

## Guschlbauer TK-Backwaren investiert 30 Millionen Euro in zukünftiges Wachstum

Guschlbauer Backwaren in Waizenkirchen geht neue Wege für die Zukunft



*Spatenstich bei Guschlbauer: v.l.: Günther Baschinger, WKO Grieskirchen, Bgm. Fabian Grüneis, Waizenkirchen, DI Andreas Kutter, Vertreter Generalunternehmer Goldeck Rhomberg, Familie Guschlbauer (Michael, Christina, Robert, Elisabeth), Wirtschafts-Landesrat Markus Achleitner, NR-Abg. August Wöginger, NR-Abg. Laurenz Pöttinger. © Land OÖ/Denise Stinglmayr*

Die traditionsreiche **Bäckerei Guschlbauer Backwaren**, seit 1919 in Waizenkirchen ansässig, setzt mit einem bedeutenden Spatenstich ein starkes Zeichen für die kommenden Jahre: Der Familienbetrieb investiert 30 Millionen Euro in den Ausbau seiner Produkt- und Lagerkapazitäten. Diese Erweiterung, die in einer einjährigen Bauzeit realisiert werden soll, markiert einen weiteren Meilenstein in der Unternehmensgeschichte und zielt darauf ab, Guschlbauer noch attraktiver auf dem nationalen und

internationalen Markt aufzustellen. Wirtschafts-Landesrat Markus Achleitner betonte während der Zeremonie die wachsende Nachfrage nach den Backwaren aus Waizenkirchen: *„Die Backprodukte sind bereits über Österreich hinaus gefragt. Guschlbauer Backwaren hat seine Kapazitätsgrenzen erreicht, die nunmehrige Erweiterung soll weiteres Wachstum ermöglichen.“* Bereits jetzt werden etwa ein Viertel der Produkte in die Exportmärkte geliefert, insbesondere nach Deutschland sowie in Länder wie Italien, Norwegen, Frankreich, die Türkei und Australien.

## **Vielfältige Produktpalette und Marktchancen**

Guschlbauer Backwaren bedient mit seiner breiten Produktpalette verschiedene Segmente: Von Gebäck über Strudel, Baguette und Ciabatta bis hin zu einer Auswahl an Süßwaren. In Österreich werden die Produkte an den Lebensmitteleinzelhandel, Bäckereien, Konditoreien, die Gastronomie und Heimdienste geliefert. *„Mit seinen Tiefkühl-Produkten kann Guschlbauer die Bedürfnisse des Marktes und auch individuelle Aufträge erfüllen,“* so Achleitner weiter. Im Rahmen der Erweiterung wird eine sechste Produktionslinie entstehen, die die erste und modernste Croissantlinie dieser Größe in Österreich darstellen wird. Die Inbetriebnahme ist für Oktober 2025 geplant. Zusätzlich erfolgt eine Erweiterung der bestehenden Photovoltaikanlage und die Einführung eines fortschrittlichen Wärmerückgewinnungssystems, das den Energieverbrauch weiter senken wird. Das neue Firmengebäude wird vier Stockwerke hoch sein, wodurch die Flächeninanspruchnahme deutlich reduziert wird. Die Erweiterung wird nicht nur neue Produktionskapazitäten schaffen, sondern auch die Belegschaft wachsen lassen. Derzeit beschäftigt Guschlbauer etwa 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und wird mit dieser Investition weitere Arbeitsplätze schaffen. Diese Entwicklung stärkt nicht nur den Standort Waizenkirchen, sondern auch die Qualität und Wertschöpfung im österreichischen Bäcker- und Konditorenhandwerk.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass Guschlbauer Backwaren mit dieser Investition klare Weichen für die Zukunft stellt und die Position im In- und Ausland weiterhin ausbauen will. Die Kombination aus traditionellem Handwerk und modernen Produktionsmethoden wird auch in den kommenden Jahren für die fortlaufende Beliebtheit der Produkte sorgen und den Familienbetrieb weiter festigen.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**