



**Diamant**

*your partner for baking*

# *Best in Class*

*Qualität und Vielfalt als Erfolgsgaranten*







### *Top Quality only!*

*Wenn wir als österreichischer Marktführer in Sachen Nahrungsmittel von Qualität sprechen, dann meinen wir selbstverständlich allerhöchste Qualität. Und zwar in Bezug auf alle unsere Geschäftsbereiche. Das beginnt bei unseren Lieferanten, von denen nur die Allerbesten zum Zug kommen, Unternehmen, die unser hohes Qualitätsniveau zu ihrem eigenen Standard gemacht haben. Das geht weiter bei unseren Mitarbeitern, die allesamt bestens ausgebildete und höchst motivierte Fachleute auf ihren Gebieten sind. So besteht zum Beispiel unser gesamtes Verkaufsteam ausschließlich aus praxiserfahrenen Bäcker- und/oder Konditormeistern. Denn nur so ist es möglich den sensiblen Begriff Beratung bis ins letzte Detail auszuschöpfen. Ein Umstand, der bindet und verbindet, ja oftmals sogar über eine Geschäftsbeziehung hinaus geht.*

*Wenn also beste Qualität der Rohstoffe mit bester technischer und menschlicher Verarbeitungsqualität zusammentrifft, dann ist dies einerseits ein begnadeter Glücksfall und andererseits eine ganz bewusst angestrebte Differenzierungsstrategie zum Wettbewerb. Womit wir bereits beim Begriff der Kompromisslosigkeit wären, ein Begriff, der unserer Meinung nach überhaupt nicht im Kontext mit Qualität stehen darf. Denn eines muss uns allen klar sein: Sobald wir beginnen unseren ganz oben angesiedelten Qualitätslevel mit Kompromissen – sei es nun bei der Kontrolle, bei der Verarbeitung oder bei der Liefersicherheit – zu unterwandern, bewegen wir uns direkt in Richtung Unglaubwürdigkeit. Ihnen gegenüber, unseren Lieferanten gegenüber, dem Wettbewerb und somit der gesamten Branche gegenüber und letztendlich auch uns selbst gegenüber.*

*Daher kann unser aller Devise nur lauten: Qualität kennt keine Kompromisse. Nicht einmal ein zgedrücktes Auge.*

