipchart
- Moderationskoffer mit Essentials
- Flexible Tisch- & Stuhlvarianten

Extras

- Kaffee- und Teeküche
- Eigenes WC
- Getränk Kühlschrank mit SB-Kassa
- Eigener Gruppenraum

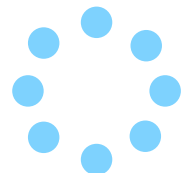
Bestuhlung



Kino bis zu 50 Personen



U-Form bis zu 16 Personen



Kreis bis zu 22 Personen



52 m²

2. OG • Bis zu 50 Personen

**Exklusive Dachterrasse
Zusätzlicher Gruppenraum
Teeküche & WC**

ab 280*/360 € pro Tag

*Kulturтарif



PLUS

Zusätzlicher Gruppenraum



Bergblick, Sonne
und viel Raum
für Austausch:
Die Dachterrasse
eröffnet Freiraum
für Begegnungen,
Gespräche und
neue Gedanken.

Ein eigener
Bereich schafft
Platz für
Breakout-Sessions,
Gruppenarbeiten
und konzentriertes
Arbeiten in
kleiner Runde.

Exklusive Dachterrasse





SALON

Raum für konzentrierten Austausch

Ideal für Kleingruppen, Teams und Projektgruppen. Ob Workshop, Besprechung oder gemeinsames Entwickeln von Ideen – der **Seminarraum** verbindet konzentriertes Arbeiten mit der offenen, lebendigen Atmosphäre direkt neben dem **Bäckerei-Café**.

Ausstattung

Technik

- Lichtstarker Beamer (HDMI / USB-C)
- Audioanlage

Einrichtung

- Flipchart
- Moderationskoffer mit Essentials
- Flexible Tisch- & Stuhlvarianten

Extras

- Getränk Kühlschrank mit SB-Kassa
- Digitales Whiteboard

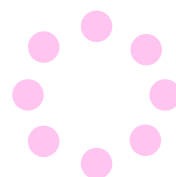
Bestuhlung



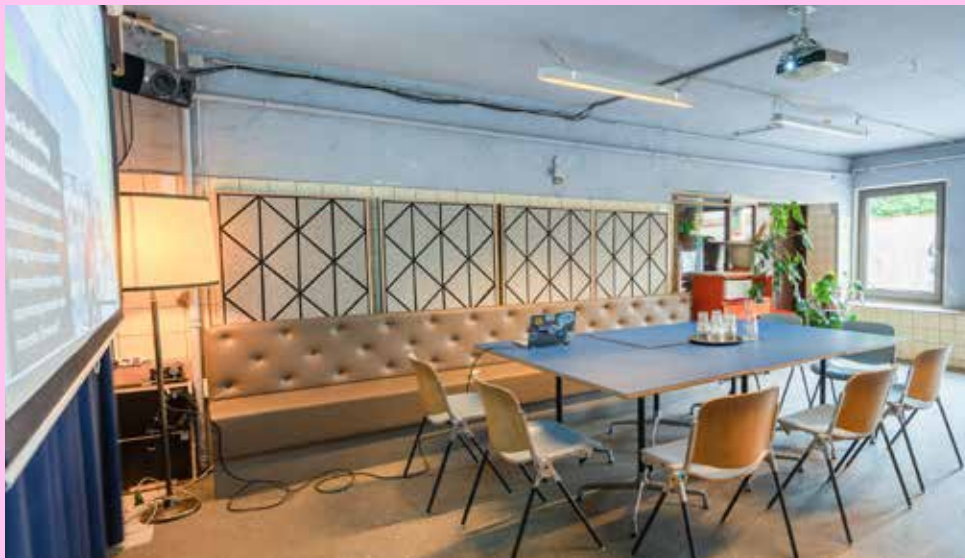
Kino bis zu 30 Personen



U-Form bis zu 12 Personen



Kreis bis zu 14 Personen



33 m²

EG • Bis zu 30 Personen

Zentrale Lage

Bäckerei-Café nebenan

ab 180*/240 € pro Tag

*Kulturtarif



PLUS



**Das Bäckerei-Café
direkt nebenan**

Direkt neben dem Salon versorgt das **Bäckerei-Café** eure Gäste unkompliziert mit Kaffee, Wasser, Säften und weiteren Erfrischungen. Das Selbstbedienungskonzept sorgt für flexible Pausen und kurze Wege während der Veranstaltung.





