

Willkommen

IN DER WELT VON RESCH&FRISCH



— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

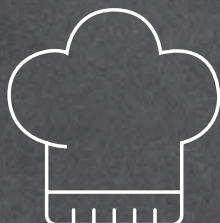
AM LIEBSTEN IMMER

BÄCKEREI FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND GROSSVERBRAUCHER

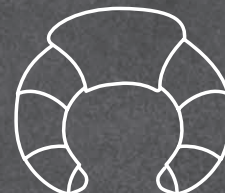
OFENFRISCHER GENUSS FÜR IHRE GÄSTE



AUSGEZEICHNETE
PRODUKTQUALITÄT



TRADITION &
HANDWERK



BREITGEFÄCHERTES
ANGEBOT

Als österreichisches Familienunternehmen ist es uns besonders wichtig, regionale Rohstoffe für bestes Brot und Gebäck zu verwenden und dafür sind wir mit dem AMA-Gütesiegel* ausgezeichnet. Wir setzen bei Resch&Frisch in Sachen Rohstoffpolitik auf heimische Rohstoffe von 350 österreichischen Bauern. So wachsen unser Weizen, Roggen und Dinkel beispielsweise in Ober- und Niederösterreich. Unser internes Qualitätssicherungsprogramm garantiert einen transparenten, kontrollierten und nachvollziehbaren Produktionskreislauf – **#Ehrenwort.**

*AMA-Gütesiegel bezieht sich auf unser Brot & Gebäck Sortiment.



Regional & Ehrlich

DAS RESCH&FRISCH EHRENWORT KOMBINIERT DIE
GRUNDPFEILER UNSERER QUALITÄTSGARANTIE –
DENN BESTE PRODUKTE ENTSTEHEN NUR,
WENN ALLE ZUTATEN STIMMEN.

MEHR UNTER
www.resch-frisch.com/ehrenwort



GROSSE AUSWAHL

KEINE KONSERVIERUNGSTOFFE



Ofenfrisches Gebäck

Bestes Gebäck in verschiedenen Größen rund um die Uhr wie frisch aus der Backstube genießen



Ofenfrisches Brot & Baguette

Köstliches Brot und Baguette für höchsten Genuss – immer frisch auf den Tisch



Süße Vielfalt

Süße Köstlichkeiten für Genießer – große Auswahl für perfekten Genuss



Herzhafter Genuss

Pikante Snacks einfach und schnell fertig backen – die perfekte Ergänzung für jede Speisekarte



Saisonales Sortiment

Fasching, Ostern, Weihnachten & Co. – mit noch mehr Vielfalt für jeden Anlass perfekt gerüstet

Unsere Produkte sind zu 80% vorgebacken und schonend durch Tiefkühlung haltbar gemacht. So können sie in wenigen Minuten fertig gebacken und ofenfrisch serviert werden. (Pizza- und Flammkuchenprodukte sind auf Frischteigbasis.)

WIR VERBINDEN

ERNÄHRUNG MIT INNOVATION

Ernährung mit Mehrwert

- ✓ Mit Ernährungsexperten entwickelt
- ✓ Superfood-Rohstoffe aus der Region
- ✓ Voller Genuss mit gutem Gewissen



Unverträglichkeit? Kein Problem!

- ✓ Laktoseintoleranz
- ✓ Glutenunverträglichkeit
- ✓ Breites Sortiment an geeigneten Produkten



Palmölfreies Brot und Gebäck

- ✓ Palmölfrei seit 2018
- ✓ Neue palmölfreie Rezepturen
- ✓ Gut für die Menschen & gut für die Umwelt



Unsere Ernährungsexpertin

Andrea ist unsere Resch&Frisch Ernährungsexpertin und Diätologin. Auf unserem Blog gibt Andrea immer wieder hilfreiche Informationen rund um Food Trends aller Art, besondere Ernährungsbedürfnisse, Unverträglichkeiten & Co. Bei Fragen zu unseren Produkten, Zutaten, Allergenen oder sonstigen speziellen Ernährungsthemen steht sie mit ihrem Fachwissen gerne mit Rat & Tat zur Seite.

gleich
reinklicken



PASST PERFEKT ZU IHREN BEDÜRFNISSEN

UNSER SORTIMENT



Ofenfrischer Genuss rund um die Uhr!

- ✓ Minutenschnell fertig gebacken
- ✓ Verschiedene Größen
- ✓ Bedarfsgerechte Mengen
- ✓ Köstliche Produktvielfalt

DIE RICHTIGE GRÖSSE
FÜR JEDEN EINSATZBEREICH



Jausen 70 g

- ✓ Extra groß
- ✓ Ideal zum Füllen



Midi 40 g

- ✓ Kleinere Portionsgröße
- ✓ Wareneinsparnis bei Backwaren und bei den Auflagen



Klassisch 60 g

- ✓ Traditionelle Größe
- ✓ Ideal zum Belegen
- ✓ Viele attraktive Sorten



Jour 25 g

- ✓ Klein und fein
- ✓ Exquisite Optik
- ✓ Ein besonders exklusives Genusserlebnis



