Resch&Frisch auf 153 Millionen Euro Umsatz gewachsen

Backwarenerzeuger Resch&Frisch hat im Vorjahr den Umsatz um sieben Prozent gesteigert und plant auch für heuer in Wachstum.

04.03.2019 um 11:43 0 Kommentare

Der oberösterreichische Backwarenerzeuger Resch&Frisch mit Zentrale in Gunskirchen im Bezirk Wels-Land und rechtlichem Firmensitz in der Stadt Wels hat im vergangenen Jahr seinen Umsatz um 7 Prozent auf 152,7 Millionen Euro gesteigert. Für heuer sind 158,8 Millionen Euro geplant. Das gab das Unternehmen am Montag in einer Presseaussendung bekannt. Angaben über den Gewinn werden traditionell nicht gemacht.

Die Firma stellte die Weichen für einen Leitungswechsel in die vierte Generation: Der bisher alleinige Eigentümer Josef Resch hat 10 Prozent der Anteile an seinen Sohn Georg übertragen. Dieser ist seit Jahresbeginn auch für die operative Führung der Firma verantwortlich. Sein Vater will ihm als Berater zur Seite stehen und sich künftig strategischen Aufgaben und möglichen weiteren Expansionsländern widmen.

Resch&Frisch ist in drei Geschäftsbereichen tätig: "Gastro" versorgt 18.000 Kunden in 13 Ländern. Das Heimzustellservice "Back's Zuhause" hat 180.000 Privatkunden in Österreich, 20.000 in Bayern sowie 15.000 in ganz Deutschland über einen Glutenfrei-Onlineshop. Dazu kommt noch der Einzelhandel in aktuell 44 Filialen inklusive zehn mobilen in Oberösterreich und zehn in der Stadt Salzburg mit insgesamt 28.000 Kunden täglich. Zuletzt waren es noch 48 - kleinere, weniger rentable wurden aber geschlossen. Um Synergien besser nutzen zu können wurden die drei Vertriebsbereiche zu einer gesamten Verkaufseinheit zusammengelegt. Die gesamte Belegschaft ist im vergangenen Jahr von 1.600 auf 1.692 Mitarbeiter gestiegen.

(APA)

https://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5589484/ReschFrisch-auf-153-Millionen-Euro-Umsatz-gewachsen

Tips total. regional. So klickfrisch. So Tips
Die aktuelle Ausgabe klickfrisch jeden Dienstag ab 20 Uhr!

Tolle Bilanzzahlen und Generationenwechsel eingeleitet

Tolle Bilanzzahlen und Generationenwechsel eingeleitet
Josef und Georg Resch in der Produktion Foto: Resch

WELS. Zum einen gab es 2018 bei Resch & Frisch einen Rekordumsatz. Zum Anderen übergab Eigentümer Josef Resch seinem Sohn Georg zehn Prozent seiner Firmenanteile und läutet damit einen wohlgeplanten Generationswechsel ein.

Seit 1. Jänner ist Georg Resch für die operative Führung des Unternehmens verantwortlich. Josef Resch steht seinem Sohn als Berater zur Seite und widmet sich künftig strategischen Aufgaben und möglichen weiteren Expansionsländern.

Das Familienunternehmen Resch&Frisch mit beinahe 1.700 Mitarbeitern konnte im Geschäftsjahr 2018 seinen Umsatz um beinahe sieben Prozent auf 152,7 Millionen Euro steigern. „Wir setzen weiterhin auf unsere Österreichische Rohstoffpolitik mit rund 350 regionalen Landwirten und verstärken weiterhin die Initiative Ernährung mit Mehrwert durch unseren Sortimentsbereich Superfood", erklärt Georg Resch. Am größten Expansionsprojekt der Firmengeschichte, dem Neu- und Umbau des Produktionswerks am Standort Gunskirchen mit einer geplanten Investitionssumme von rund 75 Millionen Euro, wurden bereits die ersten „Manufaktur"-Fertigungslinien – mit hohem Anteil an Handfertigung – in Betrieb genommen. Dieses Jahr kommen zwei weitere Linien hinzu.

https://www.tips.at/news/wels/wirtschaft-politik/457945-tolle-bilanzzahlen-und-generationenwechsel-eingeleitet

Resch&Frisch steigerte Umsatz um 7 Prozent

Der oberösterreichische Backwarenerzeuger Resch&Frisch (Gunskirchen/Bezirk Wels-Land) hat im vergangenen Jahr den Umsatz um 7 Prozent auf 152,7 Mio. Euro gesteigert. Für heuer sind 158,8 Mio. Euro geplant. Angaben über den Gewinn werden traditionell nicht gemacht.