180 m²

Bühnentechnik

Industrieller Charakter

ab 480*/600 € pro Tag

*Kulturtarif

HALLE & CAFÉ

Räume für die größeren Formate

Wenn ihr mehr Platz benötigt, können neben den Seminarräumen auch weitere Bereiche der Bäckerei gebucht werden, etwa die wesentlich größere **Veranstaltungshalle** sowie das **Bäckerei-Café**. Diese eignen sich insbesondere für größere Konferenzen, Präsentationen oder Vorträge. Gerne senden wir euch bei Interesse weitere Informationen zu Nutzungsmöglichkeiten und Konditionen.



100 m²

Lebendige Atmosphäre
Bar & Selbstbedienung

ab 360*/440 € pro Tag

*Kulturtarif



CHARAKTER & WERTE

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist für uns gelebter Alltag. Wir gehen bewusst mit Ressourcen um, arbeiten mit regionalen Partner*innen zusammen und orientieren uns bei Veranstaltungen an den Grundsätzen von Green Events. So bietet die Bäckerei auch Unternehmen und Organisationen, die Nachhaltigkeit aktiv in ihre Arbeit integrieren, einen passenden Rahmen für Seminare, Workshops und Veranstaltungen.



Tapetenwechsel

Viele Teams kommen hierher, um Abstand vom Büroalltag zu gewinnen. Die Bäckerei bietet Raum für konzentriertes Arbeiten, offene Diskussionen und neue Perspektiven. Auch außerhalb der Seminarräume bleibt der besondere Charakter des Hauses spürbar: Café, Veranstaltungsräume und Arbeitsplätze schaffen eine lebendige Atmosphäre, in der Begegnung und Austausch ganz selbstverständlich entstehen.

Industrieller Charme

Unsere Räume sind alles andere als steril: Der industrielle Charakter des ehemaligen Gewerbebetriebs ist bewusst erhalten geblieben. Hohe Decken, rohe Strukturen und Spuren der früheren Nutzung prägen das Haus bis heute. Vieles wurde wiederverwendet, manches wirkt unfertig – genau das macht seinen besonderen Reiz aus. Die Bäckerei ist kein fertiger Ort, sondern ein Haus, das sich ständig weiterentwickelt.



VERPFLEGUNG

Getränke und Catering



GETRÄNKE

Karaffen mit Wasser und Soda sind in der Raummiete immer inbegriffen und stehen jederzeit zur Verfügung.

Sowohl im Oberstübchen als auch im Bäckerei-Café steht ein Getränkekühlschrank mit diversen Bio-Softdrinks und Säften, Mineralwasser und Bier. Die konsumierten Getränke können direkt vor Ort bar bezahlt oder im Nachhinein per Rechnung beglichen werden.

Optional buchbar (Preise auf Anfrage):

- Kaffee- und Tee-Pauschale: Unbound-Kaffeebohnen & Bio-Tees
- Sirup-Pauschale: diverse Bio-Sirups

CATERING UND VERPFLEGUNG

Die Bäckerei bietet selbst kein Catering an. Auf Wunsch stellen wir aber gerne Kontakte zu Cateringpartner*innen zur Verfügung.

In der Bäckerei ansässig:

- **feld:schafft** – nachhaltiges Catering mit Fokus auf regionale und saisonale Produkte (feldschafft.at)
- **Eric & Ingrid** – Unsere Hausköch*innen stellen gerne ein passendes Menü für euch zusammen. Kontakt Eric: +43 664 1009850

Weitere Cateringpartner*innen sowie hilfreiche Informationen für nachhaltige Veranstaltungen: **Green Events Tirol** (greenevents-tirol.at)

ESSEN GEHEN IN DER UMGEBUNG

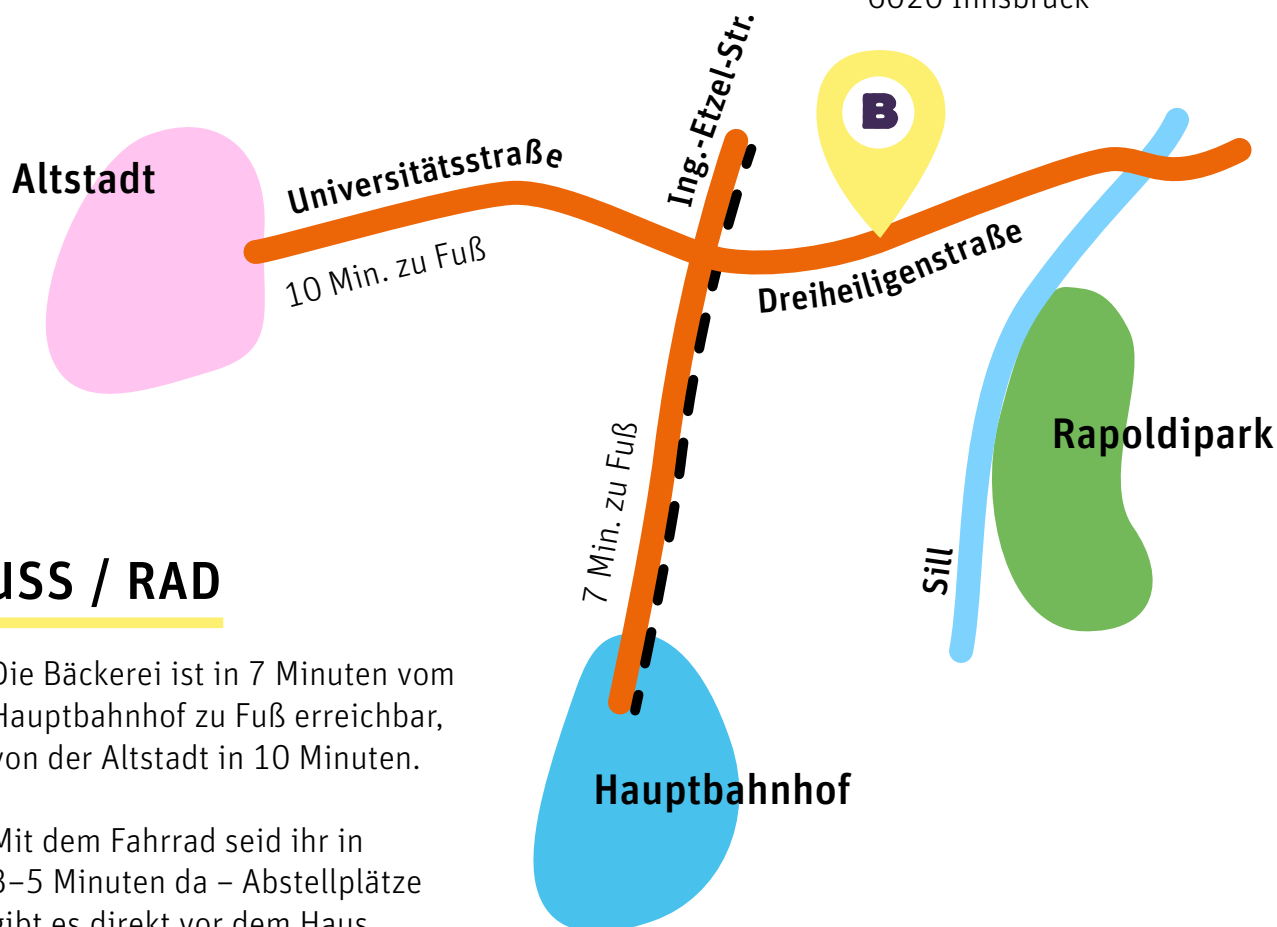
Rund um die Bäckerei gibt es zahlreiche Möglichkeiten für eine gemeinsame Mittagspause oder ein Abendessen. Viele Restaurants, Cafés und Bars sind in wenigen Gehminuten erreichbar.

