

Donnerstag, 7. Juli 2016

Seite 33

Gebäck aus St. Marien wird am Flughafen Wien, aber auch in Südtirol gern gegessen

Erster Lohn für die Investition

Unkonventionelles Denken ist die treibende Kraft, ist auf der Homepage von Reichl Brot zu lesen. Mit der bewussten Entscheidung für Produkte mit hoher Qualität hat das Bäckereiunternehmen aus St. Marien einen Weg eingeschlagen, der das Gebäck der Oberösterreicher schon bis nach Südtirol führt.

Die Produktionsfläche wurde vor zwei Jahren auf 3000 Quadratmeter verdoppelt, modernste Anlagen eingebaut. Insgesamt investierte Patrick Reichl

VON BARBARA KNEIDINGER

zehn Millionen Euro, um das Bäckereiunternehmen auf den neuesten Stand der Technik zu bringen.

Ein Einsatz, der Früchte trägt. Der vom 42-Jährigen mit seiner Frau Sandra geführte Familienbetrieb beliefert seit Ende des Vorjahres alle Interspar-Gastronomiebetriebe in Österreich. Auch am Flughafen

Wien sind die Oberösterreicher mittlerweile vertreten, nachdem Lagardère Travel Retail Austria bei Reichl abgebissen hat.

In der unter einem extremen Preisdruck stehenden Bäckereibranche hat sich das 80 Mitarbeiter starke Unternehmen bewusst für einen Weg entschieden, der High-End-Qualität bietet. Auch die neue Produktlinie „Artisan“ schlägt ein, bei der derzeit rund 20 tiefgekühlte Premiumprodukte zum Fertigbacken angeboten werden. Dieses Gebäck wird auch bereits von einem Südtiroler Gastronomielieferanten verkauft.



Reichl (r.) mit Bäckermeister Dietmar Kappl und Christine Kofke