

Resch&Frisch: Mit Innovation und Handwerk in die Zukunft

Resch&Frisch feierte 2024 sein 100-jähriges Bestehen und investiert weiter in Technik, Qualität und Ausbildung. Mit neuen Produkten, einem starken Lehrlingsprogramm und klarer Digitalstrategie zeigt sich der Betrieb zukunftsfit wie nie.



Eigentümer und Geschäftsführer Georg Resch blickt auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2024 zurück, in dem auch das 100-Jahr-Firmenjubiläum gefeiert wurde. © Beigestellt

Der oberösterreichische Familienbetrieb **Resch&Frisch** zählt zu den führenden Bäckereibetrieben des Landes. Inhaber Georg Resch blickt auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2024 zurück, in dem auch das 100-Jahr-Firmenjubiläum gefeiert wurde. Mit rund 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern setzt das Unternehmen

weiterhin konsequent auf Innovation, Digitalisierung und handwerkliche Qualität. Trotz wirtschaftlicher Herausforderungen konnte der Umsatz um rund ein Prozent auf 149 Millionen Euro gesteigert werden.



Resch&Frisch hat eine firmeneigene Lehrlingsbäckerei, in der derzeit rund 40 bis 45 Lehrlinge ausgebildet werden. © Beigestellt



Investitionen in Qualität und Regionalität

Am Standort Gunskirchen – einer der modernsten Bäckereien Europas, entstanden aus einer ehemaligen Kartonagenfabrik – wurden seit 2017 rund 100 Millionen Euro investiert. Hier verbinden sich Automatisierung, Energieeffizienz und handwerkliches Können. Der gesamte Betrieb, einschließlich der Produktionsstätte in Wels, arbeitet mit rund 300 regionalen Landwirtinnen und Landwirten zusammen, die hochwertige Rohstoffe liefern. Jährlich werden Produkte von rund 2.247 Hektar Fläche verarbeitet – darunter 1.944 Hektar Weizen und Roggen, 78 Hektar Gewürze und 73 Hektar Kürbiskerne. Das Mehl stammt aus drei oberösterreichischen Mühlen. Mit dem hauseigenen Qualitätssicherungsprogramm „**Genuss - mit Sicherheit!**“ wird jeder Produktionsschritt vom Saatgut bis zum fertigen Produkt streng kontrolliert, um höchste Qualität und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Technik trifft Handwerk

Trotz der handwerklichen Ausrichtung setzt Resch&Frisch gezielt auf moderne Technologien. So hilft etwa eine Ultraschall-Schneidetechnologie dabei, Ausschuss zu reduzieren. Auch im Jahr 2025 wird weiter investiert: Mehr als eine Million Euro fließen in neue Kühltechnik und Fermentationsräume für langzeitgeführte Teige. Damit können neue Brote und Gebäcksorten effizienter produziert werden – und es entsteht Raum für kreative Entwicklungen.



Neue Brotlinie mit emotionaler Note

Ein Beispiel dafür ist das neue Sortiment „Von Resch“, das auf lange Teigführung setzt. Produktentwickler Bernhard Edlmayr kreierte in Gedenken an den verstorbenen Seniorchef Josef Resch das Weizenmischbrot „Pepi“ mit Roggensauerteig, 24-stündiger Teigführung und doppeltem Backen – für eine besonders aromatische Kruste und saftige Krume. „Wir haben etwa ein halbes Jahr getüftelt, Georg Resch war klarerweise in die Entwicklung involviert“, so Edlmayr.

