

# WEINBERGMAIER

Heimat Österreichischer Spezialitäten



“

**Das Beste aus  
Österreich  
auf jedem Teller**

---

The best of Austria  
on every plate



# DAS BESTE AN TIEFKÜHLSPEZIALITÄTEN THE BEST IN FROZEN SPECIALTIES

Weinbergmaier ist bekannt für sein umfangreiches Sortiment an Tiefkühl-Spezialitäten in höchster Qualität – und das seit 1969. Als verlässlicher Partner in der Lebensmittelbranche sind uns hochwertige Produkte, einfache Zubereitungsarten, fachkundige Beratung sowie **individuelle Lösungen** und **Produkte** in Form von Private Label für unsere Kunden besonders wichtig – dafür stehen wir.

Unsere weit über die Landesgrenzen hinaus beliebten Marken TONI KAISER, BAUERNLAND, ACKERL und HÄNSEL & GRETEL stehen für typisch österreichische Gerichte und stellen die Basis unseres Produktsortiments dar. Dazu gehören traditionelle Mehlspeisen, Knödel- und Kartoffelspezialitäten sowie vegane und vegetarische Speisen.



Weinbergmaier is known for its extensive range of frozen specialties of the highest quality – and has been since 1969. As a reliable partner in the food industry, we particularly value high-quality products, simple methods of preparation, expert advice, **individual solutions** and **products** in the private label sector for our customers. That's what we stand for.

Our brands TONI KAISER, BAUERNLAND, ACKERL and HÄNSEL & GRETEL, which are popular far beyond national borders, represent typical Austrian dishes and form the foundation of our product range. This includes traditional pastries, dumpling and potato specialties as well as vegan and vegetarian dishes.



## DAS BESTE AUS DER REGION

Lokale Rohstoffe und natürliche Zutaten machen das Weinbergmaier Produktsortiment geschmacklich einzigartig. Wir beziehen 80 % unserer Rohstoffe von österreichischen Lieferanten (Kartoffeln, Äpfel, Topfen, Mehl etc.). Damit setzen wir nicht nur auf bewährte Qualität, sondern wir stärken auch das partnerschaftliche Verhältnis zu unseren vielen Lieferant:innen in der Region und in ganz Österreich.

## THE BEST OF THE REGION

Local raw materials and natural ingredients give the Weinbergmaier product range its one-of-a-kind flavour. We obtain 80% of our raw materials from Austrian suppliers (potatoes, apples, curd cheese, flour, etc.). In doing so, we not only rely on proven quality, but also strengthen our partnerships with our many suppliers in the region and throughout Austria.



### UNSERE VISION

Das Beste aus Österreich auf jedem Teller

### OUR VISION

The best of Austria on every plate



### UNSERE MISSION

Gemeinsam machen wir es einfach, österreichische Kulinarik überall zu genießen. Partnerschaftlich. Innovativ. Verantwortungsbewusst.

### OUR MISSION

Together we make it possible to enjoy Austrian foods – everywhere for everyone. In partnership. Through innovation. Responsibly.

# DAS BESTE AN UNSEREN STANDORTEN

## THE BEST AT OUR LOCATIONS

An unseren topmodernen Produktionsstandorten werden rund um die Uhr über 600 unterschiedliche Artikel produziert, die in allen Verkaufskanälen der TK-Sortimente weit über die Grenzen Österreichs hinaus erhältlich sind.

Unsere Standorte sind nach strengsten, international anerkannten Hygiene- und Sicherheitsstandards zertifiziert und auditiert.\* Hier, sowie in den Werken unserer strategischen Partner, werden jährlich 22.000 Tonnen hochwertigster lokaler Lebensmittel verarbeitet.

At our state-of-the-art production sites, more than 600 different items are produced around the clock. These items are available far beyond national borders through all distribution channels of our frozen food lines.

Our locations are certified and audited according to the strictest, internationally recognized hygiene and safety standards.\* Here, as well as in the plants of our strategic partners, 22.000 tons of the highest quality local food are processed every year.



