

Miss Schweiz 2003 Bianca Sissing  
ist die Botschafterin der Marke Delitrade.



Das Produktionskonzept der Delitrade AG Fine Goods, Otelfingen:

# Traditionelle «Bäcker-Qualität» in tiefgekühlter Form

Seit 2002 gehört die Delitrade AG Fine Goods (Otelfingen) zu den «Ueberfliegern» im boomenden Markt für tiefgekühlte Convenience-Brot- und Backwaren. Das Unternehmen hat die Branche aufgemischt und eilt von Erfolg zu Erfolg. Traditionelle «Bäcker-Qualität», handwerkliches Knowhow, das durchdachte Produzenten- und Lieferantenkonzept, zahlreiche «Handmade»-Produkte und eine aussergewöhnliche Dienstleistungspalette sind die Erfolgspfeiler der Delitrade AG. GOURMET-Chefredaktor René Frech führte ein Exklusiv-Interview mit Delitrade-Gründer und -Mehrheitsaktionär Peter Bolliger.

Von Chefredaktor René Frech

**Peter Bolliger, Sie haben im Frühjahr 2002 die Delitrade AG gegründet, ein Unternehmen, das in einem Bereich tätig ist, in dem es ohnehin schon viele kompetente Anbieter gibt. Was war Ihre Motivation dazu?**

Die Gründer der Delitrade AG haben grosse Erfahrung und viel Knowhow im Bereich von tiefgekühlten Brot- und Backwaren. «Begeisterung. Ueberzeugung. Tun» war schon immer unser Motto. Ein begeistertes Verkaufsteam im Innen- und Aussendienst ermöglicht uns auf dem Schweizer Markt immer wieder ein gesundes und erfolgreiches Wachstum.

Wir haben die Entwicklung der Branche (und des Angebots) vom gewerblichen Handwerk zur industriellen Massenproduktion erleben und mitverfolgen können.

Die Delitrade AG ist sozusagen der Gegenentwurf zur industriellen Produktion von tiefgekühlten Brot- und Backwaren — zurück zur handwerklichen Fertigung in traditioneller Bäcker-Qualität.

## Dezentrales Lieferantenkonzept

**Worin unterscheidet sich denn das Sortiment der Delitrade AG von andern bekannten Anbietern tiefgekühlter Brot- und Backwaren?**

Es ist unser Produktions- und Lieferantenkonzept, das branchen- und schweizweit einzigartig ist und Delitrade



Delitrade-CEO Peter Bolliger im Gespräch.

«Handmade» — so entstehen die Delini-Mini-Brötchen und andere Delitrade-Produkte.

von den Marktbegleitern abhebt und profiliert: «Back to the roots» heisst unsere Devise. Wir bieten mit unseren Produkten traditionelle Bäcker-Qualität in tiefgekühlter Form. Ein grosser Teil unseres Sortiments wird wirklich noch von Hand gemacht und ist auch so klar gekennzeichnet. Wir arbeiten mit vielen gewerblichen Bäckereien, Konditoreien und Lieferanten zusammen. 90 Prozent unseres Sortiments stammen aus der Schweiz.

**«Handmade»-Produkte in Bäcker-Qualität**

**Worin besteht denn der Unterschied für Ihre Kunden?**

Unsere Produkte haben ein Gesicht. Und das drückt aus, was uns wichtig ist: Hinter unseren Brot- und Backwaren stehen Menschen, die mit grossem handwerklichen



Können und natürlichen, hochwertigen Zutaten Brot- und Backwaren in traditionellen Produktionsverfahren herstellen.

Unsere Lieferanten lassen den Rohstoffen und Zutaten Zeit, sich zu entwickeln und zu entfalten, so wie dies das traditionelle Bäcker-Handwerk erfordert. Sie stehen nicht unter dem Effizienz- und Optimierungsdruck der industriellen Herstellung, der vom «Gesetz der grossen Zahl» bestimmt wird.

Unsere von Hand gefertigten Produkte machen einen grossen Teil unseres Sortiments aus und sind in unserem Sortimentskatalog auch klar mit einem Symbol (Handzeichen) gekennzeichnet.

