AGRAR- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT VERBUND OM | ARGUMENTE 2021



Neu im Schne-frost Sortiment: Knusprige Hash Brown Fries.

MARITA STEVENS

# TRADITION, INNOVATION, ZUKUNFT.

Das in Löningen gegründete Schne-frost-Kartoffelverarbeitungswerk ist Deutschlands traditionsreichstes Unternehmen für tiefgefrorene Kartoffelspezialitäten. Angefangen mit einem Großhandel für Saat- und Speisekartoffeln, hat sich die Firma in sechs Jahrzehnten zu einem innovativen Produktionsbetrieb entwickelt. Mit modernen Technologien produziert Schne-frost heute auf 13 Produktionslinien kulinarische Köstlichkeiten – von klassischen Pommes Frites bis hin zu zeitgemäßen Kartoffel- und Gemüsespezialitäten für den deutschen, europäischen und internationalen Markt.

Der Name Schne-frost steht seit jeher für höchste Qualität. Und damit das auch so bleibt, engagieren sich Tag für Tag fast 600 Mitarbeiter an den beiden Produktionsstandorten in Löningen und Schwarmstedt mit viel Leidenschaft und Know-how. Das erfahrene und kreative Produktentwicklungsteam entwickelt und realisiert innovative Produkte auf höchstem Convenience-

Niveau. "Innovation, Qualität und Service", das ist die Unternehmensmaxime von Ernst-Rainer Schnetkamp, Inhaber und Geschäftsführer von Schne-frost, der das Unternehmen in der zweiten Generation leitet.

Basis des Schne-frost Unternehmenserfolges und immer noch einer der wichtigsten Vertriebsbereiche ist der Foodservice. Neben den klassischen Schnittprodukten wie Pommes Frites ist es vor allem das breite Sortiment der Kartoffelspezialitäten, was das Unternehmen seit über 50 Jahren für den Handel zum interessanten und zuverlässigen Partner macht. Schne-frost bietet nicht nur innovative Produkte, sondern auch Konzepte und Ideenansätze für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – und



Das neue Schne-frost Kartoffel-Risotto als innovative Alternative.

das vor allem in schwierigen Zeiten von sinkenden Gästezahlen in Restaurants und Kantinen. Hier bietet das Unternehmen partnerschaftliche Konzepte für Delivery oder Menüschalenkomponenten, die dem Kunden Ideen für neue Vermarktungswege liefern. Und das mit spannenden Produkten wie beispielsweise dem neuen Kartoffel-Risotto. Risotto kennt jeder - warum nicht einmal aus Kartoffeln? Die Schne-frost Neuheit verbindet cremigen Kartoffel-Genuss mit der gelernten und beliebten Optik des Reis-Klassikers aus Italien. Einfach in der Zubereitung bietet das neue Kartoffel-Risotto viele Kombinationsmöglichkeiten und kann als Beilage oder Hauptkomponente genutzt werden.

Neben dem Foodservice ist in den letzten Jahren auch der Lebensmitteleinzelhandel zu einem wichtigen Markt für Schne-frost geworden. "Mit den Produkten der Marken Schwarmstedter, Snackmaster und Avita sind wir inzwischen in allen wichtigen Tiefkühlabteilungen des Handels vertreten", so Ernst-Rainer Schnetkamp. "Unter der Marke Schwarmstedter vertreiben wir traditionelle und ursprüngliche Kartoffelprodukte, während Avita für vegetarische und vegane Spezialitäten auf Gemüsebasis steht.

Neu hinzugekommen ist im Frühjahr 2020 die Marke Snackmaster. Unter dieser Marke vertreiben wir im Einzelhandel snackige Kartoffelprodukte wie Mikrowellen-Pommes, Potato Pockets oder Rösti Fries." Darüber hinaus ist Schne-frost mit seiner breiten Produktpalette auch als Co-Packer und im Export aktiv und beliefert mehrere Heimdienste.

Die Mikrowellen-Pommes aus dem Hause Schne-frost sind eine wahre Erfolgsgeschichte. Vorgestellt auf der ANUGA 2017, sahen sich die Pommes Frites für die Mikrowelle vielen Skeptikern gegenüber. "Pommes Frites aus der Mikrowelle können doch nicht knusprig sein", so lautete die vorherrschende Verbrauchermeinung.

Dass es aber sehr wohl funktioniert, das beweisen die Snackmaster Mikrowellen-Pommes eindrucksvoll. Und davon sind inzwischen auch die Verbraucher überzeugt, wie die aktuellen Zahlen (Stand 08/2020) des Marktforschungsunternehmens Nielsen belegen. Diese weisen den schnellen Mikrowellen-Snack im Juli dieses Jahres erstmals als Marktführer aus.

"Dass wir den Wettbewerb hier hinter uns lassen konnten, macht uns natürlich sehr stolz," so Inhaber Ernst-Rainer Schnetkamp. "Es bestätigt uns darin, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen und das wachstumsstarke Snacksegment in den nächsten Jahren noch um ein paar innovative Produkte zu erweitern." Die Snackmaster Mikrowellen-Pommes gibt es aktuell in drei unterschiedlichen Formen: extra dünn, extra dick und im Kringel-Schnitt. Die Zubereitung der Pommes Frites ist denkbar einfach und beschert dem Verbraucher in nur vier Minuten eine Portion knusprige Pommes.

82





## Spezialist für fleischlose Spezialitäten auf Gemüsebasis

Neben den Kartoffelprodukten gehören vegetarische und vegane Gemüsespezialitäten seit über 30 Jahren fest zum Portfolio des Löninger Unternehmens. 1989 gestartet unter "Dr. Schnetkamp Volkwertkost", erobert das gemüsebasierte Sortiment seit 2003 unter der Marke "AVITA" die Tiefkühltruhen des Handels im Großverbrauchersegment.