### WERK WOLFERN

### LOCATION WOLFERN

|  |   |
|--|---|
| 190 Mitarbeiter  | 190 employees   |
| Produktionsmenge/Jahr:<br>Kaiserschmarrn 8 Mio. Portionen<br>Grießnockerl 50 Mio. Stück<br>Germknödel 15 Mio. Stück            | Annual tonnage:<br>Kaiserschmarrn 8 million servings<br>Semolina dumplings 50 million pieces<br>Sweet yeast dumplings 15 million pieces |
| Produktsortiment:<br>Suppeneinlagen, Kaiserschmarrn, Palatschinken, süße und pikante Knödel /Sticks, Kartoffelnudeln, Laibchen | Product range:<br>Soup garnishes, Kaiserschmarrn, pancakes, sweet and savoury dumplings/sticks, potato noodles, patties                 |
| Produktionstechnologien:<br>Formen, Füllen, Backen, Kochen, Dämpfen, Schneiden, Reifsen, Bröseln, Zugabe von Beipacks          | Production technologies:<br>Forming, filling, baking, cooking, steaming, cutting, shredding, crumbling, additives                       |

\* International Food Standard (IFS), Hygienekontrollen nach HACCP, agroVet und RSPO Zertifizierungen im Bereich der Nachhaltigkeit und nachhaltig produziertem Palmöl, Kontrollen nach diversen BIO Standards, V-Label Akkreditierungen und individuellen Kundenaudits.

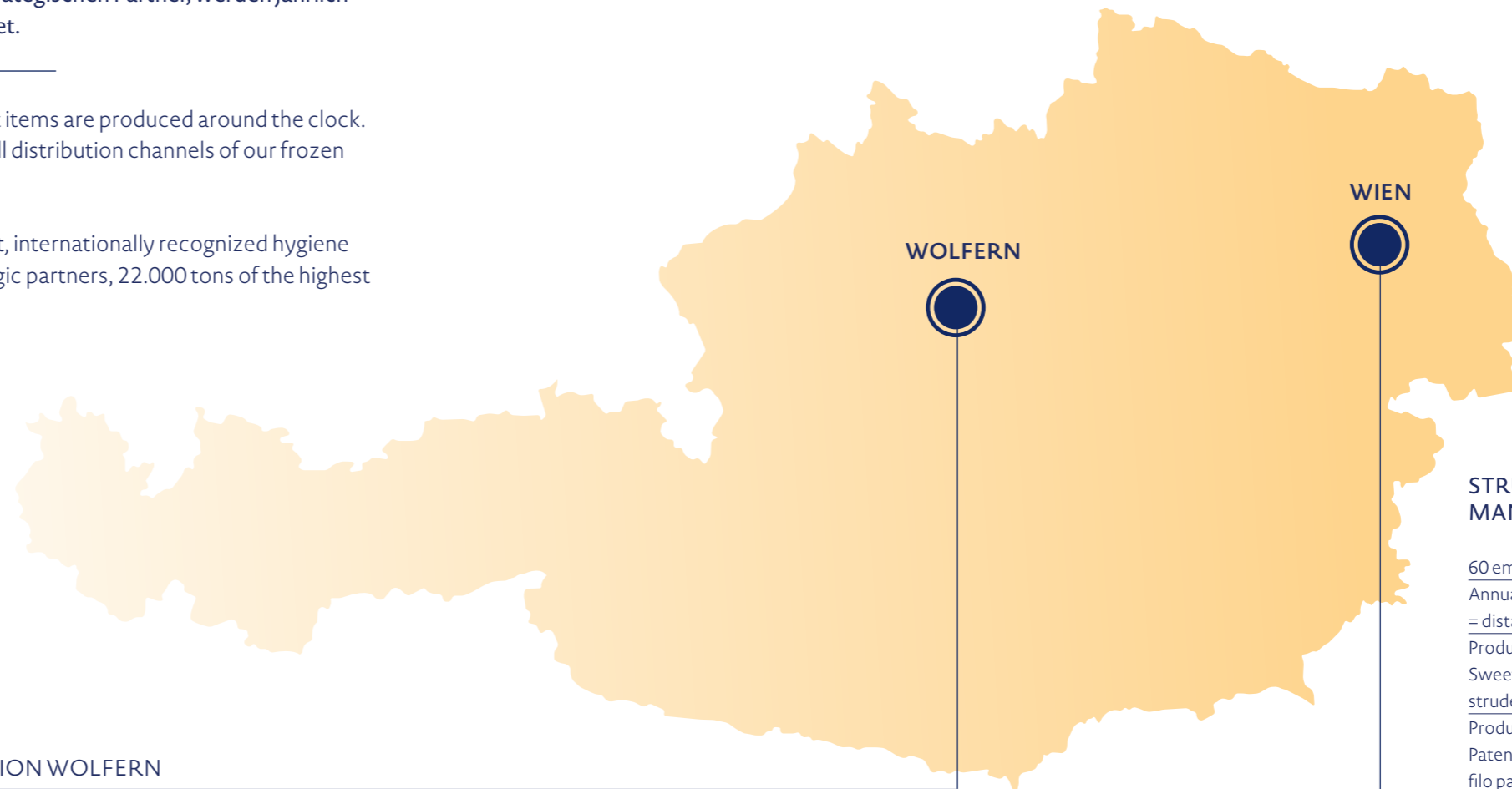
\* International Food Standard (IFS), hygiene controls according to HACCP, agroVet and RSPO certifications in the field of sustainability and sustainable palm oil production, controls according to various organic standards, V-label accreditations and individual customer audits.