Für unsere Kunden und ihre Gäste drückt sich dies in mehr und variantenreichem Geschmack und in längerer Haltbarkeit aus. Wer sich vom Durchschnitt abheben will, muss etwas Besonderes bieten. Das sagen nicht nur wir von Delitrade, sondern auch unsere Kunden, die zu Recht vor allem an ihre Gäste denken, die den Unterschied erkennen: Viele unserer Kunden in der Gastronomie konnten den Umsatz an Brot- und Backwaren markant steigern, teilweise sogar zwischen 15 bis 35 Prozent, nachdem sie ihr Sortiment von Standard-Produkten auf das Spezialsortiment von Delitrade umgestellt hatten!

**Die Palette der «Handmade»-Produkte**

**In welchen Produktgruppen von Delitrade finden sich denn vor allem solche «Handmade»-Produkte?**

Eigentlich in allen Produktgruppen: Bei den Croissants, bei den gefüllten Gipfel, bei Kleinbroten, bei Laugengebäcken, aber auch bei den diversen Spezial-Brotarten. Ich erinnere nur an unsere Brot-«Renner» — an das Felsen- und an das Maggia-Brot. Auch unsere Salz- und



und Ansprüche zu erfüllen. Dank unserem dezentralen Lieferantenkonzept sind wir in der Lage, für unsere Gastronomie-Kunden individualisierte Produkte in sinnvollen Kleinmengen herzustellen, mit welchen sie sich gegenüber ihren Mitbewerbern noch besser und prägnanter abheben können. Der Anbieter mit einem industriellen Produktionsapparat im Hintergrund kann dies aus Kosten- und Flexibilitätsgründen nicht einfach so. Deshalb gehören auch Flexibilität, Individualität und das Eingehen auf Kundenwünsche zu unseren besonderen Stärken.

So ist auch unser Delini-Mini-Brötchen-Sortiment entstanden: Es handelt sich um von verschiedenen Schweizer Bäckern handgemachte Kleinbrötchen, die wir nicht nur wie üblich in gemischter Form, sondern neu auch in sortenreinen Kleinkartons anbieten. Delinis gibt es als

Süssgebäcke stammen teilweise aus «Handmade»-Produktion, und wo dies nicht der Fall ist, besteht dennoch Gewähr, dass die Produkte mit handwerklichem Knowhow gefertigt werden.

### Innovationen und neue Produkte

#### Delitrade betreibt aber auch eine konsequente Innovations- und Produktentwicklungspolitik?

Ja natürlich, das ist eine besondere Stärke von Delitrade. Unser Entwicklungsteam arbeitet mit vielen externen Spezialisten eng zusammen, die auf ihrem jeweiligen Spezialgebiet über einen hohen Grad an Knowhow verfügen. Dabei sind unsere Kunden, Mitarbeitenden und Produktionspartner unsere wichtigsten Ideengeber. Auch unser Verkaufsteam bringt auf Grund der intensiven Kundengespräche immer wieder neue Inputs. Sie mit innovativen und flexiblen Partnern umzusetzen, bereitet uns immer wieder grosse Freude und Befriedigung. Dabei stellen wir höchste Qualitätsansprüche an die Herstellungsprozesse, die verwendeten Rohstoffe und Zutaten sowie an die Beachtung traditioneller Bäcker- und Konditoren-Produktionsmethoden. Zahlreiche innovative Produkte sind auf diese Weise entstanden, die sich im Gastro-Alltag bewähren. Ich denke dabei nicht zuletzt wiederum an das Felsen- und an das Maggia-Brot, aber auch an unsere Handmade-Delini-Kleinbrötchen, die bei uns auch in sortenreiner Zusammenstellung erhältlich sind. Aber das ist eine andere Geschichte.

#### Eine andere Story? Erzählen Sie sie uns!

Wir von Delitrade verstehen uns als Bindeglied zwischen Gastronomie und handwerklicher Produktion. Wir stehen mit unseren Kunden in der Gastronomie in engem Kontakt, und wir sind bestrebt, ihre individuellen Wünsche





Burebrötli, Kürbis, Flûte Olive, Semmeli, Bürli, Maisbrötli, Feige, Laugen, Rustico hell und Rustico Korn. Das sortenreine Angebot ist ebenfalls auf Grund von Kundenwünschen entwickelt worden. In diesem Sinne werden wir die Spezialisierung und Saisonalisierung unseres Sortiments auch künftig weiterentwickeln.

