Ressort: Lokales

Beratertreffen bei Heindl

Schokoladiges Networking

Wien, 07.05.2015, 07:39 Uhr

GDN - Das Mai Networking Event des Ersten Wiener Beraterstammtisches im Schokoladenmuseum Heindl zählte zu den exklusivsten unserer Veranstaltungen. Besonders gefreut haben wir uns über unsere neuen Gäste.

Elisabeth Scherbaum, Martin Wolf und Christian Nemec, aber auch der harte Kern der Stammtischler war u.a. durch Friedrich Jakupec und Sibylle Palzer vertreten.
Die Besichtigung der Heindl und Pischinger Produktion war nicht nur sehr interessant sondern auch sehr lecker, denn Gäste dürfen so viele der hauseigenen Spezereien kosten wie sie möchten. Im Anschluss an die Betriebsführung ging es ins hauseigene Kino und von da in das Schokomuseum mit seinen Schokobrunnen an denen erneut Schokolade verkostet werden durfte. Unter Anderem zu sehen: Österreichs größter Schokobrunnen und die größte Pralinentorte der Welt.

1953 wurde die Confiserie Heindl, ein österreichisches Familienunternehmen, im 5. Bezirk in Wien gegründet. Der Konditormeister Walter Heindl senior begann damals, gemeinsam mit seiner Frau Maria, mit der Fertigung von Likörpralinen und Konfekt. Heute sind seine Eigenkreationen als klassisches Wiener Konfekt berühmt.
1967 wurde aufgrund der kontinuierlichen Absatzsteigerung der Firmensitz nach Wien 23. verlegt und die Produktion ausgeweitet. Hatte das Ehepaar Heindl zunächst nur den Wiener Fachhandel beliefert, erkannte man schon bald die Bedeutung einer zweiten Verkaufsschiene: die Eigenfilialen mit Standorten an belebten Geschäftsstraßen und in Einkaufszentren.

1973 wurde mit der Eröffnung der ersten Filiale in Wien XII der Grundstein für ein heute bundesweites Filialnetz gelegt.
1987 übernahmen die Söhne Walter, Konfektmacher, und Andreas, Konditormeister, den elterlichen Betrieb. Unter ihrer Leitung wurde die Produktpalette auf nunmehr über 180 verschiedene Produkte erweitert, der Umsatz in nur wenigen Jahren vervielfacht und das Filialnetz weiter ausgebaut.
2001 wurde der Ausbau des Firmensitzes in Wien 23 dringend erforderlich, da nicht nur die Nachfrage nach Qualitätsprodukten anstieg, sondern auch das Filialnetze stetig erweitert wurde. Somit entstand auf einer Fläche von insgesamt 4000 m2 eine der modernsten Produktionsanlagen für feinste Konfektspezialitäten.

Drei Produktionsstraßen mit einer Gesamtlänge von 140 m gewährleisten zukünftig noch flexiblere Produktionskapazitäten von rund 70 Millionen Stück Konfekt pro Jahr; selbst kurzfristige Großaufträge können innerhalb von 2 bis 3 Werktagen erfüllt werden.
2003 wurde das Filialnetz um die beiden Grazer NOWI-Süßwaren-Shops erweitert.
2006 übernahm die “Walter Heindl Ges.m.b.H.“ den bekannten und beliebten Waffel-Spezialisten “Pischinger“ sowie die beiden dazugehörigen “United Chocolate“-Shops in der Wiener Innenstadt. Damit sicherte Heindl nicht nur den Fortbestand einer der traditionsreichsten österreichischen Süßwarenmarken sondern auch die Arbeitsplätze von rund 30 MitarbeiterInnen im Hause Pischinger.

2012 übersiedelte die "Pischinger" Produktionsstätte, nach einem Umbau im Wert von rund 10 Millionen Euro in den neuen Anbau, der Firmenzentrale in Wien 23. Weiters wurde die Firmenzentrale auf insgesamt 17.000m2 erweitert, wovon 4.800m2 auf Prdouktionsfläche und 12.200m2 auf Lagerflächen und Büros entfallen.
Aktuell betreibt die Heindl-Gruppe rund 30 Confiserie-Fachgeschäfte in ganz Österreich und ist somit nicht nur einer der größten Süßwaren-Einzelhändler im gesamten Bundesgebiet, sondern auch ein weltweit exportierendes Unternehmen. Der Vertrieb erfolgt entweder direkt - alle Heindl-Filialen werden mehrmals wöchentlich mit produktionsfrischem Konfekt beliefert - oder über Vertriebs- bzw. Handelspartner im In- und Ausland.

Die Spezialitäten aus dem Hause Heindl werden in alle europäischen Länder, ebenso wie nach Japan, Hongkong, Taiwan, den USA, Kanada, Südafrika, Rußland und Australien exportiert. Das Unternehmen beschäftigt rund 200 Mitarbeiter und erzielt einen Umsatz von ca. € 22 Millionen. Der Exportanteil beträgt heute ca. 8 % am Gesamtumsatz.
Die Firmenphilosophie der Confiserie Heindl lautet: mit Tradition und Innovation in die Zukunft. Verwendet werden nur erlesenste Rohstoffe, die nach traditionellen Familienrezepten jedoch auf höchstem technischen Niveau zu exquisitem Konfekt verarbeitet werden.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-54158/beratertreffen-bei-heindl.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: UERembor

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. UERembor

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619