### LOHNPRODUKTION

Exklusives Produktsortiment:  
Desserts, Laibchen, Fertiggerichte,  
Gemüse, Pommes Frites,  
Kartoffelbeilagen

### CONTRACT MANUFACTURING

Exclusive product range:  
Desserts, patties, ready meals,  
vegetables, french fries,  
potato garnishes



### STRUDEL DOUGH MANUFACTURE VIENNA

60 employees  
Annual tonnage: 800 km filled strudels  
= distance from Vienna to Rome  
Product range:  
Sweet and savoury filled strudel,  
strudel dough, cakes  
Production technologies:  
Patented process for producing,  
filo pastry-dough, forming, filling, baking,  
cutting/portioning, mixing

### STRUDELTEIG-MANUFAKTUR WIEN

60 Mitarbeiter  
Produktionsmenge/Jahr:  
800 km gefüllte Strudel  
= Strecke von Wien nach Rom  
Produktionssortiment:  
süße und pikant gefüllte Strudel,  
Strudelteig, Kuchen  
Produktionstechnologien:  
Patentiertes Verfahren für hauchdünn  
gezogenen Strudelteig, Formen, Füllen, Backen,  
Mischen/Vermengen, Schneiden /Portionieren



# UNSERE GESCHICHTE OUR HISTORY

**1969**

Unternehmensgründung  
des Familienunternehmens:  
1 Standort, ca. 20 Mitarbeiter

Founding of the family  
business: One location,  
approx. 20 employees

**1989**

Vorreiter im TK-Convenience-Bereich:  
Erster Hersteller vorgekochter  
und gebröselter Knödel

Leader in the deep-frozen convenience  
food sector: First producer of precooked  
and crumbled dumplings

**1994**

Start der Produktion in Wolfen,  
Einstieg ins Exportgeschäft

Start of production in Wolfen,  
Breakthrough into the export business

**2007**

Weinbergmaier wird 100%-Tochter  
der VIVATIS Holding AG

Weinbergmaier becoming a 100%  
subsidiary of VIVATIS Holding AG

**2020**

Erweiterung des Standorts Wolfen,  
Investition über 25 Mio. Euro  
Übernahme Condeli

