



IHR STARKER  
SEAFOOD-PARTNER



## ZAHLEN UND FAKTEN

**Firmenname:** Ristic AG

**Gründung:** 1961

**Firmensitz:** Oberferrieden (seit 1986, vorher Nürnberg)

**Vorsitzender des Aufsichtsrates:** Gerd Gieseler

**Vorsitzender des Vorstandes:** Peter Ristic

**Tätigkeit:** Import und Vertrieb von Meeresfrüchten

**Produkte:**

- Riesengarnelen (Seawater, Freshwater)
- Warmwasser- und Kaltwassershrimps
- Hummer und Langusten
- Tintenfische (Tuben, Ringe usw.)
- Sepien, Pulpo
- Feinfische (ganz und Filets)

**Tochtergesellschaften:**

- Prime Catch Seafood GmbH, Oberferrieden  
(Produktionsbetrieb zur Veredelung von Warmwassergarnelen)
- Rainbow Export Processing SA, Puntarenas, Costa Rica  
(Produktionsbetrieb zur Weiterverarbeitung von Garnelen)
- Rainbow Fishing SA, Puntarenas, Costa Rica (Fischerei)

**Mitarbeiter (gesamt):** 250

**Umsatz (2014):** 50 Millionen €





## UNSER ANTRIEB IST DER AUSSERGEWÖHNLICHE GENUSS

### Garnelenkompositionen setzen Trends



Um die hohe Qualität unserer Produkte garantieren zu können, entwickelten wir 2003 ein Konzept zur „Neuorientierung der Garnelenbeschaffung“. Es sieht die Ergänzung und Ausweitung der Produktionsländer um Süd- und Mittelamerika vor. Ziel sind die Zusammenführung von Fang, Zucht, Produktion und Vertrieb sowie die vermehrte Einflussnahme zur Qualitätssicherung auf den ganzheitlichen Prozess. Denn am Ende zählt nur eines: Die Qualität und vor allem die Sicherheit unserer Produkte!

Innovative Ideen zeichnen die Firma Ristic schon seit fünf Jahrzehnten aus. Unsere Produktpalette reicht von rohen Meeresfrüchten bis zum Fertiggericht.

Ihr Ristic-Team

Nach wie vor ist uns dabei ein nachhaltiger Wildfang genauso wichtig wie die anerkannt biologische Aufzucht von Garnelen nach Naturland-Richtlinien. Mit dieser Philosophie haben wir uns vom reinen Importeur der schönsten Früchte des Meeres zum weltweit agierenden Seafood-Spezialisten entwickelt.



# Seit 1961 steht der Name Ristic ...

... für Innovation. Als Garnelen bei vielen Verbrauchern noch als exotische Spezialität galten, begannen wir damit, die schönsten Früchte des Meeres aus fernen Ländern auf den heimischen Tisch zu bringen.





# 50 JAHRE APPETIT AUF MEER

## Sozial-ökologisch und erfolgreich

Den Einzelhandel und die weiterverarbeitende Industrie beliefern wir mit Seafood in allen Facetten – vom Großgebilde bis zur edel gestalteten Handelsmarke in Beutel oder Faltschachtel. Die Gastronomie beliefern wir dabei nicht auf direktem Weg, sondern sind im Großhandel mit unserer Marke Piratic gelistet, die vornehmlich von der Gastronomie nachgefragt wird.

Flache Strukturen geben uns die notwendige Flexibilität, um auf die sich verändernden Wünsche der Verbraucher zu reagieren. Die vergangenen zehn Jahre waren bei Ristic vor allem durch sozial-ökologisches Engagement und Innovationen geprägt. Durch Investitionen in Costa Rica können wir heute beispielsweise zertifizierte Bio-Garnelen aus eigenen Aquakulturen – frei von Antibiotika und Futterzusätzen – am Markt anbieten. Gleichzeitig stehen bei Ristic innovative Produkte im Mittelpunkt. Eine wichtige Entwicklung der vergangenen Jahre war zum Beispiel die Gourmet-Serie mit Produkten vom leckeren Garnelenspieß bis zum hochwertigen Fertiggericht.



