

## Unternehmensfakten

### Tartex + Dr.Ritter GmbH

Adresse: Tartex + Dr.Ritter GmbH  
Hans-Bunte-Straße 8a  
79108 Freiburg

Vorsitzender der  
Geschäftsführung: Frank von Glan

Marketingdirektor: Kamran Wührmann

Mitarbeiter: ca. 100

Umsatz: ca. 25 Millionen Euro

Internetadresse: [www.tartex.de](http://www.tartex.de), [www.dr-ritter.de](http://www.dr-ritter.de)

Unternehmen: Tartex produziert seit über 60 Jahren vegetarische Premium-Lebensmittel mit exzellentem Geschmack, ernährungsphysiologisch hohem Wert und in anspruchsvoller Auswahl. Hierzu werden ausschließlich ausgesuchte und hochwertige Rohstoffe eingesetzt, die schonend verarbeitet werden.

Die Wurzeln des Unternehmens reichen in die Schweiz, wo in den 40er Jahren in der Cardinals-Brauerei in Fribourg die ersten Brotaufstriche auf Hefebasis entwickelt wurden. Im badischen Freiburg produziert das Unternehmen seit 1963; 1988 wurde die Dr.Ritter GmbH zugekauft.

Tartex + Dr.Ritter ist seit 2001 eine deutsche Tochtergesellschaft der niederländischen Wessanen Gruppe. Wessanen vertreibt in Europa und Nordamerika Bio-Lebensmittel und Premium-Delikatessen.

Geschäftsbereiche: Die Marke Tartex konzentriert sich auf die Produktkategorien vegetarische Brotaufstriche, vegetarische Fertiggerichte und vegetarische Küchenprodukte wie Senf oder Saucen.

Die Marke Dr.Ritter konzentriert sich auf ernährungstherapeutische und gesundheitsbewusste Produkte.

Marktstellung: Tartex ist mit einem Marktanteil von über 80% bei klassischen Pasteten und über 50% bei vegetarischen Wurсталternativen führende Marke im Reformwaren-Fachhandel.

Vertrieb: Tartex vertreibt seine Produkte ausschließlich im Reformwaren-Fachhandel und im Naturkost-Fachhandel.

**Sortiment:**

- 40er-Jahre: Erste Produktion klassischer pflanzlicher Pasteten.
- 60er/70er Jahre: Erweiterung des Sortiments durch Fertiggerichte. Vegetabile Ravioli sind heute das beliebteste Tartex Fertiggericht.
- 80er/90er Jahre: Produktion der Küchenklassiker „Bindobin“ und „Freiburger Schmalz-Töpfele“. Dieses wurde 1996 in der Sparte "Feinkost" zum Reformhaus-Produkt des Jahres gekürt.
- 2003: Entwicklung der rein pflanzlichen "Wie Wurst"-Aufstriche.
- 2005: Erweiterung des Sortiments durch eine neue Generation von Sonnenblumenkern-Aufstrichen unter dem Namen „Cremisso“.
- Ende 2006: Entwicklung von zwei neuen Produktlinien unter den Namen „Pâté und Pâté Crème“ in Zusammenarbeit mit einer europäischen Meisterköchin.
- 2008: Umstellung der klassischen Tartex-Pasteten auf Bio-Qualität abgeschlossen.
- 2009: Erweiterung des Sortiments durch Bio-Brottaufstrich mit Sojaghurt unter dem Namen „hmmmlisch“
- 2010: Einführung der innovativen Tiefkühlkost-Linie für eine schnelle und gesunde Mahlzeit.

**Qualität:**

Tartex bekennt sich zu gleichbleibend hoher Qualität aller Produkte. Diese wird sicher gestellt durch das HACCP-System, die eigene Produktentwicklung, die Biozertifizierung, die Qualitätsmanagementsysteme ISO 9001 und IFS.

**Verantwortung:**

Tartex empfindet eine besondere Verantwortung für die Erhaltung der Umwelt. Diese Verantwortung wird gestützt durch den Aufbau eines integrierten Management-Systems nach ISO 14001. Ziel ist es, die Umwelleistungen unter Berücksichtigung und Einhaltung rechtlicher Vorschriften und anderer Anforderungen kontinuierlich zu verbessern.

Weitere Umweltschutzmaßnahmen sind:

- Energie zu 100% aus Ökostrom
- Maßnahmen zur Energieeinsparung
- Reduzierung von Emissionswerten
- Lärmreduktion
- Werkstofftrennung und Restmüllbeseitigung
- Bepflanzung des Werksareals mit einheimischen und exotischen Gewächsen