



Felber AG

Firmenportrait





UNSERE GESCHICHTE

... BIS JETZT

1987 übernahmen Irène und Pius Riechsteiner die Bäckerei Felber in Langenthal. Mittlerweile sind wir in drei Kantonen (BE, SO, AG) mit elf Filialen, sechs davon mit Café/Restaurant, vertreten. In unserer Produktionsstätte in Langenthal wird auf 1100 m² nicht nur für die eigenen Filialen, sondern auch für Grosskunden sowie Private ausgezeichnete Backwaren und Patisserie hergestellt sowie Tiefkühlware produziert. Im Jahr 2018 übergaben Irène und Pius Riechsteiner die Führung des Familienbetriebs an ihre Tochter Sandra Lüthi-Riechsteiner. Heute beschäftigen wir als Familienunternehmen rund 160 Mitarbeitende und dürfen Grosskunden wie Landi TopShop, Volg, Gesundheitseinrichtungen und Restaurants mit Backwaren aller Art beliefern.

WIR SCHAFFEN GENUSS

«Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.» Was bereits Johann Wolfgang von Goethe wusste, motiviert uns jeden Tag aufs Neue zu Höchstleistungen.



PROFESSIONELLES HANDWERK

Wertvolles, während mehr als 30 Jahren gesammeltes und an die nächste Generation überliefertes Fachwissen, traditionelles Bäcker-Konditor-Handwerk sowie die Kundenbedürfnisse von heute finden bei Felber in idealer Weise zueinander.



INNOVATIVES FAMILIENUNTERNEHMEN

Der Mittelpunkt unseres Schaffens ist der Mensch, dessen Bedürfnisse wir erkennen und den wir gerne durch Ausserordentliches begeistern. Als moderner Familienbetrieb verbinden wir das traditionelle Bäcker-Konditor-Handwerk mit Innovation und überraschen sowie überzeugen unsere Kunden täglich mit einzigartigen Angeboten / Dienstleistungen.



REGIONALE QUALITÄT, DIE SCHMECKT

Hervorragende Qualität ist unser Anspruch – nur mit den besten Rohstoffen können wir diese erzielen. Durch die Berücksichtigung regionaler Rohstoffe, die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und Lieferanten zeigen wir die Verbundenheit zu unserem Land, unserer Region und unseren Kunden.



NACHHALTIG GUT

Wir schützen, was uns wichtig ist: Kostbare Lebensmittel, die wir mit viel Herzblut produzieren! Als Mitglied von United Against Waste verfolgen wir das Vereinsziel, den Lebensmittelabfall in der Branche zu halbieren. Wir sehen uns verpflichtet, nicht nur beim Umgang mit Nahrungsmittel sondern auch bei deren Verpackung vermehrt nachhaltige Lösungen zu finden, damit Zeichen zu setzen und unsere Umwelt zu schonen.

Handwerkliche Tradition
 verwoben mit innovativer
 Bäcker-Konditor-Leidenschaft
 sowie Begeisterung für
 regionale Rohstoffe
 zählen zu den wichtigsten
 Erfolgsrezepten unseres
 Familienunternehmens.



VIELSEITIGES SORTIMENT

Unser Angebot ist so vielfältig wie unsere Kundschaft. Neben Brot- und Backwaren, beliefern wir unsere Kunden mit Teiglingen, frischen Sandwiches, knackigen Salaten und Feinem aus der Patisserie. Zudem verfügen wir über eine grosse Auswahl an herzhaften, warmen Snacks, die «Take-Away» zum Genuss machen.

INDIVIDUELLE KUNDENWÜNSCHE

Kein Kunde ist wie der andere – und darauf sind wir vorbereitet! Langjährige Erfahrung kombiniert mit modernster Infrastruktur erlaubt es uns, nahezu jeden Kundenwunsch erfüllen zu können. Soll es ein herzhafter Snack sein, der exklusiv an Ihren Standorten erhältlich ist? Oder Süsses mit Ihrem Logo, das bei Ihrer Kundschaft einen unvergesslichen Nachgeschmack hinterlässt? Gerne erarbeiten wir mit Ihnen gemeinsam individuelle Möglichkeiten.

REGIONALE VERBUNDENHEIT

Als Schweizer Familienunternehmen liegen uns besonders Schweizer Produzenten und regionale Anbieter am Herzen. Wir achten stets darauf, Rohstoffe aus der Schweiz zu beziehen und nur in unvermeidbaren Ausnahmefällen auf Alternativen zurückzugreifen. Nur mit den besten Rohstoffen können wir gleichbleibende, hohe Qualitätsstandards erzielen. So beziehen wir das Mehl unter anderem von der Aeschlimann Mühle in Lotzwil, wo ausschliesslich zertifiziertes Suisse Garantie Getreide aus den besten schweizerischen Anbaugebieten verarbeitet wird. Die Dorfchäsi Aarwangen oder die Metzgerei Haas sind weitere Partner aus der Region, die uns mit Milchprodukten sowie Fleisch- und Wurstwaren versorgen.

Neben unseren Kunden durften wir auch schon mehrfach die Fachexperten der Swiss Bakery Trophy von unserem Handwerk überzeugen. Unser feiner Butterzopf wurde mit Bronze ausgezeichnet, Silber gab es für das aromatische Kartoffel-Baumnessbrot.



UNSER ANGEBOT ENTSPRICHT
 IHREM GESCHMACK?

Dann freuen wir uns über
 Ihren Anruf oder eine E-Mail:

Tel. 062 923 85 80
 office@felberbeck.ch

Felber AG
 Dennliweg 21
 CH-4900 Langenthal

www.felberbeck.ch