Mittlerweile liefert die Ristic AG ihre Produkte in die meisten europäischen Länder. 30 Prozent des Umsatzes erzielen wir bereits in internationalen Märkten.

### Die Philosophie

Unser Antrieb ist der außergewöhnliche Genuss. Als Spezialist für Meeresfrüchte bieten wir dem Verbraucher weltweit qualitativ hochwertige und innovative Produkte zu fairen Preisen.





# Moderne Produktions- anlagen ...

... und rationelle Verpackungsstraßen sowie ein zeitgemäßes Umpack-Center garantieren die zuverlässige und schnelle Fertigung unserer Produkte. Alle Arbeitsabläufe sind dabei im Sinne eines modernen Quality-Managements organisiert und sichern beste Seafood-Qualität.



## SPEZIALISIERT AUF MEERESFRÜCHTE

### Einzigartige und hochflexible Produktion

Seit 1991 verfügt die Ristic AG am Firmensitz in Franken über eine in Deutschland einzigartige Produktionsanlage zur Veredelung von Warmwassergarnelen. Dort werden jährlich etwa 6.500 Tonnen Garnelen nach den Wünschen der Kunden verarbeitet. Neben diesem Tochterunternehmen, der Prime Catch Seafood GmbH in Oberferrieden, zählt heute auch die Rainbow Export Processing SA in Puntarenas, Costa Rica, zur weltweit agierenden Unternehmensgruppe. Der Produktionsbetrieb zur Verarbeitung von Garnelen dient der weiteren Verbesserung der Standards, der Hygiene und der Produktqualität vor Ort im Herkunftsland der Garnelen. Im Jahr 2006 nahm die für Mittelamerika einzigartige, nach europäischen Richtlinien geplante Produktionsanlage zur Selektion, Bearbeitung und Tiefrostung von Garnelen ihren Betrieb auf.

#### Höchstleistung garantiert

Am Stammsitz sorgt modernste Technik für die optimale Weiterverarbeitung der Garnelen. So arbeitet beispielsweise die 2011 in Betrieb genommene Grilllinie mit Gasbrennern, wodurch bei den Produkten ein echter Grillgeschmack entsteht. Die Garnelen werden schonend gegart und bleiben auf diese Weise knackig und saftig. Damit kann Ristic sein

Convenience-Sortiment erweitern, denn die Grillprodukte sind nach der Produktion bereits verzehrfertig und bieten so besten Grillgenuss direkt nach dem Auftauen. Insgesamt können bis zu 700 Kilogramm Meeresfrüchte in der Stunde verarbeitet werden.

Um eine optimale Haltbarkeit der Produkte zu erzielen und die Unversehrtheit des sensiblen Packgutes auf seiner Reise zum Kunden zu bewahren, setzt Ristic auf eine zusätzliche Verpackungsanlage. Die hochflexible Anlage ermöglicht individuelle Verpackungen nach Maß ohne Umrüstzeiten und sorgt für echte Hingucker. Denn die sogenannte 3-D-Technik begeistert die Kunden schon bei der Auswahl im Supermarkt und regt ihren Appetit an, da sie das Produkt direkt in der Verpackung sehen können. Ein schöner Nebeneffekt: Man hebt sich dadurch nicht nur von den Produkten der Konkurrenz optisch wohltuend ab, sondern schafft durch Transparenz auch Sicherheit beim Verbraucher. Das erweiterte Kühlhaus mit einer Kapazität von rund 5.500 Palettenstellplätzen und unser hauseigenes Labor machen uns zu Ihrem starken Partner bei der sensiblen Produktion und Vermarktung von Meeresfrüchten.



# Um die Qualität der Produkte garantieren zu können, ...

... entwickelte die Ristic AG bereits 2003 ein Konzept zur Neuausrichtung der Garnelenbeschaffung. Es sieht die Ergänzung und Ausweitung der Produktionsländer um Süd- und Mittelamerika vor. Ziel ist die Zusammenführung von Fang, Zucht, Produktion und Vertrieb.