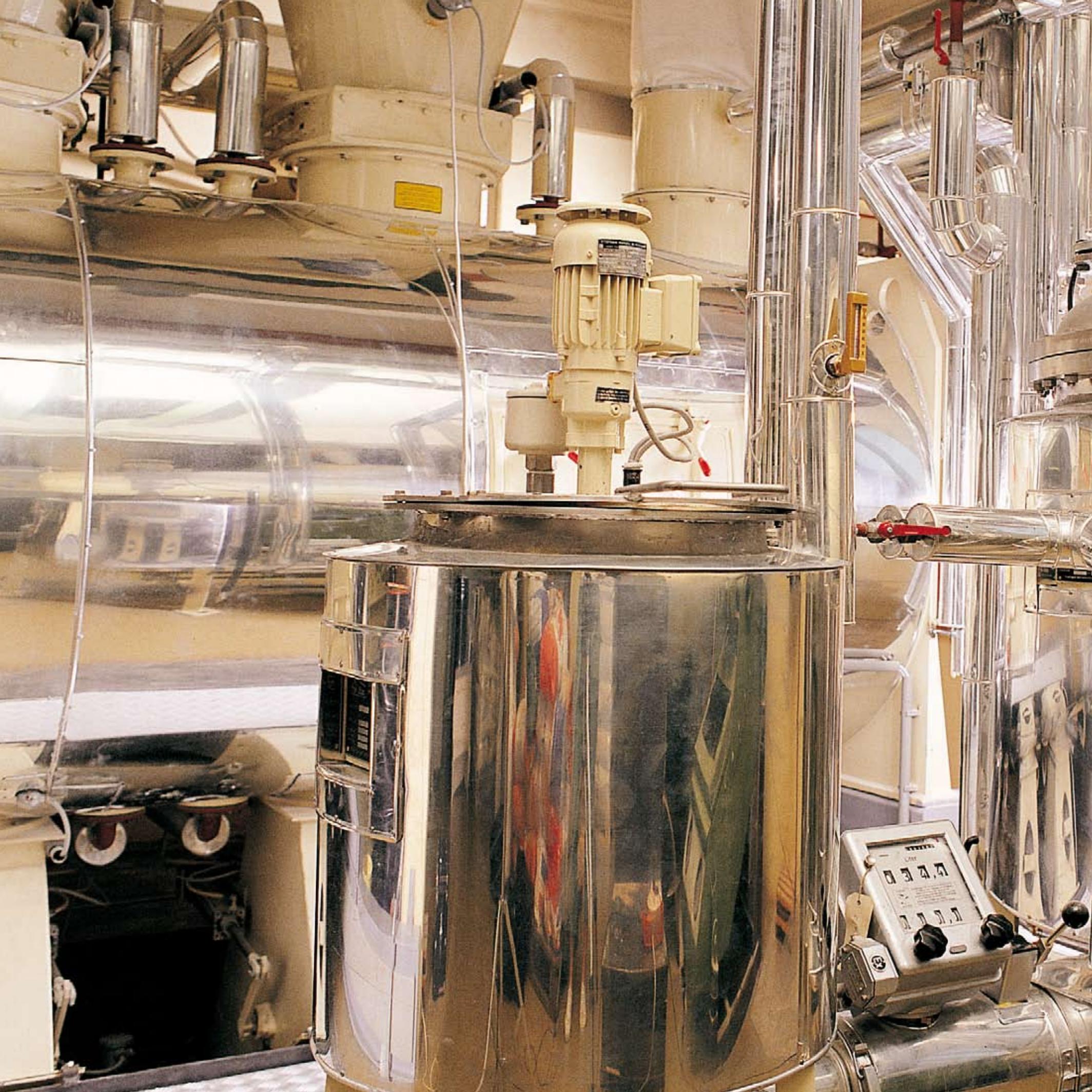
### *Top Quality only!*

*As the Austrian market leader, when we refer to quality in connection with food, we naturally mean the best possible quality for all our business areas. This begins with our suppliers (and we only work with the very best); firms which have set their own standards against our high level of quality. It also concerns our employees, all of whom are the most highly trained and motivated specialists in their fields. Our entire sales team, for example, is made up exclusively of experienced bakers and / or master confectioners. This is the only way of exploiting the sensitive concept of consultation down to the last detail. It is a subject which binds and unites and often extends beyond a business relationship.*

*When raw materials of the highest quality are combined with the best technical and human processing quality, this creates on the one hand an exceptional piece of luck and on the other a consciously sought-after differentiation strategy in terms of competition. The idea of compromise should not apply in the context of quality in our opinion.*

*We must all be clear about one thing: as soon as we start to undermine our high quality level with compromises (either in terms of monitoring, processing or delivery security), we immediately start to lose credibility with you, our suppliers, our competitors, the branch as a whole and finally ourselves.*

*Therefore our motto has to be: quality knows no compromise. Not even by turning a blind eye.*



## Quality Line Up

*Diamant ist in der Branche das erste Unternehmen Österreichs, dessen Qualität durch die Zertifizierung nach ISO 9001 von einer autorisierten Stelle, der ÖQS, bestätigt und regelmäßig überprüft wird. Das bedeutet ein hohes Maß an Produktsicherheit und optimale Erfüllung der erwarteten Leistungen.*

*Qualität ist Ihr und unser Anliegen. Von Beginn an hat Diamant in seiner Qualitätspolitik Schwerpunkte gesetzt:*

