



AKTUELL

Newsletter für Seafood, Tiefkühlkost und Meer

2|2008



③ Convenience

Bequeme Gerichte werden immer beliebter

③ Im Interview

Stefan Eßmann über den Seafood-Markt

④ Ausgezeichnet

Bio-Zertifizierung von Costa Rica-Shrimps

*Liebe Leserinnen
und Leser,*

Nachhaltigkeit ist längst zum wichtigen und etablierten Bestandteil mittel- und langfristiger Zukunftsstrategien erfolgreicher Unternehmen geworden – und bleibt doch immer noch eine große Herausforderung. Denn der Kampf für nachhaltiges Wirtschaften gleicht zuweilen dem bekannten Kampf gegen die Windmühlen: Investitionen müssen getätigt werden, Auflagen sind zu erfüllen – der Weg zur Nachhaltigkeit ist mitunter steinig. Und doch sind wir der Überzeugung, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. In dieser Ausgabe unseres Newsletters RisticAKTUELL laden wir Sie zu einem Blick hinter die Kulissen unseres Engagements in Mittelamerika ein.

Bei der Lektüre wünschen wir Ihnen viel Vergnügen!

Ihr Ristic-Team

ÖKOLOGISCH ZUM ERFOLG

Blick hinter die Kulissen der Garnelen-Produktion in Costa Rica

Die Ristic AG kann auf fünf Jahrzehnte erfolgreiches Handeln auf dem internationalen Seafood-Markt zurückblicken. Neben der Prime Catch Seafood GmbH in Oberferrieden und dem Tochterunternehmen zur Veredelung von Warmwassergarnelen zählt heute auch die Rainbow Export Processing S.A. in Puntarenas/Costa Rica zur weltweit agierenden Unternehmensgruppe. RisticAKTUELL schaut hinter die Kulissen der Garnelen-Produktion in Costa Rica.

Bereits seit 2002 engagiert sich Ristic in Costa Rica. Am Anfang stand dabei eine kühne Idee. „Unser Ziel war die Abkehr von den traditionellen Produktionsländern in Asien“, erläutert Michael Struffert, Vorstand der Ristic AG. „Zugleich wollten wir erstmals Fang, Zucht, Produktion und Vertrieb zum Zweck einer optimalen Qualitätssicherung zusammenführen.“ So begann das Unternehmen, in den nachhaltigen Wildfang von Garnelen an der pazifischen Küste von Costa Rica zu investieren. In Kooperation mit den Fischern, den Behörden und der Universidad de Costa Rica gelang es Ristic, seine Strategie zur Erhaltung der Biodiversität des Meeres erfolgreich umzusetzen. In Costa Rica kommen heute zum Beispiel neuartige Scherbretter zum Einsatz. Sie verringern die Belastung des Meeresgrundes erheblich und tragen dazu bei, den nicht nutzbaren Beifang zu

minimieren. „Zudem konnten wir die kleinen gewerblichen Küstenfischer überzeugen, ihre Garnelen nach ökologisch nachhaltigen Kriterien zu fangen, um eine Überfischung und Schädigung des küstennahen maritimen Ökosystems zu vermeiden. „Diese Produkte werden von uns erworben, weiterverarbeitet und nach Europa exportiert.“ Damit erhielten die Garnelenfischer von Costa Rica eine neue, existenzsichernde Perspektive.

Aber auch auf dem Gebiet der Aquakultur beschritt das fränkische Unternehmen neue Wege. „Unser Ehrgeiz zur Etablierung einer ökologisch ausgerichteten Aquakultur in Costa Rica war sehr groß“, erinnert sich Struffert. „Ein Aufbauprojekt in dieser Größenordnung hatte es in unserer Firmengeschichte noch nicht gegeben.“ Im Vordergrund stand dabei die Zucht der Garnelen nach rein biologischen Kriterien. Die Aufzucht erfolgt mit Bio- ▶



► Futter, ohne Einsatz von Antibiotika und Chemikalien. „Gerade die ökologische Aquakultur hat in den vergangenen Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen und der Markt für Bio-Meeresfrüchte befindet sich in rapidem Wachstum.“ Die Produktion dieser ökologischen Garnelen stellt somit für die Farmer in Costa Rica eine interessante Marktlücke dar und eröffnet der Ristic AG neue Wachstumschancen.

Die Anstrengungen haben sich gelohnt. So wurde die ökologisch ausgerichtete Aquakultur von der Organisation Friend of the Sea vor kurzem mit einem Zertifikat für nachhaltige Fischerei und Fischzucht ausgezeichnet. Damit wurden die Bemühungen von Ristic um die umweltschonende Zucht von Garnelen von unabhängigen Stellen

gemäß FAO-Richtlinien (Food and Agriculture Organisation of the United Nations) als nachhaltig anerkannt.

