

Einfach lecker!



Die Wurstwaren aus dem Hause R&S stehen für höchsten Geschmack und Qualität

Interview mit



*Ingmar Fritz Rauch,
Geschäftsführer
der R&S Vertriebs GmbH*

Nicht zuletzt durch die Pandemie hat sich der Konsum von Fleisch- und Wurstwaren verändert. Grundsätzlich werden weniger Fleisch- und Wurstprodukte verzehrt, gleichzeitig legen die Verbraucher mehr Wert auf Qualität und Geschmack. Die R&S Vertriebs GmbH ist deutschlandweit Marktführer im Import von Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Frischfleisch.

Wirtschaftsforum: Herr Rauch, Ihr Sortiment ist groß. Was sind die wichtigsten Marken und Produktgruppen von R&S?

Ingmar Fritz Rauch: Flaggschiffmarken sind sicherlich Vikingyr, Aoste und Merano Speck. Unter dem Vikingyr-Label vermarkten wir Lammfleisch aus Island. Island ist für seine sehr ursprüngliche Natur bekannt. Auf der Insel

leben fast doppelt so viele Schafe wie Menschen. Das Lammfleisch ist sehr rein und besonders im Geschmack. Aoste ist als Marke in Deutschland sehr beliebt. Hierunter vermarkten wir französische hochwertige, luftgetrocknete Salami- und Schinkenprodukte. Die Spezialitäten werden in Frankreich nach bewährten Rezepturen hergestellt und reifen in den Alpen. Wir kombinieren moderne

Neuentwicklungen mit traditionellen Klassikern. Merano Speck steht für Schinkenspezialitäten aus Südtirol. Ein Highlight ist sicherlich der original Südtiroler Speck. Er zeichnet sich durch sein kombiniertes Reifeverfahren aus, das Lufttrocknen und Räuchern miteinander verbindet. Der hoch aromatische Geschmack entsteht unter anderem durch die Veredelung mit Kräutern, Blüten und

Gewürzen. Die Produkte sind vor allem an der Bedientheke und im SB-Regal beliebt. Eine Besonderheit in unserem Sortiment sind sicherlich auch unsere Sanpareil-Leberpasteten aus Belgien. Sanpareil ist einer der größten Hersteller von frischen Leberpasteten mit traditionellen und originellen Geschmacksrichtungen. Man verwendet nur die besten Rohstoffe und aufeinander abgestimmte natürliche Aromen, wie zum Beispiel Pflaumen, Preiselbeeren oder Pfeffer.

Wirtschaftsforum: Welche Trends und Themen am Markt stellen Sie zurzeit fest?



Die luftgetrockneten Schinkenprodukte von Aoste werden nach bewährten Rezepturen hergestellt

Ingmar Fritz Rauch: Glaubt man der öffentlichen Diskussion, muss man davon ausgehen, dass es einen großen Trend zu fleischlosen und Fleischersatzprodukten gibt. Tatsächlich aber machen diese Produkte gerade einmal 2% am Markt aus. Auch das Thema Bio, das seit längerer Zeit schon einen regelrechten Hype erfährt, ist noch ein Randthema. Bio bedeutet ja nicht automatisch, dass ein Produkt besser schmeckt. Hier geht es um Rasse und Züchtung. Viel wichtiger ist das tatsächliche Tierwohl, das dahintersteht. Der Begriff Bio ist nur ein weiteres Verkaufsargument gegenüber dem Kunden.

Wirtschaftsforum: Wie haben sich die Coronapandemie und der Krieg auf Ihren Markt ausgewirkt?

Ingmar Fritz Rauch: Es sind aufgrund der Kostenexplosion schwierige Zeiten. Normalerweise folgen der Fleisch- und Wurstmarkt immer Wellenbewegungen. Im Sommer wird mehr verzehrt, im Winter weniger. Früher wurde in der kalten Jahreszeit geschlachtet. Dann reiften die Produkte bis zum Sommer. Diese gelernten Wellenbewegungen sind außer Kraft gesetzt worden. Durch das Überangebot am Markt machen die Bauern zunehmend Verluste. Immer mehr hören auf zu produzieren. Der Markt hat sich von einem Käufer- zu einem Verkäufermarkt gewandelt. Das hätte ich nie für möglich gehalten. Begonnen hat diese Entwicklung mit der Störung der Lieferketten in der Coronapandemie. Leider war das kein kurzfristiger Trend. Die Lieferketten sind nachhaltig gestört, und das heizt die Inflation und Preisspirale noch zusätzlich an.



Die belgischen Leberpasteten von R&S sind ein Spezialitäten-Highlight im Sortiment



Die Pastetenspezialitäten werden ausschließlich von Sanpareil bezogen



Wirtschaftsforum: Was unterscheidet R&S von anderen Anbietern am Markt?

