

9. Februar 2016

Hagenbrunn: Kuchen-Peter bäckt 30 Millionen Krapfen im Jahr Großbäckerei läuft auf Hochtouren

Strebt der Fasching seinem Höhepunkt entgegen, glühen bei Österreichs größtem Krapfenbäcker - der Firma Kuchen-Peter mit Sitz in Hagenbrunn im Bezirk Korneuburg - die Öfen. Bis zu 27.000 Krapfen pro Stunde produziert man dort während der Hochsaison in verschiedenen Größen, aktuell wird im Dreischicht-Betrieb an den drei Krapfen-Anlagen gearbeitet.

Die Mengen, die das niederösterreichische Spezialunternehmen bewegt, sind beachtlich: Rund 30 Millionen Stück der süßen Köstlichkeit, gefüllt mit Marillenmarmelade, Vanille, Nougat oder Erdbeere, fertigt Kuchen-Peter pro Jahr - 70 Prozent davon in den Monaten November bis Februar. Jeder dritte Krapfen, der in Österreich verspeist wird, kommt aus den Backöfen in Hagenbrunn.

Der Betrieb, der je nach Saison bis zu 330 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, versteht sich aber längst nicht nur als Krapfen-Spezialist. Auch mit der Fertigung hochwertiger Bioprodukte hat Kuchen-Peter viele Abnehmer gefunden und beliefert die führenden heimischen Bio-Marken. Jährlich werden 160 Millionen Stück Kleingebäck, zehn Millionen Stück Weißbrot sowie 4,3 Millionen Stück Misch- und Spezialbrote produziert. Kuchen-Peter setzt seine Ware vor allem über den Lebensmitteleinzelhandel ab, jährlich wird ein Umsatz von über 44 Millionen Euro erwirtschaftet.

Nähere Informationen unter <http://www.kuchen-peter.at/>.