- hohe Kundenzufriedenheit
- hohe Produktqualität
- laufende Verbesserungen der Produkte
- gut ausgebildete, zufriedene Mitarbeiter
- Qualitätsverbesserungen durch technische Maßnahmen
- laufende Produkt-Neuentwicklungen – hoher Innovationsgrad
- Zertifizierungen:
  - ISO 9001
  - IFS (Höheres Niveau)
  - Bio
  - Bio Austria
  - NOP (National Organic Program – ist für den Export von Bio-Produkten in die USA nötig)
  - HALAL
  - Österreichisches Staatswappen

## Quality Line Up

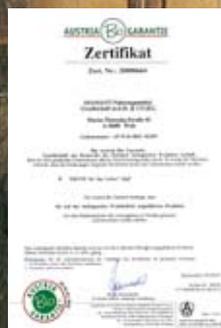
*Diamant is the first firm in Austria in the branch to have its quality confirmed and regularly verified by ISO 9001 certification by an authorised centre, the ÖQS. This involves a high level of product safety and optimum fulfilment of the expected performance.*

*Quality is important for you and for us. Diamant has placed particular emphasis on the following aspects in its quality policy from the outset:*

- High level of customer satisfaction
- High product quality
- Continuous product improvements
- Highly trained, satisfied employees
- Quality improvements through technical measures
- Continuous new product developments – high level of innovation
- Certification:
  - ISO 9001
  - IFS (high level)
  - Bio
  - Bio Austria
  - NOP (National Organic Program – required in order to export organic products to the USA)
  - HALAL
  - Austrian national coat of arms



international  
food standard







### *Everything under control*

*Bereits beim Wareneingang werden von jeder Lieferung Muster gezogen und einer gründlichen Rohstoffspezifikation unterzogen. Da werden Verunreinigungen festgestellt, die unterschiedlichen Grenzwerte diverser Inhaltsstoffe gemessen sowie die Säurezahl. Ganz wichtig: Bei Diamant gelten in sämtlichen Belangen weitaus strengere Grenzwerte als vom Codex vorgeschrieben.*

*Dann erfolgt das fachgerechte Einlagern der Rohstoffe. Jedes Produkt bekommt einen EAN 128-Code um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, wird eingescannt und via Funk in ein Computersystem eingespeist. Wenn die Rohstoffe anschließend – je nach computergesteuerter Rezeptur und Bestimmung – miteinander vermischt werden, wird ein neuer Code vergeben, der dann auch auf dem Lieferschein zu finden ist und im Warenwirtschaftssystem hinterlegt ist. Detail am Rande: Diamant verwendet als einziger heimischer Lieferant von Backkomponenten mindestens drei Monate gelagerte Mehle, rund 1.900 Tonnen, aufgeteilt auf 55 Mehlsilo-Zellen. Das garantiert, dass das Mehl gereift ist und sich in den Verarbeitungseigenschaften nicht mehr verändert. Es ist also bereits endgelagert.*

*Von jeder Mischung kommt ein Muster sowohl ins Labor als auch in die so genannte KVB – die Kontroll- und Versuchsbackerei. Dort wird jede Mischung auf ihre Baceigenschaften getestet, werden sämtliche sensorischen Tests durchgeführt, der Säuregrad gemessen und auch der Anteil der Ascorbinsäure sowie des Salzes festgestellt. Nicht unwichtig zu erwähnen: Diamant führt als einziger Lieferant von Backzutaten penibel genaue Back- und Lagertests durch. Da jedes Produkt nach exakten Richtlinien erzeugt wird, kann es erst nach erfolgter Freigabe durch die Kontroll- und Versuchsbackerei ausgeliefert werden. Womit definitiv gewährleistet ist, dass kein Produkt ungeprüft das Werk verlässt.*

### *Everything under control*

*When the goods are received, a sample is taken from each delivery and a thorough raw materials specification is established. Impurities are identified and the different limiting values of the various constituent elements are measured together with the acid value. It is important to note that the limiting values applied by Diamant are significantly higher than those laid down in the charter.*

