





Zertifikat

Zertifikat gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen

1. Nummer des Zertifikats 4-01138-2022	2. Kategorisierung Unternehmer
3. Name und Anschrift des Unternehmers Hermann Pfanner Getränke GmbH Alois Landstrasse 10 6923 Laa an der Thaya, Austria Kunden-ID: 300199	
4. Name und Anschrift Kontrollstelle, Codenummer Austria Bio Garantie GmbH Königswörthstrasse 8 2202 Eferding, Austria www.bio.at AT-BIO-301	
5. Kontrollzeitraum vom: 19.09.1995 Datum letzte Kontrolle: 21.06.2022	
6. Tätigkeits(en) des Unternehmers <input type="checkbox"/> Produktion <input checked="" type="checkbox"/> Vertrieb/Verarbeitungen <input type="checkbox"/> Einfuhr <input checked="" type="checkbox"/> Aufzucht <input type="checkbox"/> Lagerung <input type="checkbox"/> Ausfuhr	
7. Erzeugniskategorie(n) gemäß Artikel 35 Absatz 7 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates und Produktionsverfahren <input checked="" type="checkbox"/> Versalbtes landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschließlich Aquakulturprodukte, die von landwirtschaftlichen Lebendtieren bestimmt sind <input type="checkbox"/> Produktionsverfahren <input checked="" type="checkbox"/> Produktion biologischer Erzeugnisse	



WERTVOLLE NATUR FÜR EIN WERTVOLLES LEBEN.

Der Name Pfanner steht für eine Familie, ein Unternehmen, eine Marke und eine Philosophie: „**Unser Bestes zu geben, um aus den Geschenken der Natur hochwertige Produkte herzustellen**“.

Im Mittelpunkt dieser Philosophie stehen Menschen und ihre Bedürfnisse: Geschmack und Genuss, Gesundheit und Erfrischung, Vielfalt und Abwechslung, um nur einige zu nennen.

Größtes Augenmerk und Sorgfalt liegen in der Auswahl des Obstes und der Verarbeitung, bei innovativen Produkten, in der Vielfalt des Angebotes und höchste Qualität in jedem Produkt.

Dieser hohe Anspruch wird honoriert. Im Laufe von 160 Jahren hat sich Pfanner das Vertrauen von Millionen Konsumenten erarbeitet.

TECHNOLOGIE IM DIENST VON QUALITÄT, MENSCH UND NATUR.

Nur aus besten Rohstoffen können beste Fruchtsäfte gepresst werden. Das Obst und die Beeren für unsere Produktion stammen deshalb von ausgewählten und zuverlässigen Lieferanten in Europa. Das Wasser entnehmen wir eigenen Trinkwasserquellen. Unsere Tees werden in unserer eigenen „Teeküche“ frisch aufgebrüht.

Die logische Fortsetzung dieses Qualitätsbewusstseins ist der Einsatz fortschrittlichster und damit auch schonendster Technologie, um den naturreinen Geschmack der Früchte zu bewahren. Während dem schonenden Verarbeitungsprozess wird darauf geachtet, dass keine Vitamine und Mineralstoffe verloren gehen.





DAS WAHRSCHEINLICH MODERNSTE WERK IN EUROPA.

Aus Liebe zur Frucht, zu Geschmack und Qualität hat Pfanner in den vergangenen Jahren hohe Summen in modernste Produktionstechnik investiert. Heute zählt unser Werk zu den größten und leistungsfähigsten Europas und ist wahrscheinlich das modernste seiner Art.

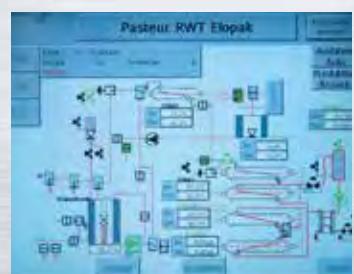
Täglich verlassen bis zu zwei Millionen Liter Pfanner Fruchtsäfte und Eistees die supermoderne Produktionsstätte. Die neue Hochleistungs-PET-Abfüllanlage mit eigener Flaschenproduktion hat daran einen Anteil von bis zu 400.000 PET-Flaschen pro Tag.

