

Bäckerei Winkler investiert 16 Millionen Euro in neues Schulungszentrum und Betriebserweiterung

Die oberösterreichische Traditionsbäckerei Winkler investiert bis 2028 rund 16 Millionen Euro in den Ausbau ihrer Backstube, ein neues Verwaltungsgebäude und ein modernes Schulungszentrum. Mit dem dreistufigen Großprojekt will das Familienunternehmen nicht nur Produktionskapazitäten erweitern, sondern auch die Ausbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nachhaltig stärken.



Das neue Verwaltungsgebäude der Bäckerei Winkler wird in nachhaltiger Holzbauweise errichtet und beherbergt künftig Büros, Sozialräume und die Winkler-Akademie. Bild: Bäckerei Winkler

Die traditionsreiche **Bäckerei Winkler** aus Oberösterreich setzt ein starkes Zeichen für die Zukunft: Bis 2028 investiert das Familienunternehmen rund 16 Millionen Euro in den Ausbau der Backstube, ein neues Verwaltungsgebäude und ein modernes Schulungszentrum für die hauseigene „Winkler-Akademie“. „Wir sehen die Ausbildung und Schulung unserer Mitarbeiter als

einen zentralen Erfolgsfaktor an“, erklärt Geschäftsführer Gerhard Winkler.

Drei Bauabschnitte bis 2028

Das Projekt ist in drei Bauabschnitte gegliedert. Den Auftakt bildet der Neubau eines Verwaltungsgebäudes in nachhaltiger Holzbauweise, das durch Tiefensonden sowohl beheizt als auch gekühlt wird. Auf dem Dach sorgt eine Photovoltaikanlage mit Speicherbatterien künftig für eine weitgehend unabhängige Energieversorgung. Das Gebäude wird neben Büros und Sozialräumen auch das neue Schulungszentrum der Winkler-Akademie beherbergen. „Schon vor vielen Jahren haben wir mit der Winkler-Akademie ein modulares Schulungssystem entwickelt, an dem Mitarbeiter aus allen Unternehmensbereichen teilnehmen“, so Winkler.

Nach der Übersiedelung der Sozialräume und Büros ins neue Gebäude schafft der zweite Bauabschnitt zusätzlichen Platz in der bestehenden Produktionsstätte. Durch Adaptierungen entstehen mehr Flächen für die Bäcker- und Konditorbackstuben sowie für zusätzliche Kühlkapazitäten. Abschließend wird im dritten Bauabschnitt ein dreistöckiger Zubau auf dem bestehenden Grundstück errichtet, der unter anderem die Bereiche Expedit und Lager für Kisten und Verpackungsmaterial umfasst.

Filialnetz wird weiter ausgebaut

Parallel zur Betriebserweiterung plant die Bäckerei auch den Ausbau ihres Filialnetzes. Aktuell sind neue Standorte in Steyr und Linz-Urfahr in Vorbereitung. Darüber hinaus sollen zwei sogenannte Freestander entstehen – eigenständige Filialen mit großzügiger Verkaufs- und Café-Fläche. „Bei den Freestandern befinden wir uns gerade in der Einreichphase“, bestätigt Gerhard Winkler.

Verwurzelt in der Region und der Tradition

Die 1898 gegründete Bäckerei Winkler wird heute in vierter Generation von Gerhard Winkler geführt. Das Familienunternehmen betreibt derzeit 21 Winkler-Filialen und zwei Zimtwirbel-Stores und beschäftigt rund 210 Mitarbeiter. Von Beginn an setzte die Bäckerei auf natürliche Rohstoffe, lange Teigruhen und handwerkliche Verarbeitung – Werte, die bis heute unverändert im Mittelpunkt stehen.

„Unsere Teige reifen oft mehrere Tage. So entsteht das natürliche Aroma eines echten, naturnahen Lebensmittels“, erklärt Winkler auf der Homepage der Bäckerei. Die Zutaten stammen bevorzugt aus der umliegenden Region, mit Lieferanten, die dieselbe Leidenschaft für Qualität teilen. Auch die Backwaren werden nach eigenen Rezepturen hergestellt.

Neben der Produktion legt das Unternehmen großen Wert auf ein besonderes Einkaufserlebnis: Die Kombination aus moderner Kaffeehauskultur, frischem Brot und Gebäck, duftendem Kaffee und hausgemachten Mehlspeisen prägt die familiäre Atmosphäre in den Winkler-Filialen.

Historie und Zukunft im Gleichklang

Die Geschichte der Bäckerei Winkler reicht bis ins Jahr 1830 zurück, als am Standort in Mauthausen eine Bäckerei und Selcherei betrieben wurde. Seit der Übernahme durch Johann Winkler I. im Jahr 1898 entwickelte sich das Unternehmen kontinuierlich weiter. Auch in der vierten Generation sieht sich Gerhard Winkler der Tradition verpflichtet – ohne dabei auf Modernisierung und Innovation zu verzichten.

Mit der millionenschweren Investition in die Backstube und das Schulungszentrum sichert das Familienunternehmen nicht nur bestehende Arbeitsplätze, sondern schafft auch neue Perspektiven für die Region „Unteres Mühlviertel“. „Unser Ziel ist es, von der Region – für die Region zu produzieren, die

Umwelt zu schonen und die Lebensqualität vor Ort zu steigern“, betont Winkler.



In den Backstuben der Traditionsbäckerei Winkler stehen natürliche Zutaten, lange Teigruhen und handwerkliche Verarbeitung im Mittelpunkt. (Bild: Bäckerei Winkler)



Das neue Verwaltungsgebäude der Bäckerei Winkler wird in nachhaltiger Holzbauweise errichtet und beherbergt künftig Büros, Sozialräume und die Winkler-Akademie. Bild: Bäckerei Winkler

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at