



Stefan Eßmann (Prokurist, Leiter Marketing und Vertrieb), Huong Tran (Einkauf Asien), Peter Ristic (Aufsichtsratsvorsitzender), Michael Struffert (Vorstandsvorsitzender)

Seafood-Spezialist Ristic feiert 50jähriges Firmenjubiläum

Kernkompetenz sind Tiefkühl-Garnelen in allen Varianten

Die Produktpalette des 1961 in Nürnberg gegründeten Unternehmens Ristic reicht von Garnelen und anderen Meeresfrüchten über Grillspieße bis zu tiefgekühlten Fertiggerichten. Die Rohwaren stammen hauptsächlich aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur, die sich an ökologischen Kriterien orientiert. Ristics Engagement für nachhaltiges, sozial-ökologisch ausgerichtetes Wirtschaften wurde unter anderem 2010 mit dem Preis für Unternehmensethik gewürdigt.

Als Garnelen vielen Verbrauchern hierzulande noch weitgehend unbekannt waren und als exotische Besonderheit galten, begann Peter Ristic damit, die leckeren Meeresfrüchte nach Deutschland zu holen. Im Rückblick erinnert er sich durchaus zufrieden an die Jahre, als

es noch keinen Markt für Garnelen gab und die Nachfrage erst entwickelt werden musste. Trotz aller Probleme, die im Zuge dieser Pionierarbeit überwunden werden mussten, sei es für ihn ein beglückendes Gefühl, damals mit dabei gewesen zu sein. Und es hat sich gelohnt, denn heute gehört Ristic

deutschlandweit zu den wichtigen Anbietern, was die Produktion und Vermarktung von Meeresfrüchten angeht. Das Produktangebot umfasst Garnelen in allen Verarbeitungsformen über Garnelenburger, verschiedene Grillspieß- und Frutti di Mare-Varianten bis zu Fertiggerichten. Sämtliche ▶

Ristic AG Firmentelegramm

Ristic AG
Am Espen 15
90559 Oberferrieden
Tel.: 0 91 83 – 40 90
Fax: 0 91 83 – 40 94 5
E-Mail: info@ristic.com
www.ristic.com

Charakteristik: Import und Vertrieb von Meeresfrüchten
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Peter Ristic
Vorsitzender des Vorstandes: Michael Struffert

Tochtergesellschaften:
Prime Catch Seafood GmbH, Oberferrieden (Produktionsbetrieb, Garnelenveredelung)
Rainbow Export SA, Puntarenas/Costa Rica (Produktionsbetrieb, Weiterverarbeitung von Garnelen)
Rainbow Fishing SA, Puntarenas/Costa Rica (Fischerei)

Produkte
Riesengarnelen (Seawater, Freshwater)
Warmwasser- und Kaltwassershrimps
Tintenfische (Tuben, Ringe usw.), Sepien, Pulpo
Feinfische (ganz und Filets)

Kundenstruktur: Einzelhandel, Großhandel, weiterverarbeitende Industrie
Gründung: 1961
Mitarbeiter (gesamt): 250
Umsatz (2010): 50 Millionen Euro



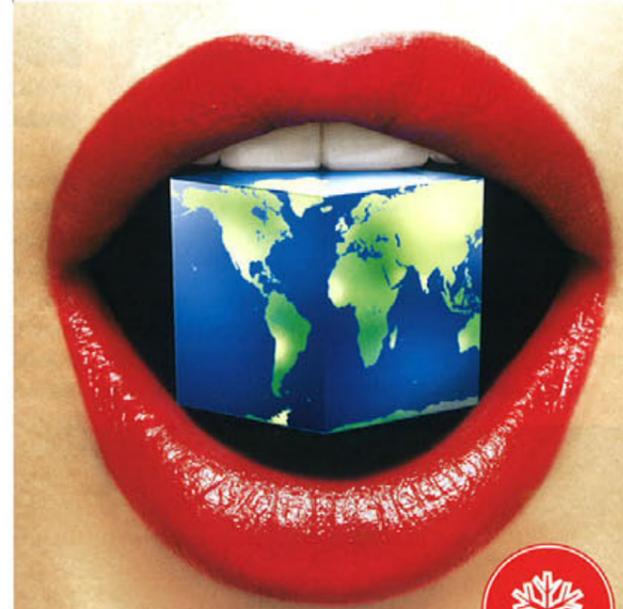
Dieses Bild zeigt nur einen kleinen Ausschnitt aus dem umfangreichen Tiefkühlsortiment, das vor allem Garnelen in allen denkbaren Zubereitungsvarianten umfasst.

