



Convenience Loves Salad.

Wir sind Eisberg Österreich



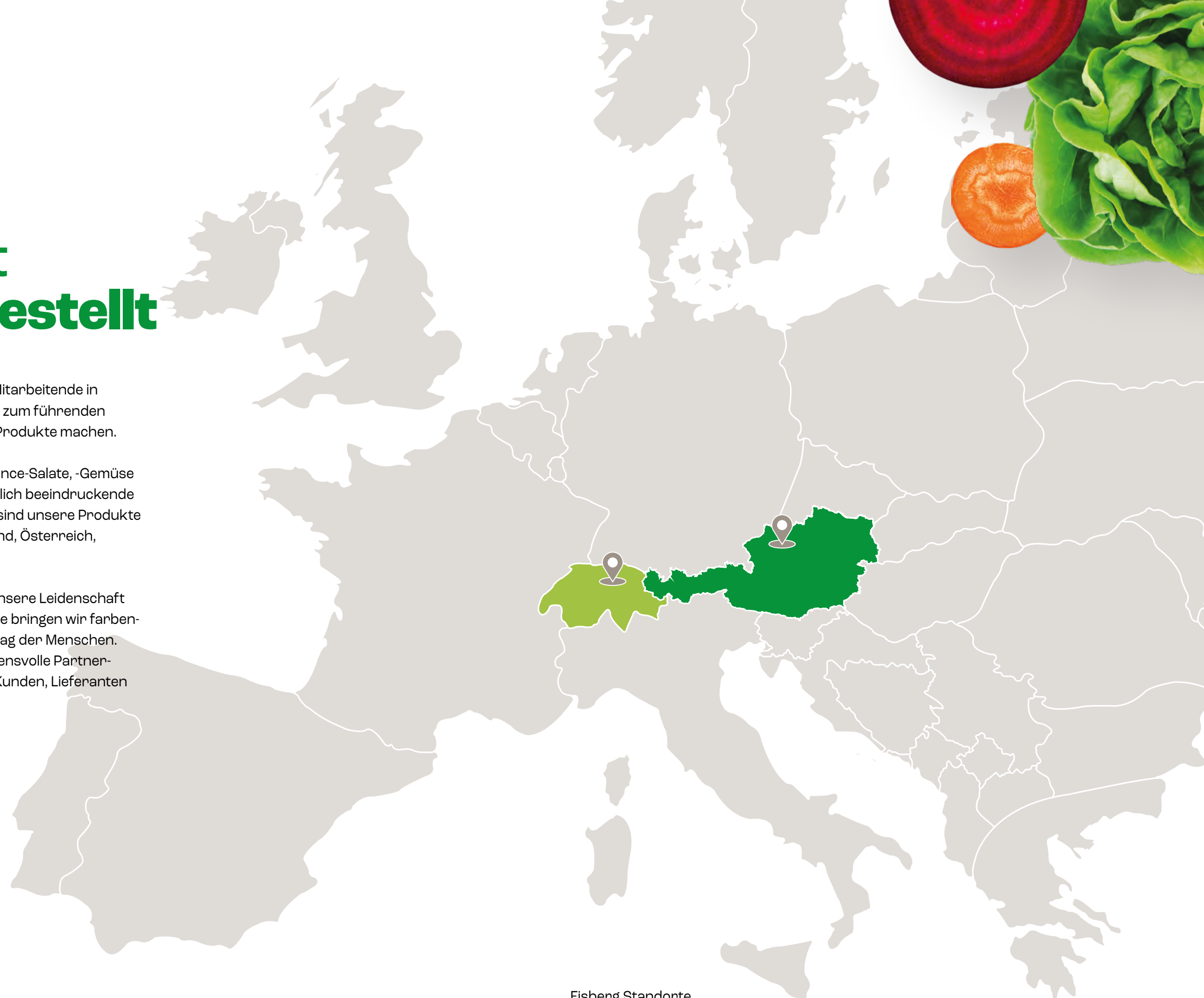
Colour
Your Life

Europaweit stark aufgestellt

Wir, das sind mehr als 1.300 engagierte Mitarbeitende in Österreich 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 37.500 Tonnen bester Qualität. Erhältlich sind unsere Produkte in vier europäischen Ländern: Deutschland, Österreich, Schweiz und Liechtenstein

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

Österreich

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

Schweiz

Eisberg Schweiz
Hüttenwiesenstr. 4
CH-8108 Dällikon



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 320** 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 Deutschland und der Schweiz vertreten.

