



AKTUELL

Newsletter für Seafood, Tiefkühlkost und Meer

1|2011

② Nachhaltigkeit

Ristic auf dem CSR-Forum

③ Seafood-Trends

Interview mit Stefan Eßmann

④ Ökotest

Bio-Garnelen von Aldi „gut“



RISTIC FEIERT 50 JAHRE PUREN GENUSS

**2011 steht beim fränkischen Meeresfrüchte-Spezialisten
ganz im Zeichen des Firmenjubiläums**

Seit 50 Jahren liegt das Zentrum feinsten Meeresfrüchte-Spezialitäten in Franken. Grund genug, um dieses Jubiläum im Jahr 2011 zu feiern und das Unternehmen für die Zukunft optimal aufzustellen. Geplant sind unter anderem gezielte Aktivitäten am Point of Sale in Kooperation mit dem Handel. Zudem investiert Ristic konsequent in die Infrastruktur der Produktion.

Den Auftakt bildete die Neugestaltung des Eingangsbereichs zur Firmenzentrale mit einer Darstellung der Unternehmens-Projekte in Costa Rica und Indien. Das sozial-ökologische Engagement und die ganzheitlich ausgerichtete Unternehmensstrategie werden so prominent hervorgehoben.

Auch an vielen anderen Stellen auf dem Firmengelände tut sich etwas: So investiert Ristic in neue Technik, um den Unternehmenserfolg langfristig zu sichern. Durch die neue Grilllinie, die mit Gasbrennern arbeitet, entsteht bei der Produktion echter Grillgeschmack. Die Garnelen werden schonend gegart

und bleiben so knackig und saftig. „Wir erweitern durch diese Investition unser Convenience-Sortiment, denn die Produkte sind nach der Produktion bereits verzehrfertig und bieten so besten Grillgenuss direkt nach dem Auftauen“, sagt Michael Struffert, Vorstandsvorsitzender der Ristic AG. ▶



*Liebe Leserinnen
und Leser,*

50 Jahre Ristic AG – da gibt es viele Gründe zu feiern, auf die vergangenen Jahre zurückzublicken und gleichzeitig mit viel Zuversicht nach vorne zu schauen. In den vergangenen fünf Jahrzehnten haben wir uns vom reinen Importeur der schönsten Früchte des Meeres zum weltweit agierenden Seafood-Spezialisten entwickelt. Was wir für dieses Jahr und die Zukunft planen, erfahren Sie auf den Seiten 1 und 2.

Unsere aktuellste Produktidee wollen wir Ihnen im Mai auf den Branchentagen European Seafood Exposition in Brüssel und der PLMA in Amsterdam vorstellen. Auf Seite 3 von Ristic AKTUELL finden Sie hierzu Informationen.

Ihr Ristic-Team



Individuelle Produktverpackungen nach Maß

Aktionen am Point of Sale sowie Veranstaltungen, auf denen Ristic das Thema „nachhaltiges Wirtschaften“ bewusst in den Fokus rückt, werden die Kommunikation im Jubiläumsjahr wirkungsvoll ergänzen. „Die Anuga bietet eine gute Gelegenheit, das Schlagwort „Nachhaltigkeit“ mit Leben zu füllen und es am Beispiel von Ristic nachvollziehbar zu machen“, sagt Peter Ristic mit Blick auf die kommenden Monate. „Beim Wirtschaften darauf zu achten, dass auch die kommenden Generationen noch Garnelen essen können, ist fest in der Unternehmensphilosophie verankert – auch in den nächsten 50 Jahren.“



Garnelengeschmack wie echt vom Grill

► Investitionen in die Zukunft

Darüber hinaus investiert der Oberferriedener Meeresfrüchte-Spezialist in eine neue Verpackungsanlage, die für echte „Hingucker“ sorgen wird. Michael Struffert: „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 von den Produkten der Konkurrenz optisch ab. „Die hochflexible Anlage ermöglicht individuelle Verpackungen ohne Umrüstzeiten“, sagt Michael Struffert. „Für die Zukunft sind wir damit bestens aufgestellt.“

CSR IM ZEICHEN DER RESSOURCENKNAPPHEIT

Ristic stellt seine Nachhaltigkeitstrategie auf 7. Deutschem CSR-Forum vor



„allein ethische Verantwortung der beteiligten Wirtschaft“, ist Ristic überzeugt. Kontrollen und optimierte Prozesse zur Qualitätssicherung seien nur die eine Seite der Medaille – echtes nachhaltiges Engagement die andere.

Zwei Tage lang diskutierten Unternehmensverantwortliche mit Vertretern aus Politik, Medien, Gesellschaft und Wissenschaft aktuelle Fragestellungen zur Corporate Social Responsibility (CSR) und Nachhaltigkeit.

Dass sich wirtschaftlicher Erfolg und unternehmerische Verantwortung nicht ausschließen, beweist Ristic seit Jahren mit wegweisenden Projekten, unter anderem in Costa Rica und Indien, die sowohl die ökologischen, als auch die sozialen Bedingungen in den Produktionsländern nachhaltig verbessern.

