

# Impressionen [1]: das neue Backzentrum

Wien. (09.06. / eb) Nach nur elfmonatiger Bauzeit feierte die Kurt Mann Bäckerei und Konditorei GmbH + Co. KG Anfang Juni offiziell Eröffnung. Senator Kurt Mann investierte insgesamt 27 Millionen Euro; 23 Millionen davon für Bau und Maschinen an sich sowie vier Millionen Euro für das Grundstück.

«Der Mann» beschäftigt in Wien-Favoriten 180 Mitarbeiter/innen und zählt weitere 420 Beschäftigte in den 57 Filialen. Die Nutzfläche des 15.000 Quadratmeter messenden Grundstücks beträgt 14.600 Quadratmeter. Die bebaute Fläche beträgt 8.700 Quadratmeter. Die Bäckerei verfügt über mehr als 1.000 Quadratmeter Kühl- und Kältefläche. Unter anderem 220.000 Meter Kabel und 6.500 Meter Rohrleitung machen das Backzentrum zu einer der modernsten Filialbäckereien Europas.

Nachfolgend einige Eindrücke, die für Fachleute meist selbsterklärend sind und daher nicht immer über eine Bildunterschrift verfügen.

**Genießen Sie die Einsichten!**



**Bäckerei «Der Mann» -- Perfektastraße 100 in Wien-Favoriten (U-Bahnhof Perfektastraße, U-Bahnlinie 6)  
Besuche sind ausdrücklich erwünscht und zu fast jeder Zeit ohne Voranmeldung möglich (Foto: DerMann).**



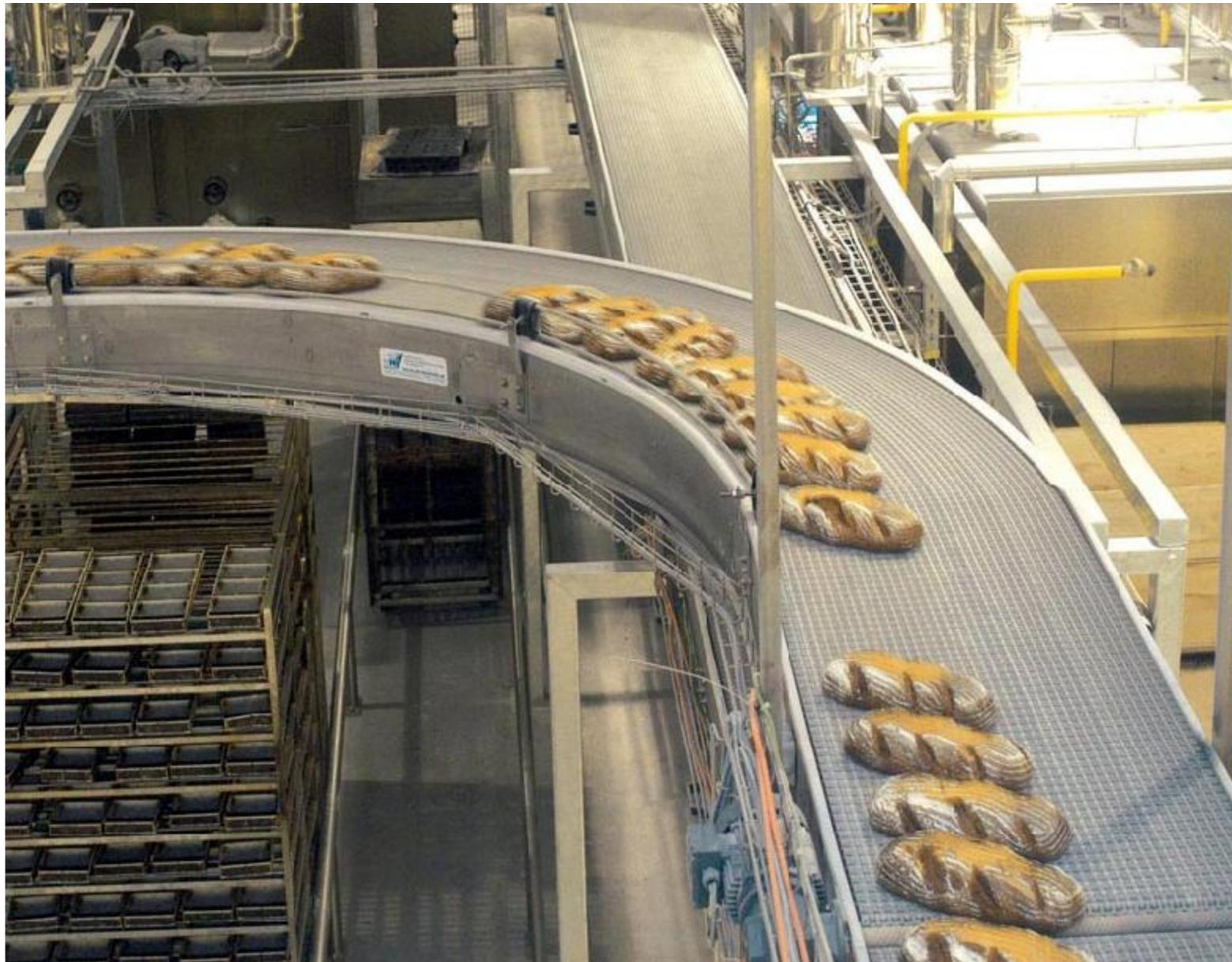
**Blick in die Produktion einer der größten und modernsten Bäckereien Österreichs. Dieser Schnappschuss ist vom «Brotway» aus gemacht, der um die gesamte Produktion herumführt. Nur durch eine Glasscheibe von Bäckerei, Konditorei und Snackzubereitung getrennt, können Besucher fast immer und zu jeder Tageszeit Einblick bekommen.**

**[Foto: Zinner ]**



Durchschnittlich 20.000 Brote, 85.000 Kleingebäcke, 33.000 Mehlspeisen und Kuchen verlassen die Produktion täglich -- und zwar in höchster Qualität, wie sich Kunden jeden Tag aufs Neue davon überzeugen können. Zum Selbstverständnis des Filialisten gehört, dass noch viele Arbeitsgänge «echte Handarbeit» sind.

[Foto: DerMann ]



[Foto: Zinner ]



**Blick vom Brotway aus in die Snackzubereitung. Dort ist es natürlich um einiges kühler, daher die Jacken oder Pullover.**

**[Foto: DerMann ]**



**Blick vom Brotway aus in die Bäckerei. Nur durch eine Glasscheibe von den einzelnen Produktionsbereichen getrennt, können Besucher fast immer und zu jeder Tageszeit am Geschehen teilhaben.**

**[Foto: usp ]**

[Foto: DerMann ]



Ende des Artikels