

Eisberg - Member of Bell Food Group

**BELL
FOOD
GROUP**



Convenience Loves Salad.

Wir sind Eisberg Österreich



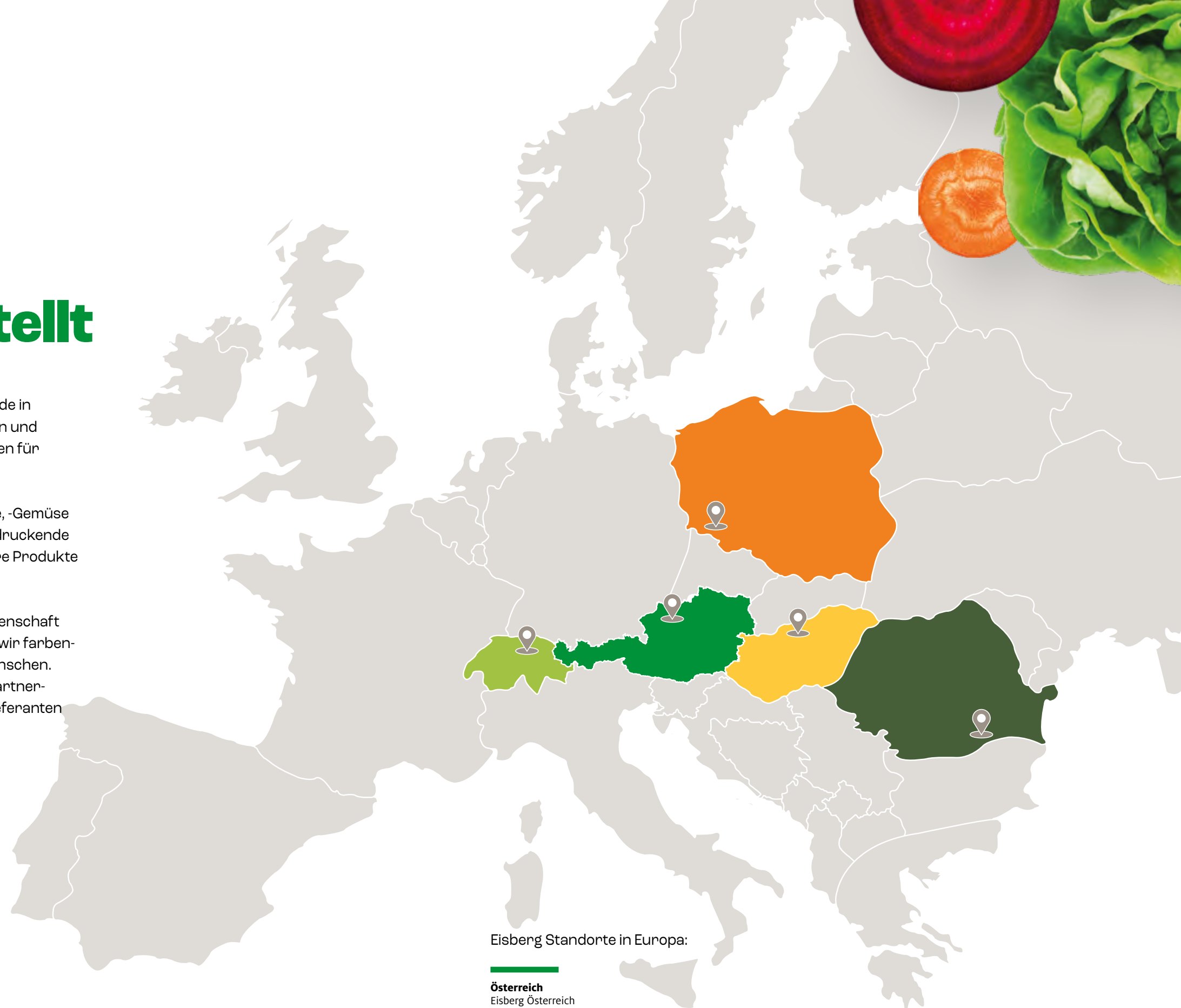
Colour
Your Life

Europaweit stark aufgestellt

Wir, das sind mehr als 2.100 engagierte Mitarbeitende in fünf Ländern – Österreich, Ungarn, Polen, Rumänien und der Schweiz – die Eisberg zum führenden Spezialisten für innovative Convenience-Produkte machen.

