

Das Heberer Partner-Modell

2023



Wiener Feinbäcker Heberer. Frisch seit 1891

Wir sind...

- seit über 130 Jahren und 5 Generationen ein Familienunternehmen
- einer der größten Bäckerei-Filialisten in Deutschland
- Marktführer an Hochfrequenzstandorten wie Bahnhöfen und Airports
- ein Unternehmen, das Tradition und Moderne vereint
- ein starker Partner



Unsere Herausstellungsmerkmale



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891



Marktführer im Bereich Frontbaking

Handwerklich hergestellte Backwaren und hochwertige Rohstoffe

Jährlich durch den DLG prämiertes Premiumbäcker

Herstellung hochwertiger Produkte mit regionalem Charakter unter Verwendung traditioneller Rezepte aus dem Familienarchiv

Bäcker mit der bekanntesten Marke im Produktbezug (z.B. „Das Echte“)

Nachhaltigkeit steht im Fokus: Verwendung von Eiern aus Bodenhaltung und Mehl aus der Region, Zertifizierung für Energiemanagementsystem nach ISO 50001

Historie



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891

Georg Heberer II. beginnt seine Ausbildung zum Bäckermeister. Eine Station ist dabei das weltberühmte Café Demel in Wien, welche maßgeblichen Einfluss auf die zukünftige Ausrichtung und den Firmennamen hat.

Die Brüder Georg III. und Albrecht Heberer beschließen das Filialgeschäft voranzutreiben. Erst im nahen Frankfurt, dann im ganzen Rhein-Main-Gebiet und schließlich nach der Wende auch in den neuen Bundesländern.

Das Familienunternehmen wird mittlerweile durch die 5. Generation mitgeführt. Mit dem Einstieg der Geschwister Georg V. Heberer und Sandra Heberer setzt das Familienunternehmen weiterhin auf ein Konzept, das feines Backwerk, Tradition und moderne Erlebnisgastronomie vereint.

1891

1928

1952

1991

Heute

Georg Heberer I. gründet seine Bäckerei in Offenbach am Main (das Stammhaus am Marktplatz). Die Offenbacher sagten damals schon: „Beim Heberer, da schmeckt 's.“

Georg Heberer II. übernimmt die Bäckerei seines Vaters und firmiert sie in „Erste Wiener Feinbäckerei“ um.

Die Wiener Feinbäckerei feiert 100. Geburtstag. Die Brüder Georg IV. und Alexander Heberer übernehmen zeitgleich alleinverantwortlich die Geschäftsführung, nachdem sie in dieser schon langjährig tätig waren.

Bundesweites Filialnetz

mit 2 Produktionsstandorten und über 200 Filialen

30 Mio.

Kundenkontakte
pro Jahr

2,5 Mio Kundenkontakte
pro Aktionsmonat



90 Mio.

Umsatz
pro Jahr
(inkl. Franchise)

7,5 Mio Umsatz
pro Monat

Warum Wiener Feinbäckerei Heberer?



