

100  
JAHRE

GENUSSVOLL IN DEN  
**GASTRO-  
HERBST**



HERBST 2024

— SEIT 1924 —

**RESCH & FRISCH**

AM LIEBSTEN IMMER

# DIE GASTRO MUST-HAVES IM HERBST

## UNVERZICHTBARE HIGHLIGHTS

Aufgebrezelt und gekommen, um zu bleiben! Die Brez'n ist im Herbst einfach ein absolutes Must-Have und begeistert Jung und Alt. Für die Gastro in jedem Bereich einsetzbar, wird sie zum Erfolgstreiber.



Mehr erfahren



### BUFFET

Perfekt geplant



### À LA CARTE

Schnell & einfach



### TO GO

Unkompliziert & effektiv

## HERBST HIGHLIGHT FÜR JEDEN EINSATZBEREICH

Ofenfrische Brez'n in wenigen Minuten!  
So schnell servierst du Genuss & sparst wertvolle Ressourcen.

- ✓ Lange Standzeit der Produkte
- ✓ Schnell auf Auslastungsspitzen reagieren
- ✓ Foodwaste reduzieren

🍃🌱  
1013068  
**Laugnbrez'n**  
35 Stück à 68 g /  
großer Karton  
3 min fertig backen\*

🍃🌱  
1013070  
**Jausnbrez'n**  
25 Stück à 100 g /  
großer Karton  
3 min fertig backen\*

🍃🌱  
1013009  
**Riesnbrez'n**  
16 Stück à 140 g /  
großer Karton  
5 min fertig backen\*

🌱  
1013062  
**Käse-Riesnbrez'n**  
16 Stück à 150 g /  
großer Karton  
5 min fertig backen\*

Wir haben den  
passenden Brez'inländer



Speisenbegleitung  
leicht gemacht



# GASTRONOMIE LEICHT GEMACHT

## SAISONALE HIGHLIGHTS

Produkthighlights und ein Service der entlastet. Auch im Herbst gibt's einmal mehr Backwaren von salzig bis süß, die deine Gäste begeistern und deinen Betrieb beleben.

# SÜSSER HERBSTGENUSS KUCHEN DER SAISON

Individuell portionierbar, schnell zubereitet und perfekt um als Dessert veredelt zu werden.

1042034  
**Zwetschkenkuchen**  
6 Streifen à 810 g / kleiner Karton  
6 min fertig backen\* (vorher 2 Std. auftauen)  
Fruchtiger Kuchengenuss mit Zwetschken und Butterstreuseln

Erhältlich bis 29.11.2024



4 Stk.	5 Stk.	6 Stk.	7 Stk.	8 Stk.

**EINFACH PRAKTISCH:  
KUCHENSTREIFEN FÜR  
PORTIONEN GANZ NACH BEDARF**

✓ Optimale Portionsgröße

✓ Kein Mehraufwand für die Küche

✓ Schnell & effizient



# WINTER- GASTRONOMIE LEICHT GEMACHT

## EYE-CATCHER DER SAISON

Kleine Desserts und süße Köstlichkeiten sind wichtiger denn je und mit unserem Angebot servierst du im Handumdrehen eine beliebte Vielfalt, die ihresgleichen sucht.



**JETZT  
VORBESTELLEN  
AB SEPTEMBER**

1040035

### **Klassische Keksvariation**

6 Pkg. à 550 g / kleiner Karton  
30 min auftauen lassen

Feine Vanillekipferl, Linzer Augen, köstliches Spritz- und Dottergebäck und Florentiner – palmölfrei

Erhältlich 30.09. - 31.12.2024

1040201

### **Exklusive Keksvariation**

6 Pkg. à 750 g / kleiner Karton  
30 min auftauen lassen

Feine Nussecken und Nussmakronen, würzige Zimsterne, Orangentaler und zarte Eisenbahner – palmölfrei

Erhältlich 30.09. - 31.12.2024



ganzjährig  
erhältlich



Ⓛ

1070226  OATS-AT004-068

### **Glutenfrei-Teegebäck**

6 Pkg. à 480 g / kleiner Karton  
30 min auftauen lassen

Süße Variation aus handgefertigten Linzer Augen, Linzer Kipferln hell & dunkel, Dotterstangerln, Nusstalern und Hafer-Vollkornkekse



# PRODUKT - HIGHLIGHTS IM WINTER

## SÜSSE UMSATZBRINGER

Ergänzung fürs süße Buffet, Kuchen zum Kaffee, kreative Dessertidee oder Süßes To Go – bei uns gibt es die passende Auswahl für jedes Gastronomiekonzept. Flexible Mengenplanung, optimaler Wareneinsatz und einfaches Handling inklusive.

# KUCHEN, KEKSE & CO

Jetzt rechtzeitig vorbereiten: Speisekarte saisonal anpassen und Gäste begeistern. Die Wintersaison wird garantiert ein Genuss.