Site expansion in Wolfen,  
25 million euros investment  
Acquisition of Condeli

**2021**

Übernahme Ackerl

Acquisition of Ackerl

**2026**

2 Standorte, ca. 250 Mitarbeiter

Two locations, approx. 250 employees



# UNSERE UNTERNEHMENS DATEN OUR COMPANY FACTS

**EIGENTÜMER**  
OWNER

Ein Unternehmen der  
**VIVATIS**  
HOLDING AG

**GESCHÄFTSFÜHRUNG**  
MANAGEMENT DIRECTORS

Dr. Gerald Spitzer  
DI (FH) Christian Kübek

**GESCHÄFTSFELDER**  
DISTRIBUTION CHANNELS

Food Service | Food Service  
Retail | Retail  
Industrie/B2B | Industrie/B2B

“

Das Beste aus Österreich  
auf jedem Teller – dafür  
lebt WEINBERGMAIER  
tagtäglich mit Dynamik  
und Leidenschaft –  
und das spürt man.

The best of Austria on every  
plate – WEINBERGMAIER  
lives for this every day  
with dynamism and  
passion – and you  
can feel it.

WEINBERGMAIER steht  
für österreichische Gerichte  
aus besten, regionalen  
Rohstoffen und ein kom-  
promissloses Qualitätsver-  
ständnis in allen Bereichen.

WEINBERGMAIER stands  
for Austrian dishes made  
from the best, regional  
raw materials and an uncom-  
promising understanding  
of quality in all areas.



## MITARBEITERENTWICKLUNG EMPLOYEE DEVELOPMENT

74



2017

221



2021

250



aktuell | current

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Standorte<br>Production sites   | 2      |
| Zulieferer<br>Suppliers         | 300    |
| Produkte<br>Products            | 600    |
| Jahrestonnage<br>Annual tonnage | 22.000 |

# DAS BESTE AUS ÖSTERREICHS KÜCHE

## THE BEST OF AUSTRIAN KITCHEN

Weinbergmaier verwendet lokale Zutaten und traditionelle Rezepte für alle Produkte, von Suppeneinlagen bis hin zu Pommes Frites. Das Ergebnis ist ein handgemachter und authentischer Geschmack.

Gemeinsam entwickeln wir für Sie Ihre individuellen Produkte und Verpackungen.

**Produktmöglichkeiten:** Unterschiedliche Rezepturen, Formen, Füllen sowie auch in BIO Qualität und VEGAN

### Verpackungsmöglichkeiten:

- Faltschachteln: 200 g – 1000 g
- Großgebinde: E2-Kisten, Schlauchbeutel, Kartonage mit Einlegesack
- Individuelle Beutelverpackungen
- Tiefzieher

### Zubereitungsmöglichkeiten:

- Fritteuse, Kombidämpfer, Germknödelofen, Highspeed-Ofen (Merrychef), Pfanne, Kochtopf, Antauen, Mikrowelle, Airfryer

Weinbergmaier uses local ingredients and traditional recipes for everything from soup garnishes to french fries. The result is a handmade and authentic taste. Together we develop your individual products and packaging.

**Product options:** different recipes, shapes, fillings as well as ORGANIC quality and VEGAN options

### Packaging options:

- Folding boxes: 200 g – 1000 g
- Bulk containers: E2 crates, tubular bags, cardboard boxes with inlay bags
- Individual bag packaging
- Thermoformer

### Preparation options:

- Deep fryer, combi-steamer, yeast dumpling oven, high-speed oven (Merrychef), frying pan, cooking pot, defrosting, microwave, airfryer