*The next stage is to place the raw materials in storage in a professional manner. Each product is allocated an EAN 128 code to allow for monitoring which is scanned and saved in a computer system via a wireless system. When the raw materials are then combined on the basis of a computer-operated composition and specification, a new code is issued which can be found on the delivery note and which is stored in the merchandise management system. NB: as the only domestic supplier of baking components, Diamant uses three months' worth of stored flour, amounting to approximately 1,900 tonnes, divided between 55 flour silo cells. This guarantees that the flour is matured and the processing characteristics no longer alter. It is therefore in its ultimate storage location. A sample of each mixture is sent to the laboratory and to the so-called KVB (monitoring and testing bakery). The baking characteristics of each mixture are tested there, all the sensory tests are carried out, the acid value is measured and the proportions of ascorbic acid and salt are determined. It is important to mention the fact that, as the only supplier of baking ingredients, Diamant carries out extremely precise baking and storage tests. Since each product is created according to precise guidelines, they can only be delivered after a successful release by the monitoring and testing bakery. This guarantees that none of the products leaving the factory go untested.*



Wachstel

Diamant



### *Brainstorming*

*Die mit sieben Personen bestückte Kontroll- und Versuchsbäckerei KVB ist auch für Innovationen und die Entwicklung von neuen Produkten zuständig. Diese erfolgen aufgrund von Selbstkreationen und Marktforschung, aber auch aufgrund von Kundenanregungen. Die Entwicklung selbst dauert – je nach Produkt – von der ersten Idee bis zur Serienreife in etwa zwischen zwei Monaten und zwei Jahren.*

*Um nun vor Ort, sprich bei den Bäckern draußen, beste Ergebnisse erzielen zu können, wird auf den fünf meistverbreiteten Backofenmodellen getestet und selbstverständlich auf kundenspezifische Änderungswünsche eingegangen. Nicht umsonst legt man bei Diamant großen Wert darauf, dass sämtliche Außendienstmitarbeiter bestens ausgebildete Bäcker- und/oder Konditormeister sind und das Pouvoir haben direkt bei den Bäckern und Konditoren vorzubacken und selbstverständlich mit Tipps und Tricks jederzeit zur Seite zu stehen.*

### *Brainstorming*

*The KVB monitoring and testing bakery which employs seven people is also responsible for product innovations and development based on independent creations and market research as well as customer motivation. Depending on the product, the development itself lasts from the initial idea through to the start of production spanning a period of between two months and two years. In order to be able to achieve the best results on site, that is with external bakers, the five most common oven models are tested and customer-specific amendment requests are naturally taken into account. It is significant that Diamant places a great deal of emphasis on all external service providers being highly trained bakers and master confectioners who have the power to pre-bake products on the bakers' and confectioners' premises and who are naturally always available to offer tips and tricks.*



## *Best Brands*

*Mit den Hauptmarken „Diamant“, „Original-Bäcker“ und der Bio Marke „Nimm Natur“ fährt Diamant nicht nur eine einzigartige und erfolgreiche Dachmarken-Philosophie, sondern hat damit auch Marken geschaffen, die für allerhöchsten Genuss, gleich bleibende, beste Qualität und Produktsicherheit stehen. Marken, die nicht nur Erfolg, Vielfalt und maßgeschneiderte Lösungen signalisieren, sondern auch Vertrauen. Vertrauen in die Produkte selbst, in die Rohstoffe, in das Unternehmen Diamant und letztendlich in die Menschen, die dahinter stehen.*

## *Best Brands*

*With the main brands “Diamant”, “Original-Baker” and the organic brand “Nimm Natur”, not only is Diamant implementing an original, successful umbrella brand philosophy, but it has also created brands which stand for optimum enjoyment, constant best quality and product safety. These brands not only represent success, variety and made-to-measure solutions, they also embody confidence. Confidence in the product itself, in the raw materials in Diamant as a firm and finally in the people involved.*