Seit 1972 stehen wir für frische Convenience-Salate, -Gemüse und -Früchte. Heute produzieren wir jährlich beeindruckende 61.000 Tonnen bester Qualität. Erhältlich sind unsere Produkte in 12 europäischen Ländern.

Unser Motto „**Colour Your Life**“ spiegelt unsere Leidenschaft wider: Mit einer vielfältigen Produktpalette bringen wir farbenfrohen, ausgewogenen Genuss in den Alltag der Menschen. Dabei bauen wir auf nachhaltige, vertrauensvolle Partnerschaften – mit unseren Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern.



Eisberg Standorte in Europa:

Österreich

Eisberg Österreich
Carl-Auer-von-Welsbach-Straße 2
A-4614 Marchtrenk

Schweiz

Eisberg Schweiz
Hüttenwiesenstr. 4
CH-8108 Dällikon

Ungarn

Eisberg Ungarn
Kisfaludy u. 63
H-2360 Gyál

Polen

Eisberg Polen
ul. Bydgoska 22
PL-59220 Legnica

Rumänien

Eisberg Rumänien
Sos. Cernica nr. 216
RO-77145 Pantelimon, Ilfov



Wir sind Eisberg Österreich

In unserem hochmodernen Convenience-Werk in Marchtrenk – im Herzen Europas – setzen wir seit 2019 neue Maßstäbe was Nachhaltigkeit, Qualität und Produktionssicherheit angeht; weit über die Grenzen des deutschsprachigen Raums hinaus.

Auf insgesamt **18.000 m²** Fläche produzieren wir **über 260** verschiedene qualitativ-hochwertige **Convenience-Produkte** auf 22 teil- und vollautomatisierten Linien. Das Sortiment von Eisberg Österreich ist einzigartig in der Eisberg-Gruppe: Es reicht von frischen Convenience-Salaten, -Gemüse und Früchten über Snacking-Artikel bis hin zu gekühlten und tiefgekühlten vegetarischen, veganen und Geflügel-Convenience-Produkten. Mit einem **Exportanteil von über 40 %** sind wir in sieben internationalen Märkten vertreten: Deutschland, Schweiz, Slowenien, Kroatien, Ungarn, Frankreich und Italien.

Mehr als 600 engagierte Mitarbeitende aus über **40 Nationen** stellen jährlich fast 18.000 Tonnen unserer Qualitätsprodukte her. Als verlässlicher Partner für den Einzelhandel insbesondere im Eigenmarkenbereich sowie die (System-) Gastronomie stehen wir für Qualität, Innovation und maßgeschneiderte Lösungen.

Hier geht's zum
Eisberg Österreich
Film



Eisberg Österreich ist allerdings noch viel mehr

Wir sind nicht nur Teil der europäischen Firmengruppe Eisberg, sondern auch Mitglied der starken Bell Food Group, die in ganz Europa vertreten ist.



Teil der starken **Bell Food Group**



Die Bell Food Group gehört zu den führenden europäischen Herstellern von Fleisch und Convenience-Produkten. Das Angebot reicht von Fleisch, Geflügel und Charcuterie über Seafood bis hin zu ultrafrischen, frischen und haltbaren Convenience-Produkten wie Salaten, Sandwiches, Fertigménüs, Pasta, Suppen oder Gewürzen.

Über 13.000 Mitarbeitende in 14 Ländern an knapp 70 Standorten setzen sich jeden Tag dafür ein, hochwertige Qualitätsprodukte herzustellen.

Mit den Marken Bell, Hubers, Eisberg, Hilcona, Hügli und weiteren Spezialitätenmarken deckt die Bell Food Group die vielfältigen Bedürfnisse von zahlreichen Kunden in den Bereichen Retail, Food Service und Lebensmittel-industrie ab.

Members of Bell Food Group



Gemeinsam Erfolg ernten

Für unsere Produkte geben wir unser Bestes: Wir schaffen ideale Voraussetzungen, damit bei den Endkunden nur die knackigsten und geschmackvollsten Produkte auf den Tellern landen. Gleiches gilt auch für unsere Partnerschaften.

