



60 JAHRE



**WIR LIEBEN'S FRISCH
UND FROSTIG!**



Frische, die ankommt!

Bis zu 300 Lieferstopps pro Tag, 60 Jahre Erfahrung, und das alles aus einer Familienhand – das ist EGRI. Seit drei Generationen versorgen wir die Gastronomie in Wien und Umgebung mit frischen und tiefgekühlten Lebensmitteln von höchster Qualität. Unsere langjährigen Mitarbeiter – einige seit über 30 Jahren bei uns – wissen genau, wie wichtig es ist, zuverlässig und pünktlich zu liefern. Mit EGRI setzen Sie auf einen Partner, der nicht nur liefert, sondern auch mit Leidenschaft und Erfahrung an Ihrer Seite steht. Dabei gibt es fast nichts, das wir nicht liefern können. Milch-, Kartoffel- und Gebäckprodukte, Eis und Torten – bei uns finden Sie alles, was Sie für Ihre Gastronomie benötigen.

Langos? Einer der größten Lieferanten der Region.

Kühlkette? Bei uns selbstverständlich.

Service? Höchste Priorität. Wir wissen: In der Gastronomie zählt nicht nur, was geliefert wird, sondern wie schnell, zuverlässig und frisch.



300 Stopps
täglich

560.000

Langos
jährlich



1.300 m² Tiefkühl-
& Frischelager

„Egri ist ein Familienbetrieb“

– und das merkt man. Seit Jahrzehnten stehen wir für höchste Qualität und verlässlichen Service. Für uns ist Service mehr als ein Versprechen – es ist eine Herzensangelegenheit. Wir wissen, dass in der Gastronomie nichts wichtiger ist als Qualität und Vertrauen. Deshalb setzen wir alles daran, nicht nur Produkte zu liefern, sondern Lösungen, auf die Sie sich verlassen können.

EGRI ist Ihr Partner, der immer mit Leidenschaft für Sie da ist.

Herzlichst Ihre Familie Riemer



1964

Helga und Robert Riemer sen. gründeten in Wien mit einem Werk in Pulkau das Unternehmen EGRI.

1990–1992

Bau einer neuen Niederlassung in Leopoldsdorf auf 5.500 m². Gleichzeitig wurde das Sortiment auf 800 Produkte erweitert.

1989

Robert Riemer junior übernahm die Leitung des Unternehmens und begann mit der Produktion von Langos-Produkten.

1996–1997

Errichtung eines 1.000 m² großen Tiefkühlhauses mit 1.050 Palettenplätzen sowie eines 300 m² großen Frischelagers mit 60 Kommissionierplätzen.



Österreichische Rohstoffe

Höchste Qualität

Regional



1998

Zertifizierung nach ISO 9001/2000.

2000–2005

Erweiterung des Trockenlagers auf 150 Palettenstellplätze.

2007–2008

Die Lagerkapazitäten wurden weiter ausgebaut: Es werden zusätzliche Lagercontainer für Leihgeräte sowie für Trockenwaren aus der Produktion aufgestellt.

2009

Der Bürotrakt wurde weiter ausgebaut, um Platz für das wachsende Team zu schaffen und die internen Abläufe effizienter zu gestalten.

**2011**

Das Unternehmen wurde in eine Holding umfirmiert, um die strategische Ausrichtung und das Wachstum auf breitere Füße zu stellen.

2018

Der Fuhrpark wurde nochmals erneuert, um modernste Technologie und höhere Effizienz zu gewährleisten. Gleichzeitig wird in neue Soft- und Hardware investiert.

2022

EGRI wird Vertragsgroßhändler der Firma Froneri und erweitert damit das Sortiment und die Serviceleistungen für seine Kunden.

2024

Der Fuhrpark wurde weiter ausgebaut, um noch mehr Flexibilität und pünktliche Lieferungen sicherzustellen.



KULINARISCHE VIelfALT IST FÜR UNS MEHR ALS NUR EIN BEGRIFF – SIE IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Bei EGRI finden Sie alles, was Ihr Betrieb/Ihre Veranstaltung braucht: von frischer Rohware über raffinierte Eigenkreationen bis hin zu praktischen Convenience-Produkten und Tiefkühlware. Wir bieten Ihnen ein breites Spektrum an hochwertigen Lebensmitteln, das keine Wünsche offenlässt.

