

# Bank Austria finanziert die Anschaffung einer neuen Teigknetmaschine

## Gutes aus regionaler Erzeugung

**M**it Hilfe eines Mikrokredites der Bank Austria kann Bäckermeister Christian Berger seine Bäckerei Berger Villach modernisieren und der industriellen Backwarenfertigung die Stirn bieten, erzählt er im Interview.

*Ihre Bäckerei gehört zu den beliebtesten in Kärnten. Was ist denn Ihr Geheimnis?*

**Christian Berger:** Da wir der letzte produzierende Betrieb im Bezirk Villach Stadt sind, haben wir uns zur Aufgabe gesetzt, unsere Kunden mit den hochwertigsten Backwaren aus regionaler Erzeugung zu versorgen. Wir sind ein Familienunternehmen welches äußerst nah am Kunden agiert und auch eine Vielzahl von sozialen Projekten in der Umgebung unterstützt. Wir leben Handwerk und wir lieben unser Handwerk. Besonders unser Kärntner Reindling ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

*Wie hat Ihnen die Bank Austria mit einem Kredit weitergeholfen?*

**Christian Berger:** Natürlich hat auch uns die Corona-Pandemie nicht verschont und wir mussten mit Umsatzeinbußen rechnen. Da die aktuellen Rücklagen zur Zeit nicht gereicht haben haben wir uns für einen Mikrokredit von unserem langjährigen verlässlichen Partner, der Bank Austria entschlossen, um in eine neue Knetmaschine zu investieren.

*Was sind Ihre weiteren Pläne?*

**Christian Berger:** Natürlich wollen wir auch weiterhin unseren Betrieb modernisieren und erweitern, besonders um der industriellen Backwarenfertigung erfolgreich die Stirn zu bieten.

Bäckermeister  
Christian Berger  
in seiner Bäckerei



Foto: Bäckerei Berger Villach

### INFO CORNER

Da sich Kleinstunternehmen oft schwer tun, Zugang zu klassischen Bankkrediten zu bekommen, unterstützt die Bank Austria die Gründung und Entwicklung kleiner Unternehmen durch Mikrokreditprogramme mit Zugang zu Finanzmitteln, Vernetzung und Mentoring-Programmen. Mehr Infos unter: [mikrokredit.bankaustria.at](https://mikrokredit.bankaustria.at) **#gemeinsamverändern**