

Jedes halbe Jahr gibt es etwas Neues

Spezialitätenbörse bei R & S Rauch setzt Akzente – Schmelztiegel des internationalen Geschmacks

al | rh | Essen ■ Wenn das Ruhrgebiet im Jahr 2010 Kulturhauptstadt Europas wird, ist die Firma R & S Rauch Spezialitäten bestens dafür gerüstet. Immerhin vereinen sich über 150 Nationalitäten im Zentrum Nordrhein-Westfalens.

Im Ruhrgebiet, wo praktisch jedes Volk vertreten ist, darf es auch an den typischen kulinarischen Akzenten nicht fehlen. „Die Geschichte des Ruhrgebiets“, so Ingmar Rauch, „ist auch eine Art Schmelztiegel des internationalen Geschmacks geworden.“

500 europäische Spezialitäten

Daher lautete die Devise der Frühjahrsmesse „Europa schmecken“. Seit 40 Jahren trägt die Firma Rauch aktiv einen guten Teil dazu bei, diesen Appell in den Fachgeschäften und im Einzelhandel umzusetzen. Entsprechend wird es im kommenden Jahr eine Sonderedition zu den kulinarischen Events im Ruhrgebiet geben. Einen kleinen Einblick in die riesige Palette europäischer Spezialitäten gab die Hausmesse mit ihren über 500 verschiedenen Artikeln.

Dabei wurde das Unternehmen der Anforderung gerecht, jedes halbe Jahr etwas Neues zu bieten. „Die Inhaber der Fachgeschäfte und die Einkäufer aus dem Lebensmitteleinzelhandel erwarten von uns, dass sie hier etwas Besonderes finden und auch die kompetente Beratung dazu“, betont Firmen-



Mit Schinken, Pasteten und anderen Delikatessen bereitet sich die Firma R&S Spezialitäten auf den kulinarischen Aspekt der „Kulturhauptstadt Europas“ vor. | Foto: rh

chefin Inge Rauch. Daher sehe man sich in der Aufgabe, als Problemlöser für verbesserten Absatz zu gelten. Weiterhin sei es wichtig, den Fachgeschäften zusätzliche Umsätze generieren zu helfen.

Dass dies in wirtschaftlich schweren Zeiten immer schwieriger wird, gab auch Inge Rauch zu. Daher wurden Struktur und Aufbau der Hausmesse jüngst umgestaltet. Statt auf unsichere Zukunftsprognosen setzt sie auf die Erfolgskonzepte, die seit 40 Jahren tragfähig sind. Den besonderen Geschmack und das kulinarische Erlebnis in den Vordergrund zu stellen, ist dabei ein wichtiger Faktor.

Kundenwunsch nach Vielfalt und internationalen Delikatessen

Nicht anders sei es in den Nachbarländern Frankreich und Italien, wo Bedienungartikel den alten Traditionen des individuellen Verkaufs folgen, meinte Inge Rauch. Zudem gebe es in den verschiedenen Regionen Europas noch viel zu entdecken und an die Kunden weiterzureichen. Wer sich mit den regionalen Herstellern austausche, erfahre sehr viel über die Herkunft und die Geschichte zahlreicher hier noch wenig bekannter Delikatessen. Allerdings sei es nicht nur wichtig die kaufmännischen Aspekte zu berücksichtigen, auch die Wünsche der Kunden

nach Individualität und Vielfalt gelte es verstärkt wahrzunehmen.

Auch wenn das Schwergewicht traditionell im gekühlten Präsentationsraum auf der Bedienungsware liegt, so spielt bei Rauch inzwischen das SB-Segment eine wachsende Rolle. Eigens hierfür wurde ein eigener Pavillon in Form eines riesigen Kühlschranks gebaut. In diesem Bereich präsentierte das Unternehmen neben irischem Lammfleisch auch französische, italienische und belgische Spezialitäten, darunter das breit gefächerte Aoste-SB-Sortiment. ■ www.rs-europa.com

R & S RAUCH IN ESSEN

- Geschäftsführung: Inge Rauch
- Zahl der Mitarbeiter: 120
- Gruppenumsatz: 130 Mio. Euro
- Sortiment: circa 1 000 Artikel aus allen europäischen Ländern
- Hausmessen: zweimal jährlich in Hamburg, Essen, Stuttgart und München

