Naglreiter: mit vollem Einsatz an die Spitze

Wien. (09.10. / wb / eb) Den Wettbewerb «Österreichs beste Familienbetriebe 2004» hat im Burgenland -- als dynamischster Kleinbetrieb -- die Bäckerei + Konditorei Naglreiter aus Neusiedl am See für sich entschieden. Mit dem hochkarätigen Wettstreit ehrte die Wiener WirtschaftsBlatt Verlag AG, PricewaterhouseCoopers und die KSV kürzlich zum vierten Mal eine Elite österreichischer Familienunternehmen.

Mit zum Kreis der besten Familienunternehmen aus den Bundesländern zählen neben den Naglreiters die Bertsch Holding aus Vorarlberg, das Adler-Werk Johann Berghofer aus Tirol, das Bankhaus Carl Spängler & Co. aus Salzburg, die Felbermayr Beteiligungsgesellschaft aus Oberösterreich, die Ottakringer Brauerei aus Wien, Efkon aus der Steiermark sowie die Brauerei Hirt aus Kärnten. Als österreichweit und zugleich Niederösterreichs bester Familienbetrieb sind die Franz Wittmann Möbelwerkstätten geehrt worden. Hochkarätig die Jury, zu der unter anderem Wirtschaftsminister Martin Bartenstein und der Geschäftsführer von T-Mobile Austria Georg Pölzl gehörten.

Meister seiner Klasse

Hans Naglreiter (54) könne einfach nicht den Fuß vom Gaspedal nehmen. Der dynamische Bäckermeister lege ein Tempo hin, mit dem in seiner Vor der offiziellen Ehrung: WirtschaftsBlatt-CEO Wolfgang Zekert (zweiter von links) gratuliert der Bäckerfamilie Naglreiter.

Klasse die vergangenen drei Jahre kein anderer Burgenländer mitgekommen sei, hieß es in der Laudatio. Der Nettoumsatz sei um rund 13 Prozent auf 7,8 Millionen Euro gestiegen. Beim Betriebsergebnis habe der Familienbetrieb gar um satte 88 Prozent zugelegt, womit die Umsatzrendite um beachtliche 67 Prozent in die Höhe schnellte. Damit ist die Bäckerei + Konditorei Naglreiter Burgenlands dynamischster Kleinbetrieb.

Das Erfolgsrezept von Seniorchef Naglreiter ist ganz einfach: «Voller Einsatz und arbeiten, arbeiten, arbeiten». Seit der Stunde null vor 15 Jahren, als sich der Bäckermeister selbstständig gemacht hatte.

Weitere Filialisierung erwünscht

Der Betrieb war anfangs fast eine One-Man-Show, getrieben vom Hunger nach Erfolg -- einzig tatkräftig unterstützt durch Naglreiters Frau Emmi. Nur wenige hatten dem neuen Bäcker am Stadtrand damals realistische Chancen eingeräumt. Die Naglreiters hatten aber immer an sich geglaubt -- und an ihre Kinder Hans-Martin und Judith. Die Saat ist aufgegangen: Der Juniorchef drängt kräftig an die Spitze, die Tochter arbeitet ebenfalls im Betrieb mit und ist für die Filialen zuständig.

Neun Filialen -- sechs im Nordburgenland und drei in Niederösterreich -- machen die Naglreiters in Ostösterreich zu einer festen Größe. «Und wir werden weiter filialisieren», sagt der Seniorchef dem

WirtschaftsBlatt. Die nächste Filiale stehe schon: Ende Oktober eröffne Naglreiter im burgenländischen Frauenkirchen die zehnte Filiale. Wieder entsteht eine Hand voll neuer Arbeitsplätze. Um 100 Mitarbeiter/innen beschäftigt Naglreiter heute insgesamt.

Apropos Quantensprung ...

Fürs nächste Jahr hat der Betrieb einen Quantensprung vor: «Die Slowakei ist ein Thema», juckt es Naglreiter unter den Nägeln, «wir haben in der Innenstadt von Bratislava sechs, sieben Lokalitäten in Aussicht». Warum nicht Ungarn, das doch viel näher an Neusiedl liegt? «Wäre interessant», bekennt Naglreiter. Denn gleich über der Grenze gebe es ein Shopping Center, das 24 Stunden geöffnet halte. «Es scheitert aber an den Mietpreisen. Es rechnet sich einfach nicht für uns». Soll vermutlich heißen: Das Ungarn-Abenteuer ist nur verschoben.



Karl Jagsch, WirtschaftsBlatt-Herausgeber Peter Muzik und PricewaterhouseCoopers-Vertreter Wolfgang Nowak (von links) präsentierten die burgenländischen Sieger.

Bis es so weit ist, kann zu Hause noch gut verdient werden. Ein wichtiges Erfolgsrezept für Naglreiter ist das All-inclusive-Konzept: Bäckerei, Konditorei, Kaffeehaus und Fertiggerichte-Verkauf an einem Standort, dazu dreimal mit Voll-Gastronomie inklusive. «Durch diese Befruchtung erzielen wir hohe Renditen», sagt der Chef: Es könne keiner an den Vitrinen vorbeigehen, ohne etwas Zusätzliches zu kaufen.

Info: http://www.baeckerei-naglreiter.at und http://www.wirtschaftsblatt.at

