BURGARD

IMAGINÉ POUR VOUS

80 JAHRE LECKEREIEN UND INNOVATION!

APERITIF & SNACKING

BURGARD

IMAGINÉ POUR VOUS

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
info@bretzelburgard.fr

Savourez l'Alsace

idée Alsace
INITIATIVES DÉVELOPPEMENT DURABLE

BURGARD

IMAGINÉ POUR VOUS

MEHR ALS 80 JAHRE LECKEREIEN UND INNOVATION

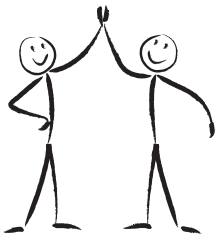
Unsere elsässische Firma besteht **seit 1935**. Unser Kerngeschäft ist die Bäckerei, die noch heute eine Grundlage unserer Tätigkeit ist. Seit 2001 haben wir unser Sortiment um Produkte aus dem Bereich Traiteur für Aperitif und Snacking erweitert.
2017 verzeichneten wir **einen Umsatz von 23,5 Millionen Euro**, dank unserer **200 Mitarbeiter**, auf einer **Produktionsfläche von 8000m²**.

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.

KNOW HOW

DIE BÄCKEREI

Zu Beginn 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 an Broten aus aller Welt.

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 5 g bis zum größten Überraschungsbrot von 3,5 Kg.

Die Partybrote:
Im Brotteig, Brezelteig, Tunnbröd (Dünnbrot)... immer belegt.

Die Aperitifhäppchen:
Inspiriert von den Klassikern des Snackings 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 Rezepte**,
die unendlich kombiniert werden können.
Diese Produkte sind **auf Platten erhältlich**
Auf verschiedenen Ständer,
die gebrauchsfertig sind.

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...

BURGARD

IMAGINÉ POUR VOUS

DIE INNOVATION IM HERZEN DES UNTERNEHMENS

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

Unsere Arbeitskultur bringt uns dazu, unseren Kunden Vorschläge zu unterbreiten und Ihnen zu helfen, einen Mehrwert zu schaffen. Welchen Bedarf Sie auch haben, können wir Sortimente und Produktlösungen nach Maß mit Ihnen entwerfen.

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

MODERN UND FLEXIBEL

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

* **industrielle Investition**, um die Hygiene, die Sicherhe
die Produktivität, die Logistik und die Flexibilität zu optim

* **die Bedeutung des "handgemachten":**
alle unsere Erzeugnisse bleiben das handwerkliche Verfahre
Unsere gesamten Produkte werden von unseren Mitarbeitern h

Von der Kreation bis zum Versand befindet sich die gesamte Produktions und Lageranlage 8000m² 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.

Das Werk ist nach ISO und IFS (höheres Niveau) zertifiziert.
Burgard verzehren heisst mit Verantwortung und Bürgerschaft verzehren. Burgard verpflichtet sich täglich für die Qualität, die Berufstätigkeit und die Umwelt. Die Firma hat vor kurzem die Alsace Excellence und Entrepreneurs + engages Labels erhalten.

ISO 50001 BUREAU VERITAS Certification

IFS Food

ENTREPRENEURS + ENGAGES E+ ENTREPRISE ÉCO-RESPONSABLE ET CITOYENNE Contrôlée par un organisme indépendant www.entrepreneursengages.org

Alsace Excellence Entreprise Labellisée