

Produktion und Büro

Dennliweg 21Langenthal
4900

Schweiz

Tel 062 923 85 80

E-Mail office@felberbeck.ch



PRODUKTION UND BÜRO

Produktion und Büro

Dennliweg 21 Langenthal
4900

Telefon: 062 923 85 80
E-Mail: office@felberbeck.ch
Web: www.felberbeck.ch

- [Lageplan](#)
- [Kontaktformular](#)
- [Die Produktion](#)
- [Bilder](#)

Lageplan

Produktion und Büro Dennliweg 21 4900 Langenthal CH 47.2028463 7.7786626 **Telefon** 062 923 85 80 **E-Mail** office@felberbeck.ch

- [Route berechnen](#)

Kontaktformular

Ihre Daten

Organisation	Anrede*
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Frau <input type="checkbox"/> Herr
Titel	Vorname*
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Nachname*	Adresse*
<input type="text"/>	<input type="text"/>
PLZ*	Ort*
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Telefon*	
<input type="text"/>	
Fax	E-Mail*
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Ihre Mitteilung

Betreff
<input type="text"/>
Mitteilung

Bitte senden Sie mir eine Kopie der Nachricht.

Antispam Check

7 + 5=*

[Formular versenden](#)

[Formular zurücksetzen](#)

Die Produktion

TRADITIONELLES HANDWERK AUS DER BACKSTUBE

1987 übernahmen Irène und Pius Riechsteiner die Bäckerei Felber in Langenthal. Inzwischen ist die Bäckerei Felber AG in drei Kantonen (BE, SO, AG) mit zehn Filialen, sieben davon mit Café/Restaurant, vertreten. 2003 verlagerten Riechsteiners ihre Produktion von der Langenthaler Bäckerei in die heutige, um einiges grössere Produktionsstätte, die sich auch in Langenthal befindet. Auf 1100 m² werden nicht nur für die Filialen, sondern auch für Private und für Kantinen Gebäck und Süssigkeiten hergestellt sowie Tiefkühlware produziert.

Für einen Produktionsbetrieb in dieser Grösse erscheint die Bezeichnung «Backstube» etwas nostalgisch; doch in der Herstellung wird nach wie vor grossen Wert auf traditionelles Bäckerhandwerk gelegt. In einem Zweischichtbetrieb kreieren Bäcker, Konditoren und Confiseure kulinarische Köstlichkeiten. Die Produkte werden durchwegs selbst hergestellt. Um den Kunden möglichst ofenfrischen Genuss anbieten zu können, werden z.B. die Gipfeli als Teiglinge in die Läden geliefert und dort knusperfrisch ausgebacken. Es werden keine Backhilfsmittel verwendet. Seit Frühling 2010 wird auf Zusatzstoffe in Lebensmitteln (E-Nummern) vollständig verzichtet und damit einem zunehmenden Kundenbedürfnis entsprochen.

Seit 1. Juni 2018 hat die nächste Generation die Führung der Felber AG übernommen: Irène und Pius Riechsteiner übergaben nach 30 Jahren den Familienbetrieb ihren Kindern Sandra, Barbara und Pirmin Riechsteiner. Heute beschäftigt das Familienunternehmen rund 170 Mitarbeitende. Handwerkliche Tradition verwoben mit Bäckerleidenschaft und gelebter Firmenkultur zählen zu den wichtigsten Erfolgsrezepten.

Die Verwaltung der Firma befindet sich ebenfalls im «Dennli».

Das riesige Sortiment mit scheinbar unerschöpflichen Ideen für neue Kreationen, ist eines der Markenzeichen des innovativen Unternehmens. So waren beim Felber-Beck beispielsweise vor und während den Aufführungen des «Linksmähders » (Madiswiler Sage) eigens kreierte Spezialitäten erhältlich: Der «Vreneli-Taler», «Ueli-Brot» und das «Grossmatt-Chuechli».

Der Wiedererkennungsfaktor, die Kundenzufriedenheit und die regionale Verankerung sind der Firma wichtig. Nach Möglichkeit werden regionale Betriebe als Lieferanten berücksichtigt; beispielsweise liefert die Mühle Aeschlimann Lotzwil jährlich 100% des benötigten Mehls.



Bilder