

**d'arbo**  
*Seit 1879*



**A. DARBO AG**

Unternehmensprofil



## *Eine Österreichische Familientradition*

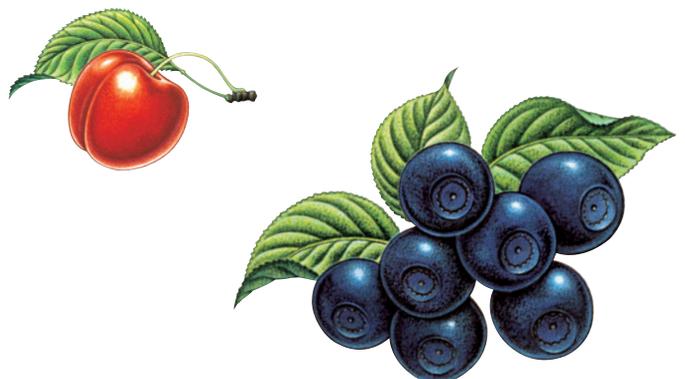
Im Jahr 1879 begann die Familie Darbo, aus Früchten Konfitüren und Sirupe herzustellen. Sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie konnte Darbo nach und nach seinen Marktanteil und sein Sortiment ausbauen und - nicht zuletzt aufgrund der Treue seiner Kunden - die Marktführerschaft bei Konfitüre und Honig in Österreich erringen.

Der Erfolg in Österreich war eine schöne Bestätigung für den eingeschlagenen Weg, und so wagte man auch den einen oder anderen Blick über die Grenzen hinaus. Immer häufiger gelang es nun, die feinen Konfitüren, Honige und Sirupe auch in die Regale jenseits heimischer Grenzen zu platzieren.

Darbo ist heute ein namhaftes mittelständisches Familienunternehmen, das an vier Tiroler Standorten tätig ist und hochwertige Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, für die Gastronomie und Hotellerie sowie für weiterverarbeitende Lebensmittelunternehmen herstellt.



*Martin Darbo übernimmt 2009  
die Geschäftsleitung der A. Darbo AG.  
Damit geht der Tiroler Traditionsbetrieb  
in die fünfte Generation.*





## Wissenswertes aus dem Reich der Früchte

GESAMTUMSATZ  
2022



169,1 MIO



AG

RECHTSFORM

382



MITARBEITER



4

STANDORTE  
IN TIROL

MARKTPositionEN IN ÖSTERREICH\*

62,0 %



Konfitüren  
NR. 1

30,4 %



Honig  
NR. 1

13,4 %



Sirup  
NR. 3

VERTRAUENSWÜRDIGSTE  
LEBENSMITTELMARKE



IN ÖSTERREICH\*\*

90 %

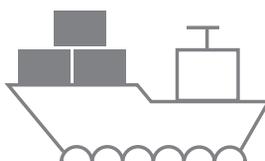


GESTÜTZTE  
MARKEN-  
BEKANNTHEIT IN  
ÖSTERREICH\*\*\*

# PRO SEKUNDE

wird in Österreich, innerhalb  
der Ladenöffnungszeit,  
ein Darbo Konfitüreglas  
verkauft.

EXPORTQUOTE 2022



55,5 %

in über 50 Ländern der Welt

DARBO KONFITÜREN  
IM 28 g MINIGLAS

findet man in den  
besten Hotels der Welt,  
von Hongkong bis  
Las Vegas.





## *Qualitätsphilosophie - nur die feinsten Früchte*



Die Herstellung unserer feinen Fruchtkompositionen beginnt dort, wo die besten Früchte wachsen. Ob in freier Natur gesammelt oder am Feld geerntet, bereits vor Ort wird entschieden, welche Früchte gut genug für die Zubereitung im Hause Darbo sind. Vor allem die Auswahl der geeigneten Obstsorten, welche unter günstigen Rahmenbedingungen angebaut, gepflegt und bei idealem Reifegrad gepflückt werden, ist von entscheidender Bedeutung. So werden beispielsweise besonders zarte und geschmacksintensive Marillen oder wildwachsende Preiselbeeren und Heidelbeeren verwendet.

Jahrzehntelange Erfahrungen und vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen beim Früchteinkauf ergeben einen Vorsprung bei der Beschaffung von qualitativ hochwertigen Früchten. So entstehen erlesene Fruchtkreationen aus den besten Anbaugebieten der Welt.