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891



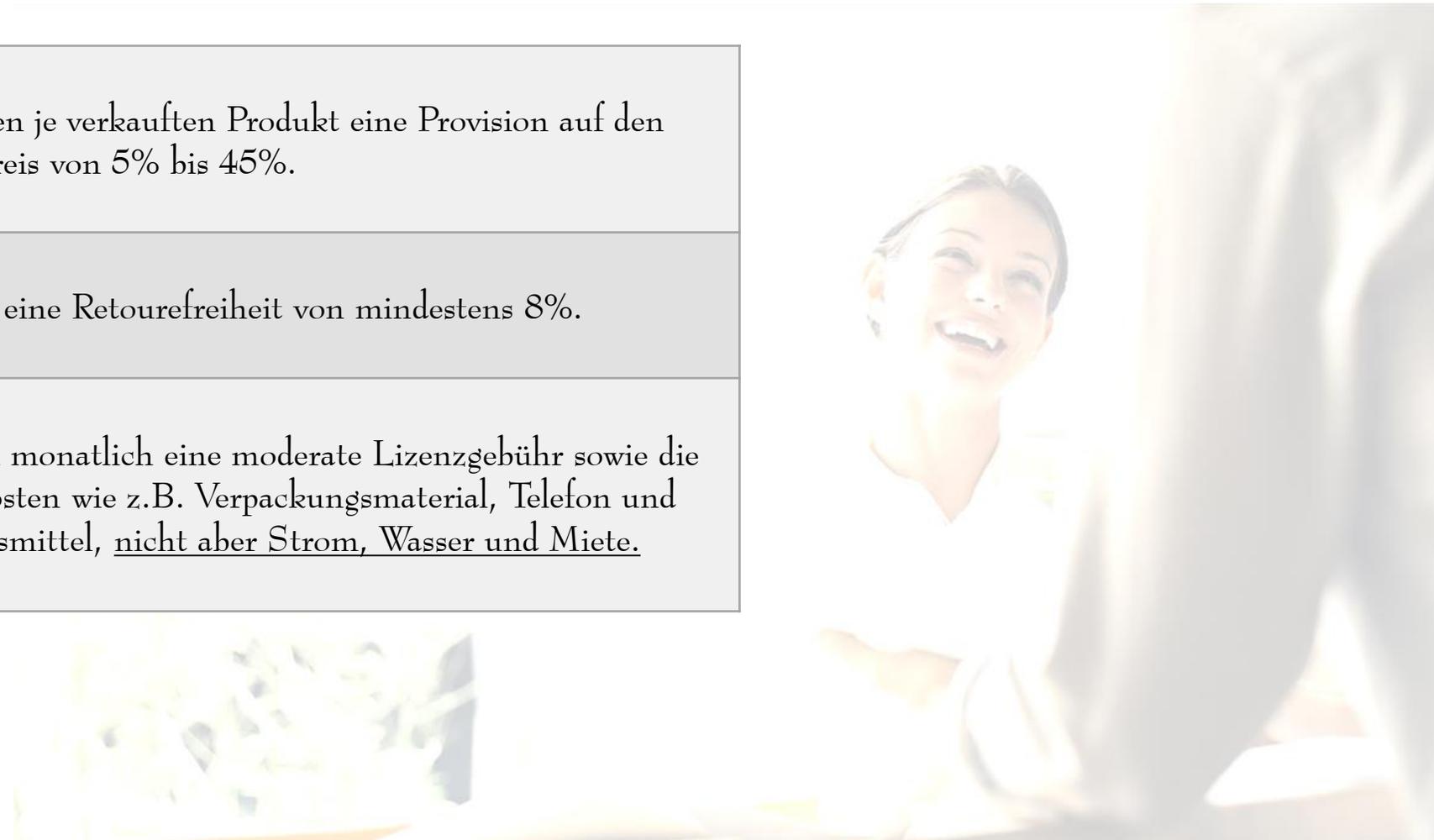
- Familiengeführtes Traditionsunternehmen seit 1891
- Einer der führenden Bäckereifilialisten in Deutschland
- Erstklassige Qualität aus eigener handwerklicher Produktion mit jährlicher DLG Prämierung
- Ein ausgereiftes Partnerkonzept – durchdacht bis ins Detail
- Differenzierung zu LEH-Bäckereien und anderen Filialisten durch ein breites Sortiment an hochwertigen Artikeln
- Attraktive Spitzenstandorte an Verkehrsknotenpunkten
- Intensive Einarbeitung, Schulung und Unterstützung garantieren Erfolgchancen

Das Geschäftsmodell von Heberer



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891

Provision	Sie erhalten je verkauften Produkt eine Provision auf den Verkaufspreis von 5% bis 45%.
Retourenfreiheit	Sie haben eine Retourenfreiheit von mindestens 8%.
Kosten	Sie zahlen monatlich eine moderate Lizenzgebühr sowie die Betriebskosten wie z.B. Verpackungsmaterial, Telefon und Reinigungsmittel, <u>nicht aber Strom, Wasser und Miete.</u>