Unsere EDV unterstützte Produktionsplanung ermöglicht die Bereitstellung sämtlicher Pfanner Produkte innerhalb von 48 Stunden. Dies gibt unseren Konsumenten überall auf der Welt die Gewissheit, dass eine Packung Fruchtsaft oder Eistee mit dem Pfanner Logo stets frischen, hochwertigen Genuss garantiert.

QUALITÄT UND WIRTSCHAFTLICHKEIT BRAUCHT KONTROLLE.

Das außerordentliche Pfanner Qualitätsmanagement basiert auf organoleptischen sowie laboranalytischen Prüfungen vom Eingang der Rohstoffe bis zur Verkaufsfreigabe des Endproduktes. In eigenen Labors wird jeder Schritt des Produktionsprozesses überwacht, so dass eine konstante Qualität gewährleistet wird.

Die Liebe zur Frucht setzt voraus, dass mit unserem Qualitätsverständnis auch ein bewusster Umgang mit Ressourcen und Energie einher geht. Die Natur ist unser wichtigster Rohstofflieferant, sie zu unterstützen und zu bewahren ist uns ein Anliegen. Auch im Interesse unserer Kunden spielt der ökonomische Einsatz von Energie eine große Rolle. Denn Pfanner Produkte sollen bleiben was sie sind: hochwertiger Genuss, der zum gesunden Alltag gehört.





KONTINUIERLICHES WACHSTUM DURCH BEWUSSTES HANDELN.

1856 gegründet entwickelte sich Pfanner durch weitsichtiges Handeln, innovative Produkte und Verpackungen sowie modernste Produktionsverfahren zum heutigen, hochleistungsfähigen Unternehmen der Lebensmittelindustrie.

Das Familienunternehmen Pfanner ist einer der größten Obstverarbeiter Österreichs. Der Schwerpunkt liegt in der Verarbeitung von Äpfeln, Birnen und roten Früchten. Allein mehr als 100 Tonnen Äpfel werden zur Erntezeit in unserem Hauptwerk in Enns/Oberösterreich in köstlichen Saft und in hochwertiges Konzentrat verwandelt.

Durch frühzeitiges Erkennen der Verbraucherwünsche ist Pfanner heute Spezialist für die beliebten Giebelverpackungen mit Schraubverschluss, die optimalen Trinkgenuss, gutes Dosieren, Sicherheit und Frische garantieren. Bei der Zweiliterverpackung mit Schraubverschluss ist Pfanner in Europa Marktführer.

EINE FRISCHE MARKE MIT POSITIVER ZUKUNFT.

Hand in Hand mit dem ständig wachsenden Markenbewusstsein der Konsumenten steigt auch die Vorliebe für Pfanner Produkte.

Pfanner zählt weltweit zu den bedeutendsten Herstellern von Eistee und ist bekannt für seine breite Palette von Fruchtsäften. Der gelbgrüne Schriftzug mit dem Apfel ist heute in 70 Ländern ein Begriff — und jährlich werden es mehr.

Das weit über dem Branchendurchschnitt liegende Umsatzwachstum ist das Resultat eines gleichwohl behutsamen wie zielgerichteten Vorgehens. Die Bestandteile der erfolgreichen Mischung: eine ausgewogene Marketingkonzeption, beständige Weiterentwicklung und Innovation, hohe Qualität zu fairen Preisen, ein breites Sortiment sowie ein verkaufförderndes und stets aktualisiertes Design.

Nicht zu vergessen ist der Kontakt zu unseren Konsumenten, bei denen wir uns regelmäßig Anregungen holen, wie wir es noch besser machen können.





**1000
MITARBEITER
STELLEN
SICHER,
DASS ES LÄUFT**

**WIR FÜLLEN
IM JAHR EINE HALBE
MILLIARDE
LITER AB**

**WIR VERARBEITEN
Ø 120.000
TONNEN
FRÜCHTE
FÜR DIE EIGENE
PRODUKTION**

**WIR SIND
IN 82
LÄNDERN
MIT UNSEREN
GETRÄNKEN VERTRETTEN**



Hermann Pfanner Getränke GmbH
Alte Landstraße 10 · A-6923 Lauterach/Austria
Tel +43(0) 5574/6720-0 · Fax +43(0) 5574/6720-20
e-mail office@pfanner.com · www.pfanner.com