

Vandemoortele: Eine Genussreise nach Bella Italia

Seit zehn Jahren ist Backwarenhersteller Vandemoortele nun in Österreich tätig – mit großem Erfolg. Fleisch & Co durfte nun einen Blick in die italienische Produktion werfen.



*Das Vandemoortele-Team (v. l. n. r.): Betriebsleiter Sergio Spagnoletti, Giulia Miglio (International Product Group Manager Italian Savoury), Bernhard Bruckner (Sales Manager Bakery Products Austria) und Marcus Rheindorf (Head of Foodservice Bakery Deutschland).
© Andrea Pascher*

Die Vandemoortele Group hat sich aus einem kleinen Familienbetrieb, der 1899 in Izegem seine Pforten öffnete, entwickelt und ist heute auf ganz Europa ausgedehnt. Mittlerweile wird in 29 Ländern produziert und in 95 Ländern in Europa und den USA exportiert. Die Aktiengesellschaft

hat mittlerweile ihren Sitz in Gent, zählt insgesamt rund 4.000 Mitarbeiter
– ist aber noch immer in Familienbesitz und das ist wohl auch Teil des
Erfolgs. Und dieser kann sich auch in Zahlen sehen lassen: 2021 lag der

Umsatz bei unfassbaren 1.330 Millionen Euro!

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **La?nderspezifische Produktion**
- **Nachhaltigkeit & Verantwortung**
- **Vandemoortele in O?sterreich**

La?nderspezifische Produktion

Tiefgeku?hlte Brot-, Geba?ck- und Patisseriespezialita?ten sowie alle Arten von Fetten sind die Kerngescha?fte von **Vandemoortele**. Gebacken werden die landestypischen Spezialita?ten gern in den jeweiligen Herkunfts-la?ndern. In Italien sind die Werke in Genua und Ravenna und stellen gemeinsam im Jahr 76.000 Tonnen Brot, Geba?ck & Co her. Fleisch & Co-Redakteurin Andrea Pascher durfte jetzt einen Blick in die Produktionshallen in Ravenna werfen.

Hier wird – neben Bastonicino und Croissants – vor allem die Weißbrotspezialita?t Focaccia hergestellt. Schon die alten Ro?mer scha?tzteten das Focaccia Classico und Vandemoortele stellt diese auch heute noch nach alter Tradition her: Mehl, Wasser, Hefe, Salz und fu?nf Prozent natives Oliveno?l – im Anschluss natu?rlich belegt mit unterschiedlichen Toppings.

Das Besondere an dem flachen Weizenbrot ist seine lange Teigruhe, die das tolle Aroma unterstu?tzt und den Teig „fluffig“ macht. „Die Focaccias sind enorm praktisch“, erkl?rt Markus Rheindorf, Commercial Manager fu?r den Bereich Foodservice in Deutschland, „sie sind in 30 Minuten aufgetaut und servierbereit. Man kann sie aber auch bei 180 °C noch ein paar Minuten nachbacken, dann werden sie scho?n knusprig.“

Belegt können die Brötchen nach Lust und Laune werden (Tomaten, Schinken, Speck, Käse, Rucicola, ...) und schneidet man sie in kleine Vierecke, sind sie perfektes Fingerfood für Buffets.“ Doch in Italien werden noch viele weitere Produkte produziert, insgesamt mehr als 140 unterschiedliche. Stolz ist man auch auf die Croissants, die mit bis zu 144 Teigschichten sehr aufwendig hergestellt werden und wie handgemacht aussehen – und schmecken. Oder auch die Steinofenbrote „Bastoncino Olive“ und „Bastoncino Zwiebel“, die rustikalen Genuss „a? la Mamma“

bringen.

Nachhaltigkeit & Verantwortung

Bei all der genussvollen Produktion vergisst der Konzern aber nicht auf Nachhaltigkeit. Mit dem „Clean Label“ setzen sie auf ein Nachhaltigkeitsprogramm, das nicht nur ein Lippenbekenntnis ist, wie Rheindorf erklärt. „Wir arbeiten seit Jahren nur mit zertifizierte Artikeln und Rohwaren, der Besuch der Produktionsorte der Rohstoffe ist bei uns Ehrensache. Außerdem wird versta?rkt daran gearbeitet, auf E-Nummern zu verzichten, mittlerweile haben wir hierfu?r auch ein eigenes Label ‚E-Free‘ etabliert.“

Vandemoortele in O?sterreich

Seit Ma?rz 2022 ist **Bernhard Bruckner**, Verkaufsleiter Bakery Products, zusta?ndig fu?r Vertriebsaktivita?ten, fu?r die o?sterreichische Niederlassung ta?tig. „Die O?sterreicher sind sehr italophil und wir bringen mit unseren Produkten das ‚Dolce Vita‘ in den o?sterreichischen Handel.

Aber nicht nur deswegen konnten wir in den letzten Jahren unseren Absatz verdoppeln – und auch die Prognosen fu?r den heimischen Markt sind erfreulich!“ Aber so wichtig all diese Zahlen, Daten und Fakten auch sind, der Geschmack za?hlt – und davon konnten wir bei der Betriebsbesichtigung und Verkostung gar nicht genug bekommen. Danke dafu?r!

Autorin: Andrea Pascher

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at