## HOHE STANDARDS WELTWEIT

### Effektive Kontrollen zahlen sich aus

Regelmäßig besuchen unsere Mitarbeiter die Lieferländer und überprüfen vor Ort die vom Unternehmen vorgegebenen Qualitätsstandards. Unsere ständigen Kontrollen sowie die regelmäßigen Qualitätsprüfungen im hauseigenen Labor erlauben es uns, unseren Produkten mit gutem Gewissen ein Gütesiegel zu verleihen.

Zudem haben wir in den letzten Jahrzehnten ein ausgeklügeltes Logistiksystem aufgebaut, das uns die nahtlose Überwachung des gesamten Material und Warenflusses ermöglicht: Angefangen bei den weltweiten Lieferanten der Meeresfrüchte über alle betrieblichen Produktionsstufen bis zur Auslieferung der vielfältigen, veredelten Produkte beim Kunden. Dank des modernen Hochregallagers, internationaler Transportpartner und unseres eigenen Logistikmanagements können wir unseren Kunden die zuverlässige Lieferung von Waren zusichern.



### Das Unternehmensziel:

Die vermehrte Einflussnahme auf den ganzheitlichen Prozess und eine damit verbundene Qualitätssicherung.



# Mit vielseitigen ...

... Produktkreationen reagiert Ristic auf die sich verändernden Wünsche der Verbraucher und nutzt so für sich und den Handel neue Chancen auf dem Markt.

Denn die außergewöhnlichen Seafood-Kompositionen des Unternehmens machen Kaltes heiß begehrt. Egal ob pur, zu Pasta oder als Shrimpscocktail: Garnelen von Ristic sind garantiert immer ein Genuss.

## Das Sortiment der Ristic AG umfasst:

- Riesengarnelen (Seawater, Freshwater)
- Warmwasser- und Kaltwassershrimps
- Hummer und Langusten
- Tintenfische (Tuben, Ringe usw.)
- Sepien, Pulpo
- Feinfische (ganz und Filets)





# SEAFOOD FÜR FEINSCHMECKER

## Unsere Produkte

Zu den beliebtesten und von den Verbrauchern stark nachgefragten Artikeln gehören vor allem unsere Bio-Produkte wie zum Beispiel die im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichneten „Bio-Garnelen Provençal“. Sie stammen aus artgerechten, naturnahen Aquakulturen in Südamerika. Die Aufzucht erfolgt mit Bio-Futter, ohne Einsatz von Antibiotika und Chemikalien.

Ristic ist der einzige Betrieb in Deutschland, der durch das Institut für Marktökologie (IMO) und Naturland ökologisch zertifizierte Zuchtgarnelen auf dem europäischen Markt anbietet. Seit 2010 erfüllen die Bio-Garnelen aus Costa Rica auch die strengen EU-Richtlinien. Als eines der ersten Unternehmen weltweit konnte Ristic damit Garnelenprodukte mit EU-Prüfsiegel anbieten. Mit diesem Zertifikat untermauerte das Unternehmen seine konsequente Positionierung als Produzent von hochwertigen Bio-Garnelen.



DE-005 Öko-Kontrollstelle (IMO GmbH)



## Neuer Maßstab für Convenience-Seafood

Ristic bietet für jeden Anlass das passende Produkt. Ob luxuriöse Riesengarnelen als schnelle Mahlzeit, exklusive Party-Snacks oder hochwertige Fertiggerichte – die Gourmet-Serie des Unternehmens setzt innovative Trends am Seafood-Markt. Die „King Prawns“ schenken ein Gefühl von Ferne, Urlaub und Freiheit. Die pfannenfertigen Riesengarnelen sind geschält und einzeln tiefgefroren in der 250-Gramm-Packung erhältlich. Garnelengenuss auf luxuriöse Art bieten die neuen „Riesenscampi“. Die Premium-Garnelen sind mit ihrem feinen Fleisch eine besondere Gaumenfreude.





