

Presseinformation

Ankerbrot-Gruppe: Spatenstich für Neubau/Ausbau des Bäckerei-Standortes in Lichtenwörth

In Lichtenwörth, am zweiten Standort von Ankerbrot, wird im Herbst 2023 die modernste Bäckerei Österreichs ihren Betrieb aufnehmen. 150 neue Arbeitsplätze in der Region werden dadurch geschaffen. Den offiziellen Spatenstich nahm heute Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner gemeinsam mit Wirtschafts-Landesrat Jochen Danninger, Bürgermeister Manuel Zusag und seitens Ankerbrot Geschäftsführer Walter Karger sowie Kerstin Gelbmann, Geschäftsführerin der Ankerbrot-Muttergesellschaft Austro Holding, vor.

Lichtenwörth, 10. März 2022 – Backen hat an den beiden Ankerbrot-Standorten in Wien und Lichtenwörth langjährige Tradition. Der Bäckerei-Betrieb in Lichtenwörth wird nun großflächig ausgebaut und zukünftig auch die Versorgung des Lebensmittelhandels sicherstellen. Die Betreuung der ANKER-Filialen wird weiterhin über einen Standort in Wien erfolgen.

Neueste Technologien, Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität

Mit Investitionen von mehr als 30 Millionen Euro in modernste Technologien erhält die Bäckerei in Lichtenwörth nun unter anderem neue Produktionslinien und ein neues, automatisches Tiefkühl-Hochregallager mit ca. 2.000 Stellplätzen. 150 neue Arbeitsplätze können somit in der Region geschaffen werden, wenn das jetzt gestartete Bauvorhaben im Herbst 2023 seinen Betrieb aufnehmen wird.

Ankerbrot Geschäftsführer Walter Karger: „Wir sind sehr stolz darauf, dass wir gerade jetzt, trotz Corona und den Auswirkungen der Pandemie, die auch uns hart getroffen haben, mit der Unterstützung unserer Partner, diesen Schritt umsetzen können. Ein Meilenstein in der langjährigen Geschichte von Ankerbrot. 230 Millionen Stück Brot, Gebäck und Feingebäck werden zukünftig in Lichtenwörth pro Jahr gebacken werden. Modernste Technik, wie zum Beispiel der Einsatz von Photovoltaik oder Wärmerückgewinnung, wird es uns ermöglichen, unseren Backbetrieb mehr als 30% energieeffizienter zu gestalten. Mit den neuen Produktionsgegebenheiten werden wir unsere Kunden noch flexibler und mit höchsten Qualitäts-Ansprüchen versorgen können.“ Regionalität wurde und wird bei Ankerbrot ebenfalls großgeschrieben. So wird ausschließlich österreichisches Mehl verarbeitet, das zukünftig verstärkt aus der Region kommen wird.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, die den ersten Spatenstich heute vornahm: „Die Pandemie und vor allem der Krieg in der Ukraine zeigen uns – neben all den menschlichen Tragödien – deutlich, wie fragil die internationalen Lieferketten sein können und wie wichtig es ist, produzierende Unternehmen im eigenen Land zu haben. Das gilt vor allem für so zentrale Bereiche wie die Lebensmittelindustrie. Ein Großprojekt, wie der Ausbau des Ankerbrot-Standortes in Lichtenwörth, hat daher Signalwirkung: denn gerade in herausfordernden Zeiten braucht es Betriebe mit Mut, Unternehmergeist und der klaren Bereitschaft zu investieren. Ankerbrot hat hier eine wichtige Vorbildfunktion.“

Wirtschafts-Landesrat Jochen Danninger ergänzt: „Wenn in Lichtenwörth in absehbarer Zeit Österreichs modernste Bäckerei die Arbeit aufnehmen wird, ist das nicht nur eine Aufwertung des Standorts, sondern ein wirtschaftlicher Impuls mit Auswirkungen für die gesamte Region - ich denke nur an die 150 neuen Arbeitsplätze, die hier vor Ort geschaffen werden. Gleichzeitig ist die Entscheidung, gerade am Standort in Lichtenwörth eine Großinvestition zu tätigen, ein tolles Zeugnis für den Wirtschaftsstandort Niederösterreich und ich bin stolz darauf, dass wir dieses Projekt im Rahmen des Wirtschaftsressorts unterstützen konnten.“

Bürgermeister Manuel Zusag: „Hier entsteht ein echtes Vorzeigeprojekt. Ich freue mich, dass wir auf unserem Zukunftsweg für Lichtenwörth die Firma Ankerbrot als bedeutenden Wirtschaftspartner mit dabei haben.“

Grundsteinlegung mit Symbolwert und niederösterreichische „Süße Anker!“ unterstützen die Freiwillige Feuerwehr Lichtenwörth

Im Rahmen der Spatenstich-Feier wurde auch vorgestellt, was in einen Grundstein für den Neubau kommen soll: ein Säckchen mit Mehl aus der Region und eines mit österreichischem Salz – die wichtigsten Zutaten für´s Brotbacken - und Brot und Salz sind auch traditionelle Gaben beim Einzug in ein neues Zuhause; einige Münzen als Symbol für wirtschaftliches Gedeihen sowie eine Plakette, die den Heiligen Florian zeigt, Schutzpatron der Bäcker – und der Feuerwehren. Dazu gab das Unternehmen auch bekannt, dass ab nun mit den Erlösen aller in Niederösterreich verkauften „Süßen Anker!“ – wie das bekannte mürbe Kipferl aus feinstem Germteig gebacken – die Freiwillige Feuerwehr Lichtenwörth unterstützt wird. Das „Süße Anker!“ wurde als Jubiläumsprodukt im Vorjahr eingeführt, um über die entsprechenden Verkäufe in Wien Grätzelpjekte in der Bundeshauptstadt zu unterstützen. Die Aktion wird jetzt auch auf Niederösterreich ausgeweitet werden.



v.l.n.r.: Johannes Ruisz/Ankerbrot Geschäftsführer Produktion & Supply Chain, Manuel Zusag/Bürgermeister Lichtenwörth, Walter Karger/Geschäftsführer Ankerbrot Gruppe, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Robert Müllner/Kommandant der FF Lichtenwörth, Jochen Danninger/Landesrat für Wirtschaft, Tourismus & Sport, Klaus Schneeberger/Klubobmann im NÖ Landtag & Bürgermeister Wiener Neustadt



Wien · 1891

Über die Ankerbrot-Gruppe

Die Ankerbrot-Gruppe betreibt über 100 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt auf den Großraum Wien/NÖ und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Neben den Filialen werden die hochqualitativen Backwaren auch dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie/Hotellerie angeboten. Seit 2013 ist Ankerbrot Teil der Austro Holding Gruppe von Erhard F. Grossnigg. Was die Produkte betrifft, so steht ANKER für mehr als 130 Jahre regionale Backtradition. G´staubter Wecken, mürbes Kipferl & Co von ANKER werden ausschließlich mit österreichischem Mehl gebacken. Auch bei allen anderen Zutaten stehen beste Qualität und - wo immer es möglich ist - österreichische Herkunft im Vordergrund. Ausgebildete Bäcker:innen geben ihr langjähriges Wissen um Brot – und Backkultur an die nächste Generation weiter, denn - unterstützt von modernster Technik - wird zum Beispiel bei Kaisergugelhupf, Striezel oder Mohnflesslerl von ANKER nach wie vor auf viel Erfahrung und traditionelle Handarbeit gesetzt.