

Interview mit Toni Suter & Ruedi Meier, Meier Gemüse Rütihof AG



Sie haben in diesem Sommer mit der Produktion verarbeiteter Produkte gestartet. Was war ihr Ansporn dazu?

Wir hatten das Bedürfnis etwas Sinnvolles zu tun. Bis anhin wurden die überreifen und sehr reifen Tomaten gesammelt und zu hochwertigem Naturdünger verarbeitet. Als Dünger bleiben sie so der Nahrungsmittelproduktion erhalten, trotzdem ist es schade, wenn Lebensmittel vergeblich produziert werden.

Wir wollten etwas Wertvolles aus den reifen Tomaten herstellen. Etwas das Freude macht. So entstand die Idee eine feine, natürliche Tomatensauce und getrocknete Tomaten herzustellen.

Findet die Tomatensauce/ die getrockneten Tomaten im betriebseigenen Tomatenlädeli guten Absatz? Was unternehmen Sie, um das neue Produkt zu bewerben?

Ja, sie finden Absatz. Wir verkaufen sie im eigenen Tomatenlädeli, in Hofläden der Region sowie über einige Marktfahrer. Der Preis ist angemessen und für einen guten Zweck wird dieser gerne bezahlt. Bei den Anwohnern ist das Lädli mit seinen Produkten beliebt und bietet uns eine Chance den Betrieb für die Bevölkerung zugänglich zu machen.

Zusätzliche Werbung machen wir auf der Website und auf den sozialen Medien.

Als weiteren Kundennutzen und zur Absatzsteigerung lassen wir aktuell schöne Papiertaschen mit Logo sowie Informations-Flyer herstellen, damit die beiden Tomatensaucen und die getrockneten Tomaten als fertiges Geschenk gekauft werden können. Ideal für Firmengeschenke oder private Geschenke. Unser Ziel: Bis Weihnachten sollen diese bezogen werden können.

Die verarbeiteten Produkte werden aus den eigenen Tomaten hergestellt und im eigenen Lädli verkauft. Die Verarbeitung geben Sie auswärts.

- **Was hat sie zu diesem Schritt bewogen?**

Anfangs stand die Idee im Raum die Tomatensauce selbst herzustellen, so wie es schon früher einmal gemacht wurde. Raum und Budget wären vorhanden gewesen. Doch schnell wurde klar, dass die Produktion viel Zeit benötigt. Die Mitarbeitenden der Tomatenproduktion sind ausgelastet. Dort bestand keine zeitliche Ressource und der Hauptbetrieb darf nicht unter der Produktion der Verarbeitungsprodukte leiden. Entstehen Schäden an den Kulturen durch nachlässiges Arbeiten, wäre der Wert des Projekts in Frage gestellt.

Dazu kam, dass es eine Person braucht, die Kompetenzen im Bereich Herstellung, Hygiene und Lebensmittelgesetz besitzt.

- **Wie fanden Sie einen Betrieb für die Zusammenarbeit?**

Die arwo Stiftung bietet erwachsenen Menschen mit einer Beeinträchtigung die Möglichkeit, ihr Leben nach den eigenen Wünschen und Zielen eigenverantwortlich zu führen. Arwo besitzt eine Produktionsstätte für verschiedene Produkte. Schon lange erhält die Stiftung von Meier Gemüse reife Tomaten für die Herstellung einer eigenen Tomatensauce.

Die Idee, arwo anzufragen für die Produktion der eigenen Tomatensauce lag nahe.

- **Wer hat die Sauce geschmacklich kreiert? Wer legt die Qualitätskriterien fest? Waren Sie an diesem Prozess beteiligt?**

Ja wir waren am Prozess beteiligt. Ruedi Meier, Toni Suter und Marlen Keller haben gemeinsam das Rezept festgelegt. Da sich nicht alle zu 100 Prozent einig waren, entstanden zwei Saucen (natur & basilico). arwo stellt die Sauce nach Rezept her und ist verantwortlich für die Qualität. Und somit auch für die Prozesse und die Lebensmittelsicherheit.



- **Wer hat die Produkte etikettiert?**

arwo etikettiert die Produkte. Die Etiketten hat unser Webdesigner im Einklang mit der Website-Gestaltung kreiert.

- **Inwiefern lohnt sich die Zusammenarbeit für beide Seiten? Generieren beide Betriebe daraus Wertschöpfung?**

Ja, das ist wichtig. arwo hat errechnet, was ihre Produktion kostet und wir haben daraus den Verkaufspreis festgelegt. Es ist genial, dass wir nun eigene Produkte (100 % gerettet) vermarkten und damit die Stiftung arwo unterstützen können.

- **Sie haben nun Erfahrungen gesammelt in der Vergabe von Arbeitsschritten an Dritte und in der Zusammenarbeit. Würden Sie dies anderen Betrieben auch empfehlen?**

Ja, es ist empfehlenswert. Voraussetzung dafür ist ein kommunikatives, unkompliziertes Gegenüber. Die Distanz zur Produktionsstätte ist sicherlich auch ausschlaggebend. Es ist gut, wenn Produkte dort hergestellt werden, wo Kapazität und Knowhow vorhanden sind.

Besten Dank für das spannende Interview und die Einblicke!