### Beratungskompetenz und Schulung vor Ort

#### Wie können die Delitrade-Kunden von der Kompetenz des erfahrenen Delitrade-Teams profitieren?

Am besten, indem sie sich die Zeit nehmen, sich mit ihnen auszutauschen. Unsere Kundenberater in allen Regionen der Schweiz verfügen über eine hohe Beratungskompetenz. Sie und wir alle bei Delitrade verstehen uns als faire Partner der Gastronomie. Unser Team wird auch regelmässig fachlich geschult.

Vor allem aber: Wir führen für unsere Kunden auch Back- und teilweise sogar Verkaufs-Schulungen vor Ort durch. Es handelt sich um praxisorientierte Schulungen und -Instruktionen, um Ofen-Programmierungen sowie um Produkte- und Back-Demonstrationen, die unsere Backmeister vor Ort beim Kunden bzw. am POS durchführen. Zur Sicherung der Qualität führen wir, wo immer möglich, die Schulungen mit dem kundeneigenen Ofen und den effektiven Arbeitsbedingungen vor Ort, also beim Kunden, durch. Wenn dies nicht möglich ist, steht bei der Delitrade AG in Otelfingen eine Demo- und Schulungs-Backstube mit dem nötigen Equipment für bis zu 20 Personen zur Verfügung.

### Hohe Lieferbereitschaft

#### Für Gastronomie-Betriebe stehen nicht nur die Qualität der Produkte und der Beratung und Schulung im Mittelpunkt des Interesses, sondern wohl auch die Lieferbereitschaft. Wie steht es damit bei der Delitrade AG?

Das ist richtig. Nicht jeder Hotel- und Gastro-Betrieb verfügt über genügend Tiefkühlager-Kapazitäten, um während Wochen tiefgekühlte Brot- und Backwaren zu lagern. Dank unseres effizienten Logistikpartners sind wir in der Lage, unseren Kunden eine überdurchschnittliche Lieferbereitschaft und Lieferintensität zu bieten: Wer bei uns bis 13.00 Uhr seine Bestellung aufgibt, wird garantiert am Tag darauf beliefert! Und dies von Montag bis Freitag.

### Blick in die Zukunft

#### Zum Schluss, Herr Bolliger, die Frage nach der Zukunft der Delitrade AG?

Gestützt auf unsere Unternehmensphilosophie von Freiheit und Unabhängigkeit von Banken, Grosskunden und Interessensgruppen verfolgen wir eine konsequente Wachstumsstrategie, der mit dem Engagement von Guido Wenger per 1.1.2011 neuer Schwung verliehen wird. Guido Wenger ist ein ausgewiesener Fachmann im Bereich von Brot- und Backwaren und kennt die Schweizer Marktverhältnisse auf Grund seiner bisherigen Tätigkeit als CEO eines bekannten Backwaren-Unternehmens. Er wird der Delitrade AG als Geschäftsleitungsmitglied und Verkaufschef neue Impulse vermitteln.

Zudem hat die Delitrade AG an der bevorstehenden FBK in Bern einen markanten Auftritt. Wir verstehen uns, gestützt auf unser gewerblich und handwerklich orientiertes Lieferantenkonzept, als echten Partner des Bäckerei- und Konditorei-Gewerbes der Schweiz und nicht als Konkurrenz. Wir werden an der FBK mit innovativen Produkten auftreten und alle Besucher an unserem Stand begeistern und verwöhnen. Ein FBK-Besuch lohnt sich deshalb für alle Hotel-, Café- und Gastronomie-Unternehmer, so oder so!

#### Peter Bolliger, wir danken Ihnen für das Gespräch.

#### INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Delitrade AG  
 Libernstrasse 24, 8112 Otelfingen  
 Tel. 043 411 60 00, Fax 043 411 60 06  
 info@delitrade.ch, www.delitrade.ch

