für mich

DAS MAGAZIN DER VKB|BANK SOMMER 2019

„ICH BEGEGNE DER AUFGABE MIT GROSSEM RESPEKT“

Generationswechsel bei Resch&Frisch: Georg Resch übernahm mit Anfang des Jahres 2019 das operative Geschäft

BANKING GEHT AUCH ANDERS. ANDERS IST GUT.

Die VKB-Bank steht für menschliches Banking

WOHNBAUPÄRCHEN GEFUNDEN

Prämierung der Sieger in der Spinnerei Traun

COVERSTORY
6

Die Firmeninhaber Josef und Georg Resch setzen auf „Genuss – mit Sicherheit!"

„ICH BEGEGNE DER AUFGABE MIT GROSSEM RESPEKT"

Generationswechsel bei Resch&Frisch: Georg Resch hat mit Jahresanfang das operative Geschäft übernommen.

TEXT CHRISTINA MAYER-LAMBERG | **FOTOS** ERWIN WIMMER

Frisches Brot und Gebäck, rund um die Uhr verfügbar – seit über 30 Jahren ein Synonym für Resch&Frisch. Mit einem ausgeklügelten System, das aus zu 80 Prozent fertig gebackenen, tiefgekühlten Backwaren in Minutenschnelle ofenfrisches Gebäck macht, gelang dem Welser Traditionsbetrieb 1988 der Durchbruch. Gegründet im Jahr 1924, ist Resch&Frisch ein Paradebeispiel für Erfolg. Immer am Puls der Zeit und an den Wünschen der Kunden orientiert, steigerte das Unternehmen in den letzten vier Jahren den Umsatz von rund 120 Millionen (2015) auf rund 152 Millionen Euro (2018). Mehr als 260.000 Kunden in ganz Europa werden in den Geschäftsbereichen „Back's Zuhause", „Gastro" und „Einzelhandel" beliefert – und die Zahl wächst kontinuierlich. Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, entschied man sich für umfassende Baumaßnahmen. Mit einer geplanten Investitionssumme von rund 75 Millionen Euro ist der Neu- und Umbau des Produktionswerks in Gunskirchen das größte Expansionsprojekt der Firmengeschichte. Die ersten Fertigungslinien mit hohem Anteil an Handfertigung wurden bereits in Betrieb genommen. Dieses Jahr kommen zwei weitere dazu. „Mit diesem Bau und den neuen Manufakturlinien können wir unsere Qualitätsphilosophie weiterhin umsetzen", sind sich Josef und Georg Resch einig. Am Standort Gunskirchen ist der neue Sitz der Konzernzentrale, im Endausbau werden hier 250 zusätzliche Arbeitsplätze entstehen. Derzeit arbeiten rund 1.700 Menschen für das Unternehmen.

Generationswechsel

Der Welser Backwarenspezialist bilanzierte im Vorjahr nicht nur einen Rekordumsatz, sondern stellte auch die Weichen für die Zukunft. Eigentümer Josef Resch übergab seinem Sohn Georg 10 Prozent seiner Firmenanteile und läutete damit den Generationswechsel ein. Seit Jahresanfang ist Georg Resch für die operative »

„KUNDEN GREIFEN VERSTÄRKT AUF EHRLICHE PRODUKTE ZURÜCK.

JOSEF RESCH,
Eigentümer von
RESCH&FRISCH

» Führung des Unternehmens verantwortlich. Er hat sich gemeinsam mit seinem Managementteam, das überwiegend aus langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern besteht, für die kommenden Jahre einiges vorgenommen. Josef Resch, der Pionier des Tiefkühlbackwaren-Systems, steht seinem Sohn als Berater zur Seite und widmet sich künftig strategischen Aufgaben und möglichen weiteren Expansionsländern. „Eine erfolgreiche Übergabe benötigt klar definierte Verantwortungsbereiche. Mein Vater hat mich in den letzten Jahren Schritt für Schritt ins Unternehmen integriert, ich werde unser Familienunternehmen in vierter Generation weiterführen. Für unsere Kunden und Mitarbeiter wird sich nichts ändern", freut sich Georg Resch über die große Verantwortung und fügt hinzu: „Ich begegne der Aufgabe mit großem Respekt."