Ob knackiges Gemüse, erstklassiges Fleisch, hausgemachte Spezialitäten oder vielseitige Fertiggerichte – unser Sortiment deckt alle Bereiche ab, die für eine

erfolgreiche Gastronomie wichtig sind. Zusätzlich bieten wir Ihnen ausgewählte Produkte für den schnellen Einsatz in der Küche, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Und das Beste: Termingerechte Lieferungen sowie eine fachgerechte und freundliche Produktberatung sind für uns selbstverständlich – wir bringen die kulinarische Vielfalt direkt zu Ihnen.



- Backwaren • Beilagen, Suppeneinlagen & Teigspezialitäten • Convenience-Produkte • Eis, Dessertsaucen • Feinkost (Aufstriche, Saucen, Dressings) • Fisch & Meeresspezialitäten (paniert & unpaniert) • Fleisch & Wild (frisch & tiefgekühlt) • Geflügel & Eier (frisch & tiefgekühlt, paniert & unpaniert) • Gemüse (frisch & tiefgekühlt) • Getränke (Alkohol, Softdrinks) • Kartoffelprodukte • Konserven • Langosprodukte (original & gefüllt) • Milchprodukte • Non Food (Putzmittel, Alufolie, Müllsäcke uvm.) • Obst (classic und gefüllt) • Öle, Fette, Essig • Süßspeisen, Desserts • Trockenwaren

QUALITÄT IST UNS WICHTIG



Auswahl von Lieferanten mit langjähriger, vertrauensvoller Zusammenarbeit auf höchstem Niveau.



Einhaltung der HACCP-Hygienestandards als Selbstverständlichkeit.



Strenge Qualitätskontrollen.

Hiegesberger

Milch und Milchprodukte



direkt vom Bauernhof

UNVERGLEICHLICH nach den Gesetzen der Natur

Unsere Produkte:

- ✓ **Frischmilch 3,2 % Fett**, pasteurisiert, homogenisiert, Giebelpackung mit Inhaltsanzeige
- ✓ **Kakaomilch 3,2 % Fett**
- ✓ **Joghurt 3,2 % Fett**, natur, stichfest, pasteurisiert
- ✓ **Joghurt 1 % Fett**, natur, stichfest, pasteurisiert
- ✓ **Sauerrahm 15 % Fett**, pasteurisiert
- ✓ **Schlagobers 36 % Fett**, pasteurisiert
- ✓ **Speisetopfen 20 % F. i. T.**, passiert
- ✓ **Speisetopfen 40 % F. i. T.**, passiert



Auch im Großgebäude erhältlich:

Frischmilch 3,2 %	Eimer 10 kg
Joghurt 3,2 %	Eimer 1 kg, 5 kg
Joghurt 1 %	Eimer 5 kg
Schlagobers 36 %	Flasche 1 L, Eimer 5 kg
Speisetopfen 20 %	Eimer 1 kg, 5 kg
Speisetopfen 40 %	Eimer 5 kg

Der Familienbetrieb Hiegesberger beschäftigt sich **seit über 30 Jahren** mit der Milchproduktion. Seit 1994 wird die Milch in der eigenen Molkerei zu Frischmilch, Joghurt, Sauerrahm, Speisetopfen und Schlagobers verarbeitet.

Die Produkte werden in Gebinden von 250 g bis 10 kg an die Gastronomie, Großhändler, Handelsketten und direkt ab Hof verkauft.

Frische und Qualität

direkt vom Bauernhof

kurze Transportwege



ÖSTERREICHS NUMMER 1

BEI HALTBAREN
MILCHPRODUKTEN



 Mit Schärdinger schmeckt das Leben.



Ein dynamisches Joint Venture für Eis und Tiefkühlbackwaren

Im Oktober 2016 wurde Froneri gegründet – ein Joint-Venture im Bereich Speiseeis, Tiefkühlkost und gekühlte Milchprodukte. Hierbei wurden die Unternehmen Nestlé und R&R Ice Cream unter dem Dach der Froneri Gruppe gebündelt. Froneri baut auf den Erfolg der starken Marken und die Erfahrung in der Außer-Haus-Distribution von Nestlé, sowie auf das wettbewerbsfähige Produktionsmodell und die bedeutende Einzelhandelspräsenz im Marken- sowie Handelsmarkenbereich von R&R Ice Cream.

Als weltweit zweitgrößter Speiseeishersteller ist Froneri heute in über 20 Ländern tätig und beschäftigt rund 12.500 Mitarbeiter.