ALLE VORTEILE IM ÜBERBLICK

SO FUNKTIONIERT'S



Resch&Frisch System

- ✓ Genuss wie frisch aus der Backstube
- ✓ Rund um die Uhr ofenfrische Backwaren
- ✓ Vielfältiges Sortiment für jeden Anlass

Resch&Frisch Ansprechpartner

- ✓ Persönliche Beratung, jederzeit für Sie erreichbar
- ✓ Unterstützung bei Bedarfs- und Mengenplanung
- ✓ Tipps zu Verkaufsförderung und Produktpräsentation



Resch&Frisch Bestellservice

- ✓ Wöchentliche telefonische Bestellaufnahme
- ✓ Information über Produktneuheiten und Angebote
- ✓ Persönlich auf Sie abgestimmt

Resch&Frisch Spezialgeräte

- ✓ Spezial-Tiefkühlschränke für optimale Lagerung
- ✓ Spezial-Öfen für punktgenaue Backergebnisse
- ✓ Keine Investitionskosten, Wartung & Reparatur





Kostenlose **Lieferung**

- ✓ Einmal wöchentlich, ganz nach Ihrem Bedarf
- ✓ Auf Wunsch bis in den Tiefkühlschrank
- ✓ Fixe Liefertage für einfache Planung



Tradition & **Innovation**

- ✓ Traditioneller Bäckereihandwerksbetrieb seit 1924
- ✓ Regionale Rohstoffe aus Österreich
- ✓ Produktneuheiten und Innovationen im Fokus



Bedarfsgerechte **Mengenoptimierung**

- ✓ Optimierung der Mengenplanung & Kostenkalkulation
- ✓ Individuelle Bestell- und Lieferintervalle
- ✓ Schluss mit Überschusswaren und Retouren



Verkaufsförderung & **Produktpräsentation**

- ✓ Zubehör für appetitliche Backwarenpräsentation
- ✓ Speisekarte, Tischaufsteller & Co. individuell angepasst
- ✓ Ihr Ansprechpartner berät Sie gerne



OHNE INVESTITIONS- ODER ANSCHAFFUNGSKOSTEN

HOCHWERTIGE SPEZIALGERÄTE

- ✓ Ofenfrische Produkte rund um die Uhr in Minutenschnelle verfügbar
- ✓ Konstant perfekte Backergebnisse
- ✓ Optimale Lagerung
- ✓ Keine Investitionskosten

gleich
reinklicken



Mehr Informationen zu
unseren Spezialgeräten
auf unserem BLOG



Die original

Resch&Frisch-Spezialgeräte

Die Resch&Frisch-Spezialöfen und Tiefkühlschränke wurden von unseren Technikern entwickelt, um die Bedürfnisse unserer Kunden optimal zu erfüllen.



Pizzaofen

B: 52 cm | H: 25,5 cm | T: 39,6 cm



Ofen HLD3E

B: 60 cm | H: 40 cm | T: 56 cm
Fassungsvermögen: ca. 30 Stk. Midi-Kaisersemmel



Ofen EBO

B: 59,5 cm | H: 40,5 cm | T: 56 cm
Fassungsvermögen: ca. 30 Stk. Midi-Kaisersemmel



Ofen EBO XL

B: 78 cm | H: 88 cm | T: 69 cm
Fassungsvermögen: ca. 150 Stk. Midi-Kaisersemmel



Tiefkühlschrank GS 2313

B: 59,7 cm | H: 130 cm | T: 62,5 cm
Fassungsvermögen: ca. 350 Stk. Midi-Kaisersemmel



Tiefkühlschrank GS 3713

B: 60 cm | H: 194 cm | T: 63 cm
Fassungsvermögen: ca. 560 Stk. Midi-Kaisersemmel



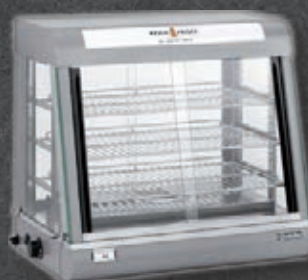
Kühlvitrine 78 I

B: 42,5 cm | H: 96 cm | T: 38 cm
4 Etagen



Warmhaltevitrine groß

B: 90 cm | H: 59 cm | T: 48 cm



Warmhaltevitrine klein

B: 66 cm | H: 65,5 cm | T: 43,7 cm



Kühlvitrine 58 I

B: 42,5 cm | H: 80,5 cm | T: 38 cm
3 Etagen

RICHTIG IN SZENE GESETZT

WIRKUNGSVOLLE VERKAUFSFÖRDERUNG

Wir unterstützen Sie bei der Inszenierung
der Produkte & beim Verkauf





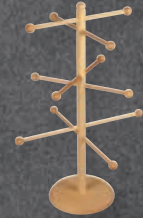
3010056
Gebäckpräsentation
eckig groß



3010055
Gebäckpräsentation
eckig klein



3010008
Breznständer klein
Höhe 32 cm



3010007
Breznständer groß
Höhe 60 cm



3010062
Croissantpräsentation
42 x 30 x 7 cm



3010001
Resch&Frisch Stoffserviette
50 x 50 cm



3010059
Resch&Frisch Stoffkörperl
grau-beige 12,5 cm



3010060
Resch&Frisch Stoffkörperl
grau-beige 15 cm



3010012
Pizzateller rund
Porzellan, weiß, Ø 32 cm



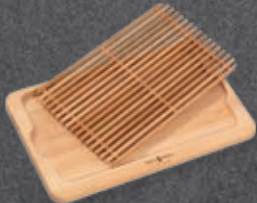
3010014
Baguetteteller
Porzellan, weiß, 31 x 17 cm