## SUPPENEINLAGEN | SOUP GARNISHES



| Nockerl  | Frittaten  | Suppenknödel   | Strudel  |
|--|--|--|--|
| Grießnockerl<br>Lebernockerl<br>16 g – 37 g<br>Vorgekocht          | Gebacken<br>Beidseitig auf<br>Gusseisen gebacken | Leberknödel<br>Tiroler Suppenknödel<br>Kaspressknödel<br>40 g – 90 g           | Polentastrudel<br>53 g – 1500 g<br>Gebacken<br>Portioniert |
| Leber aus Österreich<br>Hausgemachte Optik<br>Lange Standzeit      |  | Roh<br>Vorgekocht<br>Gebacken  |  |
|  |  | Leber aus Österreich<br>Semmelteig   |  |
| Dumplings  | Pancake stripes                                  | Soup dumplings   | Strudels   |
| Semolina dumplings<br>Liver dumplings<br>16 g – 37 g<br>Pre-cooked | Baked<br>Cooked on cast iron<br>on both sides    | Liver dumplings<br>Tyrolean soup<br>dumplings<br>Cheesy burgers<br>40 g – 90 g | Polenta strudel<br>53 g – 1500 g<br>Baked<br>Portioned     |
| Austrian liver<br>Homemade look<br>Long life time                  |  | Raw<br>Pre-cooked<br>Baked   |  |
|  |  | Austrian liver<br>Bread dumpling dough   |  |

## KNÖDEL | DUMPLINGS

| Süße Knödel<br>gefüllt, Füllanteil<br>bis zu 25 %  | Süße Knödel<br>ungefüllt           | Pikante Knödel<br>gefüllt                                    | Pikante Knödel<br>ungefüllt   |
|--|------------------------------------|--|---|
| Sorten: Nougat,<br>Frucht, Topfen (Quark)<br>35 g – 100 g  | Topfen(Quark)knödel<br>50 g<br>Roh | Sorten: Fleisch,<br>Wurst, pflanzlich<br>45 g – 100 g        | Semmelteig<br>Kartoffelteig<br>verschiedene<br>Geschmacksrichtungen<br>60 g – 150 g |
| Roh, vorgekocht<br>und gebrösel  |                                    | Roh, vorgekocht  | Roh, vorgekocht   |
| Topfen- (Quark-) o.<br>Kartoffelteig gefüllt:<br>mit ganzer Frucht- und<br>Zuckerherz, Frucht-,<br>Topfen (Quark),<br>o. Nougatfülle |                                    | Eine Vielfalt an<br>klassischen und<br>innovativen Füllungen | Hauptspeise<br>oder Beilage   |
| Sweet dumplings<br>filled, filling<br>proportion<br>up to 25%  | Sweet dumplings<br>unfilled        | Savoury dumplings<br>filled                                  | Savoury dumplings<br>unfilled   |
| Varieties: nougat, fruit,<br>curd, 35 g – 100 g  | Curd dumplings<br>50 g<br>Raw      | Varieties: meat,<br>sausage, plant-based<br>45 g – 100 g     | Bread dough<br>Potato dough<br>Different flavours<br>60 g – 150 g                   |
| Raw, pre-cooked<br>and breaded   |                                    | Raw, pre-cooked  | Raw, pre-cooked   |
| Curd dough or potato<br>dough filled with<br>whole fruit, sugar<br>heart, fruit filling, curd<br>filling or nougat filling           |                                    | A variety of classic<br>and innovative fillings              | Main course<br>or side dish   |



## SCHMARRN | SCHMARRN

| Süßer Schmarrn  |
|---|
| Sorten: Klassischer Kaiserschmarrn, Topfen (Quark), Apfel, mit und ohne Rosinen uvm.<br>Dosierung weiterer Beigaben möglich z.B. Nüsse, uvm.                |
| Gebacken und gerissen   |
| Mit frischem Eischnee<br>Beidseitig auf Gusseisen gebacken<br>Wie handgemacht   |
| Sweet Schmarrn  |
| Varieties: Classic Kaiserschmarrn, curd, apple, with or without raisins and much more<br>Addition of further ingredients possible, e.g. nuts and much more. |
| Baked and shredded  |
| With fresh whipped egg white<br>Cooked on cast iron on both sides<br>Homemade flavour and appearance  |



