

# Wiener Feinbäckerei



Das Heberer Partner-Modell

# Profil



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891

## Wir sind...

- seit über 125 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



Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH

# 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

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

1928

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

1952

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.

1991

Heute

# Daten & Fakten



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891

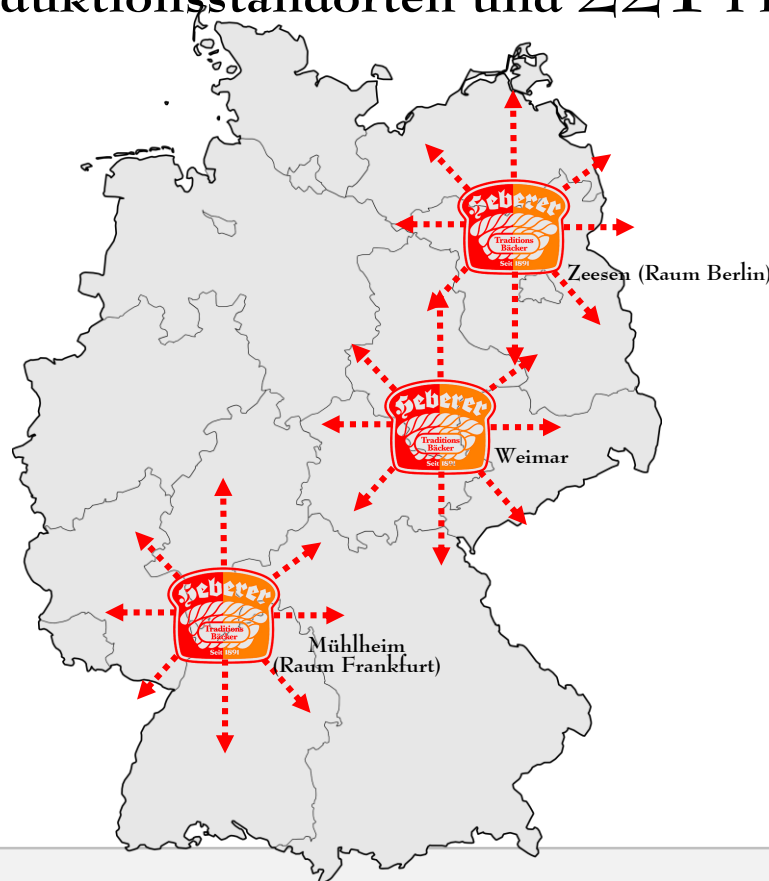
## Bundesweites Filialnetz

mit 3 Produktionsstandorten und 221 Filialen

# 30 Mio.

Kundenkontakte  
pro Jahr

2,5 Mio Kundenkontakte  
pro Monat



# 90 Mio.

Umsatz  
pro Jahr  
(inkl. Franchise)

7,5 Mio Umsatz  
pro Monat

# Warum Wiener Feinbäckerei Heberer?



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891



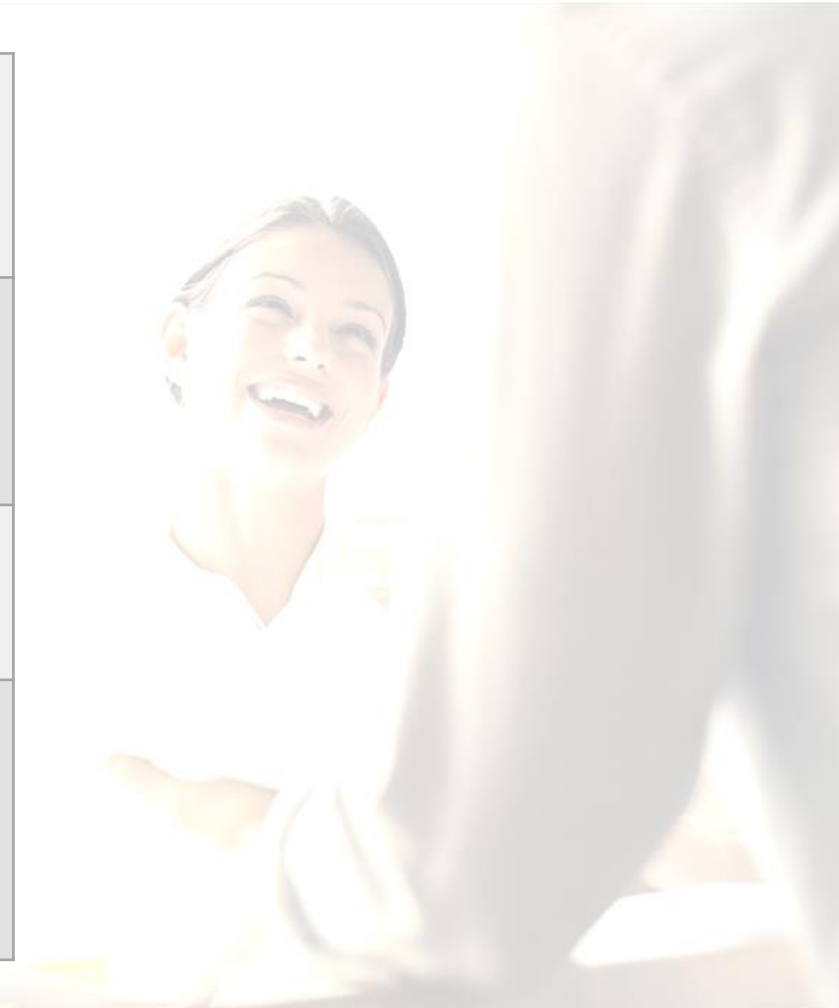
- Familiengeführtes Traditionsunternehmen seit 1891
- Einer der führenden Bäckereifilialisten in Deutschland
- Erstklassige Qualität aus eigener handwerklicher Produktion mit jährlicher DLG Prämierung
- Ein ausgereiftes Partnerkonzept – durchdacht bis ins Detail
- Differenzierung zu Discountern, LEH-Bäckereien 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


<b>Provision</b>	Sie erhalten pro verkauftem Produkt eine Provision auf den Verkaufspreis von 5% bis 35%.
<b>Bonus</b>	Sie erhalten ab Erreichen von vereinbarten Umsatzzielen einen Bonus auf erzielte Mehrumsätze.
<b>Retourenfreiheit</b>	Sie haben eine Retourenfreiheit von mindestens 8%.
<b>Kosten</b>	Sie zahlen monatlich eine moderate Lizenzgebühr sowie die Betriebskosten wie z.B. Verpackungsmaterial, Telefon und Reinigungsmitteln, <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
<b>Vorteile</b>	Selbständigkeit	Systemunterstützung	Selbständigkeit
	Hohe Entscheidungsfreiheit	Management-Hilfe	Systemunterstützung
		Marketing-Unterstützung	Geringer Kapitalbedarf
			Handwerkliche Produkte in großer Sortimentsbreite bieten Differenzierung
			Unterstützung im Tagesgeschäft
<b>Nachteile</b>	Volles unternehmerisches Risiko	Hohes unternehmerisches Risiko	Marketing-Unterstützung
	Hoher Kapitalbedarf	Hoher Kapitalbedarf	Standortbezogene Eintrittsgebühr
	Aufwendige Administration	Einhaltung von Markenstandards	Einhaltung Heberer-Markenstandards
	Keine Marketing-Unterstützung		
	Kein Zugang zu Top Standorten		

# Wir bieten Ihnen: Attraktive Vertriebsschienen...



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891

## Frankfurt Flughafen



## Heidelberg



## Offenbach



## Hanau



## Berlin



## Jena





# Wir bieten Ihnen: Hochwertige Produkte



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891



# Wir bieten Ihnen: Hochwertige ausgezeichnete Produkte



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891

## DLG Auszeichnungen

### 2018/2019

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

### 2019

18 Auszeichnungen

8 x



8 x



2 x



# Wir bieten Ihnen: Starke Kooperationspartner



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891

## Tütenaktionen



## Werbepartner



## Snacks



# Wir bieten Ihnen: Ein sozial engagiertes Unternehmen



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891

**Neu!** Weihnachtsbäume helfen Kindern  
der Naturbaum und der Lebkuchenbaum



Wir helfen mit

10 Cent pro Lebkuchen spenden wir an SOS-Kinderdorf e.V.

Gemeinsam spenden wir für SOS-Kinderdorf Deutschland



**Diakonie** 

diakoniestiftung

weimar bad lobenstein  
gemeinnützige gmbh

Die Weimarer Tafel

Wir unterstützen regelmäßig die Weimarer Tafel



die-ballondrucker.de

Westeifel Werke  
Sozial, wirtschaftlich, ökologisch



**Malteser**  
...weil Nähe zählt.

Ambulanter Kinder- und Jugendhospizdienst Erfurt  
Erlös aus Zwiebelkuchenverkauf kommt Kinder- und Jugendhospizdienst zugute

Mehr erfahren

HILFE FÜR KREBSKRANKE KINDER FRANKFURT e.V.



Commerzbank Reverse Kicker Charity-Cup



Kinderhaus Weimar  
Betreuung von Kindern aus sozial schwachen Elternhäuser

# Was sollen unsere 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 Konzepte und Standards, die vom Unternehmen getroffen werden, in die Realität umzusetzen
- Sichere Kenntnisse der deutschen Sprache (bei Bahnhöfen / Flughäfen ist Englisch von Vorteil)

# So werden Sie Ihr eigener Chef



Wiener Feinbäcker Heberer  
Frisch seit 1891



1. Bewerbung: Anmeldung / Informationsaustausch
2. Persönliches Gespräch
3. Schnupper-Besuch in einer Wiener Feinbäckerei Filiale
4. Persönliche Eignung / Unterlagen
5. Einigung auf das Partner-Modell / Vertragsabschluss
6. Partner (Betreiber) Seminar
7. Eigene Filiale



**Wiener Feinbäcker Heberer**  
**Frisch seit 1891**