

## Produktion und Büro

Dennliweg 21  
4900 Langenthal  
Schweiz  
Tel 062 923 85 80  
E-Mail office@felberbeck.ch



# ÜBER UNS

## Erfolgsrezept: Tradition und Innovation

Pius Riechsteiner begeisterte sich bereits in seiner frühen Jugend für das Bäckerhandwerk und träumte schon damals davon, eines Tages seine eigene Bäckerei zu eröffnen. Nachdem er jahrzehntelang Erfahrung gesammelt hatte, erfüllte er sich schliesslich gemeinsam mit seiner Familie seinen grossen Wunsch: 1987 übernahm Familie Riechsteiner die Bäckerei Felber in Langenthal und führte den Traditionsbetrieb fort. Neben einem stetigen Ausbau der Produktionsstätte, folgte die Eröffnung weiterer Filialen und das Felber-Team durfte kontinuierlich wachsen.

Mittlerweile ist die Bäckerei Felber in drei Kantonen (BE, SO, AG) mit elf Filialen vertreten, sechs davon mit Café/Restaurant. In der Produktion in Langenthal werden nicht nur für die eigenen Filialen, sondern auch für Grosskunden und Privatpersonen ausgezeichnete Backwaren und Patisserie hergestellt sowie Tiefkühlware produziert. Seit 2018 wird der Familienbetrieb Schritt für Schritt an die nächste Generation übergeben und erfolgreich von Sandra Lüthi-Riechsteiner geführt. Heute freuen wir uns über eine Teamgrösse von 160 Mitarbeitenden und dürfen regelmässig Grosskunden wie Landi TopShop, Volg, Gesundheitseinrichtungen und Restaurants mit Backwaren aller Art beliefern.

## Herstellung & Rohstoffe

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

### Professionelles Handwerk

Mit viel handwerklichem Geschick und grosser Freude an hausgemachten Produkten, setzen sich unsere erfahrenen Bäcker, Konditoren und Confiseure täglich für die Gaumenfreuden unserer Kundschaft ein. Dabei finden wertvolles, während mehr als 30 Jahren gesammeltes und an die nächste Generation überliefertes Fachwissen sowie die Kundenbedürfnisse von heute in idealer Weise zueinander.

### Regionale Qualität, die schmeckt

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.

### Ausgezeichnete Backwaren

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

### Nachhaltig gut

Wir schützen, was uns wichtig ist: Kostbare Lebensmittel, die wir mit viel Herzblut produzieren. Als Mitglied von «United Against Waste» und «Too Good To Go» setzen wir uns aktiv gegen die

Überproduktion von Lebensmitteln und gegen die Verschwendung wertvoller Ressourcen ein. Wir sehen uns verpflichtet, nicht nur beim Umgang mit Nahrungsmitteln sondern auch bei deren Verpackung vermehrt nachhaltige Lösungen einzusetzen, die unsere Umwelt schonen.

**[Hier geht's zum Firmenportrait \(PDF\)...](#)**