Um ideale Bedingungen für den gemeinsamen Erfolg zu gewährleisten, vertrauen wir bei Eisberg Österreich auf:



Unser umfassendes Netzwerk

Wir sind Partner eines umfassenden Netzwerkes und pflegen mit einer Vielzahl an Lieferanten sowie Kunden in Retail, (System-) Gastronomie und Foodservice lebendige Partnerschaften.



Unsere starke Familie

Als Teil der Bell Gruppe profitieren wir von einem starken Netzwerk, gebündeltem Know-how und wertvollem Erfahrungsaustausch – für höchste Qualität und Innovation.



Unseren hohen Kundenfokus

Unser Anspruch ist, die Erwartungen all unserer Kunden nicht nur zu erfüllen sondern immer wieder zu übertreffen.





Eisberg liebt Qualität



Vielfalt bei Eisberg

aus besten Anbaugebieten und respektvoller Tierhaltung

Unsere hochwertigen Rohwaren für unser **Frische-Sortiment** beziehen wir je nach Saison aus den besten Anbaugebieten Europas und darüber hinaus.

In der **Sommer-Saison** stammen unsere frischen Zutaten aus Österreich, Deutschland, Holland, Belgien, Ungarn, Italien und Frankreich. In den **Wintermonaten** setzen wir auf Rohwaren aus Spanien, Italien, Frankreich, Ägypten und Marokko, um ganzjährig höchste Qualität zu gewährleisten.

Unser Geflügel-Sortiment unterscheidet sich zwar im eigenen Produktdesign, aber die Philosophie bei **Geflügel-Rohware** ist ebenfalls einfach: Wir verarbeiten qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel unter Einhaltung eines respektvollen Umgangs mit Tieren, Landwirten, Mitarbeitern und Ressourcen.

Wenn immer möglich und gewünscht setzen wir auf regionale Rohstoffe mit kurzen Anlieferungswegen. Der Großteil unserer Geflügel-Rohware (Hendl und Pute) stammt vom österreichischen Traditionsbetrieb Hubers, seines Zeichens österreichischer Marktführer im Geflügelbereich und Familienmitglied der Bell Food Group seit 2016. Durch die Zusammenarbeit nutzen wir vielfältige Synergieeffekte, von denen insbesondere unsere Kunden profitieren.

So garantieren wir eine gleichbleibend hohe Qualität und Verfügbarkeit unserer Produkte – das ganze Jahr über.



Höchste Lieferbereitschaft

durch starke Beschaffungskompetenz

Um jederzeit frische und qualitativ hochwertige Produkte anbieten zu können, setzen wir auf eine leistungsstarke und flexible Beschaffungsstrategie:



Eigene Einkaufsplattform in Spanien

Direkte Steuerung und schnelle Verfügbarkeit von Rohwaren aus einer der wichtigsten Anbauregionen Europas.



Programme für die Beschaffung

Vorausschauende Planung gesichert durch Zugriff auf Ausweichlieferanten im Fall von herausfordernden Marktsituationen.



Eigene Rohwarenspezialisten

Beraten unsere Lieferantenpartner vor Ort und stellen so optimale Rohwarenqualität sicher.



Erschließung neuer Lieferländer

Kontinuierliche Erweiterung unseres Netzwerks – auch aufgrund des Klimawandels – für maximale Flexibilität.



Zugang zu mehr als 28.000 ha Produktionsfläche in Europa

Enge Partnerschaften mit Erzeugern garantieren eine sichere und nachhaltige Rohwarensversorgung.



Evaluierung zukunftsicherer Anbau-Technologien

Innovative Methoden für ressourcenschonende und nachhaltige Anbau-Technologien.

So stellen wir sicher, dass sich unsere Kunden jederzeit auf eine zuverlässige und termingerechte Lieferung verlassen können.

Maßgeschneidert für unsere Kunden

Um den vielfältigen Anforderungen unserer Kunden und Märkte gerecht zu werden, entwickeln wir maßgeschneiderte Lösungen in enger Zusammenarbeit mit unseren Partnern. **Innovation steht dabei im Mittelpunkt** – von der Produktentwicklung bis zur Verpackung.

Durch die kontinuierliche Erprobung neuer Rohwaren in Kooperation mit Saatgutfirmen erweitern wir unser Sortiment und optimieren die Qualität unserer Produkte. In unseren **Innovations- und Entwicklungszentren** arbeiten wir an neuen Rezepturen, gleichzeitig testen wir laufend **neue Verpackungstechnologien und -materialien**, um sowohl die Nachhaltigkeit als auch den Convenience-Faktor unserer Produkte stetig zu verbessern.