Auch Familienmitglieder wurden gewürdigt: Das Dinkelbaguette „Marie“ mit 24-stündiger Langzeitführung wurde nach Tochter Marie Therese benannt, „Therese“ ist ein weiteres Dinkelbaguette mit ausgeprägter Kruste und fermentierten Dinkelkörnern. Die Söhne sind Namensgeber für das Dinkel-Wurzelweckerl „Rudi“ und das Weizen-Wurzelweckerl „Karli“. Das nährstoffreiche „Superfood“-Sortiment wird laufend erweitert. Zutaten wie Weizen, Roggen, Dinkel, Gewürze, Kürbiskerne, Honig, rote Linsen, Kichererbsen und Leinsamen werden kombiniert, um Produkte mit zusätzlichem Mehrwert zu schaffen. Müsliweckerl, Keimlingsweckerl oder Sojastangerl richten sich gezielt an ernährungsbewusste Kundinnen und Kunden – mit Erfolg.

Lehre mit Perspektive

Vorgestellt wurden die neuen Produkte in der firmeneigenen Lehrlingsbäckerei, in der derzeit rund 40 bis 45 Lehrlinge ausgebildet werden. „Damit können wir die Ausbildung professioneller gestalten – und wir sehen unsere Lehrlinge als die Sterne der Zukunft“, so Resch. Zehn verschiedene Lehrberufe werden aktuell angeboten, darunter Bäcker, Konditor, Backtechnologe, Lebensmitteltechniker, Einzelhandelskaufmann, Applikationstechniker, Kfz-Mechaniker, Elektrotechniker, IT-Fachkraft und Bürokauffrau/-mann.

Digitalisierung als Zukunftsinvestition

Ein geändertes Konsumverhalten und steigende Kosten erfordern laufend Effizienzmaßnahmen. Um interne Abläufe weiter zu optimieren, investiert Resch&Frisch bis 2027 rund

sechs Millionen Euro in ein maßgeschneidertes ERP-System. Damit sollen Geschäftsprozesse automatisiert und transparenter werden, um noch gezielter auf Kundenbedürfnisse eingehen zu können. Ein ERP-System (Enterprise Resource Planning System) vereint verschiedene betriebliche Bereiche – von Einkauf über Produktion bis zur Logistik – in einer zentralen Softwarelösung und schafft so Überblick und Effizienz.

Auch das interne Qualitätssystem wurde zuletzt um Nachhaltigkeitsindikatoren erweitert. Mit Blick auf den technologischen Wandel meint Georg Resch: „Ich gehe davon aus, dass sich mit KI noch viel tun wird – etwa bei Effizienzsteigerungen, im Marketing und bei der Erschließung neuer Absatzkanäle.“

Vielfältige Vertriebskanäle

Mit dem erfolgreichen Heimback-Programm „**Back's zuhause**“ erreicht Resch&Frisch mittlerweile rund 135.000 Kundinnen und Kunden in ganz Österreich und Bayern. Die tiefgekühlten Backwaren, die im eigens entwickelten Mini-Backofen zubereitet werden können, ermöglichen frisches Gebäck nach Bedarf. Im **Gastronomiebereich** beliefert das Unternehmen über 14.700 Betriebe in Österreich, Deutschland und Südtirol – vom Hotel über das Restaurant bis zum Campingplatz. Zur Auswahl stehen 205 verschiedene Produkte, die individuell kombinierbar sind.

Auch Krankenhäuser, Kantinen und Seniorenheime werden an sieben Tagen pro Woche beliefert. Ergänzt wird das Angebot durch eigene Filialen im „**Liebesbrot**“-Format, die neben Brot und Gebäck auch Kuchen, Mittagsmenüs und Kaffeespezialitäten anbieten. Für besonders eilige Kundinnen und Kunden gibt es das Snack- und Take-away-Konzept „Liebesbrot & Co“ an sieben Bahnhöfen und am Flughafen Salzburg.

Nachhaltigkeit braucht gute Rahmenbedingungen

Für Resch&Frisch sind eine starke Mitarbeiterbindung, fundierte Weiterbildung, der etablierte Drei-Schicht-Betrieb und die hohe Anpassungsfähigkeit an veränderte Marktbedingungen zentrale Säulen des Unternehmenserfolgs. Die Kombination aus Tradition, Technologie und Teamgeist macht Resch&Frisch zu einem Vorzeigebetrieb der Branche.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at