

Interview

Gespräch mit Frank von Glan, Vorsitzender der Geschäftsführung bei der Tartex + Dr.Ritter GmbH, über Bio-Hefe, Umstrukturierungen und Neuheiten bei Tartex

Herr von Glan, im Ihrem Unternehmen gibt es einige Neuerungen. Erzählen sie uns bitte etwas darüber.

Frank von Glan: Seit Anfang des Jahres haben die Schwesterunternehmen Allos und Tartex + Dr.Ritter einen eigenen gemeinsamen Außendienst, der national die Reformhäuser und den Naturkosthandel betreut. Wir freuen uns, den Handel auf Outletebene nun selbst intensiv betreuen zu können und somit noch enger mit unseren Handelskunden im direkten Austausch zu stehen bzw. noch näher am Markt zu sein. Nach dem ersten halben Jahr lässt sich sagen, dass dies eine absolut richtige Entscheidung von uns war. Der Handel hat unseren Außendienst sehr positiv aufgenommen und war froh über die Möglichkeit des direkten Kontaktes mit den Marken. Darüber hinaus wurden am Standort Bremen zentrale Abteilungen in den Bereichen Finanzen und Marketing für beide Unternehmen aufgebaut. Auf diese Weise können Synergien genutzt und das Fachwissen übergreifend und optimal für die traditionsreichen Marken eingesetzt werden.

Was bedeutet dies für den Standort Freiburg?

Frank von Glan: Der Standort Freiburg ist weiterhin eine wichtige Säule. Die Produktionsstätte ist mit den Bereichen Qualitätssicherung und Forschung & Entwicklung das Zentrum für Tartex + Dr.Ritter. Mitte des Jahres ist der Standort erneut nach ISO 9001 und 14001 zertifiziert worden. Wir werden weiter in den Standort investieren; so wurden aktuell Investitionen in die Produktionsanlagen getätigt und zur Optimierung des Bereichs Konfektionierung die Glas- und die Dosenlinie getrennt.

Wie sehen Sie zukünftig die Vertriebsstrategie hinsichtlich verschiedener Verkaufskanäle?

Frank von Glan: Selbstverständlich garantieren wir mit unseren Marken auch weiterhin Fachhandelstreue, diese bleibt von den angesprochenen vertriebsseitigen Veränderungen unberührt. Unser Ziel ist es, weiterhin die Attraktivität der Marken Allos, Tartex und Dr.Ritter zu stärken und den Fachhandel bestmöglich zu bedienen. Natürlich fordern wir auch die dafür nötige Loyalität unserer Handelspartner auf allen Ebenen. Ohne einen leistungsfähigen Einzelhandelspartner im Fachhandel, der unserer Marken schätzt, kann keine win-win Situation entstehen.

Vom Fachhandel und von Verbrauchern wurde ein veränderter Geschmack bei einigen Pasteten bemerkt. Wie kommt das?

Frank von Glan: Aus verschiedenen Gründen standen wir vor der Situation, die Lieferanten unseres Haupt-Rohstoffs Hefe zu wechseln. Unsere Produktentwicklung hat intensiv recherchiert und zahlreiche Alternativen in vielfältigen Entwicklungen getestet. Unsere Produkte zeigen sich optisch mit dem neuen Rohstoff von der Farbe her etwas heller und der Geschmack kann bei einzelnen Sorten minimal abweichen, da der neue Hefegeschmack etwas milder ist. Wir freuen uns, unseren Kunden auch weiterhin eine absolute Spitzenqualität bieten zu können.

Ein Wettbewerber bringt die erste Pastete mit Bio-Hefe auf den Markt. Wie ist Ihre Meinung als Marktführer im Bereich pikanter Brotaufstriche im Reformhaus und Erfinder von Hefepasteten zu diesem Thema?

