



Schroeder/Jütro: 35 Prozent Zuwachs vor allem dank Comfort Food

Schalen-Menüs mit exklusiver Technologie

Mit Innovationen bei Fertiggerichten und neuen Produkten im Gemüse-Bereich präsentieren sich die Hamburger I. Schroeder KG und ihre Tochter Jütro

Tiefkühlkost aus Jessen auf der InterCool. Fertiggerichte in der Dampfdruck-Schale für die Mikrowelle werden künftig Ethno-Gerichte und Highconvenience im Gemüsebereich ergänzen. Die Entwicklungen sollen einen Expansionskurs stützen, der dem Unternehmen in diesem Jahr nach eigenen Angaben 35 Prozent Zuwachs brachte.

Schroeder/Jütro setzt weiter auf Wachstum. Im Juni wurden in Jessen die ersten Spatenstiche für ein neues Tiefkühlager mit 5.500 Stellplätzen gemacht. Es soll noch in diesem Jahr fertig werden und die Gesamtkapazität auf rund 13.000 Palettenstellplätze erweitern. „Bei annähernder Vollauslastung auf vier Linien ist diese Erweiterung mehr als notwendig“, erklärt Geschäftsführer Peter Humbert. „Durch sie sind wir in der Lage, den Bedarf an Rohware für die Tiefkühlfabrik, den Bedarf der Konservenfabrik in Jüterbog sowie die Waren für die Industriekunden der I. Schroeder KG zentral zu lagern.“ Das schaffe ein Höchstmaß an Synergien.

Außerdem wurde stark in die Qualitätssicherung investiert. „Neben zusätzlichen qualifizierten Mitarbeitern hat die Jütro Tiefkühlkost seit Oktober vergangenen Jahres auch die IFS-Zertifizierung“, freut sich Humbert. Das Gleiche gelte für die Jütro Konservenfabrik in Jüterbog. Die positive Entwicklung der vergangenen Jahre begründet der Geschäftsführer damit,



Fertigmenüs für die Mikrowelle: angeboten in Schalen mit Dampfdruck-Ventil.

dass Schroeder und Jütro sich mehr und mehr auf Convenience-Produkte beziehungsweise Comfort Food konzentrierten.

Begonnen hatte diese Entwicklung mit Gemüse-Mischungen wie Buttergemüse oder Kaisergemüse. „Einen höheren Convenience-Grad hat dann unsere Produktrange mit 20 Rahm-Produkten gebracht, die von Rahm-Gemüse-Mischungen wie Rahm-Kaisergemüse bis zu Rahm-Solo-Produkten wie Rahm-Kohlrabi und Rahm-Blattspinat reicht“, so Humbert. Parallel brächten im Obst-Bereich gesüßte Obst-Mischungen in Schlauchbeuteln wachsende Umsatzzahlen.

Um dem Ethnik-Food-Bereich Rechnung zu tragen, hat sich das Unternehmen speziell mit der asiatischen Küche auseinandergesetzt und eine große Produktpalette im 500 Gramm Schlauchbeutel zusammengestellt, darunter die Chinapfannen Sam-Sin-Bo, Chao-San-Xian oder Gu-Lao-Rou. Der nächste innovative Schritt war die Entwicklung eines Dampfbeutels für verschiedene Gemüseprodukte unter der Bezeichnung „Essen mit Pfiff“. „Mit ihnen haben wir gegenüber bestehenden Produk-

ten am Markt eine Verbesserung eingeführt, indem wir einen für die Zubereitung verwendbaren bedruckten Beutel entwickelten“, schildert Peter Humbert. Dadurch werde dem Verbraucher ein sehr hoher Conveniencegrad garantiert, denn der Beutel könne direkt aus der Tiefkühltruhe in die Mikrowelle gegeben werden, wo das Produkt schonend gegart werde.

„Ganz neu und exklusiv in Deutschland haben wir das Dream-steam-Ventil in der Menü-Schale eingeführt“, berichtet der Geschäftsführer. „Dream-steam ist ein umfangreiches, patentiertes Gar-System der Firma CNF, und die Jütro Tiefkühlkost hat die Exklusivität des Patents in Deutschland für eine neue Generation im Bereich der Convenience-Fertigmenüs in der Tiefkühltruhe erhalten. Der enorme und einzigartige Vorteil dieses Systems liegt darin, dass die physisch-thermische Belastung der Inhaltsstoffe während der Garung stark reduziert wird.“

„Durch die Dampfdruckkontrolle über ein spezielles Ventil können wir den Temperaturverlauf beim Garprozess steuern, und über den Faktor Zeit und die Watt-Leistung der Mikrowelle wird das Dampf-garen systemfähig praktiziert“, schildert Humbert weiter. Der Vorteil von

Dream-steam liege damit

auf der Hand: „Frisches Aussehen der Rohstoffe, natürlicher Geschmack, Erhalt von Nährstoffen und Textur und, dank des geschlossenen Gar-Systems, kein Austrocknen der Produkte.“ Vergleichbare Systeme erlaubten nur ein „regenerieren“, während Dream steam „garen“ könne.

Mit dieser Technik als Basis wurde ein Sortiment von sieben Produkten entwickelt: Penne mit Hähnchenbrust in Käsesahnesauce, Putenbrust in Gorgonzolasauce auf Pasta, Pute auf Gemüse-Risotto mit Pesto Rosso, Seelachs in Tomatenkräutersauce auf Pasta, Seelachs auf Gemüsereis mediterran gewürzt, Seelachs in Dillrahmsauce und Asia Curry-Huhn.

Um dem Verbraucher die Handhabung noch zu erleichtern, ist die Folie der Menü-Schale peelfähig, kann also nach dem Garprozess einfach abgezogen werden. Zudem wird die Menüschale mit einer bedruckten Vollmanschette ansprechend in den Tiefkühltruhen präsentiert. Im August ist Schroeder/Jütro mit diesem Produktportfolio in Produktion gegangen. „Schon jetzt stellt sich die Präsentation und damit verbunden der Verkauf als überaus durchschlagender Erfolg dar“, freut sich Peter Humbert. Dem Verbraucher werde mit diesen Artikeln eine volle Alternative zu den Standard-Fertiggerichten im klassischen 750 Gramm Beutel geboten. jr