

Bäckerei DerMann startet erstes Drive-in-Konzept in Weigelsdorf - ein Schritt in die moderne Filialwelt

In Weigelsdorf eröffnete die Traditionsbäckerei DerMann am 30. Oktober ihre neue Drive-in-Filiale – eine Verbindung von Handwerk, Service und zeitgemäßem Einkaufserlebnis.



Bürgermeister Abg. Z. NR Wolfgang Kocovar, Michael Mann, Andreas Marquardt. © DerMann

Tradition trifft Innovation

Die in Österreich verwurzelte Bäckerei **DerMann** hat nach neun Monaten Bauzeit ihre erste **Drive-in-Filiale** in 2483 Weigelsdorf (Kienergasse 1) realisiert. Der Pre-Opening-Termin fand im Beisein von Bürgermeister Abg. z. NR Wolfgang Kocovar und Vertreter:innen der Stadtgemeinde Ebreichsdorf statt. Die Neueröffnung am 30. Oktober markiert ein sichtbares Zeichen für die unternehmerische Dynamik im österreichischen Bäcker-

und Konditorhandwerk. Das Konzept richtet sich nicht nur an klassische Laufkundschaft, sondern bietet künftig den Kund:innen die Möglichkeit, ihre Backwaren im Auto abzuholen – ohne auf die gewohnte Qualität und Nähe zum Handwerk verzichten zu müssen.

Besonderheiten der Drive-in-Filiale

Ausstattung	Besonderheit
Drive-in-Schalter	Direktes Entnehmen von Backwaren im Auto – Schnelligkeit & Komfort für Kund:innen
Außenbereich mit Spielplatz	Familienfreundlich, höhere Verweildauer – relevant für Cafetiers, Konditoren und Pâtissiers
Modernisierte Architektur	Teilweise Neubau & Modernisierung nach neun Monaten Bauzeit – Investment in Standort & Marke
Handwerkliche Qualität	Innovativer Service bei unveränderter handwerklicher Verarbeitung & Frische

Hier geht es zu ein paar frischen Eindrücken aus der neuen Filiale.

Inspiration für Bäcker, Konditoren und verwandte Betriebe

Für Sie als Handwerkspublikum – sei es Bäcker, Konditor, Cafetier, Pâtissier, Chocolatier oder Bonbon-Hersteller – liefert dieses Projekt mehrere Impulse:

Service-Diversifikation: Drive-in-Lösungen eröffnen neue Wege, gerade im Bereich Coffee-to-go oder Schnellabholung – ein Geschäftsfeld, das auch klassische Bäckereien in dichten

Ortslagen oder an Verkehrsknotenpunkten gewinnen können.

Familien- und Freizeitorientierung: Der Außenbereich mit Spielplatz zeigt, wie man Zielgruppen wie Familien gezielt anspricht – wichtig auch für Konditorei- und Café-Betriebe, die Aufenthaltsqualität schaffen möchten.

Marken-und Standortaufwertung: Ein Neubau oder modernisierter Standort hebt die Wahrnehmung der Marke – das kann auch für kleinere Land- und Handwerksbetriebe relevant sein, wenn sie attraktive Filialkonzepte entwickeln.

Qualitätsversprechen im Wandel: Auch bei neuen Servicemodellen bleibt das handwerkliche Qualitätsversprechen zentral – ein wesentlicher Faktor für Vertrauen und Differenzierung im Wettbewerb.

Tipps für Umsetzung im eigenen Betrieb

Standortwahl prüfen: Drive-in funktioniert vor allem dort, wo Zufahrt und Parkraum vorhanden sind – z. B. neben Hauptverkehrsstraße oder in Gewerbegebieten.

Handwerk & Service verbinden: Der Service-Aspekt darf nicht zulasten der handwerklichen Qualität gehen – die sichtbare Verarbeitung und Frische bleiben entscheidend.

Attraktive Aufenthaltsräume schaffen: Neben schneller Abholung lohnt sich Investition in Aufenthaltsqualität – besonders, wenn Familien oder Genussgäste angesprochen werden sollen.

Kommunikation & Positionierung: Klar herausstellen, dass trotz modernem Service der handwerkliche Ursprung erhalten bleibt – das stärkt Vertrauen der Kund:innen.

Betriebs- und Mitarbeiterschulung: Neue Serviceformen wie Drive-in erfordern andere Abläufe und Schulungen –

Qualitätssicherung bleibt zentral.

Österreichische Rahmenbedingungen

In Österreich ist das Lebensmittelhandwerk besonders stark verankert und Verbraucher:innen erwarten sowohl Tradition als auch Innovation. Die Fläche um Wien und Niederösterreich, wie hier bei Weigelsdorf gezeigt, bietet Potenzial für solche neuen Filial-Formate. Zudem gewinnen Themen wie Mobilität und Komfort zunehmend an Bedeutung – selbst im klassischen Bäckereisektor. Für Landwirte und Zulieferer heißt das: wenn Filialen modernisiert oder neu ausgerichtet werden, steigen Anforderungen an Qualität, Logistik und Frische.

Ausblick für die Branche

Der Schritt von Bäckerei **DerMann** zeigt, dass Handwerksbetriebe im Bäckerei- und Konditorbereich in Österreich nicht nur Bewahrer der Tradition sind, sondern auch Treiber moderner Service-formen sein können. Wer künftig den Fokus auf Kund:innenbedürfnisse wie Schnelligkeit, Familienfreundlichkeit und Qualität legt, stärkt seine Position im Wettbewerb und trägt zur Zukunftsfähigkeit des Lebensmittelhandwerks bei.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at