

PRESSEINFORMATION

Gelebte Nachhaltigkeit seit über 30 Jahren bei backaldrin

Asten, 30. September 2021 – backaldrin setzt seit vielen Jahren auf langfristige Partnerschaften, nachhaltiges Wirtschaften sowie vorausschauendes Denken und Handeln. Das Familienunternehmen verbindet die traditionelle Welt des Backens mit modernster Technik, steht für Qualität und Innovation und verliert dabei niemals die Natur aus den Augen.

Hochwertige Backgrundstoffe und Brotideen entsprechend den Bedürfnissen heutiger und künftiger Generationen, dafür ist backaldrin seit 1964 bekannt. Dabei hat das Unternehmen den Grundsatz, bei allem, was in Österreich in ausreichender Menge und Qualität verfügbar ist, auf die heimische kleinstrukturierte Landwirtschaft zurückzugreifen.

Transportwege werden auf ein Minimum reduziert

92 % der Zutaten des weltweit bekannten Original Kornspitz sowie über 80 % aller verarbeiteter Getreideprodukte stammen von regionalen Partnern aus Österreich. Dabei wird nicht nur die heimische Agrarlandschaft gestärkt, sondern auch die Transportwege auf ein Minimum reduziert, was wiederum positiv und wichtig für die Klimabilanz ist. „Als Backgrundstoffhersteller arbeiten wir täglich mit Naturprodukten, da ist es für uns eine Selbstverständlichkeit Verantwortung für Umwelt und Natur zu übernehmen“, so backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler.

Nachhaltige Qualität durch regionale Partner

Langfristige, regionale Partnerschaften mit Lieferanten sind nicht nur gut fürs Klima. Es gibt den backaldrin-Kunden die Möglichkeit, Rohstoffe in stets gleichbleibender Qualität regional einzukaufen. Produkte und Prozesse werden regelmäßig von unabhängigen Zertifizierungsstellen kontrolliert und begutachtet. So wird backaldrin seit vielen Jahren erfolgreich nach Bio, RSPO, UTZ oder nach AMA-Richtlinien zertifiziert und ist Member of Sedex, einer Datenplattform für Transparenz im Nachhaltigkeitsengagement von Unternehmen.

Nachhaltigkeit in allen Unternehmensbereichen

Nicht nur bei seinen Produkten denkt backaldrin bereits heute an morgen. Viele Ressourcen werden aufgewendet, um an der Entwicklung von umsetzbaren Lösungen in den Bereichen Energiesparen, Abfallentsorgung oder Ökologisierung zu arbeiten. Solarpaneele am Dach der Firmenzentrale in Asten sorgen seit Jahrzehnten für die Warmwasseraufbereitung, zudem erfolgt eine schrittweise Umstellung auf elektrobetriebene Fahrzeuge in der Firmenflotte oder wurden LKW mit Antrieb aus Alternativenergie getestet.

Ökosysteme am Firmengelände für biodiversen Lebensraum

Großräumige Grünflächen sind ein wesentlicher Bestandteil des Firmengeländes. Dazu schaffen Insektenhotels noch gezielter einen artgerechten Lebensraum für Bienen und Insekten, die wesentlich für ein funktionierendes Ökosystem sind. Die naturnahen Flächen rund um das Firmengelände bieten perfekten Lebensraum und sind Hüter der Biodiversität. „Wir möchten einen Beitrag zu einer lebenswerten Zukunft leisten und haben daher bereits zahlreiche Schritte rund um Nachhaltigkeit und Umwelt gesetzt sowie noch viele Ideen für eine gesündere und grünere Zukunft“, erklärt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller.

Bäckerausbildung in Afrika

Neben Nachhaltigkeit in Österreich setzt sich backaldrin für Entwicklungsarbeit in Afrika ein. Im Jahr 2012 war backaldrin einer der Mitgründer der „Angel Bakery“ mitten im größten Slum Kenias und sorgte für die komplette Ausstattung, Ausbildung und technische Unterstützung. Mehr als 30 Menschen konnten dort bereits eine Ausbildung zum Bäcker abschließen. „Neben der Bäckerei umfasst das Projekt auch ein „Social and Health Care“-Zentrum sowie zwei Schulen mit knapp 1000 Schülern, die von der „Angel Bakery“ täglich mit Brot und Gebäck versorgt werden. Denn Bildung und Nahrung sind der Schlüssel zu Veränderung und einer Verbesserung der Lebensumstände“, so Peter Augendopler jun. der dieses backaldrin CSR-Projekt begleitet.

Bild/Bildtext: © zoegoldstein, Abdruck honorarfrei

backaldrin_Peter Augendopler:

92 % der Rohstoffe für den weltbekannten Original Kornspitz stammen aus Österreich.

Bild/Bildtext: © backaldrin, Abdruck honorarfrei

backaldrin_Insektenhotel:

backaldrin schafft mit großräumigen Grünflächen am Firmengelände gezielt einen artgerechten Lebensraum für Bienen und Insekten.

backaldrin_Angel Bakery:

Peter Augendopler jun. in der Backstube der „Angel Bakery“, wo bereits über 30 Menschen die Ausbildung zum Bäcker abschließen konnten.

backaldrin_Firmenflotte:

backaldrin stellt die Firmenflotte schrittweise auf elektrobetriebene Fahrzeuge um.

backaldrin International The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über 8 Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter www.backaldrin.com.

Rückfragehinweis:

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher
backaldrin International The Kornspitz Company
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83
wolfgang.mayer@backaldrin.com
www.backaldrin.com