

erstellt: 09.10.2021

Emils Bio-Manufaktur: Soßen, Ketchup und Dressings ohne Zusatzstoffe

O-Ton: Michael Wiese, Geschäftsführer, Emils Bio-Manufaktur, WagesWiese GmbH, 79102 Freiburg

Länge: 4:20 (7 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Vegane Lebensmittel und welche ohne Zusatzstoffe sind zwei der großen Trendthemen auf der Anuga. Der Hersteller hat vegane Mayonaisen entwickelt, zuckerfreies Ketchup und Salatdressings ohne Zusatzstoffe. Dafür hat er im Laufe der 12 Jahre, die die Firma besteht, einige Branchenpreise gewonnen. Mit dem Geschäftsführer haben wir über seine Kunden, den Vertrieb und die Schwierigkeiten bei der Produktion gesprochen. Denn alle Kunden wollen Beständigkeit bei Konsistenz und Geschmack.

Wiese antwortet auf folgende Fragen:

1. Sie bieten vegane Salatdressings, Burgersaucen und Ähnliches an. Welche Kunden wollen Sie damit erreichen?
2. Wie kommt das an? Bekommen Sie Rückmeldungen von Kunden oder aus den Supermärkten?
3. Sind die Produkte aufwändiger zu produzieren als die vergleichbaren konventionellen Saucen? Platt gesagt: Damit Geschmack und Konsistenz stimmen, können Sie ja nicht auf den Chemiebaukasten zurückgreifen.
4. Das ist den Kunden also immer noch wichtig?
5. Wo sind Ihre Produkte zu finden? Regional in Baden-Württemberg oder auch im restlichen Deutschland?
6. Haben Sie noch neue Ideen für Produkte, und wie lange dauert eigentlich die Entwicklung?
7. Zuckerfreie oder zuckerarme Produkte sind ja auch ein Trendthema. Wie gehen Sie damit um? Ich denke dabei an Ketchup.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Anuga_2021_Emils_Bio-Manufaktur_OTN.mp3