Das Heberer Partner-Modell

Die bessere Alternative



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891

	Eigene Bäckerei	Franchise-System	 Heberer Partner-Modell
Vorteile	Selbständigkeit	Systemunterstützung	Selbständigkeit
	Hohe Entscheidungsfreiheit	Management-Hilfe	Systemunterstützung
		Marketing-Unterstützung	Geringer Kapitalbedarf
			Handwerkliche Produkte in großer Sortimentsbreite bieten Differenzierung
			Unterstützung im Tagesgeschäft
Nachteile	Volles unternehmerisches Risiko	Hohes unternehmerisches Risiko	Standortbezogene Eintrittsgebühr
	Hoher Kapitalbedarf	Hoher Kapitalbedarf	Einhaltung Heberer-Markenstandards
	Aufwendige Administration	Einhaltung von Markenstandards	
	Keine Marketing-Unterstützung		
	Kein Zugang zu Top Standorten		

Wir bieten Ihnen...

Attraktive Vertriebschienen



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891



Frankfurt Flughafen



Eschborn



Offenbach



Jena



Heidelberg



Berlin

Wir bieten Ihnen...

Ein hochwertiges, vielfältiges Sortiment



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891



Wir bieten Ihnen...

Prämierte Produkte



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891

DLG Auszeichnungen

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG):
führende politisch unabhängige Organisation der Land-, Agrar-
und Lebensmittelwirtschaft mit mehr als 29.000 Mitglieder

2023

2021

10 Auszeichnungen

8 x



2 x



Wir bieten Ihnen...

Starke Kooperationspartner



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891

Tütenaktionen



Werbepartner



Snacks



Wir bieten Ihnen...

Social Media Präsenz



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891



Instagram



@Wiener Feinbäcker Heberer

Wir bieten Ihnen...

