

Rekordjahr für Resch&Frisch

Der Welser Backwarenhersteller Resch&Frisch hat seinen Umsatz 2011 von 92 auf 100 Mio. Euro (plus 9 Prozent) gesteigert. Heuer peilt Inhaber und Geschäftsführer Josef Resch 105 Mio. an.

„Auch beim Ergebnis handelt es sich um eine ‚tiefschwarze Zahl‘, die allerdings – bedingt durch gestiegene Rohstoff- und Energiekosten sowie Investitionen – niedriger als im Vorjahr ist“, sagt Resch.

„Beim Umsatz wurde nicht nur erstmals in der Unternehmensgeschichte diese magische Grenze überschritten, sondern das Umsatzziel von 95 Millionen Euro bei Weitem übertroffen“, so Resch.

Größte Investition in der Firmengeschichte

Auch die Mitarbeiterzahl ist auf 1097 Personen (per 31. Dezember 2011) gestiegen, Ende 2010 waren es 970. Durch das Projekt Bonsai, der größten Investition in der Firmengeschichte in der Höhe von 30 Mio. Euro für die Erweiterung der Produktionsstätten in der Uhlandstraße, wird die Zahl der

Beschäftigten noch einmal nach oben schnellen.

Mit rund 60 Prozent den größten Anteil an den Erlösen erwirtschaftet die Gastroschiene. Sie ist aber mit einem Plus von gut 5 Prozent zuletzt am wenigsten gewachsen. Der Heimdienst „Back’s Zuhause“ trägt zwar nur 27 Prozent zum Gesamtumsatz bei, verzeichnete aber mit gut 15 Prozent das größte Plus. Der Einzelhandelsbereich wuchs im knapp zweistelligen Bereich und steuerte etwa 13 Prozent bei.

„Back’s Zuhause“ beliefert aktuell mehr als 140.000 Haushalte in Österreich und hat rund 140 Produkte – Gebäck, Mehlspeisen und Pizza – im Sortiment. Mit der neuen Niederlassung in Regensburg in Bayern setzte Resch&Frisch im Vorjahr in diesem Geschäftsfeld einen Fuß

auf den deutschen Markt. „Auf lange Sicht wollen wir die ganze Bundesrepublik bearbeiten“, sieht der Firmenchef hier noch Potenzial.

Die Geschäftseinheit „Gastro“ beliefert 15.500 Kunden in Österreich, Deutschland, der Schweiz,

Italien, Luxemburg und seit Kurzem auch in Tschechien und der Slowakei. Als Nächstes will das Welser Unternehmen in diesem Bereich Belgien und die Niederlande ins Visier nehmen.

► www.resch-frisch.at ■