**Diamant**

*your partner for baking*







### *Enjoy it!*

*Jeder, der Lebensmittel erzeugt respektive verarbeitet, freut sich, wenn das Ergebnis schmeckt und seine Kunden gerne und oft wieder danach greifen. Wenn diese Lebensmittel dann auch noch einfach zu verarbeiten, gesund und eine wahre Gaumenfreude sind, dann ist man zweifelsohne auf dem richtigen Weg. Wie sehr Diamant mit seinen Marken auf diesem Weg verankert ist, beweist der Erfolgsweg der vor vier Jahren kreierte Marke „Original-Bäcker“: Unzählige Bäcker sind umgestiegen und haben nicht nur ihre Umsätze erhöht, sondern auch unendlich viel Lob ihrer Kunden eingeheimst. Egal, ob es sich nun um die „Original-Bäcker“ Semmel, das „Original-Bäcker“ Brioche, den „Original-Bäcker“ Kaiserkrappen, das „Original-Bäcker“ Baguette, das „Original-Bäcker“ Mehrkornbrot oder das „Original-Bäcker“ Landbrot handelt, die Jubelmeldungen kommen auch bereits aus dem Ausland: „Endlich schmecken die Produkte wieder so wie früher!“*

### *Enjoy it!*

*Anyone who produces or processes food is pleased when the result is tasty and the customers return willingly and frequently. If the food is also easy to process, is healthy and a real treat for the taste buds, then we are definitely on the right track. The fact that Diamant is strongly committed to this process with its brands is reflected in the continued success of the “Original-Baker” brand created four years ago. Countless bakers have changed to this brand and have not only increased their turnover but have also received endless praise from their customers. Enthusiasm is even expressed from abroad for “Original-Baker” roll, the “Original-Baker” brioche, the “Original-Baker” Kaiserkrappen, the “Original-Baker” baguette, the “Original-Baker” multigrain bread and the “Original-Baker” country style bread: “At last products taste like they used to again!”*





### *In and out*

*Das was draußen ist, sieht man, das was drinnen ist, schmeckt man. Daher ist es für Diamant ganz wichtig, nicht nur bei den Hüllen, sondern auch bei den Füllungen nur die allerbesten zu verwenden. Was die wenigsten Bäcker wissen, Diamant gilt nicht nur als Erfinder der vorgefertigten Füllungen, sondern ist auch seit Jahrzehnten Marktführer. Bereits vor mehr als 30 Jahren zum Beispiel hat Diamant ein einzigartiges Verfahren entwickelt, das in der Lage ist, das Mohnöl zu stabilisieren. Was noch dazu kommt, ist ein – ebenfalls patentiertes – Mahlverfahren, bei dem der Mohn nicht wie anderswo im herkömmlichen Sinn gemahlen, sondern gebrochen wird. Verwendet wird hierzu österreichischer Mohn, und zwar Waldviertler Graumohn. Hierzu ist man seitens Diamant mit den Waldviertler Mohnbauern eine langfristige Kooperation eingegangen, bei der Diamant auf Jahre hinaus Abnahmegarantien ausverhandelt hat. Was den Bauern ein gesichertes Einkommen und Diamant beste Mohnqualität für seine „Original-Bäcker“ Mohnfülle garantiert.*

### *In and out*

*We see what is outside and taste what is inside. It is therefore extremely important for Diamant to use only the very best products both for wrappings and fillings. Bakers are well aware that Diamant is not only the creator of prepared fillings; it has been the market leader for decades. For example, Diamant developed an original procedure over 30 years ago which is capable of stabilising poppy-seed oil. This is combined with a milling procedure (also patented) in which the poppy seeds are not ground in the traditional sense but broken. Austrian Waldviertler poppy seeds are used in this process. Diamant has embarked on long-term cooperation with Waldviertler poppy seeds in which Diamant has negotiated purchase guarantees spanning several years. This guarantees the farmers a secure income and optimum poppy seed quality for Diamant's "Original-Baker" poppy seed filling.*