## PALATSCHINKEN | PANCAKES



### Süße Palatschinken gefüllt

Sorten: Nougat, Frucht, Topfen (Quark)  
40 g – 100 g

Gebacken

Beidseitig auf Gusseisen gebacken  
Von Hand gefalten bzw. gerollt

### Palatschinken ungefüllt

Gebacken

Beidseitig auf Gusseisen gebacken

Lose verpackt  
und einzeln entnehmbar

### Sweet pancakes, filled

Varieties: nougat, fruit, curd  
40 g – 100 g

Baked

Cooked on cast iron on both sides  
Folded or rolled by hand

### Pancakes, unfilled

Baked

Cooked on cast iron on both sides

Loosely packed  
and separately removable

## STRUDEL | STRUDELS



### Süße Strudel gefüllt

Sorten:  
Apfel, Topfen (Quark) uvm.  
53 g – 1500 g

Roh, gebacken, portioniert

Hauchdünn  
gezogener Strudelteig

### Pikante Strudel gefüllt

Sorten:  
Fleisch, Spinat uvm.  
53 g – 1500 g

Roh, gebacken, portioniert

Hauchdünn  
gezogener Strudelteig

### Strudelteig pro Blatt 30 g – 125 g

Verpackung  
120 g – 1000 g

Roh

Hauchdünn  
gezogener Strudelteig  
elastisch & reißfest

Unterschiedliche Portionsgrößen möglich – Stückgewichte und Stückbreiten variabel.

### Sweet strudels, filled

Varieties:  
Apple, curd and much more  
53 g – 1500 g

Raw, baked, portioned

Filo pastry dough

### Savoury strudels, filled

Varieties:  
Meat, spinach and much more  
53 g – 1500 g

Raw, baked, portioned

Filo pastry dough

### Filo pastry dough per sheet 30 g – 125 g

Packaging  
120 g – 1000 g

Raw

Filo pastry dough  
elastic & tear-resistant

Different portions sizes possible – variable by weight or by width.

## MEHLSPEISEN & DESSERTS | PASTRIES & DESSERTS

### Mehlspeisen

Schoko Soufflé  
Apfelringe im Backteig  
Schoko-Nuss-Küchlein  
Mohnnudeln  
Nussnudeln  
Bauernkrapfen  
35 g – 100 g

Gebacken, gekocht  
und verzehrfertig

Typisch österreichische  
Mehlspeisen

### Desserts

Powidltascherl  
Grießflammerienockerl  
Topfen (Quark) nockerl  
24 g – 37 g

Vorgekocht

Teilweise gebröselst  
und gezuckert

### Mini-Desserts

Schaumrollen  
Dessert-Schnitten  
Dessert-Würfel  
Mini Apfel-Taler  
Mini Stick mit versch. Füllen  
Mini Bauernkrapfen  
16 g – 30 g

Verzehrfertig

Einfach portionierbar  
100% hergestellt in Österreich

### Pastries

Chocolate soufflé  
Apple rings in batter  
Mini chocolate cake  
Poppy noodles  
Nut noodles  
Farmer's doughnuts  
35 g – 100 g

Baked, cooked and ready to eat

Typical Austrian  
dishes

### Desserts

Plum Wallets  
Sweet semolina dumplings  
Curd dumplings  
24 g – 37 g

Cooked

Optionally breaded  
and sugared

### Mini-Desserts

Cream rolls  
Dessert cakeslices  
Dessert cubes  
Mini apple taler  
Sticks with various fillings  
Mini farmer's doughnuts  
16 g – 30 g