Das Unternehmen hat seinen Hauptsitz im Vereinigten Königreich, mit weiteren Standorten hauptsächlich in Europa, dem nahen Osten (mit Ausnahme Israels), Argentinien, Brasilien, den Philippinen, Südafrika und Australien. Froneri ist in Europa die Nr. 1 der Eiskremhersteller im Bereich Handelsmarken.

FRONERI Austria GmbH
Europaplatz 4
A-4020 Linz
Tel: +43 (0)732 23 320-0
Fax: +43 (0)732 23 320-40
E-Mail: verkauf@at.froneri.com
Internet: www.froneri-shop.at





Langos – ein köstlicher Klassiker, der immer mehr Herzen erobert

EGRI steht seit Jahren für die Produktion von handgemachten Langos, die nicht nur durch ihren Geschmack überzeugen, sondern auch durch höchste Qualität. In unserer Familienmanufaktur, die seit Jahrzehnten in der Region Wien verwurzelt ist, setzen wir auf Frische, Tradition und Innovation.

FRISCH, HANDGEMACHT, HÖCHSTE QUALITÄT

Unsere Langos werden in liebevoller Handarbeit hergestellt – frisch, täglich und immer nach den höchsten Standards. Für die Herstellung verwenden wir ausschließlich geprüfte Zutaten, die wir überwiegend aus der Region beziehen. Ob Bio oder klassische Variante – Qualität steht für uns an erster Stelle. Dabei setzen wir auf strenge Vorschriften und moderne Fertigungstechniken, die sicherstellen, dass jeder Langos nicht nur lecker, sondern auch einwandfrei zubereitet ist.



WIR LIEFERN, WOHIN SIE WOLLEN

Ob für Ihre Kantine, ein Catering-Event oder Festival – wir liefern überall hin! Mit unserem zuverlässigen Lieferservice versorgen wir Wien und Umgebung täglich mit Langos. Dazu bieten wir Ihnen auf Wunsch auch alles, was Sie für ein gelungenes Event brauchen – Frittierfett, Knoblauchpasta, Ketchup, Pommies, Servietten und mehr. Unsere jahrelange Erfahrung im Eventservice macht uns zu einem zuverlässigen Partner, der für Sie da ist, wenn es darauf ankommt.



NEU JETZT BIO-LANGOS

Classic-Langos – Debreziner-Langos
 – Käsekreiner-Langos – Pizza-Langos
 – Toast-Langos – Käse-Kräuter-Langos –
 Puszta-Langos – Beef-Burger-Langos

VIELE LANGOSVARIATIONEN

Entdecken Sie unsere Vielzahl an Langosvariationen, die für jeden Geschmack etwas bieten. Klassiker finden sich ebenso im Sortiment wie innovative Kreationen. Der Umwelt zuliebe verpacken wir unsere Langos in kompostierbaren BIO-Säcken – nachhaltig und umweltfreundlich. Alle unsere Produkte können Sie direkt bei uns unter www.egri.at bestellen. Rufen Sie noch heute an und planen Sie Ihre nächste Veranstaltung mit uns!

DEH 
 BACKWARENVIELFALT

Tiefgekühlte Backwarenviefalt in Premium-Qualität

Seit mehr als 37 Jahren ist DEH Ihr Partner für innovative Tiefkühlbackwaren, punktgenaue Logistik und persönlichen Service. Entdecken Sie unser Premium-Vollsortiment mit über 400 tiefgekühlten Backwaren.



Flexibler Service für Ihre Gastronomiebedürfnisse

12

Bei EGRI ist pünktliche Lieferung nicht nur ein Versprechen, sondern unser täglicher Standard. Mit 17 Lkw sind wir jeden Tag in Wien und Umgebung unterwegs, um Ihnen unsere Produkte tiefkühlfrisch und termingerecht zu liefern – auch samstags. Während der Hochsaison sind wir auch sonntags für Sie da und stellen sicher, dass Ihre Bestellung zuverlässig ankommt.

Unser Fuhrpark ist auf dem neuesten Stand, und mit unseren modernen Lkw können wir sicherstellen, dass Ihre Produkte stets in bestem Zustand und ohne Unterbrechung der Kühlkette bei Ihnen eintreffen. Doch

guter Service bedeutet für uns noch mehr: Wir sind flexibel und reagieren schnell auf Ihre Bedürfnisse. Ob schnelle Bestellungen von einem Tag auf den anderen oder langfristig geplante Veranstaltungen – wir sind gerne für Sie da.



