

Partnerdatenbank

Fischer Brot GmbH

Nebingerstraße 5
4020 Linz
Österreich



Tel.: +43 732 666711 0

Web: <http://www.fischer-brot.at>

E-Mail: office@fischer-brot.at

Firmenbeschreibung

Große Geschichten beginnen zumeist mit einer großartigen Idee. Vor genau 62 Jahren hatten Hildegard und Wilhelm Fischer diese mit der Gründung einer Bäckerei in Linz. Es war der Beginn eines zukunftssträchtigen Projektes. Heute ist Fischer Brot einer der führenden österreichischen Anbieter von Brot und Gebäck mit über 350 Mitarbeitern an drei Standorten in Linz, Pichling und Markgrafneusiedl bei Wien.

Vom Semmelkaiser, als der Wilhelm Fischer gerne bezeichnet wurde, bahnte sich das Unternehmen zum unangefochtenen Spezialisten für Kaisersemmeln. Der Inbegriff dafür ist die „Neue Welt des Backens“. Durch die innovative AWRS-Technologie bleiben die Produkte noch länger frisch. Die Kernkompetenz liegt hier in der Herstellung von tiefgekühlten Backwaren. Mit diesen Produkten hat man national und international qualitativen Führungsstatus erobert. Die Produkte sind frischer als frisch. Dabei kommen keinerlei Zusatzstoffe zum Einsatz. Neben dem Führungsanspruch im Segment des Steinofen-Tiefkühlgebäcks ist Fischer Brot Marktführer bei Kaisersemmelbrösel und Kaisersemmelwürfel sowie bei Schnittbrot.

Als Familienbetrieb ist Fischer Brot entscheidend von den Werten der Familie geprägt. Neben höchster Produktqualität gehören dazu Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Unternehmensführung, bestehend aus Hubert Fischer und Stefan Huemer weiß diese Werte in der „Neuen Welt des nachhaltigen Backens“ umzusetzen. Den Erfolg von Fischer Brot macht das gesamte Team aus. Starke Persönlichkeiten mit Raum für die persönliche Entfaltung bieten

genügend Platz für innovative Ideen.

Maßnahmen wie regionaler Rohstoffeinkauf, die ressourcenschonende Produktion auf modernsten Anlagen, Forschung und Entwicklung sowie betriebliche Gesundheitsförderung werden bei Fischer Brot tagtäglich gelebt.

Für die Herstellung der Fischer Brot Produkte, etwa Kaisersemmeln, Sonnenblumen- oder Kürbiskernweckerl, Fitnessweckerl und Kornspitz kommen heimische Rohstoffe zum Einsatz. Wir geben unseren Produkten viel Zeit zur Geschmacksentwicklung und verwenden keine Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Wir bedienen uns modernster Technik um ressourcenschonend zu produzieren. Zum Beispiel kommt ein Teil des verbrauchten Stroms aus der eigenen Photovoltaik-Anlage. Weiters werden durch modernste Verfahren unsere Büroräume durch Wärmerückgewinnung aus der Produktion geheizt.

Mit dem Mitwirken an diversen Forschungsprojekten zur effizienten Nutzung erneuerbarer Energien in der Produktion ist der Traditionsbetrieb aktiv an der Gestaltung einer nachhaltigeren Zukunft beteiligt.

Human Capital Management

Keine Details vorhanden

Lebensmittel-Cluster

Kategorien	Unterkategorien
Back- & Süßwaren	Backwaren Süßwaren