Ready to eat

Easy to portion  
100% made in Austria



## GERMKNÖDEL | YEAST DUMPLINGS

### Süße Germknödel gefüllt

Diverse Fruchtfüllen  
Füllanteil ca. 11 – 15 %  
60 g – 170 g

Vorgegart

Germteig

Mit Mohn-Zucker-Gemisch

### Ungefüllte Germknödel

60 – 160 g

Vorgegart

Germteig

### Sweet yeast dumplings, filled

Various fruit fillings  
Filling proportion approx. 11 – 15 %  
60 g – 170 g

Pre-cooked

Yeast dough  
With poppy seed and sugar mixture

### Unfilled yeast dumplings

60 – 160 g

Pre-cooked

Yeast dough



## LAIBCHEN | PATTIES



### Laibchen

Diverse fleischlose Laibchen  
53 g – 100 g

Roh, vorgebacken

Unterschiedliche Panaden möglich  
Optik wie handgemacht  
Alternative für vegetarische/vegane Burger  
Nicht vorfrittiert, daher fettärmere Zubereitung möglich (Rohe Laibchen)

### Patties

Various plant based burgers  
53 g – 100 g

Raw, pre-baked

Different breadings possible  
Handmade appearance  
Alternative for vegetarian/vegan burgers  
Not pre-fried, therefore lower-fat preparation possible (only raw patties)

## GEMÜSE | VEGETABLES



### Einzelgemüse

Diverse Sorten

Vorgekocht

Freirollend gefrostet

### Mischgemüse

Diverse Premium Gemüse-mischungen

Vorgekocht

Freirollend gefrostet

### Single vegetables

Various types

Pre-cooked

Individually quick frozen

### Mixed vegetables

Various premium vegetable mixes

Pre-cooked

Individually quick frozen

## KARTOFFELBEILAGEN | POTATO GARNISHES

### Pommes Frites

Klassische Pommes Frites,  
Skin On Pommes, Steak Pommes,  
Pommes Allumettes, Kringel Frites

Vorfrittiert

Aus 100% österreichischen Kartoffeln  
Mit AMA Gütesiegel  
Mit Bauernhof-Garantie

### Kartoffelbeilagen

Wedges  
Spalten  
Rösti & Puffer  
Kroketten  
40g – 140g

Vorgebacken

### French Fries

Classic French fries,  
skin on French fries, steak fries,  
allumettes, crimped fries

Pre-fried

Made of 100% Austrian potatoes  
With AMA quality seal  
With farm guarantee

### Potato garnishes

Wedges  
hash browns  
croquettes  
40g – 140g

Pre-baked

## FERTIGGERICHTE | READY MEALS

### Divers

Eieromlett  
Back-Camembert  
Spinat-Käse-Palatschinke  
Schinken-Lauch-Käse-  
Palatschinke  
70 g – 100 g

Vorgebacken

Hauptspeise oder Beilage

### Geflügel

Backhendl  
Piccata von der Pute  
100 g

Vorgebacken

Backhendl aus der  
Hühneroberkeule ausgelöst

### Schöpfgerichte

Rindsgulasch  
Wildragout

Verzehrfertig

Vollständig durchgegart  
und tiefgekühlt

### Various

Egg omelette  
Baked camembert  
Pancakes filled with  
spinach & cheese  
Pancakes filled with  
ham, cheese and leek  
70 g – 100 g

Pre-baked

Main course or side dish

### Poultry

Fried Chicken  
Turkey piccata  
100 g

Pre-baked

Meat from the chicken thigh

### Stews

Beef goulash  
Game stew

Ready to eat

Fully cooked and frozen



# DAS BESTE BEI NACHHALTIGKEIT THE BEST IN SUSTAINABILITY

Als Tiefkühlspezialist mit Verantwortung setzt Weinbergmaier konsequent auf Nachhaltigkeit und Verantwortung in allen Bereichen des Handelns. Neben höchster Produktqualität dank hochwertiger, lokaler Rohstoffe und einem wertschätzenden Miteinander liegt der Fokus auf der Etablierung energie-effiziente Prozesse – mit einem klaren Blick auf morgen.

