



IM EINZEL- & GROSSHANDEL IN IHRER NÄHE ERHÄLTlich!



NACHHALTIGKEIT ALS KERN DER UNTERNEHMENSSTRATEGIE

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 energieeffiziente Prozesse – mit einem klaren Blick auf morgen. Mit gezielten Maßnahmen und Projekten leisten wir einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz und treiben die Entwicklung einer zukunftsfähigen, nachhaltigen Produktion voran.

NACHHALTIGE PRODUKTION

Durch die Umstellung auf einen energieeffizienten Froster konnte der CO₂-Fußabdruck deutlich reduziert und mittels Wärmerückgewinnung der Energieverbrauch signifikant gesenkt werden. Zudem ermöglicht eine neu installierte Kondensatrückgewinnung bei zwei Dampferzeugern, wertvolles Wasser und Energie wiederzuverwenden. Dank der verbesserten Wärmedämmung eines Produktionsgebäudes wird der Energieverbrauch für Heiz- und Kühlbedarf gesenkt und erhöht den Komfort für die Mitarbeiter:innen.

KLIMAFREUNDLICHE MOBILITÄT

Ein weiterer Schritt in Richtung Nachhaltigkeit ist die Umstellung des Fuhrparks auf Elektrofahrzeuge. Die ersten E-Autos sind bereits im Einsatz – emissionsfrei, reduzieren den Lärmpegel und werden mit Strom aus erneuerbaren Energien betrieben.

Diese und viele weitere Initiativen unterstreichen das klare Engagement für nachhaltiges Wirtschaften bei Weinbergmaier. Der Weg in Richtung Nachhaltigkeit wird konsequent weiterverfolgt, um sowohl den Umweltschutz zu fördern als auch eine zukunftsfähige und verantwortungsbewusste Unternehmensführung sicherzustellen.

Leopold-Werndl-Straße 1, 4493 Wolfers, Austria
Tel.: +43 7253 7691-0, Email: office@weinbergmaier.at

WEINBERGMAIER

Heimat
Österreichischer
Spezialitäten



Das Beste aus
Österreich
auf jedem Teller



www.weinbergmaier.at

TIEFKÜHLPOWER AUS ÖSTERREICH

Weinbergmaier zählt zu den führenden Tiefkühlspezialisten in Österreich. Mit rund 250 Mitarbeiter:innen und zwei Produktionsstandorten in Wolfert und Wien ist das Unternehmen Teil der VIVATIS-Gruppe – einem der größten Lebensmittelkonzerne des Landes.

Jährlich werden bei Weinbergmaier rund 23.000 Tonnen hochwertiger Rohstoffe verarbeitet. Das Ergebnis sind über 600 tiefgekühlte Spezialitäten, die weit über die Grenzen Österreichs hinaus geschätzt werden. Das Sortiment reicht von traditionellen Mehlspeisen über Knödelvariationen bis hin zu Strudeln und Kartoffelprodukten.

Unter den bekannten Marken TONI KAISER, BAUERNLAND, ACKERL und HÄNSEL & GRETEL vereint Weinbergmaier österreichische Genusskompetenz mit modernster Produktionstechnologie – für höchste Qualität, zuverlässige Verfügbarkeit und authentischen Geschmack.



Als verlässlicher Partner für Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung steht Weinbergmaier für Qualität, Innovationsgeist und gelebte Regionalität. Getreu der Vision „Das Beste aus Österreich auf jedem Teller“ entstehen Produkte, die Tradition und Moderne verbinden – mit hochwertigen Zutaten, bewährten Rezepturen und dem Anspruch, echten österreichischen Geschmack in jeder Portion erlebbar zu machen.



BLEIBEN SIE INFORMIERT
jetzt Newsletter abonnieren



2 STANDORTE MIT GESCHMACK

WOLFERT – HERZSTÜCK ÖSTERREICHISCHER KLASSIKER

Am Standort Wolfert liegt der Schwerpunkt auf der Herstellung typisch österreichischer Gerichte und das seit mehr als 30 Jahren. Es werden hochwertige Produkte wie Knödel süß & pikant, Suppeneinlagen, Kaiserschmarrn sowie Palatschinken in breiter Vielfalt mit großer Leidenschaft und Know-how produziert.

Produktions-Highlights (pro Jahr)

- 50 Mio. Knödel
- 50 Mio. Grießnockerl
- 15 Mio. Germknödel
- 8 Mio. Portionen Kaiserschmarrn



WIEN – STRUDELKOMPETENZ AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Der Wiener Standort, der sich der Teig- und Strudelproduktion widmet, blickt auf eine über 50-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Die Strudelmanufaktur steht für höchste Präzision in der Teigverarbeitung. Durch ein spezielles Verfahren wird der Strudelteig besonders gleichmäßig und hauchdünn gezogen – ein entscheidender Qualitätsfaktor für die weitere Verarbeitung und das fertige Produkt. Angeboten werden Teige, gefüllte Strudel süß & pikant und Kuchen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

Produktions- Highlights

- Strudelmanufaktur spezialisiert auf gezogenen Strudelteig
- Produktion von 800 km Strudel pro Jahr



KOMPETENZ AUF ALLEN LINIEN

Uns ist es wichtig vor Ort zu sein, um in persönlichem Gespräch auf Ihre individuellen Kundenwünsche eingehen zu können. Unsere Außendienst-Mitarbeiter:innen unterstützen Sie mit persönlicher Betreuung. Fachkenntnissen und langjähriger Erfahrung.

Unser Verkaufsteam steht Ihnen für Anfragen und Anregungen jederzeit gerne zur Verfügung.



Mit unserem Verkaufsteam sind wir in allen Bundesländern und rund um Österreich vertreten.

KUNDENSERVICE UND BESTELLUNGEN

Tel.: +43 7253 7691-0

Fax: +43 7253 7691-25

E-Mail: telefonverkauf@weinbergmaier.at

KUNDENSERVICEZEITEN

Mo. – Do. 7:30 – 16 Uhr

Fr. 7:30 – 13 Uhr