

## Factsheet

|  |  |
|--|--|
| <b>Anschrift &amp; Standorte</b>   | <p><b>WEINBERGMAIER GmbH</b><br/>Leopold-Werndl-Str. 1<br/>A-4493 Wolfers<br/>Tel: +43 7243 7691</p> <p><b>Produktion Wien</b><br/>Puchgasse 5<br/>A-1220 Wien<br/>Tel: +43 1 258 1624</p> <p><b>E-Mail:</b> office@weinbergmaier.at<br/><b>Webseite:</b> www.weinbergmaier.at</p>   |
| <b>Geschäftsführung</b>  | Dr. Gerald Spitzer, DI (FH) Christian Kübek  |
| <b>Eigentümer</b>  | VIVATIS Holding AG   |
| <b>Umsatz<br/>Geschäftsjahr 2022</b>   | 62,4 Mio. Euro   |
| <b>Mitarbeiter</b>   | ca. 250  |
| <b>Einer der größten<br/>Tiefkühl-<br/>Lebensmittel-<br/>Produzenten<br/>Österreichs</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ ca. 600 Produkte im Sortiment</li><li>▶ Produziert Pommes und Kartoffelspezialitäten, Suppeneinlagen wie Grießnockerl und Frittaten, gezogenen Strudelteig, süße und pikante Strudel, süße und pikante Knödel, Mehlspeisen wie Germknödel, Palatschinken und Kaiserschmarrn, Gemüselaiabchen</li><li>▶ Kartoffel-Kontrakt-Bauern: rund 220 aus dem Weinviertel, Marchfeld und Burgenland</li></ul> |

|  |   |
|--|---|
| <b>Marken</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ BAUERNLAND: „So schmeckt Heimat“ (pikanter Produktbereich)</li> <li>▶ TONI KAISER „Beste Wiener Mehlspeisküche“ (süße Produkte)</li> <li>▶ ACKERL (pikante Produkte)</li> <li>▶ HÄNSEL &amp; GRETEL (Bio-Hausmannskost und vegetarische Gerichte)</li> </ul> |
| <b>Produkte/Sortiment</b>                          | <b>Kernkompetenz:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pommes Frites und Kartoffelspezialitäten</li> <li>▶ Suppeneinlagen</li> <li>▶ Germknödel</li> <li>▶ Mehlspeisen (Strudel, Palatschinken, Kaiserschmarrn)</li> <li>▶ Knödel (pikant &amp; süß)</li> <li>▶ Gemüse</li> </ul>             |
| <b>Säulen der Strategie</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ „Durch und durch Österreich“ – das bedeutet österreichische Rohstoffe und Rezepte sowie Produktion in Österreich</li> <li>▶ Premium-Produktqualität</li> <li>▶ Innovation &amp; Flexibilität</li> <li>▶ Top-Kundenservice</li> </ul>                         |
| <b>Kundenstruktur</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Außer-Haus-Konsum (Gastronomie)                      60 %</li> <li>▶ Lebensmittel Einzelhandel (LEH) und B2B            40 %</li> </ul>  |
| <b>Export</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gesamtanteil Export: 30 % (v.a. Deutschland, Italien und Schweiz)</li> </ul>   |
| <b>Strengste Hygiene- und Sicherheitsstandards</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ IFS (International Food Standard) zertifiziert</li> <li>▶ Strengste Hygienekontrollen nach HACCP</li> <li>▶ Kundenaudits (individuelle Programme)</li> <li>▶ Weitere Zertifikate: AMA, agroVet, BIO, RSPO</li> </ul>   |

Stand: Juni 2023