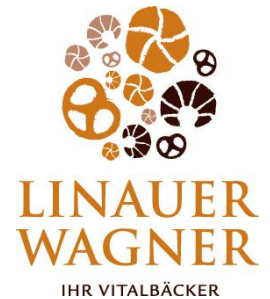


Presseinformation

Wien, 19.2.2015



Innovation als Erfolgsgarant bei Linauer & Wagner

Bäckerei Linauer & Wagner zieht positive Bilanz 2014

Mit ca. 400 Mitarbeitern ist die Bäckerei Linauer & Wagner aus Lichtenwörth bei Wr. Neustadt ein wichtiger Arbeitgeber der Region. Mit innovativen Ideen und strategischen Kooperationen begegnet der Familienbetrieb dem allgemeinen Rückgang des Filialgeschäfts und konnte sich so auch 2014 über ein erfolgreiches Jahr freuen.

Belebung des schwierigen Filialgeschäfts

Mittlerweile umfasst das Familienunternehmen 21 Standorte (14 Linauer-, 7 Wagner-Filialen in Niederösterreich, dem Burgenland und einer Filiale in Wien, in denen heute ca. 140 MitarbeiterInnen täglich rund 8.000 Kunden mit frischen Backwaren versorgen. „Die Einkaufsgewohnheiten der Menschen haben sich verändert, der Standortauswahl kommt immer größere Bedeutung zu. Vor allem Standorte in B- und C- Lagen geraten immer weiter unter Druck“, so Bäckermeister Karl Linauer. Mit hochwertiger Qualität, Produktinnovationen und kreativen Aktionen in den Filialen ist es gelungen, das ansonsten stark rückläufige Filialgeschäft relativ stabil zu halten; lediglich eine Filiale musste 2014 geschlossen werden. „Produktinnovationen und die bekannt gute Qualität unserer Backwaren begeistern unsere Kunden“, bestätigt Karl Linauer. So konnte etwa der Bereich der Hochzeitstorten stark ausgeweitet werden: Kunden können beispielsweise durch unsere innovativen „Rondo Delicioso“ ihre individuelle Hochzeitstortenkreation aus sechs Geschmacksrichtungen zusammenstellen lassen. Der Konditorbereich soll 2015 mit Anlasstorten stark erweitert werden.

Linauer & Wagner – ein vitaler Handwerksbetrieb

In der Bäckerei Linauer & Wagner wird die Tradition des Bäckerhandwerkes hochgehalten. Um auf diese hinzuweisen, rief Karl Linauer 2012 die Österreichische Handsemmelmeisterschaft ins Leben, die mittlerweile durch ganz Österreich tourt. Dabei messen sich jedes Jahr österreichweit Bäcker in der Fertigkeit der beliebten Handsemmeln und geben Interessierten Einblick in das Handwerk des Bäckers. Die ständige Weiterentwicklung und Verbesserung seiner Backwaren liegt Karl Linauer besonders am Herzen. Aus diesem Grund hat er auch das Lieblingsgebäck der Österreicherinnen und Österreicher weiterentwickelt und neu und zeitgemäß interpretiert: außen knusprig, innen flaumig, aus biologischen Zutaten hergestellt, reich an Vitaminen und Spurenelementen, von einzigartigem Geschmack und von der Bäckerhand persönlich hergestellt: die Bio-Vital-Handsemmel. Das Besondere: der Teig wird zum Reifen in alten Weinfässern aus Holz gelagert. Dadurch erhält er eine einzigartige aromatische Note. Dahinter steckt die Keimkraft von 10 Körnern. Während des Keimens werden Mineralstoffe und Spurenelemente aufgeschlossen und für den menschlichen Körper nutzbar gemacht. Danach folgt die schonende Trocknung und der Mahlprozess. Die Bio-Vital-Handsemmel bleibt somit länger frisch als herkömmliches Weißgebäck und enthält viermal mehr Vitamine und zwölfmal so viele Spurenelemente. Aus diesen Erkenntnissen hat die Bäckerei im Jahr 2008 eine eigene Vitallinie eingeführt. Diese wurde ständig ausgebaut und soll auch im kommenden Jahr strategisch weiterentwickelt werden. So ist geplant, verstärkt Produkte aus dem Snackbereich und für den Außerhaus-Verzehr auf den Markt zu bringen.

Erfolgreiche Partnerschaften mit Handel und Gastronomie

Die Positionierung auf die Handwerkskompetenz bewirkte 2014 eine positive Entwicklung in der Kooperation mit Handelspartnern und soll weiter verstärkt werden. Dieser Geschäftszweig konnte im vergangenen Jahr einen Zuwachs von 15 % verzeichnen. Im Mittelpunkt standen dabei Produkte wie die Handsemmel oder der klassische Striezel. Aber auch mit Produkten, die eigens für die Handelspartner konfektioniert wurden, konnte gepunktet werden. Der Geschäftszweig Gastronomie konnte 2014 auf hohem Niveau stabilisiert werden. Linauer & Wagner beliefert außerdem als Partner von Resch & Frisch regelmäßig 1.350 Kunden aus der Gastronomie. Darüber hinaus werden über die Firma „Backprofi“ mehr als 33.000 Privatkunden mit Tiefkühlbackwaren versorgt.

Karl Linauer – der innovative Bäckermeister aus Lichtenwörth

Er gilt als der kreative und innovative Kopf in der Bäckerei Linauer & Wagner: Bäckermeister Karl Linauer. Immer wieder überrascht er mit neuen Produkten und spannenden Ideen. Vom Einhandfrühstück bis zum Vitalgebäck aus 10 Körnern, von der Neuerfindung der Torte namens Rondo Delicioso bis zur Gründung des Handsemmelwettbewerbes, vom Aloe Vera Spitz bis zu dem mit 730 Meter längsten Striezel der Welt (Rekord aufgestellt am 31.8.2014). Karl Linauer hält die alte Handwerkstradition des Bäckergewerbes hoch und verknüpft innovative Ideen mit besten, meist nachhaltig produzierten Zutaten zu einzigartigen Kreationen.

Bildtext

Bild: Backen nicht nur den längsten Striezel (730 Meter, Weltrekord August 2014) sondern sorgen auch für 400 Arbeitsplätze in der Region: Brigitte Linauer, Bäckermeister Karl Linauer und Betriebsleiter Karl Broschek (v.r.n.l.).

Foto: © Stockmayer, Abdruck für die Presse kostenfrei

Weitere Information für die Presse

Mag. Karin Munk
k.munk@absolut-pr.at

Mag. Edgar Pürstinger
e.puerstinger@absolut-pr.at

0664/ 254 66 13

0699/11 32 0727

ABSOLUT! PR & Consulting

K.Munk GmbH

Paul Troger Gasse 30

3003 Gablitz

Tel.: +43 2231 68 4 69

www.absolut-pr.at