Dieser ganzheitliche Innovationsansatz ermöglicht es uns, Produkte zu entwickeln, die unseren höchsten Ansprüchen gerecht werden und gleichzeitig umweltbewusst sowie zukunftsorientiert sind.

Höchste Qualität und Sicherheit – von der Pflanze bis zum Produkt

Jeder Schritt im Produktionsprozess – vom Anbau bis zum verpackten Endprodukt – unterliegt **strengsten Hygienerichtlinien und umfassenden Kontrollen** – für höchste Qualität und Sicherheit.



FrISChe Eisberg-Vielfalt

„**Colour Your Life**“: Wir bringen Farbe ins Kühlregal unserer Kunden und auf die Teller unserer Konsumenten. In zwei Produktionshallen auf insgesamt 12.000 m² Fläche produzieren wir ein umfangreiches Sortiment: von Fresh-Cut-Obst-, Gemüse- und Salat-Convenience über unterschiedlichste Snacking-Artikel bis hin zu Ready-to-heat- und -eat Gerichten.

Kurzum: Wir sind der ideale Partner für innovative Eigenmarken im Einzelhandel und schmackhafte Gaumenfreuden für die (System-) Gastronomie. Darüber hinaus bereichern wir den Lebensmittelhandel mit unserer eigenen Marke Eisberg.



Fresh Cut-Salate

Salate sortenrein | Salatmischungen

Gewaschene und küchenfertige Salate in verschiedenen Schnitten, Sorten und Mischungen in unterschiedlichen Verpackungseinheiten. Salatbeutel für den Handel ohne Zusatzstoffe, lange Haltbarkeiten und hohe Produktsicherheit.

Fresh Cut-Gemüse

Gemüse sortenrein | Gemüse-mischungen | Kräuter | Beilagensalate und marinierte Salate

Fertig gerüstet, gewaschen und geschnitten - sortenreine oder küchenfertige Mischungen in unterschiedlichen Schnitten wie in Stiften, Scheiben, Julienne oder Streifen. Geschnittene Kräuter und Feinkostsalate.



Fresh Cut-Früchte

Früchte sortenrein | Frucht-mischungen

Geschnittene Früchte, Obstsalate sortenrein oder Mischungen.



Salatmahlzeiten

Gemüse | Fisch | Fleisch | Käse

Salatmischungen in Kombination mit verschiedenen Komponenten wie Gemüse, Fleisch, Fisch, Käse mit und ohne Dressing.



Brot-Snacks

Wraps | Sandwiches | Baguettes | Pita Rolls

Ultrafrische To-Go-Produkte. Verschiedene Füllungen, Brote und Salate werden ideal abgestimmt. Zahlreiche Kombinationen.

Snacking-Convenience

Schichtsalate | Snack- und Nudelsalate | Bowls | Müsli Spezialitäten

Klassische bis moderne Nudel- und Getreidesalate, Gerichte für den sofortigen Verzehr oder Ready-to heat und -eat.



Eigene Marke Eisberg

Ramen Chicken | Ramen Vegan | Ramen Beef | Linsen Dal | Grünes Curry mit Huhn | Butter Chicken | Hühnercurry

Sorgfältig zubereitet, überzeugt jede Variante durch hochwertige Zutaten und perfekt abgestimmte Gewürze.



Geflügel soweit das Auge reicht

Auf einer Fläche von 6.000 m² produzieren wir gekühlte und tiefgekühlte Geflügel-Convenience-Produkte für den Einzelhandel und die (System-) Gastronomie sowie unsere eigene Marke **Hubers: snack it – love it!**

Durch die Zusammenarbeit mit dem österreichischen Traditionsbetrieb Hubers Landhendl – seines Zeichens österreichischer Marktführer im Geflügelbereich und Familienmitglied der Bell Food Group seit 2016 – nutzen wir vielfältige Synergieeffekte. Unsere Kunden profitieren von einem maßgeschneiderten Angebot, exakt abgestimmt auf deren Bedürfnisse.



