

BACK-KUNST
MIT VERANTWORTUNG. SEIT 1970.

NACHHALTIGKEIT IST

UNSERE VERANTWORTUNG

Gutes Brot und Gebäck kann mehr als nur gut schmecken.
Es kann Haltung zeigen. Für die Welt von morgen.
Nachhaltigkeit ist dabei für uns Teil des Handwerks.
Und sie beginnt bereits am Feld.

Ströck

IN UNSERER DNA: HANDWERK, INNOVATION, NACHHALTIGKEIT UND QUALITÄT

Unsere Vision ist es, gutes Brot verantwortungsvoll zu denken: vom Feld bis zur Filiale. Wir wollen Lebensmittel ressourcenschonend herstellen und dabei konsequent auf Qualität, Effizienz und Transparenz setzen. Ein zentraler Hebel dafür ist der Ausbau alternativer Energiegewinnung, etwa durch Photovoltaik, sowie die laufende Reduktion unseres CO₂-Ausstoßes mit besonderem Fokus auf den Einsatz klimafreundlicher Kältemittel.

Gleichzeitig arbeiten wir im Sinne einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft daran, Abfälle weiter zu minimieren und sinnvoll weiterzuverarbeiten. Mit dem gezielten Ausbau unseres Bio- und Vegan-Sortiments unterstreichen wir unseren Anspruch, zeitgemäße Ernährung und nachhaltigen Genuss in Einklang zu bringen. Auch beim Thema Verpackung verfolgen wir klare Ziele: weniger Material, bessere Recyclingfähigkeit und durchdachte Lösungen für den Alltag.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch Verantwortung für Menschen. Wir schaffen sichere Arbeitsplätze, investieren in Ausbildung für kommende Generationen und setzen auf starke Partnerschaften, etwa zur Lebensmittelrettung mit Initiativen wie Too Good To Go.

ZIELE:

- Lebensmittel ressourcenschonend herstellen
- Ausbau alternativer Energiequellen
- Abfälle dezimieren und weiterverarbeiten
- Ausbau des Bio- und Vegan-Sortiments
- Verpackungsmaterial optimieren
- CO₂-Ausstoß reduzieren (Fokus Kältemittel)
- Sicherer Arbeitsplatz und Ausbildung für Generationen
- Partnerschaften zur Lebensmittelrettung (z. B. Too Good To Go)



Wir nehmen
die Verantwortung
für kommende
Generationen
sehr ernst.

– Philipp Ströck

STRÖCK IN ZAHLEN UND FAKTEN

Ein Überblick über Herkunft, Handwerk und Verantwortung – von regionalen Rohstoffen über Bio-Kompetenz bis zu nachhaltigen Arbeitsweisen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN



diverse Backwaren zusätzlich:



- Eigentümergeführtes Familienunternehmen (3 Generationen)
- 2 Backstuben in Wien Donaustadt
- 1.650 Mitarbeiter:innen
- 20.000 Tonnen Mehl pro Jahr
- 60 Tonnen Bio-FAIRTRADE-Kaffee pro Jahr
- 100% Mehl aus österreichischem Getreideanbau (Ernte, Vermahlung und Verarbeitung)
- Regionale Rohstoffe
- Umfassend zertifiziert (AMA-Güte- und Bio-Siegel, IFS, FAIRTRADE-Kaffee und -Kakao)
- Zukunftsorientiertes Bio- und Vegan-Sortiment
- Ganzheitliche Arbeitsweise durch professionelle Beratung, 24/7-Lieferung durch den eigenen Fuhrpark und nachhaltige Verpackungen

PARTNERSCHAFTS-KETTE



- Faire Preisgestaltung
- Langfristige Zusammenarbeit und Partnerschaften mit Vertragslandwirtschaften und Mühlen
- Ressourcenschonende Backstuben durch Photovoltaik-Ausbau an 2 Standorten (PV-Fläche gesamt 3.500 m² – entspricht etwa dem Verbrauch von 230 Haushalten pro Jahr)

NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN

Regional wirtschaften, langfristig und partnerschaftlich. So schaffen wir Wertschöpfung mit Handschlagqualität: durch faire Preise, verlässliche Partnerschaften mit Landwirtschaften und Mühlen sowie ressourcenschonende Backstuben mit stetigem Ausbau der Photovoltaik.