Soziales Engagement



Wiener Feinbäckerei Heberer
Frisch seit 1891



<p>Lebensladen Mühlheim</p> <p>Im Projekt „Lebensladen“ werden hilfsbedürftige Menschen in Mühlheim am Main durch die wöchentliche Ausgabe von Lebensmitteln sowie von „Bedarfsmitteln des täglichen Gebrauchs“ unterstützt. Wir freuen uns, diese für unsere Heimat wichtige Einrichtung mit unterstützen zu dürfen.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: www.muehlheim.de/lebensladen</p> 	<p>Die Weimarer Tafel</p> <p>Ca. 2000 Erwachsene und 1000 Kinder werden aktuell durch die Weimarer Tafel mit Lebensmitteln versorgt. Da Backwaren oft knapp sind, ist die Bereitstellung durch die Fa. Heberer eine sehr willkommene Unterstützung.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: https://www.diakonie-wl.de</p> 	<p>Netzwerk gegen Gewalt an Frauen</p> <p>Seit 2018 unterstützt die Wiener Feinbäckerei Heberer die Stadt Hanau sowie das Frauenhaus in Hanau darin, die Bevölkerung für das Thema häusliche Gewalt zu sensibilisieren. So werden zum Aktionstag u.a. bedruckte Brötchentüten in den Filialen ausgegeben, welche unter dem Motto „Gewalt kommt mir nicht in die Tüte“ auf regionale Beratungsstellen hinweisen.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: https://frauenhaus-hanau.de</p> 	<p>Commerzbank Reverse Kicker Charity-Cup</p> <p>Im Jahr 2002 fand erstmals der Reverse Kicker Charity-Cup statt, der sich zum Ziel setzte, sportlichen Ehrgeiz für einen guten Zweck zu nutzen. Beim Charity-Cup engagiert sich jedes Unternehmens-Team durch seine Teilnahme „Gebühr“ für den guten Zweck. Außerdem bringt jedes geschossene Tor und jeder errungene Sieg „direktes“ Geld für die „Hilfe für krebskranke Kinder Frankfurt e. V.“. Mit diesen Spenden unterstützen alle teilnehmenden Teams diese karitative Einrichtung, die mit konkreten Projekten und Hilfsangeboten die medizinische, pflegerische und psychosoziale Situation von an Krebs erkrankten Kindern und deren Familien in der Kinderkrebsteilambulanz Frankfurt erheblich verbessert. Die Wiener Feinbäckerei ist seit dem ersten Turnier ein Premium-Sponsor dieser karitativen Idee!</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: https://www.kinderkrebs-frankfurt.de/</p> 
<p>Rettet Kinder – Rettet Leben e.V.</p> <p>Der wohltätige Mühlheimer Verein begleitet und unterstützt schwerkranke Kinder finanziell, materiell, psychologisch oder praktisch. Im Rahmen einer Spendenaktion in Zusammenarbeit mit dem Autohaus Best wurde in Mühlheim eine 1,6m x 1m große Telegammorte hergestellt. Der gesamte Verkaufserlös sowie zusätzliche Spendeneinnahmen gingen gesammelt an „Rettet Kinder – Rettet Leben e.V.“.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: www.rettet-kinder-muehlheim.de/verein/</p> 	<p>Der Franziskustreff Frankfurt</p> <p>Seit vielen Jahren und das täglich unterstützt die Wiener Feinbäckerei den Franziskustreff in Frankfurt mit kostenlosem Brot und süßen Stückchen. Der Franziskustreff bietet wohnungslosen und armen Mitmenschen in der Innenstadt von Frankfurt/M. ein reichhaltiges Frühstück an. Täglich kommen bis zu 160 Gäste und genießen die Mahlzeit, im Winter den Aufenthalt im Warmen und ganzjährig die franziskanische Atmosphäre.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: www.franziskustreff.de/</p> 	<p>Ambulanter Kinder- und Jugendhospizdienst Erfurt</p> <p>Wenn ein Kind so schwer erkrankt, dass es aller Voraussicht nach seinen 18. Geburtstag nicht mehr erleben wird, kann die Unterstützung durch Familienhelfer gut tun. Mittel- und Ausgangspunkt der Arbeit des ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienstes sind die Familie und das Kind mit einer lebensverkürzenden Erkrankung. Die Wiener Feinbäckerei Heberer spendete daher beispielsweise auch den Erlös aus dem Verkauf des Heberer-Zwiebelkuchens zum 365. Zwiebelmarkt im Oktober 2018 in Weimar den Maltesern in Erfurt, um die Arbeit des ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienstes zu unterstützen.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: https://www.malteser-erfurt.de/</p> 	<p>Westefel Werke</p> <p>Wir arbeiten regelmäßig mit den Westefel Werken (die-ballondrucker.de) zusammen, ob im Bereich „Luftballon-Werbung“ oder für andere Konfektionierungs- und Verpackungsarbeiten. Die Westefel Werke sind eine gemeinnützige Einrichtung und betreiben nach SGB IX § 136 ff. eine anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung. Mehr als 500 Menschen mit geistiger, körperlicher und seelischer Behinderung werden in ihrer Persönlichkeit gefördert und erhalten berufliche Bildungsmaßnahmen und sind zugleich sinnvoll tätig.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: https://www.die-ballondrucker.de/</p> 
<p>Suppenküche der Essensretter</p> <p>Seit Oktober 2018 unterstützt unsere Filiale in Hanau Coloneo die dort ansässigen „Essensretter“. In der Hanauer Suppenküche gibt es für jeden eine kostenlose warme Mahlzeit. Damit es an frischen Backwaren nicht mangelt, gibt es wöchentlich von der Wiener Feinbäckerei Heberer Brot, Brötchen und Kuchen.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: http://kdn-hanau.de/</p> 	<p>Lausitzer Werkstätten gGmbH Hoyerswerda</p> <p>Die Lausitzer Werkstätten gGmbH Hoyerswerda stehen all jenen offen, die aufgrund einer wesentlichen Behinderung dem allgemeinen Arbeitsmarkt nicht, noch nicht oder noch nicht wieder zur Verfügung stehen. Eine an der Normalität orientierten beruflichen Bildung ist die Basis, um den behinderten Beschäftigten entsprechend ihrer individuellen Leistungsfähigkeit angepasste Arbeitsplätze zu bieten. Die Wiener Feinbäckerei Heberer unterstützt bereits seit vielen Jahren die Lausitzer Werkstätten und erwirbt regelmäßig unterschiedlichste Produkte aus dem Bereich der Druckerzeugnisse.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: https://www.lausitzer-werkstaetten.de/</p> 	<p>Kinderhaus Weimar</p> <p>Hier werden Kinder aus sozial schwachen Elternhäusern betreut (Hausaufgaben, Freizeitprojekte, Freizeitbetreuung, gemeinsames Essen) – wir geben Brot für Ihr Abendbrot.</p> <p>Mehr erfahren Sie hier: www.kinderhaus-weimar.de</p> 	Content merged into the Westefel Werke cell above



Wir bieten Ihnen... Nachhaltigkeit



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891

Mehrwegbecher



Zur Reduzierung von Verpackungsmüll bieten wir unseren Kunden in unseren Filialen umweltfreundliche Mehrwegbecher an. Weiterhin bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit, sich Ihren selbst mitgebrachten, sauberen Mehrwegbecher bei uns befüllen zu lassen.

