



**Familienunternehmen mit Tradition:** Schne-frost steht für Qualität und Innovation. Nicht nur mit seinen eigenen Marken, sondern auch als Produzent von Private Labels und als Co-Packer für renommierte Food-Firmen in ganz Europa genießt das Familienunternehmen einen hervorragenden Ruf. Die Abbildung zeigt das Schne-frost-Betriebsgelände am Vinner Weg in Löningen.

ERNST-RAINER SCHNETKAMP

# Von Profis für Profis

Das 1961 in Löningen gegründete Kartoffelverarbeitungswerk »Schne-frost« ist Deutschlands traditionsreichstes Unternehmen für tiefgefrorene Kartoffelspezialitäten. Mit moderner Technik und innovativen Prozessen entwickelt und produziert Schne-frost auf zwölf Produktionsstraßen kulinarische Köstlichkeiten – von den klassischen Pommes Frites bis hin zu zeitgemäßen Kartoffel- und Gemüsespezialitäten für Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen und Mikrowelle.

**D**amit gehört das Schne-frost-Sortiment zu den qualitativ hochwertigsten und vielfältigsten am Markt. Innovation, Qualität und Service sind die Unternehmensmaximen von Ernst-Rainer Schmetkamp, Inhaber und Geschäftsführer der »Schne-frost Ernst Schmetkamp GmbH & Co. KG«, der das Unternehmen in der zweiten Generation leitet.

Der Name Schne-frost steht seit jeher für höchste Qualität. Und damit das auch so bleibt, engagieren sich Tag für Tag rund 400 Mitarbeiter in allen Abteilungen des Unternehmens mit viel Know-how. Dabei erleichtern kurze Entscheidungswege ein

effizientes, ziel- und qualitätsorientiertes Arbeiten – eine Philosophie, die von den Lieferanten unterstützt und den Kunden geschätzt wird. Denn hohe Qualität zu vernünftigen Preisen ist der Garant für stetiges Wachstum und langfristigen Erfolg.

Fast 50 Jahre Kompetenz und Kreativität rund um die Kartoffel bilden das stabile Fundament für die erfolgreiche, vertrauensvolle und langzeitorientierte Zusammenarbeit mit zahlreichen nationalen und internationalen Partnern des Handels. Hinzu kommt, dass Schne-frost frühzeitig die Bedeutung breiter, auf die indi-

viduellen Kundenbedürfnisse zugeschnittener Sortimente erkannt und mit zahlreichen Produktinnovationen darauf reagiert hat. Entsprechend investiert das Unternehmen schon seit Jahren nicht nur in Kartoffelspezialitäten sondern ganz besonders in die Entwicklung gesundheitsorientierter Gemüse-Delikatessen. Heute zählen Schne-frost und Avita zu den bekanntesten und beliebtesten Marken im Foodservice.

Schne-frost und Avita bieten eine nahezu unbegrenzte Kartoffel- und Gemüse-Vielfalt – von erlesenen Spezialitäten für geschmackvolle Menüs bis hin zu trendi-



So lecker kann Gemüse sein: Avita-Gemüse-Frikadelle in der kleinen 75-Gramm-Variante.

gem Finger Food und vegetarischen Snacks für das anspruchsvolle Lifestyle-Klientel. Und immer gilt: Einfaches Handling und sichere Zubereitung bei hohem Genuss. Oder anders formuliert: Schnefrost bietet zeitgemäße Convenience-Vielfalt auf höchstem Niveau. Das Programm umfasst insgesamt vier Produktgruppen:

- *Classic Style* (z. B. Pommes Frites, herzhaft Bratkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln oder figürliche Püree-Produkte)
- *Gourmet Style* (z. B. veredelte Kartoffelspezialitäten, raffinierte Fertiggerichte und trendige Innovationen wie cremige Aufläufe oder mit Kraft Philadelphia gefüllte Kartoffeltörtchen)
- *Mini Style* (modernes Finger Food wie die kleinen runden Mini Rösti-Taler oder die herzhaften Mini Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter)
- *Bio Style* (zeitgemäße Bio-Produkte wie Bio-Kartoffelpuffer, Bio-Backofen-Rösti oder Bio Rohe Kartoffelklöße)

#### Qualität als Unternehmensphilosophie

Schnefrost-Produkte sind nicht nur lecker, sondern zeichnen sich aus durch

- Verarbeitung ausschließlich hochwertiger und kontrollierter Rohstoffe;
- Premium-Qualität;
- Allergenmanagement;
- modernste und schnelle Zubereitungsmöglichkeiten,
- hohe Ergiebigkeit,
- garantierte Gelingsicherheit und eine hohe Standzeit.