Kassenschlager

Chicken Wings

Chicken Wings sind der Klassiker im Convenience-Regal UND ein ‚Must-Have‘ auf jedem Grill: Die unvergleichlichen Chicken Wings rezeptieren wir einerseits nach den exakten Wünschen unserer Kunden, andererseits nach den Bedürfnissen des Marktes und der Konsumenten. Egal, ob paniert oder mit herzhaften Saucen wie BBQ, Hot&Spicy, Asia, Sweet-Chilli mariniert, die Chicken Wings überzeugen immer.

(Inter-) nationale Helden

Chicken Nuggets

Chicken Nuggets sind der eindeutige Top-Seller unter den Geflügel-Convenience-Artikeln. Vieles ist möglich: angefangen von unterschiedlichen Farben und Formen über variantenreiche Füllungen bis hin zu unterschiedlichen Panaden und Aufmachungen. Klassisch gepackt in Backteig- bzw. Semmelbrösel-Panade oder ‚crunchy‘ ummantelt mit Cornflakes-Panade. Erhältlich im Kern mit saftigem Geflügelfleisch oder in Kombination mit cremigem Käse und/oder unterschiedlichsten Gewürz-Mischungen.



Champions mit Absatz-Garantie

Backhendlstreifen | Frites | Sticks | Fingers

Verfügbar sind unsere Champions in unterschiedlichsten Formen und Größen: unsprünghlich wie gewachsen oder als geformte Produkte. Beliebige Kombinationsmöglichkeiten: Unser paniertes Sortiment garniert als Topping Salate, schmeckt köstlich zum Dippen mit Pommes und Ketchup oder lässt das Herz als Hauptspeise mit Beilagen höhenschlagen.



Eigenmarke

Hubers: snack it – love it!

Mit unseren eigenen Marke **Hubers: snack it – love it!** bringen wir frischen Wind in die Tiefkühlregale.

Wie? Wir interpretieren Klassiker und Topseller neu, indem wir auf eine inspirierende Geschmacksreise in ferne Länder mitnehmen.



Trendiges Soul- und Streetfood

Burger Patties | Balls | Cevapcici | Geflügellaibchen | Frikadellen

Mit den Burger Patties und Co. nehmen wir unsere Kunden mit auf die Straßen von New York. Dort ist das trendige Soul- und Streetfood aus Food-Trucks und Essenständen schon länger bekannt und beliebt. Die Auswahl an Gaumenfreuden reicht von ‚crunchigen‘ Patties über innovative Balls und leckere Cevapcici bis hin zu herzhaft wänzigen Laibchen und Frikadellen.



Traditionsartikel und Evergreens

Backhendl | Oberkeule | Unterkeule | Schnitzel | Cordon Bleu

Österreichische Exportschlager wie das traditionelle Backhendl, Schnitzel oder Cordon Bleu finden sich ebenso in unserem Sortiment, wie saftige Backhendlober- und -unterkeulen. Selbstverständlich sind auch in diesem Produkt-Bereich die Möglichkeiten für individuelle Kundenrezepturen zahlreich: Von klassisch rezeptiert bis modern interpretiert ist alles möglich.



Wir gestalten das Morgen

Daher ist das Thema **Nachhaltigkeit** ein fester Bestandteil unserer täglichen Arbeit. Mit innovativen Projekten setzen wir uns für Energieeffizienz, Ressourcenschonung und soziale Verantwortung ein.

Als einer der führenden Anbieter in der europäischen Lebensmittelindustrie verbinden wir höchste Produktqualität mit nachhaltigem Handeln. Wir setzen auf umweltschonende Produktion, faire Arbeitsbedingungen, einen wertschätzenden Umgang miteinander und verantwortungsvolle Unternehmensführung.

Unser Ziel

Wertvolle Ressourcen bewahren und neue, innovative Produkte unter höchstem Genuss- und Qualitätsanspruch auf nachhaltige Weise entwickeln und produzieren – im Einklang mit den Erwartungen unserer Produzenten, Konsumenten und Partner.

Mit nachfolgenden Maßnahmen gestalten wir eine nachhaltige Zukunft – für unsere Umwelt, unsere Region und die kommenden Generationen.



Wir leben Verantwortung

Innovation am Standort Marchtrenk

Mit einem 400 m² großen Forschungs- und Entwicklungszentrum treiben wir Innovationen voran und optimieren kontinuierlich unsere Prozesse, um eine nachhaltige und zukunftsorientierte Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Nachhaltigkeit ist für uns mehr als ein Prinzip – sie ist gelebte Verantwortung. Bei Eisberg Österreich achten wir sorgsam auf die Bedürfnisse von Mensch, Tier und Natur und integrieren ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung in all unsere Geschäftsprozesse.