Der Dioxinskandal hat verdeutlicht, wie empfindlich unsere industrialisierte, hoch vernetzte Nahrungsmittelerzeugung geworden ist. Was schon in Europa nicht klappt, ist in der Erzeugung von Nahrungsmitteln in Entwicklungsländern kaum in den Griff zu bekommen – oder?


„Doch“, findet Peter Ristic, der im Rahmen des diesjährigen Deutschen CSR-Fforums am 5. und 6. April 2011 in Stuttgart vor rund 400 Teilnehmern genau dieser Frage in seinem Vortrag nachging. „Globale Lebensmittelsicherheit erfordert neben Kontrollen vor



Auf den Messen ESE und PLMA stehen vor allem die Stausee-Garnelen im Fokus

Vom 3. bis 5. Mai wird die Ristic AG auf der European Seafood Exposition (ESE) in Brüssel präsent sein. Einige Wochen später geht es dann nach Brüssel auf die PLMA, die vom 24. bis 25. Mai stattfindet. Der Schwerpunkt liegt in diesem Jahr auf dem neuen Produkt Stausee-Garnelen, das dem Trend zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln voll gerecht wird.

Die Stausee-Garnelen zeichnen sich durch beste Qualität aus, denn für die naturnahe Züchtung in indischen Stauseen kommen keine Futterzusätze und Antibiotika zum Einsatz. Die im Süßwasser lebenden Tiere erreichen eine Länge von bis zu 32 cm. Für den einfacheren Verzehr werden sie daher in der Produktion durch die einmalige Half-Cut-Technik halbiert. Ristic

legt bei den Stausee-Garnelen zudem Wert auf einen hohen Convenience-Grad: Mit dem beiliegenden Würzöl erhalten die Garnelen den perfekten Geschmack und lassen sich auch mit wenig Kocherfahrung ohne großen Aufwand zubereiten. 

European
Seafood
Exposition



Brüssel
3. – 5. Mai 2011
Halle 9, Stand 4331

PLMA



Amsterdam
24. – 25. Mai 2011
FOOD SECTION
RAI Europa Complex
1 unit, Stand 6739

„ÖKOLOGISCH PRODUZIERTE PRODUKTE SIND WEITER AUF DEM VORMARSCH“

Ein Gespräch mit Vertriebsleiter Stefan Eßmann über Trends im Seafood-Bereich



Ristic AKTUELL: Bioprodukte sind gefragt wie noch nie. Was bedeutet dieser Trend für die Handels- und Eigenmarken?

Stefan Eßmann: Der starke Bio-Trend der letzten Jahre betrifft sowohl Handels- als auch Eigenmarken. Jedoch wird der Unterschied zwischen den beiden durch die gezielte Bewerbung der Handelsmarken größer. Dabei unterstreicht eine hochwertige Handels-

marke eher die Qualität des Handelsunternehmens, während bei der Eigenmarke – wie zum Beispiel in unserem Falle Ristic – die Produktkompetenz des Herstellers stärker in den Vordergrund rückt. Eine solche Marke bietet zudem die Möglichkeit, eine größere Produkttiefe, beispielsweise im Segment Fisch und Meeresfrüchte anzubieten, als es eine Handelsmarke zulässt. Das gilt sowohl für Bio-, als auch für konventionell hergestellte Produkte. Wir versuchen, eine gesunde Mischung aus Handelsmarken und eigenen Markenprodukten im Handel zu platzieren.

Ristic AKTUELL: Welche Bedeutung haben Bio-Siegel/Bio-Standards im Seafood-Bereich erlangt?

Stefan Eßmann: Bio-Siegeln kommt im TK- und Seafood-Bereich eine wichtige Bedeutung zu, da ökologisch und nachhaltig erzeugte Produkte weiter auf dem Vormarsch sind und sich bei ernährungsbewussten Kunden großer Beliebtheit erfreuen. Jedoch kann die

Produktion von Bio-Produkten das Marktwachstum der vergangenen Jahre kaum auffangen. Damit steigt die Herausforderung an eine nachhaltige Produktion von TK-Lebensmitteln nicht nur für die etablierten Markenhersteller, sondern auch für die Produzenten von Handelsmarken.

Ristic AKTUELL: Worin besteht die Besonderheit der Zertifizierungen bei Ristic im Vergleich zu anderen Zertifikaten?

Stefan Eßmann: Wir richten unser Augenmerk auf die Etablierung unserer erfolgreichen Bio-Produkte aus nachhaltigem Wildfang beziehungsweise ökologisch ausgerichteter Aquakultur, mit denen wir noch immer Vorreiter im Markt für Meeresfrüchte sind. Damit tragen wir vor allem der gestiegenen Nachfrage der Verbraucher nach nachhaltig erzeugten Produkten und den gewachsenen, hohen Ansprüchen an die Qualität Rechnung. Unsere Garnelenprodukte werden von mehreren unabhängigen Stellen wie Naturland oder der EU geprüft und zertifiziert. Das Besondere am Naturland-Zertifikat ist zum Beispiel, dass es nicht nur ökologische, sondern auch soziale Kriterien in die Bewertung einfließen lässt. 





