

# Bewährtes bleibt – Neues kommt hinzu

## Kaltenberger Frischdienst und Ferdinand Bierbichler bündeln ihr Kräfte

Die Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG, traditionsreiches Familienunternehmen im oberbayerischen Lebensmittelgroßhandel, verstärkt seit Februar den Kaltenberger Frischdienst. Mit der Kooperation werden der Standort Kaltenberg, alle Mitarbeitenden sowie das be-

währte Leistungsangebot vollständig erhalten. Ziel der Zusammenarbeit ist der gezielte Ausbau von Service, Sortiment und Lieferfähigkeit für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in der Region westlich von München bis Augsburg.



William Simmeth und Mara Simmeth vom Kaltenberger Frischdienst arbeiten jetzt eng mit der familiengeführten Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG zusammen  
Foto: Mara Simmeth

„Ich freue mich sehr, mitteilen zu können, dass wir den Kaltenberger Frischdienstes nachhaltig stärken“, erklärt William Simmeth, Inhaber des Kaltenberger Frischdienstes. „Unsere Kundinnen und Kunden profitieren künftig von spürbaren Mehrwerten – insbesondere durch ein deutlich erweitertes Sortiment, verbesserte Lieferfähigkeit und zusätzlichen Service –, bei weiterhin gewohnter Qualität und persönlicher Betreuung vom Standort Kaltenberg aus.“

Simmeth, wie auch seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bleiben dem Unternehmen erhalten und werden künftig in neuer Funktion als Mitarbeiter der Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG weiterhin als persönlicher Ansprechpartner für die Kaltenberger Kunden zur Verfügung stehen.

Die erfolgreichen Kaltenberger Eigenmarken, darunter die beliebten Kaltenberger Knödel und Spätzle, bleiben selbstverständlich fester Be-

standteil des Sortiments. Gleichzeitig erhalten Kundinnen und Kunden Zugang zum Vollsortiment von Bierbichler mit über 18.000 Artikeln. Flexible Bestellmöglichkeiten – telefonisch oder rund um die Uhr über den Webshop gibt es ebenso, wie die schnelle Lieferung: Bestellungen bis 18 Uhr am Vortag sind möglich. Auch das Lager am Standort Kaltenberg bleibt bestehen. Kunden können weiterhin Ware kurzfristig direkt vor Ort abholen.

Neben der weiterhin telefonischen Betreuung treiben wird auch die konsequente Digitalisierung der Bestellprozesse durch den 24/7-Webshop vorangetrieben.

Dazu gibt es Veranstaltungen, Schulungen und Genussformate, unter anderem mit Sternekoch Andi Schweiger, um eine noch engere persönliche Betreuung der Kunden zu gewährleisten. Mit der Zusammenarbeit setzt die Ferdinand



Bierbichler GmbH & Co. KG ein klares Zeichen für Wachstum mit Verantwortung, regionale Verbundenheit und langfristige Partnerschaften im bayerischen Außer-Haus-Markt. (pm)

### Kontakt

FERDINAND BIERBICHLER  
GmbH & Co. KG  
Michael Reiserer

Hofmühlstraße 1-7  
D-83071 Stephanskirchen

Telefon: 08031/72190  
E-Mail:  
reiserer@bierbichler.info

>> [www.bierbichler.de](http://www.bierbichler.de)