Nachhaltige und energieeffiziente Produktion

Wir arbeiten mit den modernsten und energieeffizientesten Maschinen und Anlagen, um den Energieverbrauch kontinuierlich zu reduzieren. Ein wichtiger Beitrag zur CO₂-Reduktion ist die lokale Produktion, die Millionen Kilometer Transportweg sowie Treibstoff einspart.

Effizientes Projektmanagement für eine grüne Zukunft

Wir minimieren den Materialeinsatz durch eine intelligente Anpassung von Primär- und Sekundärverpackungen. Gleichzeitig optimieren wir unsere Logistikprozesse und LKW-Beladung, um Transportwege zu verkürzen und Emissionen zu senken.

Lebensmittel retten statt verschwenden

Überschüssige Lebensmittel spenden wir regelmäßig an gemeinnützige Organisationen wie das Rote Kreuz, SOMA, die Lerntafel und die Freiwillige Feuerwehr.

Soziale Verantwortung und regionale Unterstützung

Wir unterstützen Bildungseinrichtungen und regionale Veranstaltungen durch Sponsoring sowie die Ronald McDonald Kinderhilfe, mit der wir Familien in schwierigen Situationen zur Seite stehen.



Eisberg als Arbeitgeber

Unsere Mitarbeitenden sind das Herzstück unserer starken Familie. Vielfalt und soziale Verantwortung sind fester Bestandteil unserer Unternehmenskultur.



Mitarbeitende der Eisberg-Familie

Wir bieten Menschen aus über 40 Nationen mit **verschiedensten Hintergründen** eine berufliche Perspektive. Durch Integration, faire Arbeitsbedingungen und langfristige Entwicklungsmöglichkeiten schaffen wir ein nachhaltiges sowie wertschätzendes Arbeitsumfeld im Sinne des Gemeinwohles.

Unser **betriebliches Gesundheitsförderungsprogramm** unterstützt aktiv das physische und psychische Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden, z. B. durch Sicherheit am Arbeitsplatz und ergonomische Arbeitsplatzgestaltung.

Aus- und Weiterbildung sind für uns nicht nur ein Schlagwort, sondern ein Versprechen. Wir investieren kontinuierlich in die Entwicklung unserer Teams, um ihre Fähigkeiten zu fördern und ihnen Perspektiven für ihre berufliche Laufbahn bei uns zu bieten. Ob durch interne Schulungen oder externe Programme - wir unterstützen unsere Kollegen dabei, ihr volles Potenzial zu entfalten.

Insgesamt ist es unser Ziel, ein Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem sich unsere Mitarbeitenden wertgeschätzt, gefördert und inspiriert fühlen.

Qualität und Sicherheit

Unsere Zertifizierungen und Mitgliedschaften

Bei Eisberg Österreich stehen Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit an oberster Stelle. Durch renommierte Zertifizierungen gewährleisten wir höchste Standards in Produktion, Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Zudem engagieren wir uns aktiv in Brancheninitiativen und Verbänden, um gemeinsam mit starken Partnern Innovationen voranzutreiben und nachhaltige Lösungen für die Zukunft zu entwickeln.

Unsere Zertifizierungen und Mitgliedschaften sind ein klares Zeichen für unser Engagement – für unsere Kunden, unsere Partner und die Umwelt.



Impressum

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:
Eisberg Österreich GmbH, Carl-Auen-von-Welsbach-Straße 2
A – 4614 Marchtrenk, E-Mail: austria@eisberg.com

Hinweis: Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf weibliche, männliche und diverse Personen. Auf eine Doppelnennung und gegenderte Bezeichnungen wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.

Bildnachweis: Eisberg, Bell Food Group, Adobe Stock.
Gestaltung: d.sein werbegrafik, Freistadt. 03/2025

Eisberg - Member of Bell Food Group

**BELL
FOOD
GROUP**



eisberg

**Colour
Your Life**

Eisberg Österreich GmbH

Carl-Auer-von-Welsbach-Straße 2 | A – 4614 Marchtrenk
+43 7243 / 22 900 - 0 | austria@eisberg.com

www.eisberg-oesterreich.at