Fischmagazin SPEZIAL



10 Fachmessen unter einem Dach
Köln, 8.–12.10.2011 | www.anuga.de

TASTE THE FUTURE



ANUGA FROZEN FOOD

Mehr

tiefgekühlte Neuheiten als ein Thermometer Minusgrade hat.

Rund 450 Aussteller präsentieren das gesamte weltweit verfügbare Angebot an Tiefkühlkost und Eiskremerzeugnissen. Mehr Inspirationen, Business-Ideen und Networking bietet Ihnen keine andere Messe.

Jetzt Eintrittskarten online kaufen und bis zu 42 % sparen!

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1 | 50679 Köln
Telefon +49 180 5 20 4220*
Fax +49 221 821-99 1010
anuga@visitor.koelnmesse.de
* 0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
max. 0,42 EUR/Min. aus dem Mobilfunknetz



Produkte werden tiefgekühlt vermarktet. Ristic beschäftigt insgesamt rund 250 feste Mitarbeiter und erzielte im abgelaufenen Geschäftsjahr einen Umsatz von annähernd 50 Millionen Euro.

Garnelenprodukte mit EU-Prüfsiegel

Vom Firmensitz im fränkischen Oberferrieden aus steuert das Unternehmen seine weltweiten Import-, Vertriebs- und Serviceaktivitäten. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Beschaffung und dem Import von Rohware in der gewünschten Menge und Qualität. Ristic ist derzeit das einzige Unternehmen in Deutschland, das Öko-Zuchtgarnelen anbietet, die vom Institut für



Die Ristic AG feierte das Jubiläum mit allen Mitarbeitern und deren Familien am Standort Oberferrieden.

Marktökologie (IMO) und Naturland zertifiziert sind. Seit 2010 erfüllen die Bio-Garnelen aus Costa Rica auch die EU-Richtlinien. Als eines der ersten Unternehmen weltweit kann Ristic somit Garnelenprodukte mit EU-Prüfsiegel anbieten. Ein Teil der Garnelen aus ökologischer Aquakultur ist zudem von der Organisation Friend of the Sea zertifiziert.

Die engen Kontakte mit Shrimpszuchern in Asien haben Ristic nicht nur deren ungelöste Probleme, sondern auch die soziale und ökologische Verantwortung seines Unternehmens bewusst gemacht. „Der einfachste Weg wäre es, die Zustände zu kritisieren und schärfere Kontrollen durchzuführen, um die Lebensmittelsicherheit zu garantieren“, sagt Peter Ristic. „Aber wir haben auch eine ethische Verantwortung gegenüber den Menschen vor Ort und möchten ihnen helfen, ihre Situation nachhaltig zu verbessern.“ Auch deshalb hat sich das Unternehmen vom bloßen Shrimps-Einkäufer zu einem „ganzheitlichen Player“ entwickelt, der Fang, Zucht, Verarbeitung und Vertrieb zusammenführt und versucht, direkt Einfluss auf die Farmprozesse zu nehmen, um so die eigenen Qualitätsvorstellungen durchzusetzen zu können. 2003 entwickelte Ristic ein Konzept zur Neuausrichtung der Garnelenbeschaffung, das darauf abzielte, neue Rohstoff-Lieferanten in Süd- und Mittelamerika zu gewinnen. Das Projekt war erfolgreich. Die Aquakultur deckt heute zwei Drittel des Rohwarenbedarfes von Ristic und hat damit ebenso große Bedeutung wie die nachhaltige Fischerei.

