

Schne-frost/Avita

# „Rohware aus direkter Nachbarschaft“

**Schne-frost Geschäftsführer Torsten Neumann spricht im Interview mit dem TK-Report über den nachhaltigen Erfolg der Hash Brown Fries und erklärt, warum Burger Pattys nicht zwangsläufig Fleisch brauchen.**

*Herr Neumann, auf welchen Produkten liegt aktuell der Schwerpunkt, was sind Ihre Topseller?*

**Torsten Neumann:** Innovationen und Kartoffel-Klassiker gelten als Säulen des Schne-frost-Sortiments. Von der Beilage über (Veggie-)Snacks bis hin zur Hauptmahlzeit bedienen wir mit tiefkühlfrischen Convenience-Ideen die Ansprüche moderner Konsumenten. Wir sind stolz auf unsere Produktqualität, denn unsere Kartoffelspezialitäten werden zu 100 Prozent aus deutschen Kartoffeln hergestellt. Über 85 Prozent der Rohware stammt aus direkter Nachbarschaft der Schne-frost Produktionsstandorte. Unsere Pommes Frites-Varianten in verschiedenen Schnitten gehören nach wie vor zu den Topsellern, doch auch trendige Innovationen wie die Hash Brown Fries finden im Markt aktuell starke Nachfrage.

*Mit welchen Neuprodukten starten Sie in den Markt?*

Aufgrund des großen Erfolges bei den Hash Brown Fries – insbesondere in der Systemgastronomie – haben wir zwei weitere Varianten des beliebten Rösti-Snacks auf den Markt gebracht. Zur Internorga haben wir die neuen „Hash Brown Fries Cheese & Chilli“ sowie „Hash Brown Fries Vegetable“ präsentiert, welche die bereits eingeführte klassische Sorte der Hash Brown Fries ergänzen. Mit den knusprigen Rösti-Sticks im Pommes-Look bieten wir ein neuartiges Produkt, das Snack-Fans inklusive Vegetarier und Veganer begeistert. Die neuartigen Stäbchen sind ideal als Fingerfood zum Dippen, aber auch sehr gefragt als knusprige Beilage zu vegetarischen Gerichten oder Burgern.

*Welche aktuellen Markttrends stehen für Sie im Mittelpunkt, mit welchen Produkten und/oder Initiativen gehen Sie darauf ein?*

Nach wie vor im Fokus stehen für uns vegetarische und vegane Spezialitäten. Mit unserer Marke Avita erfüllen wir die Nachfrage nach fleischfreien Produkten auf Ge-



**Torsten Neumann ist bei Schne-frost verantwortlicher Geschäftsführer für Vertrieb, Marketing und Produktentwicklung.**

müsebasis. Im Mai haben wir die Veggie-Range erneut ausgeweitet und drei neue Burger Pattys auf den Markt gebracht, die ihren Protein-Anteil allein aus pflanzlichen Inhaltsstoffen ziehen. Auf Basis von Gemüse und Hanfproteinen hergestellt, beweisen die neuen Pattys, dass Burger nicht zwangsläufig Fleisch brauchen, um lecker zu sein. Der „Edamame Burger“ enthält zu 74 Prozent Edamame-Bohnen, ist mit Zwiebeln und Knoblauch verfeinert und herzhaft mit Jalapeños gewürzt. Der „Kichererbsen Burger“ besteht zu 43 Prozent aus Grillgemüse sowie aus Kichererbsen (19 Prozent) und Hanfprotein. Er ist mit einer knusprigen Cornflakes-Panade ummantelt und erhält durch Kreuzkümmel, Muskat und Chili eine pikante Note. Der „Linsen Burger“ wird aus roten Linsen (32 Prozent), Zucchini und Hanfproteinen hergestellt und ist mit einer Rote Bete-Panade umhüllt. Für den besonderen Kick sorgen kandierte Ingwerstückchen.

kl



**Rösti-Sticks im Pommes-Look: die „Hash Brown Fries“.**