Ingmar Fritz Rauch: Wir stehen für Tierwohl, Geschmack, Spezialitäten und für innovative Produkte. Durch uns haben unsere Kunden gebündelt Zugang zu Sortimenten, die sie nie selbst beschaffen könnten. Zudem können wir, nicht zuletzt durch unsere langjährige Erfahrung, auf Augenhöhe mit unseren Kunden sprechen und sie kompetent beraten, ihnen individuell Sortimente zusammenstellen. Wir erklären ihnen die Produkte und übernehmen auf Wunsch auch die Vermarktung vor Ort und die Schulung des Personals. Zurzeit schulen wir zum Beispiel das Theken-Fachpersonal von rund 600 Lebensmittelmärkten auf unsere Produkte.

Wirtschaftsforum: Wer sind Ihre Kunden und wo befinden sie sich?

KONTAKTDATEN

R&S Vertriebs GmbH
Im Teelbruch 87
45219 Essen
Deutschland
☎ +49 2054 9210
✉ +49 2054 921140
info@rs-europa.com
www.rs-europa.com

Ingmar Fritz Rauch: Unsere Hauptzielgruppe ist der Lebensmittel Einzelhandel. Hier beliefern wir zu 70% die klassischen Supermärkte. Außerdem gehören Fachhändler, Metzgereien und Cateringunternehmen zu unseren Kunden. Unser Hauptmarkt ist Deutschland und Österreich. Mit unseren Spezialitäten sind wir darüber hinaus auch in Tschechien, Polen und Ungarn vertreten.





IN KÜRZE



Kernkompetenz

Handel mit Fleisch- und Wurstwaren

Zahlen und Fakten

Gegründet: 1964

Struktur: GmbH

Niederlassungen: vier Standorte

Mitarbeiter: 160

Umsatz: 180 Millionen EUR

Export: Europa

Leistungsspektrum

Internationale Wurst- und Schinkenspezialitäten
Frischfleisch

Philosophie

Tierwohl, Qualität, Kompetenz und Beratung

Zukunft

Engagement für Tierwohl ausbauen

Innovative Fleisch- und Wurstkonzepte

Die Top 25 der deutschen Wurst- und Schinkenhersteller erreichen



Die Citerio-Salami aus Mailand steht für typischen italienischen Geschmack

Ingmar Fritz Rauch: Aufgrund der allgemeinen Kostensituation erwarten wir rückläufige Verkäufe.

Wir müssen zudem schauen, wie wir unsere Preise realisieren können. Aber gerade mit Blick auf unsere

Wirtschaftsforum: Seit wann gibt es das Unternehmen und wie wurde es zu dem, was es heute ist?

Ingmar Fritz Rauch: R&S ist ein Zusammenschluss aus drei familiengeführten Unternehmen, die 1988 ihre Kompetenzen und Kräfte gebündelt haben. Eines dieser Unternehmen ist Albert Rauch, das mein Vater, ein gelernter Metzgermeister, 1964 gegründet hat. Die beiden anderen Gründungspartner waren die Oberland und die Fleigro GmbH. Durch den Zusammenschluss konnten wir regionalen Service mit nationaler Verbreitung bieten. Wir waren von Anfang an immer auf der Suche nach Spezialitäten aus ganz Europa, die noch niemand in Deutschland kennt, und haben uns immer früh auf neue Trends eingelassen, wie zum Beispiel Selbstbedienungsprodukte an der Theke.

zukünftige Strategie und die Konzepte werden wir unser Engagement im Bereich Tierwohl konsequent ausbauen. Wir arbeiten bereits seit Längerem mit der Initiative Tierwohl zusammen. Für uns ist Tierwohl kein Marketing-Slogan. Uns liegt das Thema wirklich am Herzen.

Wirtschaftsforum: Haben Sie eine Vision oder ein langfristiges Ziel für R&S?

Ingmar Fritz Rauch: Wir peilen mittel- und langfristig ein Umsatzvolumen von 250 bis 300 Millionen EUR an. Wir sind heute schon unter den Top 50-Unternehmen der deutschen Wurst- und Schinkenhersteller. Unser Ziel ist es, zu den Top 25 zu gehören. Aber wir werden uns dahin kontinuierlich Schritt für Schritt entwickeln. Das ist seit jeher unsere Strategie.

Wirtschaftsforum: Was erwarten Sie vom Jahr 2023?



Der Unternehmenssitz in Essen



Um größtmögliche Frische zu gewährleisten...



...verfügt das Unternehmen über eine eigene Lkw-Flotte



R&S hat über vier Standorte in Deutschland