Der bisher alleinige Eigentümer Josef Resch hat 10 Prozent der Anteile an seinen Sohn Georg übertragen. Dieser ist seit Jahresbeginn auch für die operative Führung der Firma verantwortlich. Die Belegschaft ist im vergangenen Jahr von 1.600 auf 1.692 Mitarbeiter gestiegen.

© Bild: Pelzl/Resch-Frisch

- **04.03.2019, 12:03** | Hermann Sileitsch-Parzer

https://kurier.at/wirtschaft/deutschland-verkaufte-wieder-mehr-neue-diesel-pkw/400424441

Generationenwechsel bei Resch&Frisch

WELS. Der Welser Großbäcker Resch&Frisch stellt die Weichen für die Zukunft: Eigentümer Josef Resch übergibt seinem Sohn Georg zehn Prozent seiner Firmenanteile.

Josef (l.) und Georg Resch Bild: Volker Weihbold

Georg Resch (32) ist seit 1. Jänner für die operative Führung des Unternehmens zuständig. Er ist der Urenkel des Gründers und führt das Unternehmen in vierter Generation. Josef Resch bleibt dem Tiefkühlbackwaren-Spezialisten als Berater erhalten: Zudem kümmert er sich um strategische Aufgaben und mögliche weitere Expansionsländer.

1700 Mitarbeiter haben bei Resch&Frisch im Geschäftsjahr 2018 einen Umsatz von 152,7 Millionen Euro erwirtschaftet. 2017 war der Umsatz bei 142,8 Millionen Euro gelegen. 2019 soll dieser auf 158,8 Millionen Euro steigen. Heuer feiert das Unternehmen seinen 95. Geburtstag. Resch&Frisch ist in drei Geschäftsbereichen tätig: "Gastro" versorgt 18.000 Kunden in 13 Ländern. "Back's Zuhause" hat 180.000 Privatkunden in Österreich, 20.000 in Bayern sowie 15.000 im restlichen Deutschland über einen Glutenfrei-Onlineshop.

Dazu kommt noch der Einzelhandel in aktuell 44 Filialen: 34 Filialen befinden sich in Oberösterreich, zehn in Salzburg.

https://www.nachrichten.at/nachrichten/wirtschaft/wirtschaftsraumooe/generationenwechsel-bei-resch-frisch;art467,3107344

oberösterreichisches volksBLATT

Rekordumsatz für Resch&Frisch

Welser Backwarenspezialist erwirtschaftete im Vorjahr 152,7 Millionen Euro

In den Um- und Neubau des Produktionswerks in Gunskirchen investiert Resch&Frisch 75 Millionen Euro. Dadurch entstehen 250 neue Arbeitsplätze.
© Resch&Frisch

Für das Backwarenunternehmen Resch&Frisch lief es im Vorjahr äußerst gut. Der inhabergeführte Welser Konzern konnte seinen Umsatz um fast sieben Prozent auf 152,7 Millionen Euro steigern. Damit übertraf Resch&Frisch das Umsatzziel von 148 Millionen Euro deutlich. Für heuer strebt das Unternehmen unter Neo-Geschäftsführer Georg Resch einen Umsatz von 158,8 Millionen Euro an. Georg Resch führt den Familienbetrieb seit 1. Jänner nun in vierter Generation. Er will die von seinem Vater Josef gelebte Qualitätsschiene „zu hundert Prozent weiterführen". Im Vertrieb sieht man die Handschrift von Georg Resch bereits: Die bisherigen drei Vertriebskanäle Gastronomie, Zustellung und Filialen wurden zu einer großen Vertriebseinheit zusammengefasst, um organisatorische Synergien besser nutzen zu können.

