

Factsheet

| | |
|--|--|
| Anschrift & Standorte | <p>WEINBERGMAIER GmbH Leopold-Werndl-Str. 1 A-4493 Wolfern Tel: +43 7243 7691</p> <p>Vertriebsbüro Hollabrunn Raiffeisenplatz 1 / 4 A-2020 Hollabrunn Tel: +43 2952 2335</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 Hannes Hasibar |
| Eigentümer | VIVATIS Holding AG |
| Umsatz Geschäftsjahr 2019 | 52 Mio. Euro |
| Mitarbeiter | ca. 225 |
| Einer der größten Tiefkühl- Lebensmittel- Produzenten Österreichs | <ul style="list-style-type: none">▶ ca. 700 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, Gemüselaiabchen▶ Kartoffel-Kontrakt-Bauern: rund 220 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) |
| Produkte/Sortiment | <p>Kernkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pommes Frites und Kartoffelspezialitäten ▶ Suppeneinlagen ▶ Germknödel ▶ Mehlspeisen (Strudel, Palatschinken, Kaiserschmarrn) ▶ Knödel ▶ 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) 65 % ▶ Lebensmittel Einzelhandel (LEH) und B2B 35 % |
| 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: April 2021