

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 2025	ca. 250

<p>Einer der größten Tiefkühl-Lebensmittel-Produzenten Österreichs</p>	<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 ▶ Kartoffel-Kontrakt-Bauern: rund 220 aus dem Weinviertel, Marchfeld und Burgenland
---	---

WEINBERGMAIER GMBH Factsheet

<p>Marken</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ BAUERNLAND: „So schmeckt Heimat“ (pikanter Produktbereich) ▶ TONI KAISER „Beste Wiener Mehlspeisküche“ (süße Produkte) ▶ ACKERL (pikante Produkte) ▶ HÄNSEL & GRETEL (Bio-Hausmannskost und vegetarische Gerichte)
<p>Produkte/Sortiment</p>	<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