Verpackung

Weniger Kunststoff und mehr nachwachsende Rohstoffe für Verpackungsmaterial einzusetzen – bei gleichzeitiger Verpackungsmengenreduzierung. Daran arbeiten wir tagtäglich. Ein Beispiel hierfür sind unsere PEFC recycelten Papiertragetaschen.

Kontinuierliche Verbesserung des Energieeinsatzes

Dazu gehört der nachhaltige Einsatz von Energie und anderen Ressourcen. Mit der Einführung eines Energiemanagementsystems nach DIN ISO 50001 verpflichten wir uns, die Effizienz und Sparsamkeit des Energieeinsatzes kontinuierlich zu verbessern. Die Zertifizierung des Energiemanagementsystems im Oktober 2018 bestätigt unsere Bemühungen.

Um auch den Energieverbrauch unseres Produktionsstandortes Weimar zu senken sowie umweltschonender zu produzieren, wurden dort großflächige Investitionsmaßnahmen durchgeführt.

Mit diesem Konzept der Verbesserung der Energieeffizienz wurden wir von der Thüringer Aufbaubank mit dem Förderprogramm „GREEN-Invest“ unterstützt.



Externe Weiterverarbeitung rückläufiger Lebensmittel

Übrig gebliebene Lebensmittel erhalten bei uns eine neue Daseinsberechtigung. Restmengen werden von externen Unternehmen für Produkte wie beispielsweise Futtermittel weiterverarbeitet und somit noch sinnvoll genutzt. Regional arbeiten wir natürlich mit sozialen Einrichtungen zusammen, die wir mit nicht verkauften Lebensmitteln unterstützen (siehe soziale Verantwortung).

Bedarfsorientierte Produktion von Lebensmitteln

Als Familienunternehmen wollen wir das sinnlose Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden und verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umgehen. Natürlich bei gleichbleibender Qualität. Interne Mitarbeiter-Teams arbeiten daher täglich an der Verbesserung unserer Prozesse, um nachhaltig sowie bedarfsgerecht zu produzieren und eine Überproduktion von Lebensmitteln zu vermeiden.

Was soll unser Partner mitbringen?



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891



- Erfahrung im Verkauf
(vorzugsweise in den Bereichen Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel oder Bäckerei/Konditorei)
- Kaufmännische Grundkenntnisse
- Freude an Bäckerei-Produkten
- Unternehmergeist und Organisationsgeschick
- Teamfähigkeit und Führungskompetenz
- Freude am Umgang mit Menschen
- Bereitschaft vom Unternehmen kommende Konzepte und Standards in die Realität umzusetzen
- Sichere Kenntnisse der deutschen Sprache (bei Bahnhöfen / Flughäfen ist Englisch von Vorteil)

So werden Sie Ihr eigener Brötchengeber



Wiener Feinbäcker Heberer
Frisch seit 1891



1. Bewerbung
2. Persönliches Gespräch
3. Schnupper-Besuch in einer Wiener Feinbäckerei Filiale
4. Angebot Filiale
5. Vertragsabschluss
6. Schulungen
7. Ihre eigene Filiale

Sie erreichen uns:

Dieselstraße 58
63165 Mühlheim/Main
Telefon: +49 (0)6108 604-0
Mailto: info@heberer.de
Web: www.heberer.de

Geschäftsführung

Sandra Heberer & Georg P. Heberer

Leiter Kommissionsabteilung

Mathias Freund
Telefon: +49 (0)172 6995023

Mailto: mathias.freund@heberer.de



Wiener Feinbäcker Heberer. Frisch seit 1891