Frank von Glan: Selbstverständlich ist der Bereich Bio-Hefe auch in unserem Haus ein Thema. Derzeit sprechen jedoch verschiedene Gründe noch gegen die Verwendung dieses Rohstoffs in unseren Produkten. Die verfügbaren Qualitäten genügen nicht unseren hohen Qualitätsansprüchen und können aus unserer Sicht noch nicht problemlos in den Aufstrichen eingesetzt werden. Bisher mussten wir erhebliche Qualitätsschwankungen feststellen, so dass es uns nicht möglich wäre, unseren Konsumenten eine gleichbleibende Produktqualität zu garantieren, die sie zu recht aus dem Hause Tartex erwarten können. Darüber hinaus hätten wir bei dem Einsatz der derzeit verfügbaren Bio-Hefe große, negative Veränderungen in Geschmack und Geruch, da der Hefeanteil in unseren Produkten deutlich über dem

des Wettbewerbers liegt und somit maßgeblich die Produkteigenschaften bestimmt. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Verfügbarkeit. Als Marktführer im Bereich Hefepasteten benötigen wir erhebliche Mengen der Rohware Hefe. Diese sind zum jetzigen Zeitpunkt in Bio-Qualität noch nicht am Markt verfügbar. Produkte mit einem sehr geringen Anteil Bio-Hefe wird es am Markt von Marktteilnehmern auch zukünftig geben.

Woher beziehen Sie die Zutaten für Ihre Produkte?

Frank von Glan: Soweit dies möglich ist, kaufen wir unsere Rohstoffe stets ortsnah ein, aufgrund der Vielfalt der Rohstoffe und der Außergewöhnlichkeit der Zutaten ist dies jedoch leider nicht immer zu realisieren. Unsere Produkte werden fast ausschließlich in der unternehmenseigenen Produktion in Freiburg im Breisgau hergestellt. Sie unterliegen vom Einkauf bis zum fertigen Produkt ständigen Qualitätskontrollen.

Welche neuen Produkte bringen Sie auf den Markt?

Frank von Glan: Im September ist es wieder Zeit für unsere Saison Pasteten mit herbstlicher Note. Dieses Mal wird es zwei neue, besonders leckere Sorten geben: „Ratatouille“ und „Honig-Zwiebel“. Und seit wenigen Monaten gibt es „hmmmlisch“, unseren Brotaufstrich mit Sojaghurt. Locker gerührt, ganz ohne Milchbestandteile und ohne Hefe hergestellt, ist er ideal für die leichte Ernährung und durch das wiederverschließbare Glas besonders praktisch. In unserer Produktentwicklung testen wir täglich neue, auch exotische Geschmacksrichtungen. Zudem werden wir unsere Sortimente mit jeweils unterschiedlichen Rohstoffen als Basis weiter ausbauen, um den Konsumenten eine große Vielfalt und für jedes Bedürfnis das passende Produkt zu bieten. Neben unseren 17 klassischen Hefepasteten und 4 Sorten „himmmlisch“ auf Sojabasis, bietet „Cremisso“ cremigen Genuss auf Basis von Sonnenblumenkernen und unsere „Paté Crèmes“ stehen mit Ihnen außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen für höchsten Genuss auf Tofubasis.

Informationen zur Person:

Frank von Glan ist seit Oktober 2006 Vorsitzender der Geschäftsführung der Tartex + Dr.Ritter GmbH. Er ist auch Vorsitzender der Geschäftsführung beim Schwesterunternehmen Allos. Von Glan baute den neuen Zentralbereich für beide Firmen am Standort Bremen auf und verantwortete die Einführung des gemeinsamen Außendienstes.

Bild	Bildunterschrift
	<p>Frank von Glan, Vorsitzender der Geschäftsführung Tartex + Dr.Ritter GmbH</p>

Das Pressebild in 300 dpi-Auflösung und die digitale Pressemitteilung können Sie unter www.tartex.de/Presse/Pressemitteilungen herunterladen. Unter www.tartex.de/Presse/Downloads finden Sie viele Produktfotos (Freisteller) und Rezeptkarten.

Im Falle einer Veröffentlichung bitten wir um die Zusendung von zwei Belegexemplaren. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Pressekontakt:

Silke Görlitz
Public Relations

Kiesewetter | Die Markenagentur GmbH

Deichelweiherweg 1
D-79102 Freiburg
Tel. +49 761 / 595795-13
Fax +49 761 / 72032
sg@agentur-kiesewetter.de
www.agentur-kiesewetter.de