MEHRWERTFLÄCHEN SINNVOLL NUTZEN

Mehrwertflächen sinnvoll nutzen heißt für uns, Technik und Natur zu verbinden. Mit Dachgärten, Begrünung und eigenen Bienenvölkern schaffen wir neue Lebensräume, fördern Biodiversität und nutzen vorhandene Energiequellen verantwortungsvoll.



- Dachgarten am Produktionsstandort Lexergasse: Das Glashaus wird durch die Abwärme der Backöfen beheizt.
- Dachbegrünung
- Eigener Gemüsegarten in Wien-Aspern mit über 2.500 m² und mehr als 50 Gemüsesorten
- Die Bienenvölker in unserem Garten (ca. 550.000 Bienen) produzieren jährlich rund 500 kg Honig.

BIO UND REGIONALITÄT ALS QUALITÄTSPRINZIP

Mit österreichischem Mehl, hohem Bio-Anteil und langjährigen Partnerschaften setzen wir auf nachhaltigen Einkauf. Natursauerteige, lange Teigführungen und alte Getreidesorten wie Bio-Urroggen oder -Einkorn bringen Vielfalt, Charakter und Geschmack zurück ins Brot.



- 70 % Bio-Mehlanteil
- Bio-Sortiment: 21 Brote und 15 Gebäcke in 100 % Bio-Qualität
- 100 % Mehl aus Österreich durch langjährige Partnerschaften und nachhaltigen Einkauf
- Kürbiskerne aus Österreich
- Natursauerteige und langzeitgeführte Teige
- Bio-Urroggen und -Einkorn



AUS BROT WIRD WIEDERBROT

Backwaren, die bei uns übrig bleiben, bekommen eine neue Bestimmung. So veredeln wir Altbrot in unseren Bio-Wiederbrot-Spezialitäten und führen sie so direkt in den Warenkreislauf zurück. Restbrot wird als wertvolle Komponente in der Tierfutterproduktion genutzt, wodurch jährlich ca. 450 Hektar Anbaufläche (entspricht etwa 630 Fußballfeldern oder 2.570 Tonnen Getreide) eingespart werden. Konsequenz zu Ende gedacht, verwandeln wir zudem Altfette in Bio-Diesel und Snackreste in Bio-Gas. Im Sinne einer Kreislaufwirtschaft, die Ressourcen schont und Abfall vermeidet.

- Bio-Wiederbrot, Bio-Wiederbaguettes und Bio-Wiederweckerln backen wir aus nichtverkaufter Ware.
- Restbrot wird Tier-Kraftfutter beigemischt und spart 450 Hektar Getreideanbaufläche pro Jahr (entspricht 630 Fußballfeldern oder 2.570 Tonnen Getreide).
- Altes Frittierfett wird zu Bio-Diesel
- Übriggebliebene Snacks werden zu Bio-Gas verarbeitet.



Unser Bio-Feierabend-Wiederbrot besteht zu einem Teil aus „Bio-Roggen-Pur“ vom Vortag und hilft somit, kein wertvolles Brot wegzuerwerfen.

- Laufende Optimierung bei der Rohstoffbeschaffung
- Beachtung von Saisonalität
- Augenmerk auf nachhaltigen Anbau und Alternativen
- Mülltrennung und -aufbereitung



VERANTWORTUNG ENTLANG DER ROHSTOFFKETTE

Nachhaltige Beschaffung bedeutet für uns, Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu übernehmen. Durch laufende Optimierungen, die Berücksichtigung von Saisonalität und nachhaltigen Anbau sowie konsequente Mülltrennung und -aufbereitung reduzieren wir Umweltwirkungen Schritt für Schritt.



