

Loacker testet ersten elektrischen Waffelofen - Innovationsimpuls auch für Österreichs Backbranche?

Das Südtiroler Unternehmen Loacker setzt mit dem weltweit ersten elektrischen Waffelofen neue Maßstäbe - auch für heimische Bäcker, Konditoren und Technologiebetriebe von Interesse.



Das Werk von Loacker in Heinfels. © Beigestellt

Emissionsfreies Backen: Loacker präsentiert elektrischen Waffelofen

Zum 100-jährigen Jubiläum setzt das Traditionsunternehmen **Loacker** nicht nur auf Rückschau, sondern auf Innovation: In seinem Werk im osttiroler Heinfels testet das Familienunternehmen aktuell den ersten industriellen

Waffelofen, der gänzlich ohne fossile Brennstoffe auskommt. Entwickelt wurde der sogenannte „**OptiBake**“ in Zusammenarbeit mit der Schweizer **Bühler Group** – einem Technologieführer für Lebensmittelverarbeitung. Der Ofen basiert auf Induktionstechnologie und könnte künftig auch für heimische Bäckereien und Konditoreien neue Perspektiven eröffnen.



Der Waffelofen von Opti-Bake arbeitet mit Null Emissionen. © Beigestellt

Energie sparen, CO₂ vermeiden: Die Vorteile der neuen Technik

Der „OptiBake“ ist mehr als eine technische Spielerei – er adressiert zentrale Herausforderungen der Branche: Energieverbrauch und Emissionen. Laut Loacker lassen sich mit dem neuen Ofen bis zu 50 % Energie einsparen. Zudem entstehen keine direkten CO₂-, CO- oder Stickoxid-Emissionen. Für Österreichs Gewerbebetriebe, die vor steigenden Energiekosten und immer strengeren Umweltauflagen stehen, ist das ein Signal mit Vorbildwirkung.

Technische Vorteile im Überblick:

Merkmal	Bisherige Technik (Gas)	Neue Technik (OptiBake, Induktion)
Energiequelle	Erdgas	Elektrizität via Induktion
Direkte Emissionen (CO ₂ , NO _x)	Hoch	Null
Energieverbrauch	Hoch	Bis zu 50 % weniger
Produktionsflexibilität	Eingeschränkt	Deutlich höher
Anwendungsphase	Serienbetrieb	Aktuell in Testphase in Heinfels (AT)

Österreichs Backbetriebe vor der Energiewende?

Auch wenn es sich aktuell noch um einen Pilotversuch handelt, könnte die neue Technologie rasch Schule machen. Österreichische Bäcker, Konditoren und industrielle Backbetriebe sind zunehmend gefordert, klimafreundlich zu produzieren – sei es durch gesetzliche Vorgaben, steigende Energiekosten oder durch bewusste Konsumenten. Besonders für mittelständische Betriebe im Süßwarenereich, die energieintensive Prozesse wie das Backen, Rösten oder Temperieren verwenden, könnten Induktionslösungen künftig attraktiv werden.

Nachhaltigkeit als Unternehmensstrategie

Loacker geht jedoch noch weiter: Im Zuge des Jubiläums veröffentlichte das Unternehmen erstmals einen Impact Report und wandelte seine Rechtsform in eine sogenannte Società Benefit um. Damit verpflichtet sich Loacker nicht nur zur Gewinnerzielung, sondern auch zur Verfolgung ökologischer und sozialer Ziele – ein Schritt, der für österreichische Unternehmen mit ähnlichem Werteverständnis als Vorbild dienen kann.

Parallel arbeitet Loacker an weiteren zukunftsorientierten Projekten: Eine neue Technologie zur Integration des Etikettendrucks direkt in die Verpackung wurde kürzlich mit dem **„Best Packaging Award 2025“** ausgezeichnet. Zudem entsteht in Südtirol das neue Loacker Technology Center – ein Innovationszentrum für Forschung, Entwicklung und Nachhaltigkeitsstrategien.

Relevanz für Österreich: Chancen für Kooperationen und Impulse

Gerade für österreichische Hersteller von Bäckerei- und Süßwarentechnik, Verpackungsunternehmen sowie für Ausbildungsstätten wie HTLs oder Fachschulen im Lebensmittelbereich eröffnen sich hier Anknüpfungspunkte. Die frühe Testphase in Heinfels – einem Standort unmittelbar an der österreichischen Grenze – könnte auch Kooperationen mit heimischen Betrieben fördern. Für Bäcker und Konditoren mit Innovationsgeist bietet sich die Chance, Teil eines technologischen Wandels zu werden, der sowohl wirtschaftlich als auch ökologisch sinnvoll ist.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at