



## Wirtschaft Oberösterreich



Foto: Reichl Brot

Bäckerei Reichl baut in St. Marien aus:

# 50 Mitarbeiter ziehen in Container

Bagger sorgten zuletzt für einen ebenen Untergrund, nun werden Container errichtet, in die 50 Mitarbeiter übersiedeln – ein Ausweichquartier, bis der Neubau von Reichl Brot in St. Marien fertiggestellt ist. „Danach verfügen wir über 4000 Quadratmeter neue Betriebsfläche“, freut sich Geschäftsführer Patrick Reichl.

„Art of Baking“, die Kunst des Backens, lautet das Motto des Bäckereibetriebs, den Sandra und Patrick Reichl in 4. Generation führen. Von St. Marien aus werden vier eigene Filialen beliefert, dazu ist das Brot und Gebäck unter anderem bei Spar, Interspar, Maximarkt, Merkur, Billa, Unimarkt und Winkler-Markt erhältlich. Die Nachfrage ist gut, macht nun die nächsten Schritte notwendig.

Nachdem vor sechs Jahren die Produktion an der Rückseite des Gebäudes in St. Marien verdoppelt worden war, wird nun der vordere Teil des Betriebs abgerissen und komplett neu errichtet. Die 50 Mitarbeiter der hauseigenen Konditorei, Logistik und Verwaltung übersiedeln vorerst in ein provisorisches Containerdorf, das nun aufgebaut wird. In zwei Jahren soll der Neubau bezogen werden. Kneid.-

⊕ Gebäck aus St. Marien wird nicht nur in den eigenen Filialen verkauft.

Eingespielt: Patrick Reichl mit Produktionsleiter Dietmar Kappl. ⊖



Foto: Reichl Brot



Foto: Reichl Brot

So soll in zwei Jahren die Produktion in St. Marien aussehen