## Garnelenvariationen für die Party

Die Gourmet-Serie liefert gleichzeitig aber auch den perfekten Imbiss für jede Party. Die feinen „Cocktailshrimps“ sind bereits nach dem Auftauen servierfertig und eignen sich ideal als Snack zu jeder Feierlichkeit. Auch die „Garnelen-Spieße“ garantieren einen außergewöhnlichen Garnelengenuss für einen Abend mit Familie und Freunden. Erhältlich mit Provençal- oder Barbecue-Marinade sind sie – wie alle Produkte der Serie – bei minus 18 Grad bis zu 15 Monate lang haltbar. Die fünf grillfertigen Spieße lassen sich leicht grillen oder braten. Nach nur drei bis vier Minuten sind die Meeresfrüchte servierbereit. Ebenfalls leicht zuzubereiten sind die vorgebackenen, extra krossen „Knuspergarnelen“. Um sie im feinen Teigmantel zu servieren, genügt es, sie 15 Minuten lang im Backofen bei 200 Grad goldgelb zu backen.



## Schnell und lecker – „Frutti di Mare“ als Paella- und Pasta-Mix

Einen neuen Maßstab für Convenience-Seafood setzt Ristic mit seinen „Frutti di Mare“. Die edlen Meeresfrüchte sind dabei als Pasta-Mix in feiner Kräutersoße und als Paella-Mix für Reis mit Paella-Soße erhältlich. In sechs Minuten lässt sich mit den „Frutti di Mare“ ein vollwertiges, servierfertiges Hauptgericht in der Pfanne zaubern.

Ein bereits etabliertes Produkt im Segment der schnellen Mahlzeiten hat Ristic mit dem beliebten Gourmet-Garnelen-Burger im Programm. Ob als Vorspeise, Snack oder Hauptgericht: Der Garnelen-Burger ist immer schnell und einfach zuzubereiten. Erhältlich ist er mit einem knackfrischen Gemüsemix oder nach mediterraner Art mit frischem Zitronenpfeffer.







# Die ganzheitlich ausgerichtete ...

... Unternehmensstrategie der Ristic AG zielt darauf ab, die Biodiversität des Meeres zu erhalten und eine nachhaltige Nutzung der maritimen Ressourcen für alle zu sichern.





# SOZIAL-ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG ERNST GENOMMEN

## Nachhaltiges Engagement mit wirtschaftlicher Perspektive

Der Respekt vor der Natur ist die Voraussetzung dafür, dass auch die nachfolgenden Generationen die heute noch selbstverständliche Vielfalt an naturnahen Nahrungsmitteln genießen können. Wirtschaftlicher Erfolg und unternehmerische Verantwortung schließen sich dabei nicht aus – dies beweist Ristic seit vielen Jahren mit wegweisenden Projekten, die sowohl die ökologischen als auch die sozialen Bedingungen in den Produktionsländern nachhaltig verbessern.

### Ausgezeichneter Einsatz in Costa Rica

Der Export von Garnelen ist in Lateinamerika und gerade in Costa Rica ein wichtiger Wirtschaftszweig. Mit dem 2003 gestarteten und im Jahr 2006 erfolgreich abgeschlossenen ersten Public-Private-Partnership-Projekt (PPP) „Nachhaltiger Wildfang von Garnelen in Costa Rica“ setzte das Unternehmen ein Zeichen für Nachhaltigkeit. Die kleinen gewerblichen Küstenfischer konnten

überzeugt werden, ihre Garnelen nach ökologischen Kriterien zu fangen, um eine Überfischung und Schädigung des

küstennahen maritimen Ökosystems zu vermeiden. Die von ihnen gefangenen Produkte werden seitdem von Ristic erworben, weiterverarbeitet und nach Europa exportiert. Durch dieses Engagement konnten wir den Garnelenfischern von Costa Rica eine neue, existenzsichernde Perspektive geben.