As a frozen food specialist with responsibility, Weinbergmaier consistently focuses on sustainability and responsibility in all areas of its business. In addition to the highest product quality thanks to high-quality, local raw materials and respectful cooperation, the focus is on establishing energy-efficient processes – with a clear view to tomorrow.



## POSITIVES ARBEITSUMFELD

Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld, moderne Arbeitsplätze, flexible Arbeitszeiten und umfangreiche Aus- und Weiterbildung – das sorgt für ein beständiges Team und hohe Produktqualität.

## REGIONALE PRODUKTE

Lokale Rohstoffe und natürliche Zutaten machen unsere Produkte geschmacklich einzigartig und nachhaltig. Die starke Verbundenheit zu österreichischen Lieferant:innen spiegelt das partnerschaftliche Verhältnis wider.

## SPARSAMER ENERGIEVERBRAUCH

Wärmerückgewinnungsanlagen, intelligente Steuerungssysteme zur Stromreduzierung, energieeffiziente Kälteanlagen sowie ein moderner Thermalölerhitzer tragen maßgeblich zur Verringerung des Energieverbrauchs bei. Darüber hinaus profitieren Umwelt und Klima von einer zeitgemäßen E-Mobilität.

## PERFEKTE ABWASSERREINIGUNG

Betriebliche Abwässer werden stufenweise gereinigt und regelmäßig auf den Verschmutzungsgrad überprüft, noch bevor sie zur Kläranlage gelangen.

## WIEDERVERWENDBARE VERPACKUNGEN

Wir setzen zu 100% recycelbare Monofolien ein und nutzen für mehr als 95% unserer Faltschachteln Recyclingmaterial, um nachhaltige Verpackungslösungen zu sichern.

## POSITIVE WORK ENVIRONMENT

An appreciative working environment, modern workplaces, flexible working hours and extensive training and further education – this ensures a stable team and high product quality.

## REGIONAL PRODUCTS

Local raw materials and natural ingredients make our products taste unique and sustainable. Our strong connection with Austrian suppliers reflect the cooperative partnership.

## ECONOMICAL ENERGY CONSUMPTION

Heat recovery systems, intelligent control systems for reducing electricity consumption, energy-efficient refrigeration systems and a modern thermal oil heater contribute significantly to reducing energy consumption. In addition, the environment and climate benefit from modern e-mobility.

## PERFECT WASTEWATER TREATMENT

Industrial wastewater is treated in stages and regularly checked for pollution levels before it reaches the sewage treatment plant.

## REUSABLE PACKAGING

We use 100% recyclable mono films and more than 95% recycled material for our folding cartons to ensure sustainable packaging solutions.



# UNSERE KONTAKTDATEN

## OUR CONTACTS

Mit unseren Verkaufsteams sind wir in ganz Österreich und über die Grenzen hinaus vertreten.

Unsere Mitarbeiter:innen unterstützen Sie mit persönlicher Betreuung, Fachkenntnissen und langjähriger Erfahrung.

With our sales teams we are represented throughout Austria and beyond.

Our employees provide you with personal support, specialist knowledge and many years of experience.



Entdecke die Welt von Weinbergmaier!  
Explore the World of Weinbergmaier!



### ZENTRALE HEADQUARTER

Leopold-Werndl-Straße 1  
4493 Wolfers, Österreich | Austria  
Tel.: +43 (0) 7253 / 7691-0  
Fax: +43 (0) 7253 / 7691-25



### STRUDELTEIG MANUFAKTUR STRUDEL PASTRY MANUFACTORY

Puchgasse 5  
1220 Wien, Österreich | Austria  
Tel.: +43 (0) 1 / 258 16 24



### ÖFFNUNGSZEITEN WIR SIND FÜR SIE DA OPENING HOURS WE ARE HERE FOR YOU

Montag – Donnerstag: 7:30 – 16 Uhr  
Freitag: 7:30 – 13 Uhr

Monday – Thursday: 7.30 am – 4 pm  
Friday: 7.30 am – 1 pm