BEWUSST GENIESSEN HEISST DOPPELT GENIESSEN

Bewusst genießen heißt für uns auch, Verpackungen laufend zu hinterfragen und zu verbessern. Mit klaren Entscheidungen gegen Plastik, dem Einsatz recycelter und biologisch abbaubarer Materialien sowie Mehrweg-Angeboten reduzieren wir Abfall und machen nachhaltige Wahlmöglichkeiten im Alltag einfach und attraktiv.



Trinkhalme seit 2018 aus Papier und nur auf Nachfrage



To-go-Becher aus Karton mit Barrierelack 100% biologisch abbaubar (Deckel aus PLA)



Seit 2012 ausschließlich Papiertragetaschen und gratis Austausch von kaputten Stofftragetaschen



KeepCup mit Gutschein für die Erstbefüllung



Servietten seit 2017 aus 100% recyceltem Material



Nachhaltiges Holzbesteck und Clear-Cups seit 2013, Salatschalen aus Karton/PLA





Durch die Verwendung natürlicher Materialien und moderner LED-Lichttechnik schaffen wir Räume mit hoher Aufenthaltsqualität.

VIELE KLEINE SCHRITTE – GROSSE WIRKUNG

Viele kleine technische Entscheidungen machen einen großen Unterschied. Mit der Umstellung auf LED haben wir rund 5.000 Leuchtmittel getauscht. Das spart Energie und ist dank längerer Lebensdauer wesentlich effizienter. Zusätzlich reduzieren wir die Außenbeleuchtung in der Nacht, wo immer es sinnvoll ist. Im Ladenbau setzen wir bewusst auf natürliche, langlebige Materialien, die eine angenehme Atmosphäre schaffen und Ressourcen schonen. So verbinden wir Effizienz, Qualität und verantwortungsvolles Gestalten. Schritt für Schritt, Standort für Standort.

- Austausch von rund 5.000 Leuchtmitteln auf LED mit weniger Energieverbrauch und 25-mal längerer Nutzungsdauer
- Reduktion der Außenbeleuchtung während der Nachtstunden
- Verwendung von natürlichen Materialien im Ladenbau

MESSEN, VERSTEHEN, VERBESSERN

Klimaschutz beginnt mit Transparenz und Verantwortung. Seit 2011 setzen wir auf Ökostrom aus erneuerbaren Quellen. So erkennen wir Einsparungspotenziale, steuern Investitionen gezielt und verbessern unsere Umweltperformance kontinuierlich.

ÖKOSTROM
seit 2011 aus erneuerbaren
Energiequellen
(u. a. Wasser, Wind, Sonne,
Erdwärme und Biomasse
von NATURKRAFT)



Gerhard Ströck und Irene Ströck auf dem Dach unseres Produktionsstandortes Lexergasse, im Hintergrund Paneele der 2024 installierten Photovoltaik-Anlage.

- Photovoltaik auf den Dächern von zwei Standorten in der Donaustadt, im nächsten Schritt Versorgung der Filialen
- Pilotprojekt mit Burgenland Energie, beliefert rund 40 von 80 Filialen in Wien und Umgebung
- 1.822 Module mit 3.500 m² erzeugen rund 800.000 kWh und sparen 180 t CO₂ pro Jahr ein. Das entspricht etwa dem Verbrauch von 230 Haushalten pro Jahr.

PILOTPROJEKT DONAUSTADT – ENERGIE VON DEN EIGENEN DÄCHERN

Mit unserem Photovoltaik-Pilotprojekt in der Donaustadt machen wir Sonnenenergie direkt nutzbar. Gemeinsam mit Burgenland Energie erzeugen wir sauberen Strom für unsere Standorte. Ein wichtiger Schritt, um Filialen künftig noch stärker mit eigener erneuerbarer Energie zu versorgen.