## DEINE VORTEILE:

- ✓ Individuell portionierbar
- ✓ Einfach wirkungsvoll veredeln
- ✓ Einfache Mengen- und Kostenplanung
- ✓ Mehr Auswahl in das eigene Angebot bringen

COMING  
SOON  
WINTERLICHE  
KUCHEN

*Kuchenvariation für  
mehr Abwechslung*



## WEIHNACHTSKEKSE DIE BEGEISTERN:

- ✓ Perfekt für Weihnachtsfeiern
- ✓ In traditioneller Handarbeit hergestellt
- ✓ Einzeln in Kartons verpackt

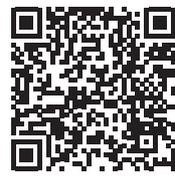
*Perfekt für den  
Wiederverkauf*



# IN 4 SCHRITTEN ZUM ERFOLG

## MEHR ALS BACKWAREN

unser System und unsere Backwaren  
können mehr als Gäste begeistern.  
Wir sind dein Partner



So funktioniert's



### SCHRITT 1

Personal entlasten

## PERSONALPROBLEME EINFACH WEGBACKEN

- ✓ Minutenschnelle Zubereitung ohne Fachkenntnisse
- ✓ Lieferung der Ware auf Wunsch bis in den TK-Schrank
- ✓ Kein lästiger Gang zum Großmarkt oder Bäcker

## PLANUNG SO FLEXIBEL WIE NIE

- ✓ Fixe Liefertage für einfache Planung
- ✓ Immer die richtige Menge parat
- ✓ Schnell auf unvorhergesehene Auslastung reagieren



### SCHRITT 2

Einfach planen



### SCHRITT 3

Kosten optimieren

## KOSTENEFFIZIENT & EINFACH ZU KALKULIEREN

- ✓ Wareneinsatz einfach kalkulierbar
- ✓ Kein Schwund der Ware
- ✓ Perfekte Übersicht über die Kosten

## MIT TRENDS ZUM GEHEIMTIPP FÜR DEINE GÄSTE WERDEN

- ✓ Auf Ernährungstrends reagieren
- ✓ Zusatzumsatz sichern
- ✓ Von der Konkurrenz abheben



### SCHRITT 4

Trends setzen

# DAS SAGEN UNSERE KUNDEN RESCH&FRISCH ERFOLGSGESCHICHTEN



**DAS ZOO,**  
ANIF, ÖSTERREICH



„Gute und regionale Qualität liegen uns am Herzen – genau aus diesem Grund ist Resch&Frisch ein guter und jahrelanger Partner von uns. Das positive Feedback unserer Gäste, die Produktvielfalt und die Flexibilität des gesamten Resch&Frisch-Teams sind für uns eine perfekte Bestätigung, dass wir die richtige Partnerschaft gewählt haben“

Marcel Schäkel, Betriebsleiter & Küchenchef



**CAFÉ FOTTER,**  
GRAZ, ÖSTERREICH



„Wir backen für unsere Kunden fertig auf und servieren unser Gebäck noch lauwarm, diese Qualität und Frische begeistert unsere Kunden. Von der Beratung vor Ort über die freundlichen Stimmen am Telefon bis hin zu den Lieferanten – allesamt sind hochprofessionell, verlässlich und kundenorientiert.“

Franz Reiter, Inhaber & Geschäftsführer



**HOTEL SCHLÖSSCHEN  
SUNDISCHE WIESE**  
ZINGST, DEUTSCHLAND



"Mit Resch&Frisch haben wir einen exklusiven Partner gefunden, der unser Hotel und unseren Cafégarten an der Vorpommerschen Boddenküste mit hochwertigen Produkten und ausgezeichnetem Geschmack beliefert."

Mike & Stefanie Wotjak, Schlösschen Sundische Wiese



**EISEN 7 GMBH,**  
NORDDEUTSCHLAND



„Auf der Suche nach Produkten, die einfach und schnell zubereitet sind und trotzdem sehr gut schmecken, wurde uns Resch&Frisch empfohlen und wir könnten nicht glücklicher über diesen Tipp sein. Seit nunmehr 2 Jahren ist Resch&Frisch ein verlässlicher Partner für uns und der perfekte Spagat zwischen einfach und lecker!“

Martin Harnik, Geschäftsführer

[www.resch-frisch.com/gastronomie/referenzen](http://www.resch-frisch.com/gastronomie/referenzen)



NOCH FRAGEN?  
**DEIN ANSPRECH-  
PARTNER IST  
FÜR DICH DA**



Jederzeit  
offenfrische Backwaren



Du hast Fragen zu einem unserer Produkte oder Services? Du möchtest wissen, wie du noch mehr aus dem Resch&Frisch Angebot herausholen kannst? Dein Ansprechpartner berät dich gerne.



# ÖSTERREICHISCHE ROHSTOFFE für regionale Produkte

DAFÜR STEHT  
**UNSER EHRENWORT**



Mehr erfahren



**BEWÄHRTE REZEPTE**  
und traditionelles Handwerk  
für besten Geschmack



**REGIONALE ROHSTOFFE**  
aus Österreich für höchste  
Qualität



**MANUFAKTUR GEPAART**  
mit technischer Innovation

#### ZENTRALE ÖSTERREICH:

Heidestraße 19 | A-4623 Gunkskirchen  
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](http://www.resch-frisch.com/gastronomie)

Resche News per E-Mail:  
[www.resch-frisch.com/gastronewsletter](http://www.resch-frisch.com/gastronewsletter)

[kundenserviceB2B@resch-frisch.com](mailto:kundenserviceB2B@resch-frisch.com)  
[www.resch-frisch.com/gastronomie](http://www.resch-frisch.com/gastronomie)



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

— SEIT 1924 —

**RESCH & FRISCH**

AM LIEBSTEN IMMER