

Pressemappe

WEINBERGMAIER GmbH

- Heimat österreichischer Spezialitäten
- Österreichs führender Tiefkühl-Produzent



Rückfragehinweise für die Medien:

Mag. Silvia Maurer

Mail: silvia.maurer@weinbergmaier.at

Mobil: +43 664 262 32 77

Die gesamten Unterlagen und alle Bilder:

<https://www.weinbergmaier.at/ueber-uns/presse>

Weinbergmaier

Heimat österreichischer Spezialitäten

Seit 1969 steht die Weinbergmaier GmbH mit Sitz im Bezirk Steyr-Land für eine große Vielfalt an Tiefkühl-Spezialitäten in höchster Qualität. Das als Familienbetrieb gegründete Unternehmen ist seit 2007 Teil der VIVATIS-Gruppe und gehört somit zu einem der größten Lebensmittelkonzerne des Landes. An den Standorten Wolfern und Wien sind insgesamt rund 250 Mitarbeiter:innen beschäftigt. Mit den bekannten Marken BAUERNLAND, TONI KAISER, ACKERL und HÄNSEL & GRETEL erwirtschaftete der Tiefkühl-Experte mit typisch österreichischen Spezialitäten, wie traditionellen Mehlspeisen, Knödel- und Kartoffelspezialitäten, im Geschäftsjahr 2023 einen Umsatz von 72,1 Millionen Euro. 60% davon gehen auf den Außer-



Haus-Bereich zurück, die restlichen 40% auf den Lebensmitteleinzelhandel und die Industrie. In beiden Segmenten will das Unternehmen in Zukunft weiter zulegen, denn Weinbergmaier ist klar auf Wachstum ausgerichtet. *„Dank der jüngsten Investitionen in unseren Unternehmensstandort in Wolfern haben wir einen hochmodernen und effizienten Betriebsstandort geschaffen, der auch den zukünftigen*

Anforderungen in der Lebensmittelproduktion gerecht wird. Das ist die ideale Basis zur Fortsetzung des eingeschlagenen Wachstumskurses. Bis 2028 möchten wir die Umsatzmarke von 100 Mio. Euro überschritten haben“, gibt Dr. Gerald Spitzer, Geschäftsführer der Weinbergmaier GmbH, einen ambitionierten Ausblick.

Zuverlässiger Partner

Weinbergmaier beliefert mit seinem umfangreichen Sortiment, das rund 600 Produkte umfasst, unterschiedlichste Kunden in den Bereichen Außer-Haus-Markt (Großhandel, Catering, Gastronomie und Systemgastronomie), Lebensmitteleinzelhandel und Industrie. In der Gastronomie dominieren die Marken BAUERNLAND und TONI KAISER, Endkonsumenten wiederum erhalten die typisch österreichischen Spezialitäten zusätzlich unter der Marke ACKERL und im Bio-Sortiment unter HÄNSEL & GRETEL sowie weiteren Eigenmarken. Die Produktvielfalt erfreut sich auch weit über Österreichs Grenzen hinaus großer Beliebtheit. Das zeigt sich am kontinuierlich steigenden Exportanteil von aktuell 30%, der vor allem aus dem Handel mit Deutschland, Italien und der Schweiz resultiert.

Viele Marken, ein Versprechen

Die Aushängeschilder des Unternehmens sind mit **BAUERNLAND** und **TONI KAISER** zwei etablierte Traditionsmarken, die typisch österreichische Gerichte in bester Qualität anbieten. **BAUERNLAND**, bereits seit 40 Jahren erfolgreich am Markt vertreten, steht für qualitativ hochwertige Kartoffelprodukte, Suppeneinlagen, pikante Strudel, Knödel und Gemüselaiachen. Laufende Produktneuheiten sind der beste Beweis dafür, wie sich traditionelle Rezepturen mit aktuellen Ernährungstrends ideal verknüpfen lassen.

Beste Wiener Mehlspeisküche hingegen bedient Weinbergmaier mit der Marke **TONI KAISER**. Die Liebe, mit der die warmen Mehlspeisen auf Basis hochwertiger, natürlicher Zutaten produziert werden, schmeckt man. Ergänzt wird das süße Sortiment bestehend aus Kaiserschmarrn, Germknödel und Palatschinken um Strudeln aus der Wiener Strudelmanufaktur. Die Produktion in der Bundeshauptstadt fertigt mit 50 Mitarbeiter:innen im 3-Schicht-Betrieb jährlich rund 800 Kilometer gefüllte Strudel.

Im Zuge der Übernahme der Ackerl-Gruppe im Herbst 2021 wurden mit „Ackerl“ und „Hänsel und Gretel“ zwei zusätzliche etablierte Marken in das Weinbergmaier Sortiment integriert. Unter der Traditionsmarke **Ackerl**, die für hochwertige Knödel-Produkte steht, werden sowohl Beilagen wie Semmel- und Kartoffelknödel als auch Hauptspeisen wie Jäger-, Grammel- und Wurstknödel auf Kartoffelteigbasis produziert.

Die Bio-Marke **Hänsel & Gretel** ist seit über 16 Jahren eine bedeutende Größe im Bereich der Herstellung biologischer Hausmannskost und vegetarischer Gerichte. Die Marke setzt im Produktportfolio auf erstklassige Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau, die nach traditionellen Rezepten schonend verarbeitet werden. Das Sortiment von Hänsel & Gretel begeistert dank ausgezeichnetem Geschmack und einfachster Zubereitung und birgt noch viel Potenzial: *„Bio, vegan und vegetarisch sind Bereiche, auf die wir neben den Klassikern verstärkt setzen. Da gibt es viele neue Ideen, die wir zeitnah umsetzen wollen“*, verrät Spitzer, der seit 2020 an der Spitze des oberösterreichischen Unternehmens steht.

Qualität, die man schmeckt

An den Weinbergmaier Standorten in Wolfers und Wien werden beste österreichische Rohstoffe und natürliche Zutaten durch den Einsatz modernster Technologien und unter strengsten Hygienevorschriften verarbeitet und veredelt. Die starke Verbundenheit zu den vielen regionalen und österreichischen Lieferant:innen spiegelt das partnerschaftliche Verhältnis wider. Die Rohware für die beliebten **BAUERNLAND** Kartoffelprodukte kommt von rund 220

österreichischen Vertragsbauern aus dem Marchfeld, Weinviertel und Burgenland. Viele der nachgefragten Produkte sind daher mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet bzw. verfügen über die „Bauernhof-Garantie“. Damit können die Rohstoffe bis zum Kartoffelbauer zurückverfolgt werden und stehen für größtmögliche Transparenz. Darüber hinaus verarbeitet das Unternehmen für die beliebten Apfel- und Topfenstrudel frische Äpfel und gepressten Topfen aus der Steiermark. Auch das in vielen Teilen der Produktion eingesetzte hochwertige Mehl stammt aus Österreich.

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Zur Verbesserung der Umweltverträglichkeit und des ökologischen Fußabdrucks arbeitet Weinbergmaier kontinuierlich an der Optimierung der internen Prozesse und Abläufe. Zahlreiche Maßnahmen wie Wärmerückgewinnungsanlagen, intelligente Steuerungen zur Stromreduktion und vollautomatisierte, vernetzte Gebäudeleittechniksysteme leisten einen wesentlichen Beitrag zur Energieeinsparung. *„Nachhaltiges Wirtschaften ist uns ein großes Anliegen. Daher haben wir im Zuge der Standortvergrößerung und -erneuerung auch die Infrastruktur umweltfreundlich modernisiert und in den vergangenen drei Jahren über 25 Mio. Euro investiert, auch in zahlreiche Projekte, die der Erreichung der Nachhaltigkeitsziele dienen“*, so Gerald Spitzer. Konkret wurden ein neuer Thermalölerhitzer sowie eine hochmoderne Kälte- als auch Abwasservorreinigungsanlage am Standort Wolfers errichtet. Mit diesen und zahlreichen weiteren Investitionen trägt Weinbergmaier wesentlich zur Verbesserung der Nachhaltigkeitsbilanz bei.

Top-Arbeitgeber in der Region

Tiefkühl-Experte Weinbergmaier ist nicht nur beliebt und bekannt ob der süßen und pikanten Spezialitäten, sondern auch als wichtiger Arbeitgeber in der Region. Ein wertschätzendes Miteinander sowie ein attraktives Arbeitsumfeld sind dem Unternehmen ein großes und wichtiges Anliegen. Sicherheit, Zuverlässigkeit und Perspektiven am Arbeitsplatz sind bei Weinbergmaier großgeschrieben. Unterschiedlichste Maßnahmen und Angebote wie moderne Arbeitsplätze, flexible Arbeitszeitmodelle und umfassende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten tragen zur kontinuierlichen Steigerung der Arbeitsqualität und des Wohlbefindens an den Betriebsstandorten bei. Ob in der Produktion, Logistik, im Qualitätsmanagement oder im Vertrieb – das Unternehmen offeriert ein breites Jobangebot und bildet in der dynamischen Gemeinde Wolfers auch Lehrlinge aus. Damit zählt der Betrieb zu den Top-Arbeitgebern in der Region.