ANREISE

Mitten in Innsbruck

DIE BÄCKEREI KULTURBACKSTUBE

Dreiheiligenstraße 21a
6020 Innsbruck



ZU FUSS / RAD

Die Bäckerei ist in 7 Minuten vom Hauptbahnhof zu Fuß erreichbar, von der Altstadt in 10 Minuten.

Mit dem Fahrrad seid ihr in 3–5 Minuten da – Abstellplätze gibt es direkt vor dem Haus.

ÖFFENTLICH

Die Bäckerei ist gut an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden. In unmittelbarer Nähe befinden sich mehrere Bus- und Straßenbahnhaltestellen. Verbindungen und aktuelle Fahrpläne findet ihr unter: www.ivb.at

PKW

Direkt vor Ort stehen keine privaten Parkplätze zur Verfügung. In der Umgebung befinden sich Kurzparkzonen sowie mehrere Parkgaragen. Nahegelegene Parkgaragen:

- Parkgarage Messe Innsbruck
- Parkgarage Bürgergarten

Wir empfehlen nach Möglichkeit die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad.

KONTAKT & BUCHUNG

Wir freuen uns auf euch.

ANFRAGE & INFO

Ihr habt Interesse an einem unserer Räume oder möchtet eine Veranstaltung bei uns umsetzen? Meldet euch gerne – wir beraten euch individuell und finden gemeinsam die passende Lösung.

Klaus Schennach

raumbuchen@diebaeckerei.at

Schickt uns am besten gleich ein paar Eckdaten mit:

- gewünschter Raum
- Datum und Uhrzeit
- Art der Veranstaltung
- Personenanzahl
- besondere Anforderungen (Technik, Setup etc.)

Wir melden uns schnellstmöglich mit weiteren Details und einem passenden Angebot bei euch.

ZUGANG ZUR BÄCKEREI

Der Hauseingang sowie die Seminarräume sind von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 17:00 Uhr geöffnet. Außerhalb dieser Zeiten ist der Zugang uneingeschränkt mittels eines Codeträgers möglich, der euch nach Absprache vom Bäckerei-Team zur Verfügung gestellt wird.

Barrierefreiheit

Der Zugang über den Hinterhof ist barrierefrei. Ein Aufzug zum Seminarraum im 2. OG ist vorhanden. Für Details wendet euch bitte an das Team.

ADRESSE

Die Bäckerei – Kulturbackstube

Dreiheiligenstraße 21a, 6020 Innsbruck

Weitere Informationen findet ihr unter: **diebaeckerei.at**



REFERENZEN

Von Workshops über Teamtage bis hin zu Klausuren und Meetings – **diese Unternehmen und Organisationen haben unsere Räume bereits genutzt:**

Cropster GmbH
Energieagentur Tirol
EUTOPIAFILM
ITH icoserve – technology for healthcare
Klimabündnis Tirol
Mammut Sports Group
MED-EL
POW – Protect our Winters
RLB – Raiffeisen Landesbank
Social Cave
Stadtmagistrat Innsbruck
Standortagentur Tirol
Synedra Information Technologies GmbH
Tirol Werbung
Universität Innsbruck (u. a. Foreign Policy Lab)
Zentralvereinigung der Architekt:innen Österreichs

IMPRESSUM & CREDITS

Herausgeberin: Die Bäckerei – Kulturbäckstube. **Redaktion & Konzept:** Klaus Schennach, Brigitte Singer. **Grafik & Layout:** Johanna Mölk.

Fotografie: Shahin Farajov (Social Cave), Laura Schröder (Peak Perspektive), Paul Ott (paul-ott.at), Klaus Schennach (Die Bäckerei).

Stand: Juli 2026.