TRADITION SEIT 1953, ABER STILLSTAND GIBT ES BEI HEINDL NICHT

## Ein ganz süßes Jubiläum

Wer Schokolade sagt, muss Heindl sagen. Mit einer Betriebsfläche von 12.000 m², rund 250 Mitarbeitern und 31 Filialen ist der Betrieb der größte Süßwaren-Einzelhändler des Landes.

**7** on Liesing aus um die ganze Welt. Seit 65 Jahren ist Heindl der Inbegriff von Pralinen, Schokolade und ienen Naschereien, die wir so lieben. Denen man nur ganz schwer widerstehen kann. Es war im Jahr 1953, als Walter und Maria Heindl den süßesten aller Erfolgswege beschritten. Obwohl das Unternehmen heute, neben Produktion und 31 Filialen, am Standort in Wien XXIII auch ein eigenes SchokoMuseum betreibt und insgesamt mehr als 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, ist es immer noch ein traditioneller Familienbetrieb, in dem auch die einzelnen Familienmitglieder tatkräftig mitarbeiten.

FRAUEN-POWER

Den Elan,



den süßen Produkten spürt und schmeckt man auch in dritter Generation - und sie sind eines der Erfolgsgeheimnisse. Neben dem gewaltigen Fachwissen aus 65 Jahren Praxis, hochwertigen Rohstoffen, modernster Technik am Produktionsstandort und den engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die der Garant für gleichbleibend hohe Qualität sind. Man kann sagen, dass Heindl "weiblich" ist, denn 85 Prozent der Belegschaft sind Frauen. Von 15 Abteilungen werden elf von Damen geleitet,

darunter die Produk-

ORIGINAL-REZEPTE

"Heindl" und "Pischinger".

Die berühmten Pischinger-

Waffeln, die es bereits seit

tionsbereiche von

"Auf ten Original-Rezepturen von Oskar Pischinger",

modernsten Anlagen produzieren wir nach überlieferbetont Walter Heindl. Ebenso tolle Geschmacks-

Heindl:

Kreativität und echte Handarbeit", betont Andreas Heindl. UMWELTBEWUSST

VOR ORT | Familie Heindl besucht regel-näßig die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Nachhaltigkeit hat einen

en Filialen im gesamten Bundesgebiet. für die zukünftigen Generationen." Vor sechs Jahren wur-Produkten: "Unser Konfektden neue, zukunftsträchtige Sortiment umfasst rund 180 Wege beschritten: 2012 Sorten, Laufend entwickeln errichtete Heindl die größte wir neue Kreationen - in Photovoltaik-Anlage Wiens ihnen stecken viel Know-how, und eine effiziente Wärmerückgewinnungsanlage, die den CO,-Ausstoß signifikant

**FAIR UND VEGAN** 

verringert.

Im Herbst 2014 erfolgte die Umstellung der gesamten Produktion auf 100 Prozent Fairtrade-Kakao und das vegane Sortiment wurde massiv ausgebaut, Nunmehr gibt es schon 20 zertifizierte vegane Spezialitäten, darunter die Pischinger-

Unser Konfekt-Sortiment umfasst 180 Sorten. Laufend entwickeln wir neue Kreationen.

JAHRZEHNTE | Was 1953 als kleine Confiserie begann, ist längst ein höchst erfolgreiches und professionelles



wie Andreas Heindl betont: Haselnuss-Ecken MINI, "Als Familienvater trägt man Heindls Gelee-Früchte, Verantwortung - nicht nur Orangen Spalten, Nussbeugel oder die beliebten Schoko für sich selbst, sondern auch Maroni.

KÖSTLICHES MUSEUM

Besonders verführerisch ist das SchokoMuseum in der Willendorfer Gasse 2-8 in Liesing: Es zieht seit der Eröffnung 2001 jährlich zehntausende Besucher an und macht den Rohstoff Kakao ebenso wie die Produktion zum süßen Erlebnis. Natürlich darf bei den interessanten Führungen

Produkten befriedigen zu können. Das Highlight in der Zentrale ist das Schokoseinen zahlreichen Kostproben.

SCHOKO

In der Produk-

tionsstätte in

Liesing wird

fleißig gear-

die Nachfrage

nach Heindl-

beitet, um

fleißig genascht werden. Angeboten werden zudem tolle Workshops und zahlreiche Veranstaltungen. Weitere Infos findet man im Internet unter www.heindl.co.at, www.pischinger.at und www.schokomuseum.at.



ANZEIGE