Seit 2015 sind die Avita-Produkte auch in kleineren Verkaufseinheiten im Lebensmitteleinzelhandel zu finden. Avita setzt mit seinen Gemüsespezialitäten auf bestes Gemüse - und das alles "ohne Farb- und Konservierungsstoffe" und "ohne Geschmacksverstärker". Zielgruppe sind gesundheitsbewusste Genießer, die ganz oder teilweise auf Fleisch verzichten, aber geschmacklich keine Kompromisse eingehen wollen.

"Wir gehen hier ganz bewusst nicht auf Fleischersatzprodukte, sondern versuchen in unseren Avita-Produkten möglichst regionale Gemüsesorten mit modernen Trendzutaten wie beispielsweise Hanf oder Quinoa zu kombinieren und innovative neue Geschmackserlebnisse zu kreieren", erläutert Ernst-Rainer Schnetkamp das Konzept hinter der Marke Avita. Und dieses Konzept hat sich seit über drei Jahrzehnten hervoragend bewährt und beschert dem Unternehmen kontinuierliche Zuwachsraten.

Bestes Beispiel dafür sind die Gemüse-Hanf-Sticks, die 2019 von einer Fachjury mit dem "ANUGA Taste Innovation Award" ausgezeichnet wurden. Hier ist es die Trendzutat Hanf, die dem prämierten Produkt eine individuelle Note verleiht und zum Snacken einlädt.

## Nachhaltigkeit

Nachhaltiges Handeln ist zentraler Bestandteil der Schne-frost-Firmenpolitik, "Uns ist sehr wohl bewusst, dass wir langfristig nur Erfolg haben können, wenn wir die Wertschöpfung mit verantwortungsvollem

Bild oben: Die neuen Avita Gemüse-Hanf-Sticks. Herzhaft gefüllt sind die Snackmaster Potato Pockets Tomate-Harthäse (Bild in der Mitte). Das Foto unten zeigt die am Markt äußerst erfolgreichen Mikrowellen-Pommes aus dem Hause Schne-frost. Handeln zusammenbringen. Wir sind seit 2020 Mitglied des ZNU (Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung in Witten/ Herdecke) und werden aktuell unter diesem Standard zertifiziert. Dies wird vermutlich im Frühjahr 2021 abgeschlossen sein," so Ernst-Rainer Schnetkamp.

Der ZNU-Standard begleitet Unternehmen dabei, sich im Bereich Nachhaltigkeit zu strukturieren, das eigene Nachhaltigkeitsmanagement weiterzuentwickeln und es mit konkreten Maßnahmen und Zielen zu hinterlegen. Das alles, um Schne-frost langfristig gut und erfolgreich aufzustellen.

Einen wichtigen Punkt im Bereich "Nachhaltiges Handeln" setzt das Unternehmen bereits erfolgreich um: Der wichtigste Rohstoff, die Kartoffel, stammt zu 100 Prozent aus Deutschland; über 85 Prozent davon bezieht Schne-frost aus der direkten Nachbarschaft zu den Produktionsstandorten "Mit den Landwirten pflegen wir ein sehr freundschaftliches Verhältnis", erläutert Ernst-Rainer Schnetkamp, "viele Lieferantenpartnerschaften haben bereits sehr mehr als 30



Schne-frost Röstinchen Rustikal im angesagten Handmade-Style.

Jahren Bestand." Die Nähe zum Anbau hat neben qualitativen auch ökologische Vorteile: Dadurch, dass die Kartoffeln keinen Umweg über externe Sortieranlagen zurücklegen müssen, sondern direkt bei der Anlieferung über die hauseigene Anlage sortiert

#### AGRAR- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT



Inhaber und Geschäftsführer Ernst-Rainer Schnetkamp auf dem Kartoffelfeld.

werden, kann die Kartoffel innerhalb von wenigen Stunden – nach der Rodung auf dem Feld oder der Lieferung aus dem Lager – zu Pommes Frites oder anderen Kartoffel-Spezialitäten verarbeitet werden.

#### Die Mitarbeiter

Als inhabergeführtes Unternehmen liegen Ernst-Rainer Schnetkamp die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den beiden Standorten des Betriebes in Coinigen und Schwarmstedt besonders am Herzen. Nicht zuletzt bilden sie die Basis für den langfristigen Unternehmenserfolg. Viele der rund 600 Mitarbeiter haben schon ihre Ausbildung bei Schne-frost gemacht und sind zum Teil bereits seit mehreren Jahrzehnten für das Unternehmen tätig – auch in leitenden Positionen.

Das Thema Ausbildung wird bei Schne-frost seit jeher großgeschrieben: Aktuell ist jeder zehnte Mitarbeiter ein Auszubildender. Das Unternehmen bildet in sieben kaufmännischen und technischen Berufen aus, bietet Praktika für Schüler und Studenten sowie Schnupperund Probearbeitstage an. Die Übernahmequote nach absolvierter Ausbildung lag in den letzten Jahren bei nahezu 100 Prozent.

Darüber hinaus wird kontinuierlich in die Weiterbildung und Qualifizierung der Mitarbeiter investiert – ein zusätzliches Augenmerk liegt auf der Sicherung der Beschäftigungsfähigkeit von älteren Mitarbeitern und der Forderung von familiengerechten Lösungen. Denn die Kombination von jungen und erfahrenen Mitarbeitern ist eine wichtige Säule des Unternehmenserfolges. Das sieht auch Schne-frostlinbare Ernst-Rainer Schnetkamp so: "Man braucht einen guten Mix aus frischen Ideen und Erfahrung, um positiv und optimistisch in eine erfolgreiche Zukunft mit vielen Herausforderungen starten zu können."