



Fa. Troiber, Hofkirchen

# Am Anfang war das Sauerkraut

Die Geschichte der Firma Troiber begann vor einem halben Jahrhundert mit der Herstellung von frischem Sauerkraut vom Fass. Heute führt Günter Troiber das vielschichtige Familienunternehmen mit mehreren Geschäftsbereichen in der zweiten Generation.

„Stets flexibel, zuverlässig und immer die Vision vor Augen“, so beschreibt Günter Troiber seine Geschäftsphilosophie. Sein Vater und Firmengründer Xaver Troiber arbeitete in der Nachkriegszeit mit 14 Jahren als Landwirtschaftshelfer auf benachbarten Höfen. Zum Dank für seine hervorragende Arbeit schenkte ihm damals ein Bauer seine gesamten Alteisenbestände, deren Verkaufserlös der junge Xaver in einen Transporter investierte, um weiter mit Eisen zu handeln. Wenig später stieg er auf

Gurken und Sauerkraut um. Eine sehr erfolgreiche Idee, sodass die Garage kurzerhand in einen Produktionsraum für Sauerkraut umgewandelt wurde. Die Kunden aus der Region kauften gern bei dem engagierten Unternehmer, und der Traum von der ersten Umsatzmillion (DM) war bald erfüllt.

## Der Weg zum Service-Bund

Mit steigenden Erwartungen der Kunden erweiterte die Firma Troiber ihr Sorti-

ment und passte es an die Nachfrage an. Einen weiteren Meilenstein markierte der Eintritt in den Service-Bund im Jahre 1982. Auch die eigene Produktion entwickelte sich kontinuierlich weiter. Aktuell sind mehr als 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Herstellung der Troiber Feinkostprodukte nach Original-Rezept verantwortlich. Einst mit Sauerkraut gestartet, produzieren die Mitarbeiter der Troiber Feinkost derzeit über 200 Rezepturen in Handarbeit – und stetig kommen neue hinzu. Heute liegt der Fokus auf der Entwicklung von Produkten ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. Recht neu im Sortiment, aber schon sehr beliebt, sind die herzhaften Fertiggerichte nach Original-Rezept und die veganen Salate.

Durch seine hohe Flexibilität kann Troiber sehr nachfrageorientiert herstellen. Da alle Mitarbeiter aus Hofkirchen und der näheren Umgebung kommen, ist Troiber ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Beständigkeit und Tradition sind für viele Mitarbeiter selbstverständlich, sodass sie schon fast zum Inventar der Firma zählen – die längste Betriebszugehörigkeit in der Produktion liegt bei über 35 Jahren.

## Nachhaltigkeit und Qualität

„Um unseren Kunden langfristig in Sachen Dienstleistung, Service, Angebotsoptimierung und Produktion höchste Qualität zu bieten, zählen nachhaltiges Denken und Handeln zu den wichtigs-



Friedenberger kommt persönlich mit seinem Trecker und liefert das frische Weißkraut.



Die frischen Weißkohlköpfe werden von Hand geputzt.



V. l.: Kim Janetzke, Birgit Voggenreiter, Volker Welisch, Sieglinde Günzel, Regina Troiber, Constantin Troiber, Thea Troiber, Günter Troiber, Maximilian Troiber, Elfride Steidl, Veronika Kühnel, Claudia Baumann, Xaver Troiber, Johannes Roiner





Der leckere Karottensalat wird mit der Hand abgefüllt.



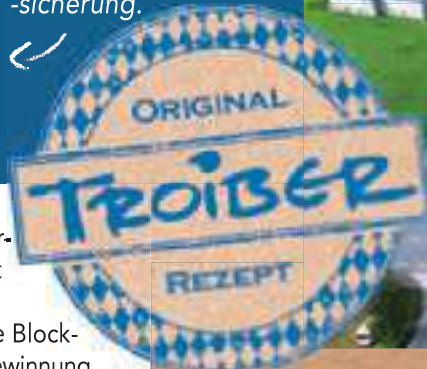
In der Troiber Küche: Hier wird gekocht wie daheim.



Jeder einzelne Hering wird liebevoll per Hand eingerollt.



Moderne Technik hilft bei der stetigen Qualitätskontrolle und -sicherung.



Die Firma Troiber und die Feinkostproduktion in Hofkirchen.

ten Bestandteilen unserer Unternehmensphilosophie“, erklärt Günter Troiber.

Mit innovativen Techniken wie Blockheizkraftwerken, Wärmerückgewinnung, einer großen Photovoltaikanlage, Abwasseraufbereitung, einem fortschrittlichen Fuhrpark sowie gut koordinierter Tourenplanung wird die optimale Energienutzung und ein ressourcenschonender Umgang sichergestellt. Regelmäßige Zertifizierungen nach dem International Featured Standard (IFS) gewährleisten höchste Produktqualität. Auch die enge, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Kunden und Lieferanten ist ein wesentlicher Bestandteil des nachhaltigen Erfolgs.

## Zukunftsvisionen

Trotz der großen Produktionsmengen ist sich Troiber seinem Grundsatz, handwerklich herzustellen, und wann immer es geht, Rohstoffe aus regionalem Umfeld zu beziehen, treu geblieben. So wird beispielsweise das Weißkraut vom Bauern Friedenberger geliefert, dessen Hof nur rund acht Kilometer von Hofkirchen entfernt liegt. Um noch stärker die Regionalität zu unterstützen, findet derzeit eine GQB-Zertifizierung (regionales Siegel für „Geprüfte Qualität Bayern“) für den Hofkirchener Kartoffelsalat, verschiedene Weißkrautsalate und für das Troiber Sauerkraut statt. Auch mit dem neuen Logo für die Feinkost wird klar Stellung bezogen: Troiber produziert handwerklich. In Bayern. Nach Original-Rezept.

## Das Sortiment

### Feine Salate

Über 100 Salate werden in liebevoller Handarbeit täglich frisch hergestellt, z. B.: Krautsalat, Wurstsalat oder Wildreisalat. Viele Salate sind ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und auch für die vegetarische und vegane Ernährung geeignet.

### Antipasti

Ob getrocknet, eingelegt, mariniert oder gefüllt: Die vielfältigen Sorten, die z. B. auch gemischt angeboten werden, bieten für jeden Geschmack das Passende.

### Fisch & Meeresfrüchte

Seit 2010 ist Troiber Feinkost nach den Leitlinien des Marine Stewardship Council zertifiziert. Zum Angebot zählen z. B. Garnelen in leckerer Knoblauchcreme oder würzigem Kräuter-Öl.

### Dressings & Saucen

Troiber Feinkost produziert eine Vielzahl von frischen Dressings und Saucen in unterschiedlichen Geschmacksvariationen.

### Ketchup

Dank einer schonenden Herstellung besticht der Ketchup durch seinen einzigartigen, aromatischen Tomatengeschmack.

### Feine Küche

Ob Gulaschsuppe oder das Bayerische Biergulasch, nur ausgewählte Rohwaren kommen zum Einsatz. Auf Geschmacksverstärker wird natürlich verzichtet, für ein Ergebnis in Restaurantqualität.



### Troiber Feinkost

- Qualität auf höchstem Niveau
- IFS-, MSC- und GQB-Zertifizierung
- Ausgewählte Rohwaren
- Große Sortimentsvielfalt
- Kundenindividuelle Lösungen
- Handwerkliche Herstellung
- Kompetenz und langjährige Erfahrung

[www.troiber.servicebund.de](http://www.troiber.servicebund.de)