

## Pressemitteilung



### **Wiener Feinbäckerei Heberer mit Premiumfiliale im neuen Hauptbahnhof Aschaffenburg**

Aschaffenburg/Mühlheim, 27. Januar 2011 – Die Wiener Feinbäckerei Heberer eröffnet eine Filiale im neu gebauten Aschaffener Hauptbahnhof. Mit seiner Premiummarke „Erster Wiener“ versorgt das Unternehmen ab sofort Reisende und Besucher sowohl an einer Verkaufstheke wie auch in dem angeschlossenen Café. „Wir werden von dem frequenzstarken Standort ohne Frage profitieren“, sagt Alexander Heberer, Geschäftsführer der Wiener Feinbäckerei Heberer. Bezirksvertriebsleiter Michael Schneider fügt hinzu: „Wir freuen uns, am Bahnhof mit einer weiteren ‚Erster Wiener‘-Filiale in Aschaffenburg vertreten zu sein.“ Das Unternehmen präsentiert sich dort mit einer Lounge und bequemen Sitzgelegenheiten sowie einem Backbereich, so dass man den Bäckern beim „Backen mit frischem Teig“ zuschauen kann. Mit der Filiale am Hauptbahnhof wird die Unternehmensgruppe an vier Standorten in Aschaffenburg präsent sein.

Der Neubau des Hauptbahnhofs Aschaffenburg wird am Samstag, den 29. Januar 2011, offiziell eröffnet. Aus diesem Anlass gibt es in der „Erster Wiener“-Filiale eine Eröffnungsveranstaltung. Der Neubau des Hauptbahnhofs Aschaffenburg war vor dreieinhalb Jahren mit einem Volksentscheid beschlossen und im Oktober 2008 begonnen worden.

Das Unternehmen Heberer aus Mühlheim am Main investiert bei seiner Expansion vorrangig in Neueröffnungen an frequenzstarken Standorten wie kürzlich am Berliner Kranzlereck. Auch in Frankfurt stehen in nächster Zeit Neueröffnungen am Süd- und Hauptbahnhof sowie in der Flughafen City Mall an. Mit einem Umsatz von über 130 Millionen Euro in 2010, einem Ebita von über 10 Millionen und über 400 Standorten gehört die Wiener Feinbäckerei Heberer zu den TOP-3 Back- und Snackfilialisten in Deutschland. Letzte Woche wurde das Unternehmen von der DLG für seine Produkte mit zwei Gold-, acht Silber- und einer Bronze-Medaille ausgezeichnet.

Neben der sorgfältigen Suche nach den richtigen Standorten zahlt sich bei der Expansion die Orientierung der Filialkette an den Bedürfnissen der Kunden nach gesunder Ernährung und Abwechslung aus. Die Ausrichtung der Wiener Feinbäckerei Heberer an dem wachsenden Qualitätsbewusstsein der Kunden und die handwerkliche Premiumorientierung zeigt sich beispielsweise an dem Angebot von handausgehobenen Steinofenbroten wie „DAS ECHTE“,

das wie die meisten Heberer Brote mit Sauerteig gebacken wird, oder an Brotspezialitäten wie beispielsweise dem Knusperbrot mit Teff, das mit einer wiederentdeckten Getreidesorte angereichert ist.

#### Über das Unternehmen

Die Wiener Feinbäckerei Heberer ist mit über 400 Filialen einer der führenden Filialisten im deutschen Bäckereimarkt. Seit 1891 steht das Unternehmen, das von Georg Heberer I. in Offenbach am Main gegründet wurde, für Tradition, Qualität und Frische. Das Unternehmen mit Sitz in Mühlheim am Main wird heute in vierter Generation von den Gebrüdern Georg IV. und Alexander Heberer als Geschäftsführenden Gesellschaftern gemeinsam geführt. Heberer-Filialen gliedern sich in die zwei wesentlichen Marken Wiener Feinbäckerei und Erster Wiener. Mit einer zunehmenden Orientierung am Premiumsegment steht Heberer außerdem für gesunde Ernährung und innovative Produkte. Bei einer Produktionsmenge von 150 Millionen Stück erwirtschaftete das Unternehmen im 2010 einen Umsatz von über 130 Millionen Euro. In einigen Regionen wie dem Rhein-Main-Gebiet ist das Unternehmen Marktführer sowie bundesweit der Filialist mit den meisten Frequenzstandorten an Bahnhöfen, U-Bahnhöfen und Flughäfen. Im größten internationalen Qualitätswettbewerb für Back- und Süßwaren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat Heberer im Jahr 2011 dreimal Gold, neunmal Silber und einmal Bronze gewonnen.

Kontakt für Bildmaterial und Fragen:

Ralf Beke-Bramkamp

Wiener Feinbäckerei Heberer Pressestelle

c/o plan B communication

030 – 76 88 88 0

[rbb@planbcom.de](mailto:rbb@planbcom.de)