## *Ein Leben für die Früchte*



### *Unternehmensgründung*

Im Jahr 1879 begann die Familie Darbo in einem kleinen Obstdampfwerk im altösterreichischen Görz aus Früchten Konfitüren, Sirupe und feine Fruchtliköre herzustellen.

---

### *Übersiedelung nach Tirol*

Als das mit Stolz betriebene Obstdampfwerk im Ersten Weltkrieg erheblich beschädigt wurde, musste die Familie die Stadt Görz verlassen und führte das Unternehmen fortan in Stans in Tirol weiter.

---

### *Marktführerschaft in Österreich*

Sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie konnte Darbo nach und nach seinen Marktanteil und sein Sortiment ausbauen und – nicht zuletzt aufgrund der Treue seiner Kunden – die Marktführerschaft bei Konfitüre und Honig in Österreich erringen.

---

### *Ein neues Werk für neue Märkte*

Nach einer intensiven Planungszeit wurde im Jahr 1990 ein neues Werk in Stans in Tirol eröffnet und es gelang nun immer häufiger die feinen Konfitüren, Sirupe und Honige in die Regale jenseits heimischer Grenzen zu platzieren.

---

### *Übergabe der Unternehmensleitung*

Im Jahr 2009 vertraute Klaus Darbo nach jahrzehntelanger Führung des Unternehmens die weiteren Geschicke seinem Sohn Martin an, der seitdem gemeinsam mit seinem Onkel Adolf das Unternehmen in fünfter Generation leitet.

## *Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo*



### FÜR DEN EINZELHANDEL



#### *Vielfalt die begeistert*

Bei Darbo denkt man natürlich sofort an die feinen Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstriche, die die Frühstückstische von nah und fern bereichern. Zusätzlich bietet Darbo ein vielfältiges Sortiment für den Einzelhandel an, von ausgewählten Honigen über erfrischende Sirupe bis hin zu erlesenen Frucht-desserts und Fruchtsnacks.

### FÜR GASTRONOMIE & HOTELLERIE



#### *Gönnen Sie Ihren Gästen nur das Beste*

Wenn Sie Ihr Frühstücksbuffet zu einem besonderen Erlebnis für Ihre Gäste machen möchten, dann greifen Sie doch zu den feinen Erzeugnissen von Darbo. Äußerst beliebt sind beispielsweise die naturreinen Konfitüren im formschönen Dekoglas und im Miniglas sowie Preiselbeeren und Fruchtaufstriche in verschiedenen Großpackungen. Abgerundet wird das umfangreiche Sortiment durch praktische und ansprechende Buffet-Präsentationshilfen.





#### FÜR DAS BACKENDE HANDWERK



*Verführerische Rezepte gelingen nur mit den feinsten und fruchtigsten Zutaten*

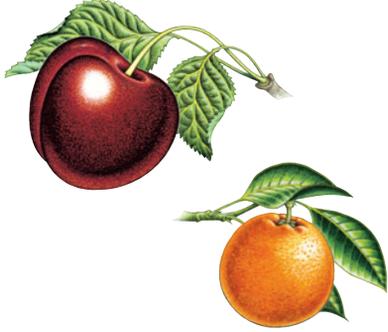
Darbo steht seit jeher für schonende und fachkundige Verarbeitung von Früchten und bietet hochwertige Zubereitungen auch für Bäckereien und Konditoreien an. So finden die feinen Früchte von Darbo ihren Weg auch in verführerische Backwaren.

#### FÜR MILCHVERARBEITER

*So viel Frucht muss sein*

Unser flexibles und engagiertes Entwicklungsteam arbeitet eng mit den Kunden zusammen, um maßgeschneiderte Produkte wie Fruchtzubereitungen für Joghurt und Quark oder Fruchtzubereitungen für Smoothies zu entwickeln.





**d'arbo**  
*Seit 1879*

A. Darbo AG, Dornau 18, A-6135 Stans / Tirol, Österreich, Tel.: +43 (0) 5242 6951-0, Fax: +43 (0) 5242 6951-72,  
E-Mail: [info@darbo.at](mailto:info@darbo.at), [www.darbo.com](http://www.darbo.com)