



## Pressemitteilung

Ferdinand Bierbichler GmbH Co. & KG  
Hofmühlstraße 1-7  
83071 Stephanskirchen

29.10.2024

### **TV- und Sternekoch Andi Schweiger wird neuer Experte an der Seite von Bierbichler**

München, Oktober 2024 – Bierbichler freut sich, den renommierten **TV- und Sternekoch Andi Schweiger als neuen Partner und Experten** begrüßen zu dürfen. Mit seinem umfassenden Know-how und seiner Leidenschaft für hochwertige Küche wird Schweiger ab sofort Gastronomen und Hoteliers mit wertvollen Impulsen unterstützen.

In Zeiten, in denen es für die Branche zunehmend herausfordernd ist, den Nachwuchs für eine Karriere in der Gastronomie zu begeistern, bieten Kooperationen mit bekannten Profis wie Andi Schweiger neue Perspektiven und Möglichkeiten.

### **Nachwuchsförderung im Fokus**

#### **Bierbichler sieht in der Kooperation mit Andi Schweiger auch die Chance, die Gastronomie durch kreative und hochwertige Konzepte attraktiver zu machen.**

Geschäftsführer Michael Reiserer erklärt: „Mit Andi Schweiger haben wir einen leidenschaftlichen Kochprofi an unserer Seite, dessen Expertise unseren Kunden hilft, ihre **Küchenkonzepte weiterzuentwickeln** und ihre Gäste zu begeistern. Es ist uns wichtig, dass Restaurants und Hotels sich nicht aufgrund von Personalmangel zurückziehen müssen.“

Im Rahmen der Nachwuchsförderung plant Bierbichler, den **Rudolf Bierbichler Pokal** ab 2025 wieder verstärkt in den Fokus zu rücken. Ziel ist es, jungen Talenten durch einen Kochwettbewerb optimale Vorbereitungsmöglichkeiten für ihre Prüfungen zu bieten. Auch Andi Schweiger wird sich aktiv für die Förderung des Nachwuchses engagieren und gemeinsam mit Bierbichler innovative Ideen zur Unterstützung der nächsten Generation entwickeln.



## **Ferdinand Bierbichler GmbH Co. & KG**

Geschäftsführer: Michael Reiserer

Email: reiserer@bierbichler.info

+49 (8031) 721 – 90

www.bierbichler.info

### **Portrait Bierbichler**

#### **Bierbichler – Verlässlicher Partner der Gastronomie seit über 100 Jahren**

Die Firma **Bierbichler** blickt auf über 100 Jahre Erfahrung als zuverlässiger Partner für Gastronomen, Hoteliers, Kantinen- und Kioskbetreiber, Schulen und Pflegeeinrichtungen zurück. Was einst als Fischhandel begann, hat sich zu einem modernen Vollsortimenter entwickelt, der heute über **8.500 Lagerartikel** führt. Dabei bietet Bierbichler seinen Kunden eine **individuelle Beratung** und **maßgeschneiderte Lieferungen**, die den Arbeitsalltag erheblich erleichtern.

Das Sortiment umfasst Produkte aus den Bereichen **Tiefkühl, Trocken, Frisch** und **Non-Food**, die an **fünf Tagen pro Woche** in einem Umkreis von **ca. 130 km** rund um Rosenheim geliefert werden. Ob über den **Webshop** oder durch einen Fachberater vor Ort – Bierbichler stellt sicher, dass seine Kunden stets mit frischen Ideen und Lösungen unterstützt werden, um ihre kulinarischen Ziele zu erreichen.

Der moderne und umweltfreundliche Fuhrpark von Bierbichler deckt ein weitläufiges Liefergebiet ab, das von **Rosenheim über München bis nach Garmisch-Partenkirchen**, vom **Chiemgau bis nach Salzburg** und **Tirol** reicht. Über **160 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** sorgen täglich dafür, dass Kunden aus den Bereichen **Trockensortiment, Spirituosen, Obst und Gemüse, Frischfleisch, Frischfisch, Molkereiprodukte** und **Tiefkühlkost** stets bestens versorgt sind.

Neben bewährten Handelsmarken setzt Bierbichler auf **regionale Qualität** und **Innovation**, darunter vegane und vegetarische Produkte sowie spezielle Lösungen für Seniorenheime und Krankenhäuser.

Als Mitglied im **Service-Bund** profitiert Bierbichler von zahlreichen Verbundvorteilen, die dem Unternehmen und seinen Kunden zusätzliche Flexibilität und Qualität bieten. Schon Firmengründer **Ferdinand Bierbichler**, der den Lachs in Deutschland populär machte und die Innovation **Tiefkühlkost** vorantrieb, stellte stets den Mehrwert für den Kunden in den Mittelpunkt – eine Philosophie, die bis heute bei Bierbichler gelebt wird.