Photovoltaik-Anlage auf dem Dach unseres Produktionsstandortes Lexergasse

ABWÄRME NUTZEN, UND DAS MEHRFACH

Eine effiziente Abwärmenutzung und gezielte Flächenbegrünung bilden für uns eine untrennbare Einheit. Mit intelligenter Wärmerückgewinnung, Dachgärten und Gründächern verbinden wir Energieeffizienz mit Biodiversität, verbessern das Mikroklima und schaffen nachhaltige Mehrwerte für Mensch, Natur und Betrieb.



Begrünter Dachgarten an unserem Produktionsstandort Lexergasse

- Wärmerückgewinnung aus Backöfen zur Speisung von vier Brauchwasserboilern, ergänzt durch fünf Pufferspeicher in den Bäckereien.
- Nutzung von Brauchwasser für Reinigung und Sanitär, geplante Integration der Abwärme in das HLK-System (Heizung/Lüftung/Kühlung).
- Standort Lexergasse: Dachgarten für Mitarbeiter:innen sowie ein durch Abwärme beheiztes Gewächshaus zur ganzjährigen Kräuter- und Gemüseproduktion.



Mit Abwärme der Backöfen beheiztes Gewächshaus an unserem Produktionsstandort Lexergasse

IN MENSCHEN INVESTIEREN

Gute Unternehmensführung zeigt sich im Umgang mit Menschen. Als Arbeitgeber übernehmen wir Verantwortung für Sicherheit, Gesundheit und Entwicklung, fördern Zusammenhalt über Generationen hinweg und schaffen Rahmenbedingungen, in denen Arbeit, Weiterbildung und Wertschätzung selbstverständlich zusammengehören.

- Top-Lehrbetrieb, ausgezeichnet mit dem Wiener Gütesiegel
- Generationsübergreifende Zusammenarbeit
- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Hohe Sicherheitsstandards
- Medizinische Beratung und Betreuung (z. B. Impfaktionen)
- Sport-Incentives (z. B. Wings for Life Run)
- Mitarbeiter:innen-Sommerfest
- Feiern zu Jubiläen
- Benefits: 20 % Mitarbeiter:innen-Rabatt, attraktive Angebote über unsere Vorteilsplattform, teilweiser Fahrtkostenzuschuss zur Jahreskarte des ÖPNV, Gratis-Gebäck-sackerl, Gratis-Konsumation, Ströck-Akademie



FÜR ALLE ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN – UND FÜR DIE GESELLSCHAFT

Für uns stehen Menschen im Mittelpunkt, als Kundinnen und Kunden wie als Teil der Gesellschaft. Mit vielfältigen, hochwertigen Produkten, verantwortungsvoller Rezeptentwicklung und persönlichem Service schaffen wir Genuss für alle. Darüber hinaus engagieren wir uns in den Bereichen Sport, Kunst, Kultur und sozialen Projekten, um nachhaltige Werte auch über unsere Backstuben hinaus zu fördern.



- Breite Produktpalette (bio, ballaststoffreich, vegetarisch, vegan, Vollkorn und laktosefrei)
- Hochwertige Produkte für alle Haushaltseinkommen
- Natursauerteige und lange Teigruhen
- Freundlicher, kompetenter und lösungsorientierter Supportbereich
- Sport-Sponsoring: Zusammenarbeit mit Sportverbänden und Förderung von Ausnahmetalenten (#teamströck)
- Kunst- und Kultursponsoring: Zusammenarbeit mit dem Wiener Belvedere und der Wiener Staatsoper (Opernball, Ballettakademie)
- Karitatives Engagement und Forschungstiftung der Familie Ströck (WE&ME Foundation)





STAND: APRIL 2026

Ströck Brot GmbH
Johann-Ströck-Gasse 1
1220 Wien

+43 1 204 39 99 - 0
buero@stroeck.at
www.stroeck.at