

biologon GmbH erreicht 2. Platz beim Wettbewerb „Familienfreundlichster Betrieb Tirols 2025“ Hochfilzner Bio-Genussmanufaktur unter den bestplatzierten Unternehmen – Anerkennung für Maßnahmen zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Innsbruck/Hochfilzen– Die biologon GmbH aus Hochfilzen erreichte beim Landeswettbewerb „Familienfreundlichster Betrieb 2025“ den 2. Platz in der Kategorie „Private Wirtschaftsunternehmen mit 21 bis 100 Mitarbeitende“. Die Auszeichnung wurde am 3. Februar 2026 im Rahmen eines Festakts im Neuen Landhaus in Innsbruck überreicht.

Elena Moser (Marketing, biologon), sowie Orsolya Okolicsányi (CSR, biologon) nahmen die Urkunde von der Familienlandesrätin Astrid Mair und dem Wirtschaftslandesrat Mario Gerber entgegen. Mit dieser Platzierung zählt biologon zu den bestbewerteten Betrieben Tirols im Bereich familienfreundlicher Arbeitsbedingungen.

Wertschätzung für das Team

„Diese Auszeichnung ist eine enorme Wertschätzung für unser gesamtes Team“, freut sich Martina Pletzenauer, Geschäftsführung der biologon GmbH. „Als Familienunternehmen wissen wir, dass die Spitzenqualität unserer Bio-Produkte nur durch zufriedene und motivierte MitarbeiterInnen entstehen kann. Familienfreundliche Rahmenbedingungen schaffen den notwendigen Rückhalt, um Beruf und Privatleben in Einklang zu bringen. Daher ist es uns ein großes Anliegen, unseren Mitarbeitenden diese Unterstützung zu bieten“.

Durch die Platzierung ist biologon zudem automatisch für den **österreichischen Staatspreis „Familie & Beruf“** im Juni in Wien nominiert.

Über die biologon GmbH

Die Bio-Genussmanufaktur in den Kitzbüheler Alpen biologon ist ein Tiroler Familienunternehmen mit derzeit 95 Mitarbeitern, welches sich auf die Herstellung und Veredelung von hochwertigen Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau spezialisiert hat. Unsere Kernkompetenz sind

schonend per Hand gemischte Müsli und auf traditionelle Weise im Stikkenofen gebackene Crunchies und Granolas.

Schonende Herstellung mit viel Liebe und Handarbeit

Um eine hohe Qualität unserer Bio-Produkte zu gewährleisten, setzen wir neben der Verwendung von ausgesuchten, hochwertigen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau auf das umfassende Lebensmittel- und Produktionswissen unserer Mitarbeiter. Unsere Müslimischungen werden nach einem speziellen Verfahren schonend per Hand gemischt, um Flockenbruch zu minimieren und ein ausgeglichenes Mischergebnis zu gewährleisten. Unsere Crunchies und Granolas werden per Hand aufs Backblech aufgetragen und schonend im Stikkenofen gebacken. So können wir verschiedene Faktoren wie zum Beispiel Größe der Cluster, Röstungsgrad und Farbgebung je nach Kundenwunsch individuell beeinflussen.

Hauseigene Produkt- und Technikentwicklung

Qualität und Innovation ist unser Leitsatz. In unserer hausinternen Produkt- und Technikentwicklung wird laufend an innovativen Produkten und Lösungen gearbeitet. So können wir individuell auf die Wünsche unserer Kunden eingehen und gemeinsam innovative Rezepturen und Produkte entwickeln. Faktoren wie Lebensmittelsicherheit, Genuss, verschiedene Ernährungsphilosophien und Nachhaltigkeit bilden dabei die Basis.

Rückfragehinweis:

biologon GmbH

Genußstraße 1, 6395 Hochfilzen

info@biologon.at | +43 535924174

Web: www.biologon.at