Bei Resch&Frisch läuft zurzeit auch das größte Expansionsprojekt in der 95-jährigen Firmengeschichte: der Neu- und Umbau des Produktionswerks in Gunskirchen. Die erste Fertigungslinie des 75 Millionen Euro teuren Projekts ist bereits in Betrieb, heuer sollen zwei weitere hinzukommen.

Josef Resch, der Georg Resch zehn Prozent der Firmenanteile übertragen hat, will sich künftig strategischen Aufgaben und möglichen weiteren Expansionsländern widmen. Resch&Frisch beschäftigt annähernd 1700 Mitarbeiter und betreibt 44 Filialen in Oberösterreich und Salzburg. Neben Österreich ist Resch&Frisch auch in Deutschland, Italien, Belgien und Kroatien mit Vertriebseinheiten vertreten.

https://volksblatt.at/rekordumsatz-fuer-reschfrisch/

meinbezirk.at

Resch & Frisch baut aus

4. März 2019, 15:26 Uhr • 155× gelesen • 0 • 0

Josef und Georg Resch setzen auf neue Manufaktur-Linien im Produktionswerk am Standort Gunskirchen. • Foto: Resch & Frisch • hochgeladen von Margret Rohn

Das Familienunternehmen Resch & Frisch wird in vierter Generation geführt und setzt auf Expansion.

WELS, GUNSKIRCHEN. Im Geschäftsjahr 2018 konnte der Welser Backwarenspezialist Resch & Frisch mit rund 1.700 Mitarbeitern den Umsatz um knapp sieben Prozent auf 152,7 Millionen Euro steigern. Josef Resch läutete mit der Übergabe von zehn Prozent der Anteile am Familienbetrieb an seinen Sohn Georg den Wechsel in die vierte Generation ein. Seit 1. Jänner 2019 ist Georg Resch für die operative Führung des seit 1924 bestehenden Unternehmens zuständig.

Für die kommenden Jahre haben sich Georg Resch und sein Management-Team einiges vorgenommen. So ist für 2019 ein Umsatz von 158,8 Millionen Euro geplant. „Wir setzen weiterhin auf unsere österreichische Rohstoffpolitik mit rund 350 regionalen Landwirten und verstärken unseren Sortimentsbereich ‚Superfood'," so Geschäftsführer Georg Resch.

Vertrieb und Expansion

Die drei Vertriebsbereiche – Gastronomie mit rund 18.000 Kunden in 13 Ländern, Heimzustellservice in Österreich und Deutschland mit etwa 180.000 Haushalten und die 44 Filialen in Oberösterreich und Salzburg – werden zu einer Verkaufseinheit zusammengelegt. Mit 1.000 Mitarbeitern steht der neue Resch & Frisch Sales-Bereich seit Jahresbeginn unter der Leitung der beiden langjährigen Resch & Frisch-Geschäftsführer Kai Peter Höller und Wolfgang Frießnegg. Den gesamten Finanzbereich verantwortet wie bisher Gerhard Leimer.

Zudem läuft mit dem Neu- und Umbau des Produktionswerkes in Gunskirchen um rund 75 Millionen Euro das größte Expansionsprojekt der Firmengeschichte. Die ersten Fertigungslinien mit hohem Handfertigungsanteil sind bereits in Betrieb. 2019 kommen zwei weitere Linien dazu. „Mit diesem Bau und den neuen Manufaktur-Linien können wir unsere Qualitätsphilosophie weiterhin umsetzen", so Josef und Georg Resch. In Gunskirchen ist der neue Sitz der Konzernzentrale, im Endausbau werden hier rund 250 neue Arbeitsplätze entstehen.

https://www.meinbezirk.at/wels-wels-land/c-wirtschaft/resch-und-frisch-baut-aus_a3237657