Resch&Frisch setzt auf Regionalität

Regional und nachhaltig zu wirtschaften und zu produzieren entspricht der Firmenphilosophie von Resch&Frisch. Man weiß bei den Backwaren ganz genau, woher das Getreide, die Kürbiskerne, Saaten und Gewürze kommen. „Als österreichisches Familienunternehmen legen wir besonderen Wert auf nachvollziehbare, regionale Rohstoffe und Liebe zum Handwerk", sagt Josef Resch. „Kunden greifen verstärkt auf ehrliche und qualitativ hochwertige Produkte zurück. Unser Qualitätssicherungsprogramm ‚Genuss – mit Sicherheit!' gewährleistet Herkunftsgarantie, Regionalität, Nachvollziehbarkeit, lückenlose Kontrolle, gentechnikfreies Saatgut und keine Vermischungen. Damit kann bei jedem Gebäck die Herkunft des Ursprungsgetreides nachgewiesen werden. Rund 350 österreichische Bauern sind jahrelange Vertragspartner und bürgen dafür mit ihrem Namen." Seit September 2009 führt Resch&Frisch auch das AMA-Gütesiegel.

Resch&Frisch-Superfood

Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an Vitalstoffen, sogenanntes Superfood, boomen. Resch&Frisch hat sich zum Ziel gesetzt, Superfood-Produkte zu entwickeln, die sich leicht in den Alltag integrieren lassen und durch kurze Transportwege der Rohstoffe auch dem

Nachhaltigkeitsgedanken gerecht werden. „Konsumenten achten immer mehr auf ihre Gesundheit und damit auf ihre Ernährung. Lebensmittel, die zum guten Geschmack auch noch einen extra Mehrwert liefern, stehen hoch im Kurs", kennt Josef Resch die Trends am Ernährungssektor. „Unser ‚Genuss mit PLUS'-Sortiment überzeugt insbesondere mit dem ballaststoffreichen Balance-Weckerl mit Roten Rüben, das unter anderem zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks beiträgt." Ernährungskompetenz geht für Resch&Frisch weit über Superfood-Produkte hinaus. Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und präferierte Ernährungsweisen sind für das umfangreiche Sortiment kein Problem. Für Kunden mit besonderen Bedürfnissen, wie bei Laktoseintoleranz oder Gluten-Unverträglichkeit, bietet der Backwarenprofi verschiedenste Produkte, auch im süßen und pikanten Bereich.

Zukunftspläne

Weiteres „gesundes" Wachstum unter Beibehaltung und Ausbau der Qualitäts- und Technologiestandards steht bei Resch&Frisch jetzt und in Zukunft auf dem Programm. Ein starker Kundenfokus und das klare Bekenntnis zur heimischen Rohstoffpolitik sind Josef und Georg Resch ein besonderes Anliegen: „Es ist uns gelungen, die Marke Resch&Frisch auf dem Tisch in der Gastronomie, aber auch zu Hause zu einem fixen Bestandteil zu machen. Wir haben uns bei allen Produktinnovationen immer an den Bedürfnissen unserer Kunden und Zielgruppen orientiert. Diese Kundenorientierung sowie motivierte und engagierte Mitarbeiter sind der Schlüssel zum Erfolg." •

INFO**BOX**

Zusammenfassung Meilensteine:

Resch&Frisch wird heuer 95 Jahre Jahre alt. Der Großvater beziehungsweise Urgroßvater der heutigen Inhaber und Geschäftsführer in Wels hat den Grundstein für das Familienunternehmen mit der Gründung der Bäckerei Resch gelegt. Aus einer sehr traditionsreichen Lungauer Bäckereifamilie stammend, seine Vorfahren waren bereits seit 1665 als Bäcker in St. Leonhard ob Tamsweg tätig, setzte bereits der Firmengründer auf Engagement und Qualität.

> 1924 Gründung in Wels durch Peter Resch

> 1973 Erweiterung/Ausbau Filialnetz

> 1988 Start Resch&Frisch-System in der Gastronomie

> 1998 Start von Resch&Frisch „Back's Zuhause" – Backwaren mit Zustellservice

> 2001 Start „Genuss – mit Sicherheit!"

> 2009 AMA-Zertifizierung

> 2015 Expansion des Gastrosystems in Belgien und Italien

> 2016 Eröffnung neues Filialkonzept „Liebesbrot" in Leonding. Verkaufsstart des „Genuss mit PLUS!"-Sortiments.

> 2017 Umfirmierung der Salzburger Filialen auf Resch&Frisch

> 2018 Die Zentrale übersiedelt nach Gunskirchen

> 2019 Generationswechsel bei Resch&Frisch