KUNDENSERVICE: PERSÖNLICH, FLEXIBEL UND IMMER ERREICHBAR

Unser freundliches Team steht Ihnen werktags von 07:00 bis 15:00 Uhr und samstags von 07:00 bis 09:30 Uhr zur Verfügung. Sie erreichen uns per E-Mail unter bestellung@egri.at, telefonisch oder via Fax. Und wenn es mal eng wird, bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, Produkte direkt bei uns abzuholen.





PRAKTISCHE LÖSUNG FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Unser Geräteverleih bietet Ihnen praktische Lösungen wie Tiefkühltruhen für unsere Eis-Kunden sowie Backöfen und Pizzabacköfen – ideal für Ihre Veranstaltung. Bitte beachten Sie, dass pro Gerät ein Mindestumsatz erforderlich ist.



Für jeden Geschmack etwas dabei!

LWFOO

Seasoned CrissCuts
0000000



- Leicht in der Zubereitung
- Bleiben maximal lange warm
- Perfekt als Snack oder auf einer Platte für alle

LWFOO

Connoisseur Rustic Fries
0000000



- Extra knusprig und voller Kartoffelgeschmack
- Hervorragend geeignet für Restaurants, die wirklich einen Unterschied machen wollen
- Stealth-überzogen

LWFOO

Sweet Potato Crispy Fries
0000000



- Gesunde, fettarme Alternativ
- Beliebt bei der ganzen Familie
- Mehr Abwechslung bei den Beilagen

Immer frisch und frostig – unser Lager

14

Bei EGRI legen wir größten Wert auf die Qualität und Frische unserer Produkte. Dafür sorgen nicht nur unsere strengen Produktionsstandards, sondern auch unsere hochmodernen Lagereinrichtungen.

Unser Tiefkühlager auf $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$ garantiert, dass alle tiefgekühlten Produkte unter optimalen Bedingungen aufbewahrt werden. Die Temperatur wird rund um die Uhr überwacht. Auf einer Fläche von 1.000 m^2 bieten wir Platz für 1.050 Paletten.

Das Frischelager bei $2\text{--}4\text{ }^{\circ}\text{C}$ sorgt dafür, dass alle frischen Produkte – von Gemüse bis zu Milchwaren – stets in bestem Zustand bleiben. Auf 300 m^2 stehen 60 Kommissionierplätze zur Verfügung. So können wir schnell und flexibel auf Ihre Bestellungen reagieren.



„Wir danken allen, die uns mit einer 5-Sterne-Bewertung unterstützen und uns weiterhin als ihren zuverlässigen Partner in der Gastronomie wählen!“

„Ein Top-Lebensmittellieferant im Raum Wien. Teilweise mit eigener Fertigung. Die Leute sind top organisiert und sehr freundlich.“

P. B. - Kunde

„Perfekte Qualität, teilweise aus eigener Fertigung, und superfachkundiges Personal – da macht auch dem Großhandel der Einkauf Spaß. Weiter so, top!“

H. S. - Kunde

„Gute Ware zu marktüblichen Preisen. Freundliches und kompetentes Personal! Top.“

T. T. - Kunde



FOODSERVICE SOLUTIONS

PREMIUM-POMMES UND FINGERFOOD FÜR PROFIS

McCain SureCrisp™ ist die beste Wahl für Gastronomiebetriebe, die langanhaltend knusprige Pommes in Restaurantqualität auch in der Lieferung und Abholung, bei Buffets oder in der Außengastronomie gewährleisten wollen.

Ein Muss, um auch außerhalb des Restaurants zu gewinnen!

Das **McCain PICKERS**-Sortiment ermöglicht es dir, deine Kunden immer wieder mit neuen und leckeren Snacks zu überraschen. Sie sind eine superschnelle und einfache Lösung, um unvergessliche Momente zu schaffen, die Kunden dazu bringen, immer wieder zu kommen.

Ob als Vorspeisenplatte zum Teilen mit Freunden oder als individueller Snack zum Verwöhnen, **PICKERS** heben dein Menü von der Masse ab.



PICKERS

mehr unter:
www.mccainfoodservice.at



Kontakt

EGRI HANDEL GMBH

2333 Leopoldsdorf, Arbeitergasse 26

Tel.: +43 2235 432 300

Fax: +43 2235 432 31

Mail: bestellung@egri.at

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO. – FR. von 7:00 Uhr – 15:00 Uhr,

Samstag von 7:00 Uhr – 9:30 Uhr