### Ökologisch ausgerichtete Aquakultur

Mit einem zweiten PPP-Projekt, das bis 2009 dauerte, beschritt die Ristic AG auf dem Gebiet der Aquakultur neue Wege. Im Vordergrund stand dabei die Zucht der Garnelen nach rein biologischen Kriterien. So finden die Garnelen in den ökologisch intakten Aquakulturen einen großen Teil ihrer Nahrung in Form von Algen und Plankton – ohne Zusatz von Antibiotika, Pestiziden oder gentechnisch veränderten Organismen. Dieser Bio-Ansatz ist eine Alternative zu konventionellen Produkten und stellt für die costa-ricanischen Farmer eine interessante Marktlücke dar. Die Farmer selbst nehmen an intensiven Schulungen teil. Die Ristic AG garantiert wiederum den Aufkauf dieser Garnelen zu einem Festpreis, der über dem Preis für konventionell gezüchtete Garnelen liegt.

### Tests der Stiftung Warentest belegen (test 4/2006):

„Wer als Unternehmer viel Verantwortung übernimmt, produziert gute Ware.“  
So überzeuge Ristic als „stark engagierter“ Anbieter durch „gute“ Garnelen.

# Nachhaltigkeit und Produktqualität ...

... stehen für Ristic im Vordergrund. Denn der verbotene Einsatz von Wachstumshormonen und anderen umstrittenen zusätzlichen Futtermitteln bei der Aufzucht von Garnelen gefährden noch immer die Umwelt. Dabei gibt es Alternativen.





## NATURNAHE GARNELEN AUS INDISCHEN STAUSEEEN

### Ristic fördert Professionalisierung der Garnelenaufzucht



Die Riesenflussgarnele wird gegenwärtig unter quasi-natürlichen Bedingungen in Stauseen ausgesetzt, ohne Futterzusatz gezüchtet und abgefischt.

Neben dem ökologischen Fokus zeichnet sich das 2009 durch die Ristic AG gestartete PPP-Projekt durch eine starke soziale Komponente aus: Der Schwerpunkt liegt dabei zunächst auf der Professionalisierung der Infrastruktur und Logistik vor Ort. Nur mithilfe einer qualitativ hochwertigen Infrastruktur können die Fänge tatsächlich ausgeschöpft werden. Von der Investition profitieren die lokalen Fischer. Zudem gewinnen sie durch die von Ristic gegebene langjährige Abnahmegarantie Planungssicherheit. Auf diese Weise werden die Voraussetzungen für indische Fischerkommunen und Transportunternehmen geschaffen, Garnelen in Bio-Qualität aufzuziehen.



#### Schutz wichtiger Lebensräume

Zugleich engagiert sich Ristic für die Aufforstung von Mangroven. Das Programm an der indischen Westküste wurde ins Leben gerufen, um diesen gerade für Garnelen wichtigen Lebensraum zu schützen. So wurden bisher fast 20.000 Mangrovenpflanzen eingepflanzt, um die teils durch exzessive Aquakultur zerstörten Küstengebiete wieder aufzuforsten. Darüber hinaus finanziert die Ristic AG eine eigene Aufzuchtstation für Mangrovenpflanzen, die kontinuierlich ausgesetzt werden und so zukünftig ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten sollen. Durch ihren Einsatz beim Sammeln von Keimlingen sowie bei der Aufzucht und der Pflanzung von Mangroven verschaffen wir zudem den Küstenfischern eine zusätzliche Einnahmequelle. Dabei ermöglicht die Renaturierung zukünftig wieder höhere Erträge beim Fang zum Beispiel von Muscheln und Krebsen.



**Ristic AG**

Am Espen 15  
90559 Oberferrieden  
Germany

Tel.: +49 (0)9183 409 0  
Fax: +49 (0)9183 409 49

[info@ristic.com](mailto:info@ristic.com)  
[www.ristic.com](http://www.ristic.com)