Nur geprüfte hochwertige Rohwaren und ausgewählte Zutaten werden zu Schnefrost-Produkten verarbeitet. Mehr als 90 Prozent der verwendeten Kartoffeln werden in Deutschland angebaut, zumeist von regionalen Betrieben und Erzeugergemeinschaften. Konsequentermaßen entsprechen alle Produktionsschritte den Richtlinien der *DIN-EN-ISO-Norm 9001:2000* sowie den *Q+S*-, *BRC*-, *IFS*- und *HACCP*-Standards. Jede Kartoffel- und Gemüsespezialität wird dabei hausintern mehrfach kontrolliert. So entsteht eine vorbildliche und



**Perfekte Begleiter zu Kurzgebratenem: »Wedges Meersalz + Pfeffer« mit gegrilltem Lachssteak**

gleichbleibend hohe Produktqualität, die durch externe Prüfinstitutionen immer wieder bestätigt und durch regelmäßige DLG-Prämierungen eindrucksvoll dokumentiert wird. Darüber hinaus ist das Unternehmen BIO-zertifiziert; die Einhaltung dieser Standards wird ständig überprüft. Von der Rohstoffanlieferung bis hin zur Warenauslieferung läuft alles nach Plan. Das Warenwirtschaftssystem wird mittels modernster IT-Technologie gesteuert. *Electronic Data Interchange, Customer Relationship Management, Supply Chain Management* und Rückverfolgbarkeit dokumentieren den hohen Schneefrost-Standard.

**Schneefrost-Neuheit 2009**

Mit »Wedges Meersalz + Pfeffer« bringt Schneefrost eine trendige Variante pikanter Kartoffelspalten für den Außer-Haus-Markt an den Start und erweitert damit

das umfangreiche Sortiment der Lifestyle-Produkte. Erlesene Gewürze wie grobe Meersalz und gestoßener Pfeffer verleihen den Wedges ihren unverwechselbaren Charakter und unterstreichen den natürlichen Kartoffelgeschmack. Serviert zu Fleisch oder Fisch kommen die würzigen Kartoffelspalten besonders gut zur Geltung. Auch als herzhafte Begleiter zum Grillfest oder als Snack zu verschiedenen Dippis sind die schmackhaften Wedges ein echter Hit. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig: Sowohl im Kombidämpfer als auch in Backofen oder Pfanne sind die knusprigen Kartoffelspalten ruckzuck auf den Teller gebracht und in jedem Falle ein einzigartiger Kartoffel-Genuss.

**Vitale Vielfalt**

Die Produktfamilie Avita wurde ganz gezielt für die immer größer werdende Zahl gesundheitsorientierter Genießer entwi-

ckelt – für Menschen mit dem Wunsch nach perfektem Geschmack und ausgewogenem Lebensstil. Der Name Avita steht dabei für aktive und vitale Ernährung. Basis des Sortiments ist Gemüse, das meist mit Kartoffeln veredelt wird. Für alle Avita-Kreationen werden ausschließlich gesunde und schonend verarbeitete Zutaten wie hochwertiges Gemüse, Vollkornprodukte, Eier, Käse, Kräuter und Gewürze verwendet. Mit viel Know-how und besten Zutaten entstehen unvergleichliche Spezialitäten mit einem hohen Gehalt an wichtigen natürlichen Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien. Auf Geschmacksverstärker und Aromen wird vollkommen verzichtet. Avita-Gemüse-spezialitäten sind abwechslungsreich, schmackhaft und somit ideal für die moderne, zeitgemäße Küche. Das aktuelle Sortiment umfasst fünf Produktgruppen:

- vegetarische Hauptgerichte,
- Gemüse-Puffer,
- vegetarische Beilagen,
- Tapas und
- Süßspeisen.

Leckere vegetarische Produkte finden ihren Einsatz heutzutage sowohl in der Gas-

tronomie als auch in der Care-, Schul- und Betriebsverpflegung – ein großer Markt, der mit abwechslungsreichen Genuss-erlebnissen aus der Avita-Welt umfassend bedient werden kann. Neben der Gemüse-Frikadelle im 120-Gramm-Format gibt es den vegetarischen Klassiker jetzt auch in der kleinen 75-Gramm-Variante. Hochwertiges Gemüse wie Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln machen die kleine Gemüse-Frikadelle zum großen Genuss.

Kombiniert mit bunten Nudeln und einer cremigen Tomaten-Sauce wird die vegetarische »Bulette« schnell zu einer farbenfrohen und kindgerechten Mahlzeit und berücksichtigt so die speziellen Essgewohnheiten von Kindern. Aber auch für die besonderen Bedürfnisse von Senioren nach leichter und ausgewogener Ernährung ist die panadefreie Gemüse-Frikadelle prima geeignet. Ob zu einem knackigen Rohkostsalat mit Joghurt-Dipp oder als Beilage zu gegrilltem Fisch – sie ist variabel einsetzbar und bringt mit ihrer hausgemachten Optik Abwechslung in jeden Speiseplan. Mit ihrer einfachen und zeitsparenden Zubereitung erfüllt die »kleine« Gemüse-Frikadelle alle Anforderungen der professionellen Küche. ■



**Der Mann hinter »Schne-frost«:** Ernst-Rainer Schnetkamp ist seit 2002 geschäftsführender Inhaber des Familienunternehmens.