

Thema: Joseph Brot

Autor: k.A.

Die neue Backstube in Burgschleinitz beschäftigt 35 Bäcker

Regionale Zutaten sind Basis für den Erfolg von Joseph Brot

Lange suchte Josef Weghaupt, Gründer und Geschäftsführer von Joseph Brot, einen Standort für seine neue Backstube: „So einzigartig wie unsere Produkte sollte auch unsere neue Bäckerei sein. Wir haben nach einem Ort im Waldviertel gesucht, der zu uns passt“, so Weghaupt. Fündig wurde er letztlich in Burgschleinitz.

Zwei-Schicht-Betrieb. Rund 3.000 Stück Brot und Gebäck werden tagtäglich von Hand in Burgschleinitz geformt. Diese großen Produktionsmengen waren es auch, die den Bau der neuen Brotmanufaktur notwendig gemacht hatten. Nun wurde die Anlage von Landes-Chef Erwin Pröll eröffnet.

Die Lage in der ruhigen Landgemeinde, die Nähe zu den Rohstofflieferanten sowie die Anbindung nach Wien, wo ein Großteil der Produkte verkauft wird, waren entscheidend. „Ein Standort in einem Industrie-Gewerbepark passt einfach nicht zu uns“, so Weghaupt. Nach nur sechsmonatiger Bauzeit entstand die neue Joseph Brotmanufaktur, umgeben von herrlicher Natur und unverbaubarem Grünland. Direkt in der Brotmanufaktur können die Produkte von Joseph im neuen Shop erworben werden. Gebacken wird im



Weghaupts Erfolg mit Joseph Brot machte den Neubau nötig