### *In and out*

*Auch die klassische Nussfülle, nämlich jene aus Haselnüssen, ist ein immens wichtiger Wirtschaftsfaktor des Hauses Diamant geworden. Nicht weniger als 4.000 Tonnen der Top-Qualität 11/13 werden jährlich verarbeitet – eine wahrlich einzigartige Menge in Europa. Die Herkunft der Haselnüsse stammt vorwiegend aus der Türkei und aus Italien und Diamant ist europaweit der einzige Betrieb, der Röstung, Zerkleinerung und kundenindividuelle Endverarbeitung noch selber durchführt. Was im übrigen Österreichs Bäcker, Konditoren und Industrieerzeuger bekannter Marken sehr zu schätzen wissen. Unter anderem auch deswegen, weil dank einer hochsensiblen Laserselektieranlage nahezu hundertprozentige Schalenfreiheit garantiert werden kann.*

*Und so ganz nebenbei ist Diamant mit 1.200 Tonnen jährlich der größte walnussverarbeitende Betrieb Österreichs, der neben den bereits erwähnten Standardsorten zu denen sich dann noch jene aus Mandeln, Schokolade, Topfen und Kokos gesellen, jede nur erdenklich mögliche Art von Füllen, angepasst an die individuellen Kundenwünsche - und seien diese noch so ausgefallen - herstellt.*

### *In and out*

*The traditional nut filling made from hazelnuts is an extremely important economic factor for Diamant as a company. No less than 4,000 tonnes of top quality 11 / 13 are processed each year, which is a truly unrivalled quantity in Europe. The hazelnuts are obtained above all from Turkey and Italy and Diamant is the only business in Europe which still deals with roasting, crushing and customised end processing itself. Austrian bakers, confectioners and industrial producers of well-known brands place a great deal of importance on this fact because, among other things, the products are guaranteed to be practically one hundred percent shell free thanks to a highly sensitive laser selection system.*

*In addition, with 1,200 tonnes processed each year, Diamant is the largest walnut processing business in Austria which, in addition to the standard brands already mentioned including also those containing almonds, chocolate, curds and coco, produces every possible type of filling imaginable adapted to individual customer requirements however unusual they may be.*





### *Big Point Bio*

*Mit der Diamant-Marke „Nimm Natur“ wurde nicht nur ein völlig neues Konzept für das Backen mit Bio-Grundstoffen entwickelt, sondern bereits sehr früh ein zukunftsträchtiges Zeichen in Richtung gesunder Ernährung gesetzt. Einmal abgesehen davon, dass die Verarbeitung der „Nimm Natur“-Bio-Grundstoffe genauso einfach funktioniert wie bei allen anderen Diamant-Produkten, können unsere Kunden davon ausgehen mit den natürlichsten Rohstoffen, die uns die Natur zur Verfügung stellt, arbeiten zu können. Ganz im Sinne des ureigensten Begriffes unserer Produkte – Lebensmittel im Dienste der Gesundheit. „Nimm Natur“ schmeckt man eben!*

### *Big Point Bio*

*Not only does the “Nimm Natur” Diamant brand represent a completely new concept for baking with basic organic materials; it has also very quickly become a future-orientated symbol of healthy eating. Apart from the fact that the processing of “Nimm Natur” basic organic materials is just as simple as the procedure used for all the other Diamant products, our customers can assume that they will be using the most natural basic materials available in nature. This corresponds to our very own product concept of food which promotes health. “Nimm Natur” is simply delicious!*





### *Bread Bit*

*Diamant ist nicht nur eines der größten und erfolgreichsten Unternehmen Europas in der Bäckerei-Zulieferindustrie, sondern sicher auch eines der innovativsten. Wer heute im beinhalten Wettbewerb bestehen will, muss nicht nur allerbeste Produktqualität zu fairen Preisen gewährleisten, sondern auch permanent neue Ideen kreieren und somit neue Produkte lancieren. Eine dieser Ideen ist die Marke „Backidee“, die vor rund acht Jahren geschaffen wurde und seither einen Erfolgsrun sondergleichen durchläuft. Speziell auf die Bedürfnisse der Hausfrau abgestimmte Produkte wurden vom heimischen LEH mit großer Freude gelistet und weiterverkauft. All unser Know how für die Profibackstube ist in die Entwicklung dieser Produkte geflossen. Abertausende Hausfrauen wissen dies zu schätzen, hat ihnen doch Diamant die beim Backen eher mühsamen Arbeitsschritte bereits abgenommen. Was bleibt ist kinderleicht – eine echte Diamant Backidee eben.*