Doch der Erfolg des Projekts war alles andere als selbstverständlich. Denn von Mai 2007 bis Juni 2008 hatte die Europäische Kommission mit einem umstrittenen Einfuhrverbot für Zuchtgarnelen aus Costa Rica die deutsche Aufbauhilfe gefährdet. Obwohl alle europäischen Standards eingehalten wurden, waren keine Importe mehr zulässig. Begründet wurde der Stopp damit, dass Costa Rica über kein von der EU anerkanntes Kontrolllabor verfüge (wir berichteten). „Die Aufhebung des Importstopps war für uns alle daher eine große Erleichterung“, freut sich Struffert.

400 gesicherte Arbeitsplätze in diesem strukturschwachen mittelamerikanischen Land geben jedenfalls allen Grund zur Freude. Die Produktion in der 2006 errichteten und für Mittelamerika einzigartigen, nach europäischen Richtlinien geplanten Produktionsanlage zur Selektion, Bearbeitung und Tiefrostung von Garnelen läuft wieder auf Hochtouren. Täglich werden dort rund 10 Tonnen Garnelen in 2 Schichten verarbeitet. Alle Arbeitsabläufe sind dabei im Sinne eines modernen Quality-Managements organisiert und sichern die gewohnte Produktqualität. 1–2 mal die Woche werden die Garnelen gut verpackt, tiefgefroren und nahtlos überwacht nach Europa verschifft. 🦞



CONVENIENCE IST NICHT ZU STOPPEN

Die bequemen Gerichte werden immer beliebter

Convenience Food ist aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Der Trend hin zu den einfach zubereiteten Gerichten, der vor knapp 20 Jahren einsetzte, ist ungebrochen und gehört heute zu den bedeutendsten Markttendenzen in der Lebensmittelindustrie. Ein Indiz für die herausragende Bedeutung liefert das Beispiel der Kartoffel: im Jahr 2004 wurden erstmals mehr Erdäpfel in Form von Convenience-Produkten verzehrt, als in frischer Form.



Die Vorteile der schnellen Mahlzeiten sind vielfältig. Die Zeitersparnis ist im Vergleich zu einer traditionellen Zubereitung sehr groß: Der Einkauf verschiedener Zutaten entfällt ebenso wie das Schälen und Zerkleinern. Gerade für

Kochanfänger bieten Fertiggerichte eine gute Möglichkeit, auch ohne spezielle Kenntnisse mit wenig Aufwand eine leckere Mahlzeit zuzubereiten. Ein weiterer Vorteil liegt in der leichten Portionierbarkeit. Des-

halb eignen sich die bequemen Gerichte vor allem für die wachsende Zahl von Ein-Personen-Haushalten sehr gut.

Neuer Maßstab für Convenience-Seafood

Einen neuen Maßstab für Convenience-Seafood setzt die Ristic AG mit ihren „Frutti di Mare“ aus der neuen Gourmet-Serie.

Die edlen Meeresfrüchte sind als Pasta-Mix in feiner Kräutersoße und als Paella-Mix mit Paella-Soße erhältlich. In nur sechs Minuten lässt sich mit den „Frutti di Mare“ ein vollwertiges, servierfertiges Hauptgericht in der Pfanne zaubern. Auch der beliebte „Gourmet Garnelen Burger“ von Ristic ist immer schnell und einfach zubereitet – egal ob als Vorspeise, Snack oder Hauptgericht – und entspricht damit dem neuen Kundenverhalten. 🐟



„INNOVATION ALS SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG“

Stefan Eßmann, Vertriebsleiter der Ristic AG, über aktuelle Entwicklungen am Seafood-Markt

Ristic AKTUELL: Wie beurteilen Sie die Entwicklung Ihres Unternehmens am Markt?

Eßmann: Die gute Entwicklung des Gesamtmarkts in den vergangenen Jahren hat sich auf unser Geschäft sehr positiv ausgewirkt. Vor allem die Nachfrage nach Bio-Produkten boomt. Mittlerweile verarbeiten wir beispielsweise allein in unserer in Deutschland einzigartigen Produktionsanlage zur Veredelung von Warmwassergarnelen jährlich etwa 7.000 Tonnen Garnelen nach den Wünschen unserer Kunden.

Ristic AKTUELL: Werden Innovationen immer wichtiger, obwohl sich ihre Halbwertszeit reduziert?

Eßmann: Innovationen sind für uns seit fünf Jahrzehnten der Schlüssel zum Erfolg. Flache Strukturen geben uns die notwendige Flexibilität, um auf die sich verändernden Wünsche der Kunden zu reagieren. Heute reicht unsere Produktpalette von rohen Meeresfrüchten über Grill-Spieße bis zum Fertiggericht. Unsere jüngste Innovation ist die Gourmet-Serie. Das Außergewöhnliche liegt in ihrer Vielfalt. Mit luxuriösen Riesengarnelen als schneller Mahlzeit, exklusiven Party-Snacks und hochwertigen Fertiggerich-

ten setzt die neue Produktlinie innovative Trends am Seafood-Markt. So werden die schönsten Früchte des Meeres für jeden zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. Die Stiftung Warentest bestätigt die Qualität der Produkte. Denn sie belegen regelmäßig gute Plätze bei den Produkttests.

