

Speidel-Kunden im Portrait

» Voglsam, Hofkirchen





» Fruchtsäfte in ihrer reinsten Form

Voglsam, Hofkirchen

Im Jahr 1979 begann die Familie Voglsam aus Hofkirchen in Oberösterreich mit der Herstellung von Most und Saft. Damals lag der Fokus des Unternehmens noch auf der Mostproduktion.

1994 brachte die äußerst ergiebige Karottenernte eines Biobauern in Hofkirchen die Familie auf eine Idee: Äpfel und Karotten zu Saft pressen. 1996 kam so der erste eigene zertifizierte Bio-Fruchtsaft in den Handel. Ein paar Jahre später entstand dann eine neue Unternehmensstrategie und der Produktionsfokus wurde auf Frucht- und Gemüsesäfte gelegt. Dies war die Geburtsstunde der Marke „Hasenfit“, die aus dem alten Slogan „und du bleibst Hasenfit“ abgeleitet wurde. Diese Umgestaltung hat sich bis heute als der richtige Schritt erwiesen; immerhin wird das Unternehmen inzwischen bereits in dritter Generation geleitet.

Für ihre Säfte verwendet das Familienunternehmen hauptsächlich Rohware aus regionalen Betrieben österreichischer Bio-Landwirte.

Rohstoffe, die nicht in Österreich angebaut werden können, beispielsweise Orangen, werden von Biobauern aus dem Ausland importiert. Mittlerweile gibt es unter anderem die Sorten Apfel, Birne, Rote Rübe und Orange, aber auch Mischungen wie Apfel-Holunder oder Birne-Johannisbeere gehören zum Repertoire. Erweitert wird das Sortiment durch Nektare, wie Erdbeere oder Marille. Insgesamt sind so bereits 15 verschiedene Sorten in den Handel gekommen.

Aber nicht nur die hochwertige Qualität der Zutaten sorgt für den beliebten Saft-Geschmack, sondern auch das in ganz Österreich einzigartige Presssystem. Bei Voglsam wird eine spezielle oxidationsarme Produktionsanlage verwendet: Normalerweise wird ein Apfel von seiner Schale vor Umwelteinflüssen geschützt. Bricht man diese Schale nun aber für den Entsaftungsvorgang auf, wird dieser natürliche Schutz zerstört und das Fruchtfleisch bräunt sich durch den Kontakt mit Sauerstoff. Durch seine Maschinen



Geschäftsführer Thomas Voglsam ist für die Produktion verantwortlich. Tanks zu finden, die den eigenen Qualitätsansprüchen gerecht werden, war ihm also ganz besonders wichtig.

hat das Familienunternehmen den Marktvorteil, dass es den Sauerstoff während des Entsaftungsvorgangs reduzieren kann. In der daraus entstehenden Schutzatmosphäre behält das Fruchtfleisch seine natürliche und helle Farbe.

Neben der Verarbeitung von Früchten kommt dieses Verfahren auch der Gemüse- und Beerenverarbeitung zugute. So muss bei keinem Saft auf unnötige Zusatzstoffe zurückgegriffen werden und die Säfte bleiben komplett natürlich. Das unterstreicht den Unternehmenswunsch, Produkte zu entwickeln, die einen gesundheitlichen Mehrwert liefern. Hierfür steht auch die zweite hauseigene Marke Fitrabbit mit ihren „Functional Drinks“. In ihnen werden beispielsweise die natürlichen Kräfte von Roter Beete oder Aronia (Apfelbeere) in saftiger Form gebündelt.

Voglsam ist ein Hersteller von Spezialprodukten. Da der österreichische Markt von drei großen Handelsketten kontrolliert wird, bedient das Familienunternehmen also eine wichtige Nische. Dabei sollen stets die regionalen, aber auch die natürlichen und umweltschonenden Eigenschaften

der Produkte hervorgehoben werden. Die Hasenfit-Fruchtsäfte gibt es beispielsweise nur in Mehrweg-Glasflaschen.

Logisch, dass ein solch hoher Anspruch an Qualität auch eine Ausstattung braucht, die keine Kompromisse eingeht. Als neue Behälter für die Saftproduktion angeschafft werden sollten, entschied man sich daher für einen bekannten Namen in der Branche: Speidel. „Wenn sich ein Unternehmen schon über Jahrzehnte am Markt behauptet, dann hat es den Job wahrscheinlich gut und richtig gemacht“, sagt Thomas Voglsam, einer der drei Geschäftsführer der Voglsam GmbH. Für ihn spricht diese Beständigkeit klar für die Qualität der Speidel-Behälter.

Nachdem er sich persönlich von der Speidel-Qualität überzeugt hatte, bestellte das Familienunternehmen in einer ersten Tranche zehn 50.000 l Tanks. Dass in einer zweiten Tranche nochmals zehn Tanks bestellt wurden, zeigt, dass das Produkt überzeugen konnte.

Aber nicht nur die Verarbeitung der Tanks war entscheidend, sondern

auch den Service fand Thomas Voglsam vorbildlich. So war die Lieferung der Tanks „terminlich exzellent abgestimmt“ und die freundlichen Monteure bauten die Produkte rasch und äußerst kompetent auf. Für Thomas Voglsam ist klar: „Wir würden wieder auf Speidel vertrauen.“





BEHÄLTER AUS LEIDENSCHAFT

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telefon +49(0)7473 9462-0
Telefax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de