### *Bread Bit*

*Diamant is not only one of the largest, most successful firms in Europe in the bakery supply industry, but it is certainly also one of the most innovative. Anyone wishing to survive in today's highly competitive environment must not only guarantee the best product quality at fair prices; they must also constantly create new ideas and thus launch new products. One of these ideas is represented by the "Backidee" brand which was created around eight years ago and has since been enjoying exceptional success. Products designed specifically for the requirements of the housewife were listed and sold on by the domestic food retailing with great enthusiasm. All our know-how for the professional bakery has been incorporated in the development of these products. Thousands of housewives are extremely appreciative as Diamant has removed some of the more laborious stages from baking. What remains is child's play – a genuine Diamant baking idea.*





### *Diamant Factbox*

- 1962 *Gründung des Unternehmens*
- 1972 *wird das neue, eigens als Fertigmehlwerk konzipierte Produktionsgebäude bezogen. Anlagen zur Haselnuss- und Mohnfüllenproduktion wurden installiert*
- 1984 *erfolgt mit dem Anbau West auch die Erweiterung des Lagers und des Produktionsgebäudes. Die Haselnussrösterei wird neu gebaut.*
- 1987 *wird ein Hochleistungsmischer mit anschließender Absackung und Palettierung installiert. Damit wird die Mischzeit verkürzt und die Mischgenauigkeit erhöht.*
- 1989 *wird die EDV-Steuerung für die Bereiche Produktion und Verwiegung zur vollautomatischen Produktion installiert.*
- 1990 *wird Diamant Mitglied der Werhahn-Gruppe*
- 1992 *erfolgt der Bau der neuen Entwicklungs- und Kontrollbäckerei*
- 1996 *Installation einer thermischen Anlage zur Verarbeitung von Rohstoffen mit Dämpfer, Extruder und einer eigenen Dampferzeugung*
- 1998 *findet der Ausbau des Hochregallagers mit automatischer Verwaltung der Paletten statt – damit ergibt sich eine Erhöhung der Lagerkapazität.*
- 2000 *Einführung der Marke „Backidee“*
- 2002 *Heinrich Worenz und Martin Zwirzitz übernehmen die Geschäftsführung*
- 2004 *Einführung der Marke „Original-Bäcker“*
- 2005 *Erweiterung der Marke „Original-Bäcker“ auf die internationalen Hauptmärkte.*

### *Diamant fact box*

- 1962 *Establishment of the firm*
- 1972 *The new production building designed specially as a processed flour factory obtained. Facilities for hazelnut and poppy seed filling products are installed.*
- 1984 *The warehouse and production building are extended with the west annex. The hazelnut roasting facility is rebuilt.*
- 1987 *A high-performance mixer with adjacent bagging and palettisation is installed reducing the mixing time and increasing the mixing precision.*
- 1989 *The EDP control for the production and weighing areas is installed for fully-automatic production.*
- 1990 *Diamant becomes a member of the Werhahn group*
- 1992 *The new development and monitoring bakery is constructed*
- 1996 *Installation of a thermal plant for the processing of raw materials with attenuators, extruders and steam production*
- 1998 *The high bay warehouse is extended with automatic pallet administration which increases storage capacity.*
- 2000 *Launch of the “Backidee” brand.*
- 2002 *Heinrich Worenz and Martin Zwirzitz take over the business management*
- 2004 *Launch of the “Original-Baker” brand.*
- 2005 *Extension of the “Original-Baker” brand to the main international markets.*

  
**Diamant**

*your partner for baking*

# *Best in Class*

*A quality and range which guarantee  
success*



*Diamant Nahrungsmittel GmbH – Maria-Theresia-Strasse 41 – A-4600 Wels  
+43.7242.41.848.0 – office@diamant.at – www.diamant.com*