FISCHWIRTSCHAFT SETZT AUF ZERTIFIZIERTE AQUAKULTUREN: Fische, Krebs- und Weichtiere aus kontrollierter Aufzucht und Produktion erfreuen sich weltweit einer steigenden Beliebtheit. Mit der Aufnahme seiner Tätigkeit Anfang 2011 wurde vom „Aquaculture Stewardship Council - ASC“, übersetzt auch „Rat zur Förderung der Aquakultur“ ein wichtiger Meilenstein zur Zertifizierung von Aquakulturen gesetzt. „Die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels unterstützen daher aktiv die seit einigen Jahren geführten internationalen Dialoge mit allen Akteuren zum Thema ‚Aquakultur‘, um eine soziale und tier- wie umweltgerechte Erzeugung von sicheren Lebensmitteln aus dem Wasser zu gewährleisten“, sagt Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Bundesverbandes Fisch.

STUDIE: FISCHKONSUM REDUZIERT RISIKO DER ALTERSBLINDHEIT: Schon der ein- bis zweimalige Konsum von Fisch pro Woche kann das Risiko der häufigsten Form von Blindheit um fast die Hälfte reduzieren. Laut einer Studie der Harvard Medical School können Omega-3-Fettsäuren die altersbedingte Makula-Degeneration (AMD), auch bekannt als Altersblindheit, deutlich verringern. Das Ergebnis der Studie resultiert aus der Untersuchung von rund 38.000 Frauen.

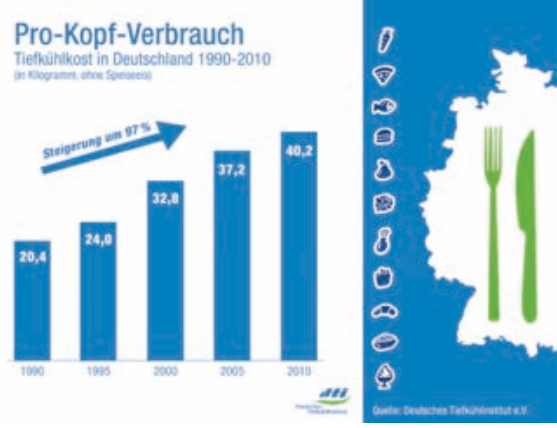


NACHHALTIGKEITSBROSCHÜRE DES FIZ ALS MATERIAL FÜR DEN UNTERRICHT: Die Menschheit ist auf den Konsum von Fisch angewiesen. Gleichzeitig müssen die Meere vor Überfischung geschützt werden – obwohl dies kurzfristig Nachteile für Wirtschaft und Beschäftigte bedeuten kann. Durch die Broschüre „Fischkonsum und Nachhaltigkeit“ lernen Schülerinnen und Schüler den Grundgedanken der Nachhaltigkeit am Beispiel Fisch und Meeresfrüchte kennen, um sich über die Herausforderungen zu informieren. Fisch wird darin als Gegenstand wirtschaftlicher Entwicklung, politischer Prozesse und – ganz praktisch – einer vielseitigen Küche beleuchtet. Die Broschüre wurde durch das Fisch-Informationszentrum in Kooperation mit dem Verlag Zeitbild Wissen erstellt und wird an Schulen in ganz Deutschland verschickt. Sie steht unter www.fischinfo.de und www.zeitbild.de zum kostenlosen Download zur Verfügung.

BIO-GARNELEN VON ALDI „GUT“: Unter dem Motto „wie ‚bio‘ ist die BioWare“ testete die Fachzeitschrift „Ökotest“ in der aktuellen Ausgabe auch die Bio-Garnelen von Aldi. Die nach EG-Öko-Verordnung zertifizierten und aus Aquakulturen in Costa Rica stammenden Garnelen wurden mit dem Gesamturteil „gut“ bewertet. Vor allem die Sensorik der Produkte (5,00 Punkte von max. 5,00 Punkten nach DLG) zeichnen die Bio-Garnelen aus.



JEDER BUNDESBÜRGER VERZEHRT MEHR ALS 40 KG TIEFKÜHLKOST PRO JAHR: Der durchschnittliche Verbrauch eines jeden Bundesbürgers stieg von 39,3 Kilogramm (2009) auf 40,2 Kilogramm (2010) und damit um 0,9 Kilogramm pro Kopf (plus 2,3 Prozent). Der Gesamtmarkt für Tiefkühlkost (Lebensmitteleinzelhandel und Großverbraucherbereich, inklusive Heimdiensten und Discountern) stieg 2010 um 1,9 Prozent auf ein Absatzgesamtvolumen von 3,28 Millionen Tonnen (3,22 Mio. Tonnen im Jahr 2009). Auch der Gesamtumsatz legte um 1,3 Prozent zu und wuchs von 11,275 Milliarden Euro (2009) auf 11,421 Milliarden Euro 2010.



Impressum
Ausgabe: 1/2011, April

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