

Goldenes Ehrenzeichen für Senator Kurt Mann

In Anerkennung seiner hervorragenden gemeinnützigen Leistungen wurde Senator Kurt Mann vom österreichischen Bundespräsidenten Dr. Heinz Fischer das Goldene Ehrenzeichen für Verdienste um die alpenländische Republik zuerkannt. Die Auszeichnung überreichte der Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit, Dr. Martin Bartenstein, in feierlichem Rahmen.

Wien / AT. (19.12. / dm) Kurt Mann hat sich als Trendsetter und Visionär in der Backwarenbranche und als innovativer, vielseitiger Unternehmer in der Wirtschaft einen Namen gemacht und ist für seine Wohltätigkeit bekannt. Vor 25 Jahren übernahm der Bäcker- und Konditormeister in vierter Generation die Führung der Bäckerei in Wien-Liesing. Aufgrund eines soliden Expansionskurses ist es ihm gelungen, den kleinen Handwerksbetrieb zu einer in Wien und Niederösterreich durch 62 Filialen vertretenen Markenartikel-Bäckerei



auszubauen. Seiner Unternehmensphilosophie folgend, basiert sein Erfolg auf zwei einfachen Regeln: erstklassige Qualität und absolute Frische der Backwaren. 98 Prozent aller in der Produktion verwendeten Rohstoffe sind von ausgesuchter österreichischer Qualität.

Durch die stete Expansion schuf das Unternehmen in den letzten zwölf Jahren rund 500 neue Arbeitsplätze. Seit jeher wird in der Bäckerei «Der Mann» der Facharbeiternachwuchs durch eine eigene Lehrlingsausbildung sichergestellt.

Derzeit beschäftigt «Der Mann» rund 700 Mitarbeiter, beliefert an die 300 Großhandelskunden und bietet in seinen 62 Filialen Tag für Tag über 40.000 Kunden ein reichhaltiges Angebot an Backwaren.



Das Goldene Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich für Senator Kurt Mann (links) überreichte der Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit, Dr. Martin Bartenstein, in feierlichem Rahmen.

«Der Mann»: Chronologie des Erfolgs

Der erstklassige Status, den Kurt Mann für sein Unternehmen schuf, wurde bereits 1982 mit der Genehmigung anerkannt, das Staatswappen zu führen. 1984 erfolgte die Verleihung des Titels Kommerzialrat an Kurt Mann. Bereits 1985 wurde von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt die Auszeichnung «hygienisch vorbildlichster Backbetrieb Wiens» an die Bäckerei verliehen und das Qualitätszeichen «ständig geprüftes Unternehmen» darf seither getragen werden.

Dass Kurt Mann nicht nur ein besonderes Gespür für den Markt, sondern auch ehrliche Handschlagqualität hat, bewies er beim Geschäft mit McDonalds. Für den Schnellkost-Spezialisten produziert «Der Mann» jährlich -- ganz ohne Vertrag -- rund 150 Millionen Hamburger-Buns exklusiv für Österreich und den Export nach Osteuropa.

In all den Jahren war es Kurt Mann aber auch ein Anliegen, die Zusammenarbeit von Wissenschaft und Wirtschaft zu fördern. Als Würdigung dafür verlieh die Universität für Bodenkultur Wien Kurt Mann 1995 den Titel des Ehrensenators.

Als im Jahr 2003 der Betrieb in Liesing endgültig zu klein wurde, entschied sich Kurt Mann zum Neubau. Auf dem für vier Millionen Euro angekauften Grundstück in Wien-Favoriten entstand mit einem Investitionsvolumen von 23 Millionen Euro das «Der Mann Backzentrum».

Wie Bundesminister Dr. Martin Bartenstein bereits zur Eröffnung des Backzentrums anmerkte, «zählt Kurt Mann zu den Stützpfählern der heimischen Wirtschaft. Seine Investitionsbereitschaft, verbunden mit seinem hohen sozialen Engagement, schafft und sichert Arbeitsplätze».

Innovativ ist auch die Besuchergalerie, der «Brotway», der jedem Interessierten Einblick in die gläserne Bäckerei gewährt, über die Geschichte der Backkunst und den Weg vom Korn zum Brot informiert. Das Einzigartige: Zu jeder Zeit können die Besucher den Bäckern und Konditoren bei der Arbeit zusehen und sich von der Qualität und Hygiene selbst überzeugen. Darüber hinaus fördert Kurt Mann Künstler durch die Möglichkeit, das ganze Jahr hindurch den Brotway als Kunstgalerie zu nutzen, und verbindet dies mit einem karitativen Zweck.

Rückblick: «Der Mann offiziell eröffnet» (06/2005)

- Gesellschaftliches Ereignis: Eröffnung mit rauschendem Fest
- Das neue Backzentrum: Daten und Fakten
- Chronologie: Tradition wird großgeschrieben
- Impressionen [1]: das neue Backzentrum
- Impressionen [2]: die Produktqualität
- Impressionen [3]: der «Brotway»

Info: <http://www.webbaecker.de/05archivphp/wb2305.php> (23. KW 2005)