

Qualität zieht



Bei der Delitrade AG, Otelfingen/Schweiz, können gewerbliche Kunden aus einem TK-Backwarensortiment wählen, das die Top-Produkte traditioneller, regionaler Bäckereibetriebe zusammenfasst. Bislang nur in der Schweiz, aber das könnte sich bald ändern.

■ Sie sind keine gelernten Bäcker, aber sie haben eine Leidenschaft für Backwaren, insbesondere gute Backwaren, der sie seit vielen Jahren auch beruflich frönen. Seit 2002 tun sie es in Eigenregie. Damals gründeten Peter Bolliger und Roman Engler in Otelfingen bei Zürich die Delitrade AG und machten ihre Passion zum Firmenzweck. Ihre langjährige Erfahrung im nationalen und internationalen Backwarengeschäft kommt ihnen dabei zugute.

Die Delitrade hat sich zur Aufgabe gemacht, Gastronomen, Feinkosthändlern, den Betreibern von unabhängigen Tankstellen, die sich von der Masse abheben wollen, und natürlich auch Bäckern, die nach Sortimentsergänzungen suchen, gute Backwaren zu besorgen.

Gute Backwaren – jeder weiß, was das ist, aber kaum jemand kann das wirklich beschreiben, ohne aufgesetzt zu wirken. Wahrnehmen kann man sie eigentlich nur mit allen fünf Sinnen, und deshalb sind Bolliger

und Engler auch so etwas wie Gourmetscouts in Sachen Backwaren.

Fündig werden die beiden meistens bei Handwerksbetrieben, die ihre Rohstoffe nach Qualität und nicht nach Preis einkaufen. Die Zeit, Akkuratess und das Quäntchen Engagement investieren, ohne das Spitzenprodukte nicht entstehen. Bolliger: „Ich mach seit 1987 nichts anderes als Verkaufsaufbau und kundenspezifische Produktentwicklung. Ich kenne die Stärken der einzelnen Betriebe. Dieses Wissen und unsere Glaubwürdigkeit sind unser Kapital.“

Das hat sich inzwischen drastisch vermehrt. Als die zwei 2002 starteten, hatten sie gerade mal fünf Produkte im Angebot. Heute offeriert der edel gestaltete Katalog des Hauses rund 200 Artikel, Saisonware nicht eingerechnet. Das Sortiment, von dem ein gutes Drittel in die Gastronomie, ein Viertel in ausgesuchte Lebensmittelhandelskanäle, ein Fünftel an Bäcker und Konditoren, und der Rest an Caterer, Tankstellen

etc. geht, reicht von Baguettes und Brote über Gipfel, kleine Seminar- oder Aperogebäcke, Plunder, Strudel, Wähen und Kuchen bis hin zu bunten Mini-Mohrenköpfen. Allein die Gipfel- und Croissantränge umfasst mehr als zwanzig Varianten von vier verschiedenen Lieferanten. 12 Mio. Gipfel verkauft Delitrade jährlich, die meisten davon als grüne oder gegarte Teiglinge. Halbgebackene Ware gibt es eher im Brot- und Brötchensortiment, während im Süßgebäck die gegarten Teiglinge vorherrschen. Die Lieferanten stammen zu 80% aus der Schweiz, Pizza kommt natürlich aus Italien, französische Croissants natürlich aus Frankreich. Engler: „Wir suchen häufig nach den klassischen Produkten aus der Region, weil es fast immer jemanden gibt, der die noch perfekt macht. Deshalb sind wir auch nicht austauschbar, selbst wenn wir auf den ersten Blick das gleiche Produkt anbieten. Twisterbrote gibt es heute viele, aber unseres ist von einer ganz

besonderen Qualität. In der gehobenen Gastronomie beschwerten sich die Gäste, wenn das Brot schlecht ist und sie ordern nach, wenn es gut ist. Unser Twister ist nicht zufällig gerade dort sehr gefragt.“

Wer als Kunde bei Delitrade bis zum Mittag seine Order abgegeben hat, bekommt am nächsten Tag die Ware. Regelmäßige Belieferung gibt es Schweiz-weit je nach Wunsch und Menge drei- bis fünfmal pro Woche. In Zürich wird auch samstags geliefert. Geliefert wird über TK-Logistiker.

Zum Service von Delitrade gehört dabei nicht nur, dass zwei Backmeister zur Schulung vor Ort oder bei Delitrade bereit stehen, sondern dass auch gemeinsam über Präsentation, Ladengestaltung und gegebenenfalls Verpackung nachgedacht wird. Bei Bedarf werden auch maßgeschneiderte Produktentwicklungen auf den Weg gebracht.

Dass so viel Qualität und Service ihren Preis haben, versteht sich. Ein 400-g-Brot wird im Verkauf meist



Delitrade-Gründer: links Roman Engler und rechts Peter Bolliger

für 3,90 bis 4,50 CHF abgegeben. Das sind keine Discountpreise, aber Preise, die sich am Markt durchsetzen lassen, wie das permanente Umsatzwachstum von Delitrade belegt. Interessant ist, dass bei dem hier gepflegten Qualitätsniveau kaum ein Kunde mehr nach Zertifikaten oder

auch der „Bio“-Herkunft der Rohstoffe fragt. Bolliger: „Qualität schafft Vertrauen und Vertrauen ist eine Qualität.“ Für die nächsten zwei, drei Jahre haben sich Bolliger und Engler eine Verdoppelung des Kundenstamms vorgenommen, nicht unbedingt nur in der Schweiz. ■

Anzeige

Ashworth keeps you running

Ashworth ist Ihr Partner für **störungsfrei laufende Bänder**. Wir bieten erstklassige Bänder. Starke, hygienische Bänder, die für **Zuverlässigkeit entwickelt** worden sind. Bänder, die **minimale Wartung** erfordern und mit unserem **erweiterten Service Programm** halten wir Sie in Bewegung.



ADVANTAGE SERIES



OMNI-PRO SERIES



OGB-L SERIES



WOVEN WIRE BELTS

Ashworth Belts, Postfach 816, 7500 AV Enschede, Die Niederlande, +31 (0)53 4816500, www.ashworth.com