Ristic AKTUELL: Ist Qualität wirklich noch das, was sie sein sollte?

Eßmann: Dem Qualitätsmanagement kommt bei Ristic höchste Bedeutung zu. Wir tragen dem wachsenden Sicherheitsbedürfnis der Verbraucher Rechnung, indem wir unsere Produkte kontinuierlich auch in unserem hauseigenen Labor kontrollieren. Die Effizienz unserer Kontrollen bestätigen die Zertifizierungen von Naturland, dem Institut für Marktökologie (IMO) und des ISA International Supplier Auditing Germany. Damit garantieren wir unseren Kunden die Sicherheit, die sie zu Recht erwarten. 🐟



AUSGEZEICHNETE GARNELEN

1. Bio-Zertifizierung von Costa Rica-Shrimps

Vor 6 Jahren startete das Projekt „Nachhaltigkeit“: Seit 2002 setzt sich Ristic in Costa Rica für den nachhaltigen Wildfang von Garnelen und eine ökologisch ausgerichtete Aquakultur ein.

Nun wurde die ökologisch ausgerichtete Aquakultur von Ristic von der Organisation Friend of the Sea mit einem Zertifikat für nachhaltige Fischerei und Fischzucht ausgezeichnet. Damit wurde das Engagement von Ristic um die umweltschonende Zucht von Garnelen von unabhängigen Stellen gemäß FAO-Richtlinien (Food and Agriculture Organisation of the United Nations) als nachhaltig anerkannt.

Die von Friend of the Sea ausgezeichneten Fischzuchten haben keine negativen Auswirkungen auf die Umwelt. Sie verzichten auf genetisch veränderte Organismen und Chemikalien, beschränken und kontrollieren Emissionen.

Die Einhaltung der strengen Zertifizierungs-Richtlinien stellt für Ristic einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz dar und legt gleichzeitig den Grundstein für die hohe Qualität der hergestellten Garnelen-Produkte. 



+++ Newsticker +++ Newsticker +++ Newsticker +++

LEBENSMITTELHANDEL WEITER AUF WACHSTUMSKURS: Der Lebensmittelhandel konnte sein Wachstum im vergangenen Jahr gegenüber dem Vorjahr weiter steigern. Mit 3,1 Prozent Umsatzwachstum im Jahr 2007 setzte sich der Einzelhandel ab 100 Quadratmetern inklusive Discounter und Drogeriemärkte an die Spitze der positiven Entwicklung. Darüber hinaus gelang den Supermärkten trotz Abbau von Verkaufsstellen eine deutliche Steigerung der Umsätze pro Quadratmeter.

SCHUTZ TROPISCHER WÄLDER DURCH NACHHALTIGE GARNELEN-PRODUKTION: Die steigende Garnelen-Nachfrage vergrößert den Bedarf an Aquakulturen. Um diese Zuchtbecken anzulegen, werden jedoch die für das Ökosystem überaus wichtigen Mangrovenwälder abgeholzt. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) unterstützt daher ein Projekt, um Garnelenfarmen in Deutschland anzulegen. Die Abholzung tropischer Regenwälder wird durch diese Maßnahmen minimiert. Darüber hinaus ist kein Einsatz von Antibiotika notwendig.

GARNELEN FÜR DIE KONZENTRATION: Meerestiere fristen in deutschen Küchen zuweilen ein Schattendasein. Doch sollten sie, so Ernährungs-Experten, häufiger auf dem Speiseplan erscheinen. Empfohlen wird vor allem der Genuss von Garnelen aufgrund des hohen Jodgehalts der Schalentiere. Das Spurenelement treibt den Stoffwechsel an und fördert darüber hinaus die Konzentrationsfähigkeit und Leistungsstärke.

BIO-KOST UND FERTIGPRODUKTE WEITER AUF DEM VORMARSCH: Laut dem neuen Branchenbericht „Ernährungstrends 2008“ aus dem Bereich Marktanalyse der Axel Springer AG heißen die Megatrends Bio, Gesundheit und Regionalität. An Attraktivität gewinnen darüber hinaus schnell zuzubereitende oder verzehrfertige gekaufte Nahrungsmittel. Tiefkühlkost bleibe dabei mit einem Marktvolumen von 10,5 Milliarden Euro das bedeutendste Segment. Wichtige Kriterien auch hier: Gesundheit, biologische Herkunft und niedriger Kaloriengehalt.

Impressum

Ausgabe: 2/2008, September

Herausgeber:

Ristic AG
Am Espen 15
90559 Oberferrieden
www.ristic.com

Ansprechpartner:

Stefan EBmann
stefan.essmann@ristic.com

Text und Layout:

komm.passion GmbH
www.komm-passion.de