

**Weghaupt:** Wenn man junge Menschen nach ihren Berufswünschen fragt, dann hört man Bäckerin oder Bäcker wahrscheinlich nicht als erste Antwort. Aber in der Tat findet ein Umdenken statt, gerade wenn es um das handwerklich hergestellte Lebensmittel Brot geht. Außerdem muss man keine Nachteile sein, um Bäckerin oder Bäcker zu werden, die Arbeitszeiten sind wesentlich familienfreundlicher geworden als man vielleicht vermutet. Natürlich ist beim Nachwuchs immer noch Luft nach oben, aber man sieht ganz klar, dass das Interesse am Bäckerberuf steigt. Und es ist wirklich eine wunderschöne Arbeit.



© Joseph Brot

”

*Für Joseph Brot gibt es noch viel Potenzial, aber der nächste große Schritt wird über die Grenzen Wiens hinausgehen.*

**Josef Weghaupt**  
Joseph Brot

**medianet:** Wie ist Joseph Brot durch dieses erste Jahr der Pandemie gekommen?

**Weghaupt:** Wir haben gemeinsam sehr viel gelernt, Dinge noch stärker hinterfragt und neue Lösungen gefunden. Als Geschäftsführer trage ich nicht nur Verantwortung für das Unternehmen, sondern im Besonderen auch für die Kolleginnen und Kollegen und das nehme ich sehr ernst. Darum bin froh, dass wir wirtschaftlich, wenn auch mit einigen sprichwörtlichen blauen Flecken, bisher noch ganz gut durchgekommen sind. Trotz der allgegenwärtigen Corona-

Müdigkeit stehen wir mit neuen Ideen schon in den Startlöchern und freuen uns darauf, wieder richtig durchstarten können.

**medianet:** Wo gab es Verluste im Geschäft?

**Weghaupt:** Aufgrund der geschlossenen Gastronomie mussten wir natürlich in unseren eigenen Bistros, aber vor allem bei unseren Gastronomiekundinnen und -kunden große Einbußen hinnehmen. Glücklicherweise konnten wir im vergangenen Jahr in unserer Brotmanufaktur in Burgschleinitz durchgehend backen und unsere Filialen im Wiederverkauf beliefern. Natürlich mussten wir unser Sortiment teilweise etwas straffen.

**medianet:** Wie wird das Joseph Brot-Bistro für Zuhause angenommen?

**Weghaupt:** Das Angebot wird von unseren Kundinnen und Kunden sehr gut angenommen. Was als Reaktion auf den ersten Lockdown und die geschlossene Gastronomie gestartet hat, ist mittlerweile zu einem geschätzten Fixpunkt in unserem Sortiment geworden. Die Zielgruppe ist hier

### Regionalität

Wie so vieles hat die Krise nun auch in der breiten Bevölkerung aufgezeigt, wie wertvoll nachhaltig und regional produzierte Lebensmittel wie Brot sind.

genauso divers wie bei unserem Bio-Brot oder den Greißlerei-Produkten. Von Kundinnen und Kunden, die sich schnell etwas für die Mittagspause holen, bis hin zu jenen, die nach einem langen Tag mal aufs Kochen verzichten wollen, aber keine Lust auf Lieferservice oder Convenience Food im herkömmlichen Sinn haben. Genuss und der Wunsch nach besten Biozutaten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen sind besonders wichtig für unsere Kundinnen und Kunden. Dass wir unsere ‚phainen Gerichte‘ daher schonend und nachhaltig in Rex-Gläser einkochen, ist für uns ganz selbstverständlich.

**medianet:** Vor elf Jahren haben Sie Joseph Brot gegründet. Mittlerweile führen Sie sechs Filialen in Wien. Wie groß wird Joseph Brot in den kommenden Jahren werden?

**Weghaupt:** Es ist mir wichtig, keine Maßnahmen zu setzen, die nur einen kurzfristigen Effekt zeigen, aber nicht nachhaltig sind. Es gibt noch viel Potenzial, aber der nächste große Schritt wird über die Grenzen Wiens hinausgehen. Im Sommer 2021 werden wir eine Joseph Brot-Filiale in Salzburg eröffnen und wir freuen uns schon sehr darauf.

**medianet:** Ende des letzten Jahres haben Sie die langjährige Finanzleiterin Corinna Hengelmüller-Gepp und Marketing-Expertin Marie-Therese Riebler in die Geschäftsleitung geholt. Welche Ziele nehmen Sie sich gemeinsam vor?

**Weghaupt:** Innovation und das kritische Hinterfragen von Konventionen sind bei Joseph Brot von Beginn an ein wichtiger Teil der Firmenphilosophie. Dazu gehört es auch, sich in der Unternehmensführung weiterzuentwickeln und immer offen für Neues zu sein.

11

### Die Anfänge

Die Geschichte von Joseph Brot hat 2009 in Vitis, ganz „oben“ im Waldviertel, in einer kleinen Bäckerei begonnen. 2016 wurde dann ein neuer Produktionsstandort gesucht und in Burgschleinitz gefunden. Mittlerweile führt Gründer Josef Weghaupt elf Filialen in Wien.