Nachhaltigkeit ist gelebtes Unternehmensprinzip

Wie stark Ristic sich bei der Umsetzung seiner Rohwaren-Beschaffungsstrategie engagiert, zeigen die Aktivitäten des Unternehmens in Costa Rica. In enger Zusammenarbeit mit der Universidad de Costa Rica wurden zwei Public-Private-Partnership-Projekte realisiert, die auf mehr Nachhaltigkeit in der Garnelen-Fischerei und die ökologische Ausrichtung der Shrimps-Aquakultur abzielen. Das 2003 begonnene und 2006 erfolgreich abgeschlossene Projekt in der Fischerei trug maßgeblich dazu bei, dass die kleinen gewerblichen Küstenerwerber jetzt Nachhaltigkeitskriterien bei ihrer Arbeit stärker berücksichtigen, um eine Überfischung und damit Schäden für das Ökosystem zu vermeiden. Mit dem Aquakulturprojekt ging Ristic sogar noch einen Schritt weiter, denn hier verfolgte das Unternehmen einen „Bio-Ansatz“. Die Garnelenzucht sollte nach streng biologischen Kriterien, also mit Bio-Futter und ohne den Einsatz von Antibiotika und Chemikalien, erfolgen. Auch dieses Projekt war ein Erfolg, weil es Ristic gelang, die costaricanischen Garnelenfarmer vom Nutzen der notwendigen Veränderungen zu überzeugen. Bio-Garnelen aus Costa Rica stellen eine echte Alternative zu konventionellen Produkten dar und stoßen auf wachsendes Interesse, zumal sie seit 2010 nach den Bio-Richtlinien der EU zertifiziert sind. Etwa die Hälfte der Bio-Garnelen, die Ristic heute anbietet, stammt aus Costa Rica.

Um diese qualitativ hochwertigen Garnelen in bester Frische nutzen zu kön-

nen, investierte Ristic zudem in den Bau eines Verarbeitungsbetriebes in Puntarenas, der für Mittelamerika wohl einmalig ist. Die 2006 fertiggestellte Produktionsanlage zur Selektion, Bearbeitung und Tiefrostung von Garnelen wurde nach europäischen Richtlinien geplant und entspricht im Hinblick auf Hygiene und Produktqualität höchsten Standards. Erst vor kurzem wurden für den Betrieb leistungsstarke Schälmaschinen und ein IQF-Froster angeschafft. Die hohen Standards des Betriebes haben sich herumgesprochen, mittlerweile beliefert Ristic sogar den US-amerikanischen Markt mit frischen Garnelen. Der Export in die USA wächst, stößt aber an kapazitive Grenzen, weil nicht genügend Garnelen zur Verfügung stehen, um alle Wünsche zu befriedigen. Eine Lösung des Problems scheint sich abzuzeichnen, denn es gibt bereits Anfragen von Farmern aus Nicaragua, die ihre Shrimps in Puntarenas verarbeiten lassen möchten. Der moderne Ristic-Betrieb hat eben enorme Strahlkraft in der Region und entwickelt sich mehr und mehr zur Drehscheibe im Amerika-Geschäft des Unternehmens.

Eine ebenso gute Entwicklung erhofft man sich für das PPP-Projekt „Lake-Shrimps“, das Ristic gemeinsam mit der Deutschen Investitions- und Entwicklungsgesellschaft (DEG) in Indien vorantreibt. Dabei geht es um die Aufzucht von Rosenberg-Süßwassergarnelen in indischen Stauseen, die quasi unter natürlichen Bedingungen erfolgt. Die Garnelenbrut wird dazu einfach in Stauseen ausgesetzt, wo sie allein mit Naturfutter ohne Medikamente oder Chemikalien als „reines Naturprodukt“ aufwächst. Ein Marktvorteil, der den lokalen Fischern aber bislang kaum zu Gute kam, weil ihre Stausee-Garnelen meist der konventionellen Ware beige-mischt wurden. Mit dem neuen Projekt will Ristic den Fischergemeinden die Möglichkeit geben, ihre hochwertigen Produkte gewinnbringender zu vermarkten. Eine Kooperation zum beiderseitigen Vorteil: die Ristic AG bietet den Fischern durch langfristige Abnahmegarantien größere wirtschaft-

liche Sicherheit und erhält dafür erstklassige Rohware in „Bio-Qualität“, für die es eine wachsende Nachfrage gibt. Noch steht das Projekt, das Peter Ristic illusionslos eine Art Entwicklungshilfe nennt, aber ganz am Anfang: „Unser Schwerpunkt liegt derzeit vor allem auf der Professionalisierung der Infrastruktur und Logistik vor Ort, damit wir das große Marktpotential dieser wunderbaren Garnelen so bald wie möglich in vollem Umfang nutzen können.“ Die ersten Rosenberg-Garnelen sind bereits im Handel und belegen die exzellente Qualität der Ware. Über das Firmenbüro in Mumbai betreut und kontrolliert Ristic das Projekt in Indien und engagiert sich zugleich für die Umwelt. „Wir unterstützen die Wiederaufforstung der Mangroven an Indiens



Moderne Klimaschränke „automatisieren“ das termingerechte Auftauen der Rohware und sind zudem umweltfreundlich, weil den Wasserbedarf um die Hälfte reduzieren.



Die Produkte werden nicht nur nach Vorgaben der Kunden verarbeitet, sondern auch nach deren Wünschen verpackt.



Anja Bärreuther, Marketing und Design. Costa Rica-Shrimps aus zertifizierter nachhaltiger Aquakultur werden gekocht, geschält, glasiert und einzeln tiefgefroren.



Auf den Verarbeitungslinien können die Produkte in einem durchgehenden Prozess ohne Unterbrechung verarbeitet werden.

Westküste, bisher wurden fast 20.000 Setzlinge gepflanzt.“ Im Dezember 2009 erhielt die Ristic AG für ihr langfristiges nachhaltiges Wirtschaften und ihr sozial-ökologisches Engagement den mit 10.000 Euro dotierten Preis für Unternehmensethik des Deutschen Netzwerkes Wirtschaftsethik.

Verarbeitung auf hohem technologischem Niveau

Am Firmensitz im fränkischen Oberferrieden verarbeitet die Prime Catch

Seafood GmbH, eine 100%ige Tochter der Ristic AG, jährlich annähernd 7.000 t Garnelen auf modernen Produktions- und Verpackungsanlagen. Sie ermöglichen eine schnelle und hygienische Verarbeitung auf höchstem technologischem Niveau, was sich in der Qualität der Produkte niederschlägt. Erst vor wenigen Wochen wurde die neue Grilllinie in Betrieb genommen, auf der die Produkte mit Gasbrennern so schonend gegart werden, dass außen authentische Grillstreifen und echter Grillge- ▶

schmack entsteht, während sie zugleich innen locker und saftig bleiben. Mit der Grilllinie können stündlich bis zu 700 kg Meeresfrüchte veredelt werden. Auf der diesjährigen Anuga, soviel sei schon verraten, wird Ristic einige neue Grillspezialitäten vorstellen. Um diese attraktiven Produkte angemessen präsentieren zu können, hat Ristic auch gleich noch in neue Verpackungstechnologie investiert. Die hochtransparente Folie der Skinverpackungen hüllt den Inhalt konturengau ein und offenbart dabei selbst kleinste Details gleichsam in „3D-Optik“. Das schafft besondere Kaufanreize beim Kunden, denn er sieht ganz genau, was er kauft.

Im Produktsegment Garnelen könne Ristic praktisch alles herstellen, was die Kunden wünschen, sagt Michael Struffert, der Vorstandsvorsitzende des Unternehmens. Ob roh, gekocht, paniert, gegrillt oder mit speziellen Würzungen – die technische Ausstattung des Betriebes und die Erfahrung der Mitarbeiter ermöglichen eine hohe Flexibilität. Sogar neue Produktideen, für die es oft noch gar keine Herstellungsroutinen gäbe, ließen sich meist in relativ kurzer Zeit realisieren. Außer der Grilllinie verfügt der Betrieb über eine automatische Koch- sowie



In den Regalen des Trockenlagers findet man Unmengen an Kartons, Etiketten und anderen Verpackungsmaterialien, die bereits die Breite des Sortiments erahnen lassen.

eine Würzlinie, auf denen die Produkte in einem durchgehenden Prozess ohne Unterbrechung bis zum finalen Schockfrost, Glasieren und Verpacken verarbeitet werden. Das hohe technologische Niveau wird oft erst beim genaueren Hinsehen erkennbar. Beim Auftauen der Rohware setzt man zum Beispiel neuartige Klimaschränke ein, mit denen der Wasserbedarf um die Hälfte reduziert wird. Ein spezielles Verfahren sorgt bei der Würzlinie dafür, dass die flüssige Würzmischung nicht nur an der Oberfläche haftet, sondern tief in die Garnelen einzieht. Sofort nach dem Dampfgaren, das exakt auf Art und Größe der Shrimps abgestimmt ist, werden die Garnelen wieder heruntergekühlt, damit sie den richtigen Biss behalten.

Produktsortiment wird ständig erweitert

Bis zu 20 t Rohware werden täglich im Betrieb verarbeitet. Einkaufsbüros in den Zentren der globalen Shrimpsproduktion wie Singapur, Indien und Argentinien, sorgen für Nachschub in der gewünschten Menge und Qualität. In Oberferrieden trifft die Ware im Container oder auf Paletten ein und wird im Tiefkühl-Hochregallager, das über 5.500 Palettenstellplätze verfügt, bis zur Verarbeitung zwischengelagert. „Rund 95% unserer Produktion sind Garnelen“, sagt Peter Ristic. „Vor allem Vannamei und Monodon, aber auch Süßwasser-Arten.“

Im Betrieb wird daraus eine Vielzahl attraktiver Produkte für verschiedene Verzehranlässe hergestellt, von der einfachen Riesengarnele als schnelle Mahlzeit über exklusive Party-Snacks bis zu hochwertigen Fertiggerichten. Das Programm umfasst zwar hauptsächlich Riesengarnelen sowie Warm- und Kaltwassershrimps, aber auch Tintenfisch (Tuben, Ringe), Sepia und Pulpo sowie ausgewählte Feinfischarten. Immer wieder wartet Ristic mit neuen Produktideen am Seafoodmarkt auf. Besonders erfolgreich sind Ristics Bio-Garnelen aus anerkannt biologischer Aufzucht in Süd- und Mittelamerika, zum Beispiel als „Bio-Garnelen Provençal“. Stark nachgefragt werden aber auch „Cocktailshrimps“ und „Garnelen-Spieße“, die nach dem Auftauen servierfertig sind. Für die schnelle Mahlzeit zwischendurch eignen sich die vorgebackenen „Gourmet-Garne-

len-Burger“ in knuspriger Panade. Erhältlich sind diese Produkte als leichte mediterrane Variante mit frischem Zitronenpfeffer oder mit einem knackig frischen Gemüse aus Paprikawürfeln, Brokkoliröschen und Mais. Auch Ristics „Frutti di Mare“-Erzeugnisse, zum Beispiel die Paella-Version mit entsprechender Sauce oder der Pasta-Mix in feiner Kräutersoße, finden großen Anklang bei den Verbrauchern.

Originalität, Qualität und Geschmack der Produkte lassen sich auch daran erkennen, dass sie auf Messen und offiziellen Tests gleich reihenweise Preise abräumen. Der mediterrane Garnelen-Burger wurde zum Beispiel als Top-Innovation in der Kategorie Frozen Food auf der Anuga 2007 ausgezeichnet. Beim DLG-Test im vergangenen Jahr erhielten die Ristic-Produkte sieben Gold-, fünf Silber- und eine Bronzemedaille. Unter den Gold-Prämierten befanden sich fünf Bio-Produkte des Unternehmens. Viele Konsumenten haben vermutlich schon Ristic-Produkte genossen ohne es zu bemerken, denn fast 80% der Produktion wird unter Private Labels vermarktet. Doch auch die Eigenmarken des Unternehmens gewinnen an Bedeutung. Dabei steht Rainbow für nachhaltige Produkte aus Costa Rica, Green Aqua für Bio-Erzeugnisse und Ristic für ein Sortiment nachhaltiger Produkte unterschiedlicher Provenienzen.

Da Garnelen trotz vieler Verbesserungen bei der Farmaufzucht immer noch heikle Produkte sind, über die viele Vorurteile und Gerüchte unter den Verbrauchern kursieren, legt man bei Ristic besonderes großen Wert auf Vorbeugung und systematische Kontrollen. Das bereits erwähnte Konzept zur „Neuausrichtung der Garnelenbeschaffung“ aus dem Jahr 2003 steht im Zentrum dieser Bemühungen, denn auf diese Weise versucht Ristic, mehr Einfluss auf die Aquakulturbetriebe und die Qualität der produzierten Garnelen zu nehmen. Regelmäßig kontrollieren Mitarbeiter des Unternehmens in allen Lieferländern, ob die Shrimpsfarmer die vorgegebenen Qualitätsstandards

einhalten. Außerdem betreibt Ristic in Oberferrieden ein eigenes Labor, das Lieferungen und Produktchargen routinemäßig checkt. Um das Netz der Kontrollen komplett zu machen, lässt das Unternehmen zusätzlich noch weitere Proben von einem unabhängigen Institut überprüfen. Ein enormer Aufwand, bestätigt Peter Ristic, den er aber für notwendig halte, um seinen Kunden die Produkte nicht nur in bestmöglicher Qualität, sondern auch mit der nötigen Sicherheit bieten zu können.

Wachstum auf internationalen Märkten

Ristics Produkte findet man hauptsächlich im Lebensmittel-Einzelhandel, unter anderem bei Real, Aldi und Edeka, aber auch bei Alnatura, Basic und Grüner Markt. Außerdem beliefert das Unternehmen Großhändler wie Denree oder Demeter sowie die weiterverarbeitende Industrie. Über den spezialisierten Großhandel werden zudem gastronomische Betriebe mit Seafoodprodukten der Marke Piratic versorgt. So vielfältig wie die Kundenstrukturen ist auch das Angebot an Verpackungsarten und -größen. Hier bietet das Unternehmen die gesamte Palette vom Großgebilde bis zu edel gestalteten Handelsmarken in Faltschachteln oder in Plastikbeuteln. Das moderne Hochregallager, die Zusammenarbeit mit einem internationalen Transportpartner und das ausgereifte Logistiksystem des Unternehmens, das eine nahtlose Überwachung aller Warenströme ermöglicht, garantieren eine zuverlässige Belieferung der Kunden.

Die Ristic-Produkte werden aber auch in vielen anderen europäischen Ländern geschätzt, zum Beispiel in Osteuropa, vor allem in Russland, in Österreich und in der Schweiz. Rund 30% seines Umsatzes erwirtschaftet das Unternehmen bereits auf internationalen Märkten und dieser Anteil soll weiter wachsen. In Frankreich, wo namhafte Handelsketten an den hochwertigen Erzeugnissen interessiert sind, hat Ristic erst vor kurzem ein Büro in Aix-en-Provence eröff-

net. „Die ersten Container nach Frankreich rollen schon“, versichert Michael Struffert. Der Erfolg von Ristic France soll kein Einzelfall bleiben, denn das Unternehmen will weiter expandieren. „Unser strategisches Ziel ist es, noch näher an die ausländischen Märkte heranzurücken“, erklärt der Vorstandsvorsitzende. „Die Nachbarländer bieten uns interessante Wachstumschancen, die wir mit unseren Tochterfirmen nutzen wollen.“ Derzeit laufen gerade Vertragsverhandlungen mit Italien, dort wo Ristic gerne eine Handelsfirma übernehmen würde.



Peter Ristic, Aufsichtsratsvorsitzender der Ristic AG, bei seiner Festrede auf der Feier zum 50. Gründungsjubiläum des Unternehmens.

Auf dem heimischen Markt liegt aber auch im 50. Gründungsjahr das Hauptaugenmerk der Ristic AG. Für das Jubiläumsjahr sind unter anderem gemeinsam mit dem Handel gezielte Auftritte am Point of Sale geplant, um die Produkte noch mehr Verbrauchern bekannt zu machen. Außerdem will das Unternehmen seine Strategie des nachhaltigen Wirtschaftens stärker in den Vordergrund rücken und zur Diskussion stellen. Dafür werde man auch die diesjährige Anuga nutzen, kündigt Peter Ristic mit Blick auf den kommenden Herbst an. Nachhaltigkeit sei für sein Unternehmen eine permanente Herausforderung, deshalb habe man auch die ASC-Zertifizierung schon fest eingeplant. „Sobald die Standards verfügbar sind, werden wir sie umsetzen.“ *mk*



Garnelenspieße gehören zu den Produkten, die gerade in der Grillsaison besonders stark nachgefragt werden.