Landeshauptmann Ludwig ehrt Unternehmerinnen Gabriele und Irene StrÃ¶ck â€“ BILD

ID: LCG24427 | 26.11.2024 | Kunde: StrÃ¶ck | Ressort: Wirtschaft Ã-sterreich | Medieninformation

Montagnachmittag wurde den Eigentümerinnen der Traditionsbäckerei das Silberne Ehrenzeichen für Verdienste um das Land Wien im Stadtsenatssitzungssaal im Wiener Rathaus verliehen.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank : © Ströck/ Lukas Lorenz

Wien (LCG) – Die Wurzeln der familiengeführten Traditionsbäckerei gehen in das Jahr 1970 zurück, als der Kittseer Bäckermeister **Johann Ströck** mit seiner Ehefrau **Hilde** eine Bäckerei in der Langobardenstraße in Wien Donaustadt übernimmt. Einige Jahre später übernimmt **Gerhard Ströck** aufgrund einer Erkrankung seines Vaters den Betrieb, sein Bruder **Robert Ströck** folgt ihm nach, und auch die beiden Ehefrauen **Gabriele** und**Irene Ströck** stellen bald die Weichen für die beispielgebende Expansion auf heute 80 Filialen im Großraum Wien. Ab den 1980er-Jahren beliefert das Familienunternehmen auch den Lebensmitteleinzelhandel und stellt Tiefkühl-Teiglinge für die ersten Backshops her. **Gabriele** und **Irene Ströck** treiben die Eröffnung neuer Filialen voran und fokussieren sich auf hochfrequente Plätze wie den ersten Standort einer Bäckerei in einer U-Bahn-Station, die 1994 am Praterstern ihre Pforten öffnet. Mit dem #teamströck steigt das Unternehmen in den 1990er-Jahren in das Sportsponsoring ein und fördert traditionelle Nischensportarten, um Athleten ein professionelles Umfeld für ihre Erfolge zu ermöglichen. 1994 fokussiert Ströck als

Nachhaltigkeitspionier auf biologische Backwaren und wird Partner der Bio-Marke „Ja! Natürlich". Auf Initiative von **Gabriele Ströck** wird das gesamte Kaffeesortiment bereits 2006 auf Bio und Fairtrade umgestellt. 2014 legen die Söhne **Philipp** und**Christoph Ströck** den Grundstein für das Erfolgskonzept „Ströck-Feierabend" und eröffnen das erste Restaurant mit angeschlossener Bäckerei auf der Landstraßer Hauptstraße. **Irene Ströck** führt 2007 mit der Lehrlingswoche ein innovatives Konzept in der Ausbildung ein, bei dem Lehrlinge eine Woche lang die gesamte Führung einer stark frequentierten Filiale übernehmen. Das weitere Wachstum geht mit engagierten Nachhaltigkeitsinitiativen Hand in Hand: Heute liegt der Anteil des verarbeiteten Getreides zu 100 Prozent aus österreichischem Anbau und der Bio-Anteil des Mehls bei 70 Prozent.

Auch abseits von Sport und Kultur gibt es zahlreiche karitative Organisationen, die von der Familie unterstützt werden. 2020 wird aufgrund der persönlichen Betroffenheit der Familie die WE&ME Foundation (ehemals TEMPI Stiftung) von **Gabriele** und**Gerhard Ströck** gegründet, die sich für die Erforschung von ME/ CFS – eine schwere neuroimmunologische Multisystemerkrankung – einsetzt und breite Awareness schafft. Auch **Irene Ströck** ist im Beirat – und neben den großen, finanziellen Mitteln, welche die Familie dafür einsetzt, ist vor allem ein hohes persönliches Engagement erforderlich.

Powerfrauen mit Herz an der Spitze

„Zur gut funktionierenden Wirtschaft in Wien gehören die 170 Familienbetriebe, die für die Menschen in der Stadt tätig sind. Das Engagement der Familie Ströck zur Erforschung und Behandlung von ME/ CFS ist ein gemeinsames Anliegen mit der Stadt Wien und vorbildlich für das gesellschaftliche Wirken von Unternehmerpersönlichkeiten. Powerfrauen an der Spitze ziehen den Karren: Ströck achtet auf die ökologische Balance und geht mit Lehrlingen besonders sensibel und verantwortlich um", so Landeshauptmann **Michael Ludwig** .

„Generationen können voneinander lernen – davon profitieren wir als traditionsreiches Familienunternehmen über viele Jahrzehnte hinweg", dankt **Gabriele Ströck** .

„Der Erfolg ist ein gemeinsames Werk der gesamten Ströck-Familie mit ihren 1.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Auszeichnung ist eine Würdigung für alle Frauen, die an der Spitze eines Unternehmens stehen", sagt **Irene Ströck** .

„**Gabriele** und**Irene Ströck** entwickelten Ströck unter enormen persönlichen Einsatz vom Bäckerladen zum relevanten Nahversorger und Nachhaltigkeitspionier. Anfang der 1990er-Jahre bewies sich **Gabriele Ströck** als Vordenkerin und setzte konsequent auf Bio, als sich dieses Marktsegment noch in einer wenig beachteten Nische befand. **Irene Ströck** führte mit der Lehrlingswoche bereits 2007 ein vorbildhaftes Konzept in der Ausbildung ein, um Fachkräfte durch gegenseitige Vertrauensbildung frühzeitig an die Firma zu binden. **Gabriele** und**Irene Ströck** verbindet ihr Feinsinn für Innendesign, der in den 80 Filialen und drei ‚Ströck-Feierabend'-Bäckereien täglich erlebbar wird. Mit der WE&ME Foundation gibt die Familie von ME/ CFS Betroffenen Hoffnung und Aussicht und brachte erfolgreich den Stein für die Patientenversorgung ins Rollen. Ihre Innovationskraft zeigt sich auch in außergewöhnlichen Werbekampagnen, die regelmäßig mit relevanten nationalen und internationalen Preisen prämiert werden. Vor allem aber leben **Gabriele** und**Irene Ströck** die Kultur eines Familienunternehmens, die mit der langjährigen Zugehörigkeit vieler der 1.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter honoriert wird. Wir gratulieren zwei erfolgreichen Unternehmerinnen, die das Herz am rechten Fleck tragen!", führt Ströck-Marketingleiterin **Andrea Unger-Posch** in ihrer Laudatio aus.

Gabriele Ströck wurde 1960 in Wien geboren und absolvierte ihre Ausbildung an den European Schools of Higher Education in Administration and Management, bevor sie erste berufliche Erfahrungen im Holzexport sammelte.

Irene Ströck wurde 1964 geboren und studierte an der Wirtschaftsuniversität Wien. Sie stieg in das familiengeführte Bauunternehmen ein, wo sie unternehmerische Erfahrungen sammelte

und die Strukturen eine eigentümergeführten Familienunternehmens kennenlernte.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 80 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.600 Mitarbeiter. Mit 36 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-Fairtrade-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 70 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Restaurants „Ströck-Feierabend" servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien" befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf feierabend.stroeck.at undstroeck.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)