

## Presseinformation

6. Februar 2018

### **Hagenbrunn: Großbäckerei läuft auf Hochtouren**

#### **Kuchen-Peter bäckt 35 Millionen Krapfen im Jahr**

Auf Hochtouren läuft in der Faschingszeit die Produktion bei Österreichs größtem Krapfenbäcker, der Firma Kuchen-Peter aus Hagenbrunn im Bezirk Korneuburg. Bis zu 340 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind dann in Hagenbrunn beschäftigt. Jedes Jahr erzeugt das Unternehmen rund 35 Millionen Krapfen – rund ein Drittel der in Österreich verkauften Gesamtmenge des beliebten Gebäcks. Im Geschäftsjahr 2016 hat Kuchen-Peter, der auch die heimischen Klassiker „Kaisersemmel“, „Salzstangerl“, „Kornspitz“ und „Wachauer“ sowie Misch-, Krusten-, Kürbiskern- und Sonnenblumenbrot für den Lebensmittelhandel bäckt, einen Umsatz von 45 Millionen Euro erwirtschaftet.

Die Firma nimmt zurzeit eine tief greifende Änderung im Herstellungsprozess der süßen Köstlichkeiten vor. Bis Mitte 2018 werden alle Krapfen frei von Palmöl sein. Der Nahrungsmittelerzeuger ersetzt den gesundheitlich und ökologisch umstrittenen Grundstoff, aus dem die Krapfen herausgebacken werden, Schritt für Schritt durch hochwertiges Sonnenblumenöl aus Österreich.

Dabei wird heimischen Lieferanten und Rohstoffen der Vorzug gegeben. Freilich gestaltet sich der Wechsel von Palm- zu Sonnenblumenöl nicht einfach, zumal Palmöl hinsichtlich Haltbarkeit und Schmelzpunkt auch Vorteile hat. Eine derartige Umstellung stellt eine große Herausforderung dar.

Nähere Informationen unter <http://www.kuchenpeter.at/>