

Factsheet

| | |
|--|---|
| Anschrift & Standorte | <p>WEINBERGMAIER GmbH Leopold-Werndl-Str. 1 A-4493 Wolfers Tel: +43 7243 7691</p> <p>Produktion Wien Puchgasse 5 A-1220 Wien Tel: +43 1 258 1624</p> <p>E-Mail: office@weinbergmaier.at Webseite: www.weinbergmaier.at</p> |
| Geschäftsführung | Dr. Gerald Spitzer, DI (FH) Christian Kübek |
| Eigentümer | VIVATIS Holding AG |
| Umsatz Geschäftsjahr 2025 | 75,2 Mio. Euro |
| Mitarbeiter | ca. 250 |
| Einer der größten Tiefkühl- Lebensmittel- Produzenten Österreichs | <ul style="list-style-type: none">▶ ca. 600 Produkte im Sortiment▶ 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, Gemüselaibchen und weiteren Fertiggerichten.▶ Kartoffel-Kontrakt-Bauern: rund 200 aus dem Weinviertel, Marchfeld und Burgenland |

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

Stand: Jänner 2026