

## Bäckerkooperation

Zur Entwicklung neuer Produkte und Absicherung der zukünftigen Existenz.

*„Dieses Projekt hat dazu beigetragen, die Partnerbetriebe durch eine Regionalproduktstrategie klar vom Wettbewerb und den Einzelhandelsketten abzugrenzen und den bisherigen Marktauftritt zu verbessern.“*

**Franz Fenzl**  
Bäckerei Franz Fenzl

*Projektlaufzeit: Sept. 07 - Aug. 08*

Die drei Bäckerbetriebe Fenzl, Pockfuß und Wögerer wollen sich in Zukunft durch eine Regionalproduktstrategie klar vom Wettbewerb abgrenzen. Dazu sollten auch Produkte aus der Region in NEU zu entwickelnde Produkte Eingang finden.

Im Rahmen des Projektes wurde ein Konzept zur effizienteren Produktion und Entwicklung neuer Produkte sowie neuer Produktsortimente erarbeitet.

Bereits bestehende Produkte wurden durch neue Backmischungen unter der Berücksichtigung der Regionalität optimiert und besserten somit den bisherigen Marktauftritt.

Das Projekt hat den aktuellen Stand der Betriebe in Bezug auf Produkte, Vermarktung, Produktionsverfahren und Betriebsanlagen detailliert gezeigt. Im Rahmen der Besprechungen und Meetings konnten die Marktsituation bzw. die Produktionsbedingungen in der Branche - speziell in der näheren Umgebung - sehr genau beleuchtet werden.



Bäckerei Franz Fenzl  
Freistädterstr. 428  
4040 Linz



Pockfuss Robert -  
Bäckerei, Konditorei  
Marktplatz 3  
4203 Altenberg



Wögerer Karl -  
Bäckerei, Konditor,  
Gasthof, Gästezimmer  
Marktplatz 18  
4101 Feldkirchen

### *Projektergebnisse*

- Die Attraktivität der einzelnen Betriebe wurde durch die Erweiterung des Sortimentes sowie des besseren Marktauftrittes gestärkt.
- Durch die gegenseitige Belieferung von jeweiligen Spezialprodukten konnten Effizienzsteigerungen erzielt werden.
- Eine Verbesserung der Produktqualität konnte erreicht bzw. Engpässe in der Produktionskapazität konnten reduziert werden.
- Betriebsinterne Abläufe und Prozesse wurden genau analysiert und konnten somit verbessert und optimiert werden.
- Die Bäckerei Wögerer spezialisierte sich des Weiteren auf die Gastronomie.
- Durch die Übernahme eines geeigneten Bäckereistandes wurde die Effizienz in der Produktion gesteigert.



### *Weiterführender Nutzen*

- Durch die enge Vernetzung der beteiligten Betriebe wird zukünftig eine wirtschaftliche Existenzsicherung gewährleistet.
- In den Bereichen Produktion, Vermarktung, Vertrieb und Einkauf sollen durch ein gemeinsames Vorgehen weitere Synergieeffekte erzielt werden.
- Die Bäckereien werden in Zukunft Bäckereiprodukte gemeinsam produzieren.
- In Zukunft wird ein besonderes Augenmerk auf die Intensivierung und Spezialisierung auf BIO-Produkte gelegt.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

[www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

Der LC OÖ wird von der VKB-Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

**VKB** | Bank