



Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG

Ölz Meisterbäcker: Unsere Qualitätsgarantie

Ölz - Der Meisterbäcker ist der führende österreichische Backwarenhersteller. Unser Familienunternehmen baut auf jahrzehntelanger Tradition auf und genießt das volle Vertrauen unserer Kunden und Geschäftspartner. Wir Ölz Meisterbäcker sehen es als unsere Verpflichtung, nichts zu garantieren, was wir nicht halten.

Deshalb legen wir bei jedem unserer Produkte höchsten Wert auf Spitzen-Qualität. Denn daraus resultiert die Glaubwürdigkeit unserer Erzeugnisse.

Die Verbindung von Tradition und Innovation, sowie Geschmack und Genuss auf höchstem Qualitätsniveau sind unsere wichtigsten Ziele.

Unsere Qualitätsgarantie gilt für alle Ölz Produkte.

Höchstes Rezepturwissen

Wir stellen unsere Backwaren nach traditionell bewährten und vielfach erprobten Rezepten her. Unsere Rezepturen werden von unseren BäckerInnen laufend verfeinert und verbessert. Deshalb schmecken unsere Backwaren wie hausgemacht.

Hochwertige Zutaten

Wir stellen stets die höchsten Ansprüche an die Qualität und Frische unserer Zutaten und Rohstoffe. Nur Rohstoffe, die unseren genau definierten und kontrollierten Spezifikationen entsprechen, finden den Weg in unsere Bäckerei.

Nur Eier aus Bodenhaltung

Wir verwenden – als erster österreichischer Backwarenhersteller - für sämtliche Ölz Backwaren und sämtliche Zutaten ausschließlich Eier aus Bodenhaltung.

Keine gentechnisch veränderten Rohstoffe

Wir garantieren, dass bei der Herstellung unserer Backwaren keine gentechnisch veränderten Rohstoffe zum Einsatz kommen.

Umfassende Qualitätskontrolle

Wir kontrollieren unsere Backwaren in jeder Phase – vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt – mit unserem erfahrenen und bestens geschulten Qualitätsmanagement-Team. Das gesamte Unternehmen ist auf höchstem Niveau IFS-zertifiziert.

Transfettsäurewert unter 1,0 %

Wir garantieren, dass bei allen Ölz Backwaren der Transfettsäurewert unter 1,0 % liegt. Dieser Wert liegt deutlich unter dem gesetzlichen Höchstwert von 2%.

Höchste Hygienestandards

Wir legen besonderen Wert auf höchste Hygienestandards, bis hin zum Einsatz von Reinraum-Technologie bei der Herstellung von Toast und Sandwich.