

## Resch & Frisch will Deutschen das Frühstück servieren

**Expansion** – Frühstücksemmerln aus Oberösterreich für deutsche Haushalte: Geht es nach den Vorstellungen des oberösterreichischen Bäckers Resch & Frisch, sollen „bis Ende 2012 ein paar Tausend deutsche Haushalte beliefert werden“, sagt Firmeninhaber Josef Resch.

Resch führt den Familienbetrieb in 4. Generation und beliefert seit 1999 – neben der Gastronomie – auch Haushalte mit tiefgekühlten Backwaren zum Aufbacken. Bisher nur in Österreich, jetzt wird das Heimservice auf Deutschland ausgeweitet. Resch: „In Österreich zählen wir bereits 135.000 Haushalte zu unseren Kunden.“ Damit entfällt bereits ein Viertel des Geschäfts – im Vorjahr hat der Bäcker 92 Millionen Euro umgesetzt – auf den Heimservice. Rund 70 Tiefkühlfahrzeuge liefern die telefonisch oder per Internet bestellten Waren – vom Brot über die Mehlspeis bis hin zur Tiefkühlpizza – „bis ins letzte Tal in Österreich“, so Resch. Für den Aufbau

des deutschen Haushaltsmarktes – ausgehend von Regensburg – geben sich die Welser fünf Jahre Zeit.

Bei der Belieferung von Backwaren an die Gastronomie ist Resch & Frisch die Nummer eins in Österreich. Die Waren werden zu 80 Prozent vorgebacken und dann tiefgekühlt ausgeliefert. Auf der Kundenliste stehen 15.500 Gastronomiekunden in Österreich, Deutschland, Oberitalien und der Schweiz.

**Expansion** Während andere Bäcker sich auf ihre Filialen oder die Belieferung der Lebensmittelketten spezialisiert haben, setzte Resch & Frisch vor mehr als 20 Jahren auf die Auslieferung halbgebackener Ware an die Gastronomie: „Mit dem Tiefkühl-Konzept konnten wir überregional wachsen.“ Die Wirtschaftskrise haben die Welser – die 1000 Mitarbeiter beschäftigen – übrigens in Deutschland viel stärker gespürt als in Österreich. Mit zweistelligen Zuwachsraten wie in den Jahren zuvor hatte es ein jähes Ende. Resch: „Der deutsche Kongresstourismus hat viel stärker gelitten als jener in Österreich. Aber jetzt geht es wieder bergauf.“

Um für ausreichend Nachschub gerüstet zu sein, steckt Resch 30 Millionen Euro in den Ausbau seiner Produktion. Ein Teil der neuen Anlagen geht Anfang 2012 in Betrieb. Zudem backen acht Franchise-Produktionspartner unter der Marke Resch & Frisch.

– Simone Hoepke



RESCH & FRISCH

**Josef Resch:** Der Welser bäckt vor allem für die Gastronomie