»OBSERVER«

Wiener Zeitung
Österreichische Tageszeitung seit 1703
Wien, am 05.03.2019, 260x/Jahr, Seite: 29
Druckauflage: 22 000, Größe: 100%, easyAPQ: _
Auftr.: 10800, Clip: 11966873, SB: Resch&Frisch

www.observer.at

Resch & Frisch. Der Backwarenerzeuger Resch & Frisch mit Zentrale in Gunskirchen im Bezirk Wels-Land und rechtlichem Firmensitz in der Stadt Wels hat 2018 seinen Umsatz gegenüber dem Jahr davor um sieben Prozent auf 152,7 Millionen Euro gesteigert. Für heuer sind 158,8 Millionen Euro geplant, teilte das oberösterreichische Unternehmen am Montag in einer Presseaussendung mit. Angaben über den Gewinn werden traditionell nicht gemacht. Die gesamte Belegschaft ist im vergangenen Jahr von 1600 auf 1692 Mitarbeiter gestiegen.

Gratis TT lesen zu Ostern
6 Wochen gratis TT und TT-Ostereier-farben als Geschenk!

Tiroler Tageszeitung

TT-Club Skiwochen
In 14 Skigebieten in Tirol um die Hälfte skifahren!
Infos unter club.tt.com

Resch&Frisch steigerte Umsatz um 7 Prozent auf 152,7 Mio. Euro

Gunskirchen/Wels/Salzburg (APA) - Der oberösterreichische Backwarenerzeuger Resch&Frisch mit Zentrale in Gunskirchen im Bezirk Wels-Land und rechtlichem Firmensitz in der Stadt Wels hat im vergangenen Jahr seinen Umsatz um 7 Prozent auf 152,7 Mio. Euro gesteigert. Für heuer sind 158,8 Mio. Euro geplant. Das gab das Unternehmen am Montag in einer Presseaussendung bekannt. Angaben über den Gewinn werden traditionell nicht gemacht.

Die Firma stellte die Weichen für einen Leitungswechsel in die vierte Generation: Der bisher alleinige Eigentümer Josef Resch hat 10 Prozent der Anteile an seinen Sohn Georg übertragen. Dieser ist seit Jahresbeginn auch für die operative Führung der Firma verantwortlich. Sein Vater will ihm als Berater zur Seite stehen und sich künftig strategischen Aufgaben und möglichen weiteren Expansionsländern widmen.

Resch&Frisch ist in drei Geschäftsbereichen tätig: „Gastro" versorgt 18.000 Kunden in 13 Ländern. Das Heimzustellservice „Back's Zuhause" hat 180.000 Privatkunden in Österreich, 20.000 in Bayern sowie 15.000 in ganz Deutschland über einen Glutenfrei-Onlineshop. Dazu kommt noch der Einzelhandel in aktuell 44 Filialen inklusive zehn mobilen in Oberösterreich und zehn in der Stadt Salzburg mit insgesamt 28.000 Kunden täglich. Zuletzt waren es noch 48 - kleinere, weniger rentable wurden aber geschlossen. Um Synergien besser nutzen zu können wurden die drei Vertriebsbereiche zu einer gesamten Verkaufseinheit zusammengelegt. Die gesamte Belegschaft ist im vergangenen Jahr von 1.600 auf 1.692 Mitarbeiter gestiegen.

https://www.tt.com/ticker/15395170/resch-frisch-steigerte-umsatz-um-7-prozent-auf-152-7-mio-euro

»OBSERVER«

Kronen Zeitung Oberösterreich

Linz, am 05.03.2019, 365x/Jahr, Seite: 25
Druckauflage: 131 498, Größe: 100%, easyAPQ: _
Auftr.: 10800, Clip: 11967376, SB: Resch und Frisch

www.observer.at

Firmenchef übergab Geschäftsführerposten an Sohn Georg

Bei Resch weht frischer Wind

Lange Zeit wollte Josef Resch das Wort Übergabe nicht so wirklich in den Mund nehmen, lief wie ein Duracell-Hase unermüdlich für den Welser Großbäcker auf Hochtouren. Nun ist der Generationswechsel aber eingeläutet: Sohn Georg (32) ist nun der neue Chef.

Er war zuerst Trainee bei Resch & Frisch, später Filialleiter, Bezirks- und Verkaufsverantwortlicher, zog zuletzt zwei Jahre in der Sparte Gastronomie die Fäden: Georg Resch! Seit Jahresbeginn ist der 32-Jährige Geschäftsführer des Welser Großbäckers, der am Standort der ehemaligen Druckerei Schausberger um 75 Millionen Euro nicht nur die neue Konzernzentrale errichtet, sondern auch Teile der Produktion ansiedelt. Die ersten Herstellungsbereiche, deren Schwerpunkt auf Handfertigung liegen, sind bereits in Gunskirchen zu Hause, zwei weitere Manufaktur-Linien kommen heuer noch dazu.

ooe.wirtschaft@kronenzeitung.at

Resch & Frisch betreibt in Oberösterreich 24 Filialen. Mit „Back's Zuhause" werden 215.000 Privatkunden beliefert. In puncto Personal kratzt man an der 1700-Mitarbeiter-Marke: 1692 Beschäftigte zählte die Firma Ende 2018, wo mit 152,7 Millionen Euro ein Rekordumsatz eingefahren wurde.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.Digitale Nutzung gem PDN-Vertrag des VÖZ voez.at.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 05 70602-0).

»OBSERVER«

Bezirksrundschau Wels
Lokalausgabe der Bezirksrundschau Oberösterreich
Wels, am 07.03.2019, Nr: 10, 52x/Jahr, Seite: 53
Druckauflage: 50 954, Größe: 96,06%, easyAPQ: _
Auftr.: 10800, Clip: 11974926, SB: Resch&Frisch

www.observer.at

Resch & Frisch baut aus

Das Familienunternehmen Resch & Frisch geht in die vierte Generation über und setzt auf Expansion.

WELS, GUNSKIRCHEN (mr). Im Geschäftsjahr 2018 konnte der Welser Backwarenspezialist Resch & Frisch mit rund 1.700 Mitarbeitern den Umsatz um knapp sieben Prozent auf 152,7 Millionen Euro steigern. Josef Resch läutete mit der Übergabe von zehn Prozent der Anteile am Familienbetrieb an seinen Sohn Georg den Wechsel in die vierte Generation ein. Seit 1. Jänner 2019 ist Georg Resch für die operative Führung des seit 1924 bestehenden Unternehmens zuständig. Für die kommenden Jahre haben sich Georg Resch und sein Management-Team einiges vorgenommen. So ist für 2019 ein Umsatz von 158,8 Millionen Euro geplant. „Wir setzen weiterhin auf unsere österreichische Rohstoffpolitik mit rund 350 regionalen Landwirten und verstärken unseren Sortimentsbereich ‚Superfood'," so Geschäftsführer Georg Resch.

Vertrieb und Expansion

Die drei Vertriebsbereiche – Gastronomie mit rund 18.000 Kunden in 13 Ländern, Heimzustellservice in Österreich und Deutschland mit etwa 180.000 Haushalten und die 44 Filialen in Oberösterreich und Salzburg – werden zu einer Verkaufseinheit zusammengelegt. Mit 1.000 Mitarbeitern steht der neue Resch & Frisch Sales-Bereich seit Jahresbeginn unter der Leitung der beiden langjährigen Resch & Frisch-Geschäftsführer Kai Peter Höller und Wolfgang Frießnegg. Den gesamten Finanzbereich verantwortet wie bisher Gerhard Leimer. Zudem läuft mit dem Neu- und Umbau des Produktionswerkes in Gunskirchen um rund 75 Millionen Euro das größte Expansionsprojekt der Firmengeschichte. Die ersten Fertigungslinien mit hohem Handfertigungsanteil sind bereits in Betrieb. 2019 kommen zwei weitere Linien dazu. „Mit diesem Bau und den neuen Manufaktur-Linien können wir unsere Qualitätsphilosophie weiterhin umsetzen", so Josef und Georg Resch. In Gunskirchen ist der neue Sitz der Konzernzentrale, im Endausbau werden hier rund 250 neue Arbeitsplätze entstehen.

Josef und Georg Resch setzen auf neue Manufaktur-Linien im Produktionswerk am Standort Gunskirchen. Foto: Resch & Frisch

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/9973).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im März 2019, Nr: 1, 6x/Jahr, Seite: 18,19
Druckauflage: 30 433, Größe: 86,15%, easyAPQ: _
Auftr.: 10800, Clip: 11974129, SB: Resch&Frisch

www.observer.at

audienz
Renate Ortner im Gespräch mit Josef und Georg Resch

Ganz frisch - der neue Resch

Junior Georg sichert Nachfolge

Von Renate Ortner

Im heiß umkämpften Markt schafft es das Traditionsunternehmen Resch&Frisch Erfolge zu bilanzieren und die größte Investition der Firmengeschichte zu tätigen. Im neuen Standort in Gunskirchen entsteht gerade einer der modernsten und flexibelsten Backwarenbetriebe Europas. Ein schöner, wenn auch verantwortungsvoller Start für den Nachfolger Georg Resch.

Prost: Erlauben Sie mir zum Einstieg eine persönliche Frage: Wie geht es Vater und Sohn als Geschäftspartner?
Josef Resch: Es freut mich sehr, dass mein Sohn Georg unseren Familienbetrieb in vierter Generation weiterführen wird. Daher habe ich ihm im letzten Jahr 10 Prozent der Firmenanteile übergeben. Die Aufgaben haben wir uns – denke ich – ganz gut aufgeteilt.
Georg Resch: Für mich ist unsere derzeitige Aufgabenteilung ebenfalls gut gelöst. Ich kümmere mich um die operative Führung des Unternehmens, an strategischen Projekten arbeiten wir gemeinsam.

Ein geschäftlich intensives Jahr liegt hinter und auch noch vor Ihnen. Was hat sich bereits getan und was können wir an Veränderungen bei Resch&Frisch noch erwarten?
Josef Resch: Unsere Wachstumsstrategie bringt mit sich, dass wir dringend mehr Raum und Möglichkeiten für zusätzliche Produktionskapazitäten benötigen. In Gunskirchen entsteht daher gerade ein Backwarenbetrieb, wie es in Europa beinahe keinen zweiten gibt - die größte Investition in unserer Firmengeschichte. Auch die Firmenzentrale ist an den neuen Standort umgezogen. Unser Handwerksbetrieb (noch in meinem Elternhaus) soll Schritt für Schritt nach Gunskirchen übersiedelt werden. Es wird aber noch zwei bis drei Jahre dauern, bis wirklich alle Herstellabteilungen umgezogen sind.

Was bedeutet es für Sie, den Einstieg ins Unternehmen mit diesen enormen Veränderungen zu starten?
Georg Resch: Einerseits heißt das für mich, unsere Familientradition in vierter Generation weiterzuführen, andererseits natürlich auch eine große Herausforderung, der ich mich gerne – gemeinsam mit meiner Führungsmannschaft – stelle. Ich bin ja mittlerweile seit mehreren Jahren im Unternehmen tätig und habe dabei auch unterschiedliche Funktionen in unterschiedlichen Bereichen innegehabt. Start in der Produktion, über das Tiefkühllager bis zur ersten großen Verantwortung als Filialleiter in einer unserer Filialen. Dann war ich Bezirksleiter in Oberösterreich und in weiterer Folge Verkaufsleiter im Einzelhandel. Zuletzt war ich zwei Jahre Geschäftsführer unserer größten Verkaufsdivision „Gastro".

Der legendäre Werbespot der Bäckermeister Anfang der 2000er Jahre hat nicht nur einen enormen Bekanntheitsgrad – er hat auch etwas bewegt. Seit damals ist frisches Gebäck am Tisch eines Gastbetriebes – vom Beisl bis zum Hauben-Restaurant – eine Selbstverständlichkeit. Der Inhalt des Körberls hat sich über die Jahre verändert und der Zeit angepasst. Wie hat Resch&Frisch auf die Veränderungen reagiert?
Georg Resch: Bereits im Jahr 1988 hat sich meine Familie, insbesondere mein Vater, mit ofenfrischem Gebäck zum Zeitpunkt des Verzehrs auseinandergesetzt und so ein Synonym für ofenfrische Backwaren erfunden – das „Resch&Frisch-System". Mittlerweile setzen seit rund 30 Jahren mehr als 18.000 Betriebe aus dreizehn Ländern auf unsere Qualität und auf „Made in Austria". Neben den klassischen Produktbereichen (Brot, Gebäck, Snacks und Mehlspeisen) wird derzeit verstärkt die Produktlinie „Manufaktur"

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im März 2019, Nr: 1, 6x/Jahr, Seite: 18,19
Druckauflage: 30 433, Größe: 86,96%, easyAPQ: _
Auftr.: 10800, Clip: 11974129, SB: Resch&Frisch

www.observer.at

nachgefragt: höchste Qualität, ohne Zusatzstoffe, mit langer Teigführung.

Welche Neuheiten sind für 2019 geplant?
Georg Resch: In diesem Jahr setzen wir vermehrt auf Ernährung in Richtung Superfood und glutenfreie Produkte. Nachvollziehbare Rohstoffe mit österreichischer Herkunft in Kombination mit natürlichem Mehrwert sollen einen neuen Trend in der Ernährung setzen.

Brot und Gebäck werden ja immer vielfältiger – ob mit Chia-Samen, Speckkrustel, Müsli, glutenfei... wohin geht die Brot-Reise?
Josef Resch: Wie gesagt, innovative Produkte sind unser Thema. Jedes unserer neuen Superfood-Produkte leistet einen besonderen Mehrwert für bewusste Ernährung. Wir haben ein Balance-Weckerl mit roten Rüben im Sortiment, das unter anderem zur Aufrechterhaltung des normalen Blutdruckes beiträgt.
Georg Resch: Ungebrochen groß ist die Nachfrage nach unserem Low-Carb-Weckerl - mit weniger Kohlenhydraten und hohem Proteingehalt. Auch die Liebhaber von Süßem kommen nicht zu kurz: Das süße Vollkorn-Kipferl mit Honig, reinem Dinkelmehl und Ziegenmilch gilt als ideales Frühstücksprodukt.

Als einer der größten Arbeitgeber der Region bieten Sie Jobs in vielen Bereichen – welche sind das?
Josef Resch: Von der Produktion über Verkauf und Logistik bis hin zur KFZ- und Gerätetechnik machen wir ja viel selbst und daher sind auch unsere Job-Profile sehr vielfältig. Wir suchen zum Beispiel laufend Verkaufs- und Servicepersonal für unsere Filialen, aber auch Zusteller, Techniker, Bäcker, Hilfskräfte... Integration und multikulturelles Miteinander wird bei uns groß geschrieben – derzeit beschäftigen wir Mitarbeiter aus 46 Nationen.
Georg Resch: Und... wir bilden Lehrlinge in neun unterschiedlichen Berufen aus. Besonderen Bedarf haben wir derzeit an Lehrlingen in den Bereichen: Bäckerei, Konditorei, Einzelhandel und Elektrotechnik. Aber auch Interessierte für die Bereiche Informationstechnologie, Lebensmitteltechnik und E-Commerce sind willkommen. Zudem suchen wir immer wieder Lehrlinge für den Bürobereich und unsere KFZ-Werkstatt. Resch&Frisch ist außerdem bekannt für interne Karriere-Chancen und Entwicklungs-Möglichkeiten. Und für sehr gute Leistungen gibt's den B-Führerschein gratis.

Zum Abschluss erlauben Sie mir eine persönliche Frage: Vater und Sohn – als Familie verbunden, teilen Sie ja auch die Leidenschaft für Brot. Gibt es außerhalb des Berufes etwas, das sie beide verbindet?
Josef Resch: Als „Vollblut-Unternehmer" bleibt meist wenig Zeit für Hobbies. Aber natürlich versuchen wir, so viel Zeit als möglich mit der Familie zu verbringen. Georg hat mich ja mittlerweile zum dreifachen Großvater gemacht.
Georg Resch: Ich denke, verbindend ist auch, dass wir neben der Firma auch mit unseren Familien gerne unsere „Freizeit" genießen.

Vielen Dank für das Gespräch und weiterhin alles Gute für Resch&Frisch und Vater und Sohn.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).