Mehr als 500 engagierte Mitarbeitende aus über **40 Nationen** stellen jährlich fast 16.000 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 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 12.500 Mitarbeitende in 13 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 Food Group 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.

Wann 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 definierten Qualitäts- und Sicherheitsstandards entsprechen und gleichzeitig 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 frischen Convenience-Salaten und -Gemüsen über Salatschalen und Salat-Mahlzeiten bis hin zu Früchte Snacks und unterschiedlichen Snacking-Artikeln.

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, Bröte und Salate werden ideal abgestimmt. Zahlreiche Kombinationen.

Snacking-Convenience

Schichtsalate | Snack- und Nudelsalate | Bowls | Müsli Spezialitäten

Klassische bis moderne Nudel- und Getreidesalate sowie Gerichte für den sofortigen Verzehr.



Eigene Marke Eisberg

Sorgfältig zubereitet, überzeugt jede Variante durch hochwertige Zutaten und perfekt abgestimmte Gewürze. Unter dem Motto „Colour Your Life“ verbindet die Marke Eisberg die aktuellen Megatrends Gesundheit, Genuss und Convenience mit einem aufmerksamkeitsstarken Verpackungsdesign, das im Regal ins Auge fällt und zum Zugreifen einlädt.



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: ursprünglich 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.



Eigene Marke

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 wünnigen 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

Auch in Bezug auf Nachhaltigkeit zieht Eisberg gemeinsam mit der Bell Food Group an einem Strang, denn unser oberstes Credo lautet „**Gemeinsam erreichen wir mehr.**“

Mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie 2022–2026 setzen wir eindeutige Prioritäten in den drei zentralen Dimensionen:

- Umweltverantwortung
- Soziale Verantwortung und
- Governance.

Acht strategische Handlungsfelder bilden das Gerüst unserer gemeinsamen Strategie und berücksichtigen sowohl die unternehmerische Weiterentwicklung der Bell Food Group als auch den gestiegenen Fokus auf Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Unsere Nachhaltigkeitsstrategie 2022–2026 stellt sicher, dass wir gemeinsam Verantwortung übernehmen – heute und für die Zukunft.

Was genau Eisberg Österreich nun in Sachen Nachhaltigkeit macht, zeigen die nachfolgenden Maßnahmen.



Wir leben Verantwortung

Ressourceneffiziente Produktionsstätte

Seit der Verfrachtung von Fertigprodukten aus Italien nach Österreich in 2019 sparen wir einige Millionen an Kilometern ein.

Wir haben eine **EU-geförderte Kältetechnikanlage** im Einsatz, die ausschließlich mit natürlichen Kältemitteln betrieben wird. Darüber hinaus verfügen wir über eine **eigene Vorkläranlage** für unser betriebliches Abwasser & ein **eigenes Brunnensystem**. Produziert werden unsere Lebensmittel mit **hochmodernsten Maschinen & Anlagen**.

Durch die **Optimierung von Sekundär- & Primärverpackung** minimieren wir den Materialeinsatz. Zusätzlich gibt es Projekte zur **Verbesserung & Optimierung der Energie- & Wassernutzung** sowie zur Wasseraufbereitung & **Verbesserung der Abwasserqualität**: z. B. sind eine vollautomatische Flotationsanlage sowie ein Fettabscheider im Einsatz, es wird physikalisch vorgereinigt & es wird ein EDTA freies Laugen-Reinigungsmittel verwendet.

Rettung von Lebensmitteln

Innerhalb unserer drei Produktionshallen erfolgt ein **internes Rehandling** unserer Rohwaren. Wöchentlich spenden wir zu viel produzierte Waren an **gemeinnützige Organisationen** wie z. B. SOMA Wien/Linz.

Darüber hinaus unterstützen wir (regionale) Stakeholder (u. a. [Fachhoch-]schulen) mit **Geld- & Sachspenden**.

Seit Jahren sind wir Sponsorpartner der **Ronald McDonald Kinderhilfe**.





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.



Sedex | Member

respACT
austrian business council
for sustainable development

LEITBETRIEBE AUSTRIA
ZERTIFIZIERTES UNTERNEHMEN



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.

Gestaltung: d.sein werbegrafik, Freistadt. 06/2026

Eisberg - Member of Bell Food Group

**BELL
FOOD
GROUP**



eisberg

**Colour
Your Life**

Eisberg Österreich GmbH

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

www.eisberg-oesterreich.at