3010017
Flammkuchenbrett rund
mit Logo, Ø 32 cm



3010053
Flammkuchenbrett eckig
mit Logo, 27 x 34,5 cm



3020020
Brotchneidebrett
55 x 32 cm, mit Krümeltrasse



3020029
Baguetteschneidebrett
45 x 20 cm



3020008
Ofenhandschuh grau
100 % Baumwolle



3020005
Brotmesser
Klingenlänge: 20 cm



Plexi-Tischaufsteller A4
Für A4-Format (21 x 29,7 cm)



Plexi-Tischaufsteller A6
Für A6-Format (10,5 x 14,8 cm)



Einleger für Speisekarte
Für A5/A4-Format

WAS UNSERE KUNDEN SAGEN

REFERENZEN



„Der Anspruch unserer Gäste ist sehr hoch, deshalb bin ich froh, dass ich mit Resch&Frisch einen zuverlässigen Partner an meiner Seite weiß. Das Traditionsunternehmen punktet mit Vielfalt und unschlagbarer Qualität!“

Roland Rangger, Executive Chef

**Dachsteinkönig -
Familux Resort,
Gosau**

„Unseren anspruchsvollen Kunden wollen wir nur das Beste bieten: zum Beispiel das Pizza- und Flammkuchen-Sortiment von Resch&Frisch.“

Tim und Sven Behrens,
Geschäftsführer

**Bühne 16,
Kampen**



„Wir schätzen die enge und persönliche Betreuung durch den Außendienstmitarbeiter sehr, dadurch können wir unseren Gästen abwechslungsreiche und qualitativ hochwertige Produkte anbieten.“

Malek Najdi,
Betriebsleiter

**Hotel & Gaststätte
zum Erdinger Weißbräu,
München**



VON DEN FELDERN UNSERER BAUERN FRISCH ZU IHNEN



REGIONAL & EHRlich

350 Bauern arbeiten
für unser tägliches
Brot



BEWAHREN & BELEBEN

Wir backen mit
Hand & Herz. Keine
Konservierungsstoffe:
schonend durch
Tiefkühlung
haltbar gemacht

TRADITION & HANDWERK

Wir sind Resch&Frisch,
ein Familienunterneh-
men mit Teamgeist.
Echtes Bäcker- und
Konditorhandwerk mit
Tradition seit 1924



VERANTWORTUNG & VERPFLICHTUNG

Gemeinsam nachhaltig und
verantwortungsvoll in die Zukunft



ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

Mehr als nur Gebäck –
wir verbinden Ernährung
mit Innovation



Das Resch&Frisch Ehrenwort
kombiniert die Grundpfeiler der
Resch&Frisch Qualitätsgarantie
- denn beste Produkte entstehen
nur, wenn alle Zutaten stimmen.
#Ehrenwort

Street- FOOD

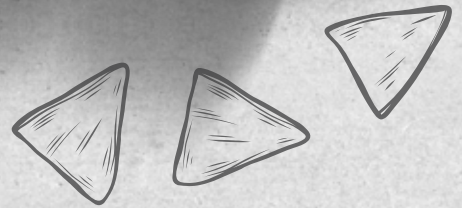
Burger, Bosna oder Baguette – hier gibt's die perfekte Basis für köstliche Streetfood Kreationen. Ausgefallene Rezeptideen gesucht? Auf unserem Blog präsentieren wir immer wieder neue Inspirationen.

Gleich
reinklicken!



Ciabatta
„Avocado Surprise“

Ciabatta
„Pulled Duck“



IMMER UP-TO-DATE
**IDEEN &
INSPIRATIONEN**

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN
EXKLUSIVEN INHALTEN:

- ✓ Erkunden Sie unsere Website
- ✓ Melden Sie sich zu unserem Newsletter an
- ✓ Entdecken Sie unseren neuen Blog

ZENTRALE ÖSTERREICH:

Schloßstraße 15 | A-4600 Wels
Telefon: +43 (0)7242.2005-55



ZENTRALE DEUTSCHLAND:

Römerstraße 15a | D-85661 Forstinning
Telefon: +49 (0)8121.25478-55

Ihre zuständige Vertriebsniederlassung finden Sie
ganz einfach auf www.resch-frisch.com/gastronomie

Resche News per E-Mail:
www.resch-frisch.com/gastroneewsletter

kundenserviceB2B@resch-frisch.com
www.resch-frisch.com/gastronomie

 [reschundfrisch](https://www.facebook.com/reschundfrisch)
 [reschundfrisch](https://www.instagram.com/reschundfrisch) | [#reschundfrisch](https://www.instagram.com/reschundfrisch)

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER