



FRISCHE

DIE AUS DER KÄLTE KOMMT

EISENDLE
... garantiert 'cool'



Philosophie

Besonderen Wert legen wir auf die Nähe zu unseren Kunden – Flexibilität wird dabei großgeschrieben. Termingerechte Lieferungen und eine fachkundige Produktberatung sind dabei ebenso selbstverständlich wie eine große Auswahl an hochwertigen Frisch- und Tiefkühlprodukten, welche europa- und weltweit direkt von den Herstellern bezogen werden – angefangen bei bodenständiger Hausmannskost bis zu kulinarischen Leckerbissen aus aller Welt. Dabei können sich unsere Kunden auf eine geprüfte Qualität der Produkte genauso verlassen wie auf ein Frisch- und Tiefkühlsortiment, das aus den Bedürfnissen der Gastronomie gewachsen ist.

Sehr großen Wert legen wir auf das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter. Teamarbeit wird dabei großgeschrieben und Weiterbildung gefördert.

Diese Grundsätze bilden die Basis unserer Firmenphilosophie und begleiten uns in all dem, was wir tun, um unseren Kunden ständig jene guten Leistungen und Produkte anbieten zu können, die sie wiederum für die Zufriedenheit ihrer Gäste benötigen.

„Garantiert cool“

ist nicht nur unser Firmenmotto,
sondern auch das persönliche Leitbild des
gesamten Eisendle-Teams.



Firmengeschichte



1979 Unser Unternehmen wurde 1979 in Neu Rum gegründet. Dort wurde auch der Grundstein einer facettenreichen Entwicklung gelegt. Zu dieser Zeit bestand das Sortiment aus frischen Pommes Frites.

1981 übersiedelten wir nach Innsbruck. Eine Lagerhalle wurde angemietet und zusätzliche Artikel aufgenommen.

1988 Nach sechs Jahren Unternehmertätigkeit platzte das erste angemietete Kühlhaus aus allen Nähten. Der Entschluss, eine eigene Betriebsstätte zu errichten, wurde gefasst.



1989 wurde sodann das eigene Betriebsgebäude in Hall fertiggestellt. Es erfolgte die seither bestehende Spezialisierung auf Tiefkühlwaren.

1997 wurde das nächste Kapitel unserer Firmengeschichte geschrieben: Die bestehenden Kühlräume wurden modernisiert und zusätzliche Lager- und Verarbeitungsräume geschaffen.

2002 wurde erstmals die eigene vollautomatische Käseverarbeitungsanlage in Betrieb genommen.

2004 Durch den Erwerb eines Nachbargrundstückes entstand der Gedanke, das Betriebsgebäude wesentlich zu erweitern.



2006 setzten wir unsere Pläne in die Tat um und haben mit den Neu- und Umbauarbeiten begonnen. Durch den abgeschlossenen Neubau einer Tiefkühlhalle mit modernster Kühltechnologie konnte die Anzahl der Palettenstellplätze wesentlich erweitert werden.

2007 wurde der Umbau des Bürotraktes abgeschlossen, welcher vor allem durch neue Schulungsräume sowie durch moderne Arbeits- und Aufenthaltsräume, einem neu gestalteten Eingangsbereich und vielen weiteren Details überzeugt.



UNSERE GARANTIERT COOLE MANNSCHAFT

48 Mitarbeiter sind täglich um das Wohl der Kunden bemüht. Teamarbeit wird dabei großgeschrieben, denn nur so ist eine reibungslose Abwicklung eingehender Kundenaufträge möglich. Zahlreiche Mitarbeiter sind bereits mehr als 20 Jahre bei uns tätig. So gewährleisten wir gemeinsam eine Kundenbetreuung von gleichbleibender Qualität und gewachsenem Vertrauen. Darauf sind wir stolz.

Wir führen die Eisendle Frisch- und Tiefkühlwaren KG von Anfang an als Familienunternehmen mit flachen Hierarchien. Während Toni Eisendle sich unter anderem um den Ein- und Verkauf kümmert, ist Katharina Eisendle mitunter für das Rechnungswesen und für Personalfragen verantwortlich. Auch die 2. Generation verfolgt mit viel Enthusiasmus die Werte und Ziele des Unternehmens.



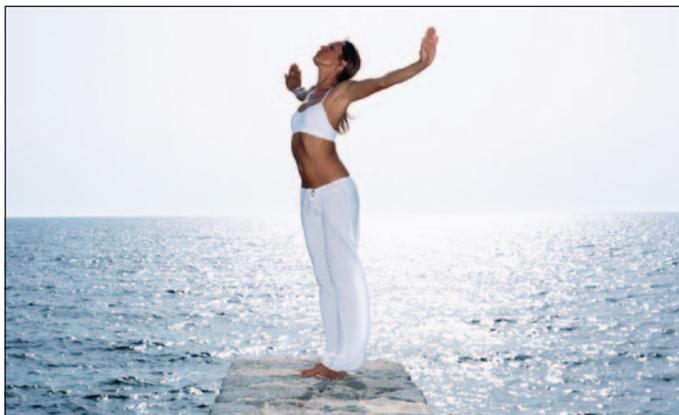


Professionell und kompetent



Ein gut ausgebildetes, freundliches und engagiertes Team in der Auftragsannahme ist bei uns selbstverständlich für den Kundenservice. Unsere Mitarbeiter im Backoffice sorgen für eine reibungslose Auftrags erfassung und die komplette Logistik Ihrer Bestellungen.

Mithilfe moderner EDV werden alle Geschäftsbereiche wie Lager, Einkauf, Fakturierung und Finanzbuchhaltung koordiniert und abgewickelt. Damit ermöglichen wir eine transparente und schnelle Durchführung aller Aufträge und eine umfassende Bestandsführung.



Versichern beruhigt

Die Herausforderung besteht darin, mehr als nur eine Versicherung anzubieten – eine Gesamtlösung

HOFER & PARTNER®
GesmbH. Versicherungsbüro

Dörrstraße 85 A-6020 Innsbruck Tel. 0512-263926
office@hofer-partner.at www.hofer-partner.at



QUALITÄT PROMPT ZUGESTELLT, DAS IST SERVICE DER GEFÄLLT.



Am Pulsschlag der Kundenwünsche

Unsere Außendienstmitarbeiter, welche vor allem aus dem Gastronomiebereich kommen, damit das professionelle Handling unseres umfangreichen Angebotes gewährleistet ist, sind bestrebt, die Wünsche unserer Kunden so schnell und gut wie möglich zu erfüllen.

Unser Fuhrpark verfügt über mehr als 13 leistungsstarke LKW, welche mit Kühlkoffer im Zwei-Temperaturbereich ausgestattet sind. Des Weiteren stehen jedem LKW moderne Andockrampen für eine An- und Auslieferung der Waren ohne Unterbrechung der Kühlkette zur Verfügung, damit diese auf modernstem Weg vom Kühlhaus zu unseren Kunden gelangen.

11er elfer
AUSTRIA

DIE MARKE DER

Chefköche!

www.11er.at

Fleischwaren Holnburger

Bayerische Wurst- und Schinken-Spezialitäten

Ihr Partner für Qualität und Frische

schmecken Sie mal rein: www.holnburger.de
Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach
Telefon +49 80 25-2807-0 · Fax +49 80 25-2807-32



Lieferlässig und punktgenau



Unser Lagerteam schaltet und waltet im Kühl- und Tiefkühlbereich und sorgt dafür, dass die Produkte für den Kunden optimal vorbereitet werden.



Das 2006 neu erbaute Tiefkühl-Hochregallager mit knapp 1600 m² bietet weiteren Platz für das umfangreiche Sortiment.



Unser Produktionsteam verarbeitet täglich frisch für Sie geriebenen Pizzakäse und Parmesan.



Frank Hoffmann Konserven GmbH

Import und Vertrieb von Lebensmittelkonserven

Dachsweg 12 · 51109 Köln (Brück) · Germany
Tel.: (0049) 221 8295800 · Fax.: (0049) 221 82958018

E-Mail: contact@victor-konserven.com

www.victor-konserven.com

Pünktlichste Lieferung - modernste Technik -
kundenorientiert - Regional!
www.wegitrans.at

Martin Wegscheider 
KÜHLTRANSPORTE

Handweg 9 * 6075 Tullnes * Tel.: 0043-(0)5223-57877
Fax: 0043-(0)5223-57877-70
E-Mail: dispo@wegitrans.at
www.wegitrans.at





Vielfalt für Ihre Küche



Die kulinarische Vielfalt im ständig wachsenden Sortiment der Tiefkühlküche ist heute größer denn je. Der Vorteil liegt auf der Hand: hygienische Sicherheit bei unkomplizierter Lagermöglichkeit, schnelle Verfügbarkeit bei gut kalkulierbaren Kosten, einfache Verarbeitung bei vollem Geschmack.

Auch Lebensmittel aus dem Conveniencebereich gewinnen zunehmend an Bedeutung. Sie ermöglichen es, effizienter zu arbeiten und gleichzeitig ein vielseitiges und hochwertiges Speiseangebot bereitzustellen. Zudem ist die Qualität von Convenience-Produkten durch den Einsatz hochwertiger Rohstoffe und Herstellungsverfahren optimiert worden.

STAHL
Wild, Pilz & Waldfrüchte GmbH

Industriestr. 1 • Gewerbegebiet • 92439 Bodenwöhr-Blechhammer
Tel: +49 (0) 9434/94200 • Fax: +49 (0) 9434/942020 • www.stahl-pilze.com

KOMPETENZ TRIFFT LEIDENSCHAFT

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



UNSER REICHHALTIGES TIEFKÜHL-, FRISCH- UND TROCKENSORTIMENT ...



DIE POTATO & FINGERFOOD-PROFIS

Stay Crisp® Julienne



Die schlanken Stars von McCain im hauchdünnen Stärkemantel, für unschlagbar lange Standzeiten 6x6 mm.

Fry ,n' Dip



Kartoffelstreifen in einzigartiger U-Form - geschnitten aus der ganzen Kartoffel. Voller Kartoffelgeschmack zum Dippen und als Beilage – ein Hingucker für Genießer. Ein kartoffeliger Knuspergenuss in extravaganter Optik.

www.mccain.at



... GARANTIERT ABWECHSLUNG UND VIELFALT IN JEDER KÜCHE ...



Gemeinsam mit unseren langjährigen Lieferanten und Partnern konnten wir ein hochwertiges Sortiment schaffen, welches vor allem aus den Bedürfnissen der Gastronomie gewachsen ist.

**Fischprodukte
höchster
Qualität**



NORDIC SEAFOOD®

Nordic Meeresfrüchte GmbH
Deiningner Weg 94 · D-92318 Neumarkt
Tel +49.9181.905081
Fax +49.9181.20325
nm@nordicseafood.com

www.nordicseafood.com



... VON BODENSTÄNDIGER HAUSMANNSKOST ...

Bonduelle - gelebte Nachhaltigkeit

Die Verpflichtung zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz ist Kern der Bonduelle Unternehmensstrategie und wird bereits seit Jahren wirkungsvoll umgesetzt:

Gesundes Gemüse aus umweltfreundlichem Anbau

1996 hat die Bonduelle-Gruppe eine allgemein gültige Versorgungscharta für ihre Vertragsbauern festgelegt. Sie beinhaltet Anforderungen für die Auswahl der Anbauflächen und des Saatgutes, für die Düngung, die Ernte sowie die logistischen Prozesse. Dabei sind die Bonduelle Anforderungen teilweise noch strenger als die gesetzlichen Vorgaben.

Alle Bonduelle-Produkte werden ohne gentechnisch veränderte und bestrahlte Rohwaren hergestellt. Sie enthalten weder künstliche Farb- und Konservierungsstoffe, noch Glutamat oder Aromen.



www.bonduelle-foodservice.de

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Anbau: Verpflichtung der Vertragsbauern zu einer schonenden Landwirtschaft und Begrenzung der Auswirkungen auf die Umwelt.

Produktion: Jährliche Investition von über 4 Mio. € für die Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs.

Transport: Vermeidung langer Transportwege durch Verarbeitung in Werken vor Ort.

Mit diesen verantwortungsvollen Maßnahmen stellen wir von Bonduelle Food Service nachhaltig und umweltschonend erzeugte, natürliche und hochwertige Produkte her, denen Sie vertrauen können!





... BIS ZU KULINARISCHEN LECKERBISSEN AUS ALLER WELT!



Als professioneller Partner unterstützen wir unsere Kunden mit einer umfangreichen, stets aktualisierten Produktpalette.

- KARTOFFELPRODUKTE
- GEMÜSE UND OBST
- CONVENIENCE-PRODUKTE
- FRÜCHTE UND BEEREN
- KRÄUTER UND GEWÜRZE
- FISCH UND MEERESFRÜCHTE
- FLEISCH-, WURST- UND SELCHWAREN
- WILD
- GEFLÜGELPRODUKTE
- FEINKOST
- INTERNATIONALE PRODUKTE UND FINGERFOOD
- MILCH- UND KÄSEPRODUKTE
- EIS, TORTEN, KUCHEN UND BACKWAREN

Frische, die man schmeckt
Wir sind der starke Partner für Kartoffel- und Feinkostprodukte




dolli amberger
Kartoffelverarbeitung www.dolli-werk.de

DOLLI-Werk GmbH & Co. KG • Bahnhofstr. 7 • 85129 Oberdolling/Ingolstadt
Tel: (08404) 9293-0 • Fax: (08404) 9293-30 • e-mail: info@dolli-werk.de

EISENDLE
... garantiert 'cool'



*Die besten Partner
für bestes Eis:*

Eisendle & Schöller

Alle Schöller Qualitätsprodukte, egal ob MÖVENPICK Premium Eiscreme, Eis der Marke SCHÖLLER oder das vielfältige Sortiment an Tiefkühlbackwaren erhalten Sie zuverlässig aus einer Hand bei EISENDLE.





Qualitätssicherung



Wir setzen auf Weiterbildung

Durch die Produktvielfalt in der Lebensmittelindustrie sind gerade Schulungen das Um und Auf geworden. Sie gewährleisten das professionelle Handling unseres gesamten Sortiments ebenso wie die Wahl der Außendienstmitarbeiter, welche vor allem aus dem Gastronomiebereich kommen, um fachorientiert und zukunftsweisend arbeiten zu können.

Höchste Hygienestandards und qualitätsgeprüfte Produkte

Unser Anspruch an unsere Produkte ist sehr hoch. Deshalb legen wir Wert auf Qualitätssicherung und sind nach den HACCP-Richtlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) zertifiziert.

Die strengen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene umfassen:

- Sauberkeit von Maschinen, Werkzeugen und Personal
- Produktfrische
- Zustand der Arbeitsräume und Geräte
- Kontrolle und Aufzeichnung der Raumtemperatur
- Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe
- Regeln der Arbeitssicherheit
- Mitarbeiterschulungen

Täglich neue
Impulse.



**Erstklassigkeit by Vandemoortele +++
Für Sie und Ihre Kunden +++ Absolut
bedarfsgerechte TK-Sortimente +++
Vielfältig +++ Überzeugend frisch +++
Handwerklich perfekte Qualität +++
Höchster Convenience-Grad +++ Mit
Anspruch auf beachtenswerte Mehr-
Umsätze +++**

vandemoortele

www.vandemoortele.at



Ihre Meinung zählt

Um gemeinsam künftige Herausforderungen bewältigen zu können, ist uns der regelmäßige Austausch mit unseren Kunden sehr wichtig. Jedes Jahr freuen wir uns deshalb auch auf die fafga (Fachmesse für innovative Gastlichkeit).

Hier können wir uns einmal außerhalb der gewohnten Umgebung mit unseren Kunden und interessierten Besucher der Messe bei einer gemütlichen Verkostung über neue kulinarische Trends und Wünsche unterhalten.

Tiroler Tradition die schmeckt!



Echte Tiroler Spezialitäten in Handarbeit gefertigt ...
man schmeckt die Tradition.
Wir garantieren höchste Qualität!

An Guaten wünschen
Heidi & Roland Dengg

dengg

krapfen & knödel manufaktur



*Krapfen, Schlutzkrapfen und Knödel aus erlesenen Zutaten,
ohne chemische Zusätze!*

- * handgemacht
- * kein Industrieprodukt
- * tiefgekühlt
- * ohne Konservierungsstoffe
- * ohne Geschmacksverstärker
- * Natur pur

*Einfache Zubereitung * beste Qualität * ausgezeichneter Geschmack*



DAS GESAMTE EISENDLE-TEAM FREUT SICH AUF EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT!

HANDELN MIT WEITBLICK

Damit sich unsere Kunden auf uns verlassen können.

In all den vergangenen Jahren hat die Weitsicht von Katharina und Anton Eisendle dazu geführt, dass für Erweiterungen des Unternehmens räumlich durch rechtzeitige Sicherung von Grundstücken vorgesorgt wurde, dass die ständige Anpassung des Sortiments jederzeit Thema ist, damit

Kunden mit einem reichhaltigen Sortiment bedient werden können, dass die Auswahl der Lieferanten bezüglich Qualität und Preis fest im Griff ist und dass die Aus- und Weiterbildung für das gesamte Eisendle-Team ein ständig beachtetes Thema darstellt.



Eisendle
Frisch- und Tiefkühlwaren KG
 Schlöglstraße 28
 A-6060 Hall in Tirol

Tel.: +43 5223 43 303-0
 Fax: +43 5223 43 303-74
 office@eisendle.at
 bestellung@eisendle.at
 www.eisendle.at