

PRESSEINFORMATION

Unternehmensporträt

backaldrin liefert seit 1964 Ideen und Rohstoffe für die weltweite Backbranche

Das internationale Unternehmen backaldrin The Kornspitz Company entwickelt Brotideen und hochwertige Backgrundstoffe. Mit rund 1000 Mitarbeitern betreut der Betrieb die Bäckerei- und Konditoreibranche in mehr als 100 Ländern. Das Sortiment umfasst mehr als 800 Produkte, die in aller Welt zu Brot, Kleingebäck und Feinbackwaren verarbeitet werden.

Der Firmensitz von backaldrin befindet sich seit 1968 im oberösterreichischen Asten. Denn nach der Gründung 1964 in Wien, wurden die Räumlichkeiten schnell zu klein. Heute beschäftigt backaldrin am Standort Asten rund 350 Mitarbeiter und ist damit ein bedeutender Arbeitgeber in der Region. Im Laufe der mehr als 50-jährigen Geschichte expandierte das Unternehmen jedoch auch immer weiter. Der Exportanteil des heute internationalen Familienunternehmens liegt bei über 80 %. Mittlerweile gibt es neben dem Produktionsstandort in Österreich noch sieben weitere: in Amman (Jordanien), in Winterthur (Schweiz), in Toluca (Mexiko), in Kapstadt (Südafrika), in Kiew (Ukraine), bei Moskau (Russland) sowie seit 2018 in Guangzhou (China). Darüber hinaus ist backaldrin in 16 Ländern mit Tochterfirmen und auf vielen weiteren Märkten auf allen Kontinenten mit Vertriebspartnern aktiv.

Brotideen für die Welt

Überall auf der Welt und in vielen Kulturen spielt Brot eine Rolle. Mit ein Grund für die wachsende Expansion. „Märkte, auf denen wir das Gefühl haben, dass Brot wertgeschätzt wird und auf denen wir noch etwas erreichen und zur Brotkultur beitragen können, sind für uns immer von Interesse“, erklärt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller. International bestehende Unterschiede in Sachen Brot und Gebäck berücksichtigt das international agierende Unternehmen und passt sein Sortiment regional an. Dazu greift die Produktentwicklung kultur- und länderspezifische Vorlieben auf.

Leidenschaft für Brot

Die Mitarbeiter von backaldrin beschäftigen sich jeden Tag mit Brot und Gebäck. Wo 1984 der Original Kornspitz erfunden wurde, wird heute an den Brot- und Gebäcksorten von morgen getüftelt. „Wir verstehen uns nicht nur als Hersteller hochwertiger Backgrundstoffe, sondern entwickeln für unsere Kunden auch neue Brot- und Gebäcksorten“, sagt backaldrin-Eigentümer und Original Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler. Basis dafür sind unter anderem gesellschaftliche Veränderungen und Ernährungstrends, auf die auch das Bäckerhandwerk Antworten finden muss. Neben Vielfalt, Genuss und Qualität stehen auch Teigführung und moderne Herstellungsmethoden im Fokus. Laufend entstehen so neue Produkte, in die die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin ihr Know-how stecken.

Große Produktvielfalt

Den Original Kornspitz, das Flaggschiff des Hauses, genießen Gebäckliebhaber heute in mehr als 70 Ländern der Welt. DinkeliX[®]-Dinkelvollkornbrot, PurPur[®]-Vollkornbrot, das hefefreie Vegipan[®] oder das Vollkornbrot Actipan[®], das speziell auf die Bedürfnisse von Sportlern und aktiven Menschen abgestimmt ist, sind nur einige weitere erfolgreiche Produkte des internationalen Backgrundstoffherstellers. Insgesamt umfasst das Sortiment über 800 Produkte: Weizen- und Brotbackmittel, Sauerteige, spezielle Backgrundstoffe für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren, Brotgewürze sowie Aromen und Füllen. Diese werden aus regionalen Rohstoffen und mit größter Sorgfalt hergestellt, vieles auch in Bio-Qualität. Kunden sind gewerbliche und industrielle Bäckereien und Konditoreien weltweit.

Hightech trifft Handwerk im „Haus des Brotes“

Mit dem „Haus des Brotes“ am Standort Asten errichtete backaldrin 2003 einen Treffpunkt für die weltweite Backbranche. Weitere Standorte folgten in Moskau, Warschau, Prag, Budapest und Amman. Die „Häuser des Brotes“ sind Forschungs-, Schulungs- und Kommunikationszentren sowie Orte, um Beziehungen zu pflegen und sich in der Branche auszutauschen. Da die Pflege von Partnerschaften und fachlicher Austausch weiter an Bedeutung gewinnen, legte backaldrin 2015 zum 50-jährigen Firmenjubiläum in Asten den Grundstein für das PANEUM – Wunderkammer des Brotes. Dieses Kundeninformationszentrum und Veranstaltungsforum steht seit Oktober 2017 als neuer Ort der Begegnung zur Verfügung und öffnet in der angeschlossenen Ausstellung Augen und Ohren für Brot.

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