

Tortillas aus Belgien

Poco Loco ist spanisch und heißt „ein bisschen verrückt“. Wie der Belgier Patrick Maselis seine Tortilla-Produktion aufgebaut hat, ist allerdings kein bisschen verrückt, sondern mit klugem Verstand geschehen.

„Wir haben geschaut, was sich in den USA gut verkauft. Denn das wird in Europa auch kommen.“ Patrick Maselis, Geschäftsführer der nv Snack Food Poco Loco erklärt, warum er in Roeselare Tortillas produziert. Markanalysen halfen dem Agraringenieur nicht weiter, denn die gab es 1998 nicht – dem Jahr, in dem Maselis die erste Tortilla-Linie in Betrieb nahm.

Und die gibt es auch heute noch nicht. Aber heute gibt es bereits 6 Tortilla-Linien in Westflandern, die rund 30.000 t Tortillas pro Jahr herstellen. Für die siebte Linie, die 2008 installiert werden soll, wird gerade eine neue Halle gebaut. „Seit fast zehn Jahren haben wir jedes Jahr Umsatzzuwächse von 25 bis 30%“, so Maselis nicht ohne Stolz. Im vergangenen Geschäftsjahr lag der Um-

satz von Poco Loco bei 125 Mio. €, 40% davon gehen auf das Konto der Tortillas. Die restlichen 60% generieren sich aus Tortillachips, Saucen, Gewürzmischungen und Diner Kits. Dieser Geschäftsweig ist drei Jahre älter als die Tortilla-Produktion.

Mit einer Linie für Tortillachips startete Maselis 1995 sein Unternehmen. Auch hier verfuhr er nach dem Prinzip „Schauen, was in Amerika gut läuft“: „Damals haben wir festgestellt, dass Tortillachips in den USA mehr konsumiert werden als Kartoffelchips.“ Inzwischen hat Poco Loco sieben Tortillachips-Linien und 300 Mitarbeiter, wovon 120 direkt für die Weizen-Tortilla-Produktion eingesetzt werden.

Im Segment Tortillas stellt Poco Loco 20 verschiedene Produkte her. Das sind Tortillas in verschiedenen



Mexikanische Tortillas in belgischer Produktion: Links laufen die Fladen aus der Presse, das rechte Foto gibt Einblick in die zum Teil händische Verpackung.

Größen. Den Teig gibt es auch mit Spinat oder Paprika. Die Produkte können unter Schutzgas verpackt, frisch eingeschweißt oder tiefgekühlt geliefert werden. Was das Haus dann allerdings verlässt, sind rund 400 unterschiedliche Verkaufseinheiten, denn Poco Loco vertreibt fast ausschließlich Private Label. „Marken sind etwas für multinationale Konzerne. Man muss in mindestens vier bis sechs Länder gehen und dort die selbe Marke aufbauen. Sonst wird das nichts mit so einem kleinen Produkt wie Tortillas“, sagt Maselis, zu dessen Kunden große, namhafte Häuser sowohl aus dem LEH wie auch der Gastronomie gehören. 40% seiner Tortillas gehen in den LEH, 60% in die Gastronomie. Hauptexportgebiet ist die EU, aber insgesamt werden Tortillas von Poco Loco in rund 100 Ländern der Erde gegessen.

So viel Geschäftserfolg wird honoriert. Im Besprechungsraum in Roeselare hängen Urkunden und

stehen Pokale. Sie weisen die Firma aus als Lieferant des Jahres 2006 für Spar, als Unternehmer des Jahres in Flandern, als Gewinner des Goldenen Holzschuhs für den erfolgreichsten Export nach Holland und als Gewinner des Königlich belgischen Exportpreises.

Maselis ist sicher, dass sich die Erfolgsgeschichte seines Unternehmens fortsetzt. Er hat dafür gute Argumente: „Die Wraps sind so vielseitig einsetzbar. Alles, was man mit Brötchen machen kann, kann man auch mit Wraps machen.“ Dabei seien diese ein Viertel billiger als Brötchen, und man habe weniger Handarbeit, weil sie nicht aufgeschnitten und mit Butter bestrichen werden müssten. Auch zu Pita seien sie eine Alternative. Wie weit das Wachstum in Eu im ropa gehen wird, kann auch Maselis nicht vorhersehen. Aber er ist schon jetzt sehr zufrieden. „Es ist eine schöne Nische. Und sie ist größer geworden, als wir uns erträumt haben.“ ■



Anzeige

SEE IT IN ACTION AT BAKON.COM



Top-Qualität beim Schneiden mit Ultraschall

Verschiedene Ausführungen

- runde Produkte
- Blechkuchen
- Inline-Maschine für hohe Leistung
- Kundenspezifische Lösungen

BAKON[®]
FOOD EQUIPMENT

Weltweit führend beim Sprühen, Schneiden und Dosieren

Grüne Str. 106 • 46446 Emmerich am Rhein • Tel. 02822-8157 • Fax 02822-9279 • E-mail: van-gemmern@t-online.de • www.bakon-technik.de