



85 Jahre & ♥  
LECKEREIEN UND  
INNOVATION



APERITIF & SNACKING

# DIE PARTYBROTE



## die Bäckerei



Am Anfang konzentrierte sich das historische Know-how des Unternehmens auf die Brezel. Heute erstreckt sich das Sortiment über eine Vielzahl von Backspezialitäten, wie beispielsweise die Bio Brezel, die Malicette (Laugenstangen), die Buns, die Körnerbrote und eine Vielfalt von variierten Broten.



## der Traiteur Aperitif

Seit 15 Jahren, entwickeln wir zahlreiche Sortimente, die speziell für den Aperitif gedacht sind, mit einer großen Vielzahl von Rezepten und in verschiedenen Größen von dem kleinsten Aperitifhäppchen von 5g bis zum größten Partybrot von 3,5Kg.

**Die Partybrot in verschiedene Teige:**

Bretzel, Toastbrot, Polarbrot, Buns... immer belegt.

**Die Aperitifhäppchen:**

Inspiriert von den klassischen Snacking Produkte und verkleinert für den Aperitif: Burger, Hot-Dogs, mini Laugenstangen, mini Brotschiffchen, ...



## die Canapés

Das ist die neueste Innovation von Burgard: eine schmackhafte Auswahl an originelle Rezepten, die unendlich kombiniert werden können. Diese Produkte sind auf Platten erhältlich oder auf verschiedenen betriebsbereite Ständer.



## das Snacking

Unsere Brote sind ganz unterschiedlich (selbst hergestellt) und großzügig belegt: vom Burger zum Focaccia, über den Hot Dog, das Sandwich Baguette, die Malicette, der Bagel...





## UNSER F&E TEAM

Die Innovation ist der Motor des Unternehmens dank eines 5 Mitglieder F&G Teams, das jedes Jahr etwa 100 Neuigkeiten entwickelt.



## FLEXIBILITÄT UND PROAKTIVE KRAFT

Welchen Bedarf Sie auch haben, können wir Sortimente und Produktlösungen nach Maß mit Ihnen entwerfen.

# Die Innovation im Herzen des UNTERNEHMENS



## UNSERE MITTEL

Wir haben mehrere Bereiche eingerichtet, die der Innovation gewidmet sind: ein Kreativitätsraum, eine Küche für kulinarische Experimente, Pilotfertigungslinien in der Nähe des Produktionswerkstatt.

## UNSERE PRODUKTE

Dort kreieren wir alle unsere Rezepte, oft zusammen mit unseren Kunden. Unsere Inspiration kommt direkt von unseren Konsumenten, die wir im Alltag über unsere Geschäfte beobachten.



# DIE PRODUKTIONSSTATTE:

↙ *Modern,*  
**FLEXIBEL ...**

Was unser Produktionssystem so einzigartig macht,  
ist die *harmonische Verbindung* von:

- \* **industrielle Investition**, um die Hygiene, die Sicherheit, die Produktivität, die Logistik und die Flexibilität zu optimieren
- \* **die Wichtigkeit des «Handwerks»** :

alle unsere Herstellungen bleiben das handwerkliche Verfahren treu.

Alle unsere gesamten Produkte werden von unseren Mitarbeitern hergestellt.



HANDGEMACHTE PRODUKTE



HANDWERLICHE VERFAHREN

Von der Kreation bis zum Versand befindet sich die gesamte Produktions und Lageranlage 8000m<sup>2</sup> großen Standort, der 2015 vollständig umgestaltet wurde. Unsere Anforderungen sind auch unseren Lieferanten gegenüber hoch, die wir aufgrund der Qualität ihrer Produkte und der Einhaltung ihrer Verpflichtung auswählen. Wir kaufen so weit wie möglich in Frankreich und in Europa ein.



FRANZÖSISCHE SAISONALE OBST UND GEMÜSE



MEHL AUS FRANKREICH

*... und* **ENGAGIERT !**





## MEHR ALS 85 JAHRE ← LECKEREIEN UND INNOVATION

Unsere elsässische Firma besteht **seit 1935**. Unser Kerngeschäft ist die Bäckerei, die noch heute eine Grundlage unserer Tätigkeit ist. Seit 2001 haben wir unser Sortiment um Produkte aus dem Bereich Traiteur für Aperitif und Snacking erweitert. In 2021 verzeichneten wir **einen Umsatz von 25 Millionen Euro**, dank unserer **220 Mitarbeiter**, auf einer **Produktionsfläche von 11 000m<sup>2</sup>**.



### Innovation

Wir passen uns ständig an verändernden Märkten an, ermutigen zur Kreativität und entwickeln Produkte im Zusammenhang mit abzeichnenden Tendenzen.



### Kundennähe

Wir sind nah bei unseren Kunden und hören Ihnen zu, damit wir Ihnen Produkte nach Maß, Ihren Anforderungen entsprechend, völlig flexibel, anbieten können.



### Teamgeist

Wir fördern die Zusammenarbeit und die gemeinsame Kreation, dank engagierter Teams, die täglich durch den Enthusiasmus und die Leidenschaft angetrieben werden.



### Qualität

Unsere Lieferanten und unsere Rohstoffe werden mit äußerster Sorgfalt im Dienste des Geschmacks ausgewählt. Wir pflegen unser handwerkliches Know-how, unter der größten Hygiene und Sicherheit, ohne Zugeständnisse.



*Besuchen Sie uns !*



*Produktionsstätte:*

BRETZEL BURGARD SAS  
Parc d'Activités du Ried  
Z.I. Avenue de l'Europe - BP183  
F - 67725 HOERDT Cedex  
Tél. +33(0)3 90 29 48 60  
Fax +33 (0)3 90 29 48 61  
[www.bretzelburgard.fr](http://www.bretzelburgard.fr)  
[info@bretzelburgard.fr](mailto:info@bretzelburgard.fr)

