

Nutriswiss AG, Lyss:

Hochwertige Öle und Fette für echte Geschmackserlebnisse

In der Gastronomie spielen Öle und Fette eine entscheidende Rolle: Sie sind wichtige Geschmacksträger und sorgen dafür, dass Brat- und Pfannengerichte gelingen. Das Schweizer Unternehmen Nutriswiss AG mit Sitz in Lyss ist seit über 100 Jahren im Öl- und Fettbereich tätig. In den letzten zwölf Jahren hat sich Nutriswiss als Marktführer bei Speisefetten mit der Marke Belfina in der Gastrobranche etabliert und so seinen festen Platz gefunden.

Rüdiger Wendt (links) und Tomás Fleischmann (rechts) sind beide seit 12 Jahren bei der Nutriswiss AG tätig und haben zusammen das Gastronomie- und das Detailhandel-Segment erfolgreich aufgebaut.

Was macht ein gutes Produkt aus, was ist heute anders als früher und wie nachhaltig kann ein Öl sein? Antworten liefern Tomás Fleischmann, Sales Manager Gastronomie, und Rüdiger Wendt, Leiter Marketing & Sales B2C CH bei Nutriswiss, die zusammen den Markt Gastronomie und Detailhandel erfolgreich aufgebaut haben.

Nutriswiss vertreibt Produkte sowohl unter der gleichnamigen Marke als auch mit Belfina. Wo liegen die Unterschiede und was sind die Besonderheiten?

Tomás Fleischmann: Gastronominnen und Gastro-nomen stehen täglich vor der Herausforderung, ein einzigartiges, gesundes und leckeres Essen zu kreieren. Mit unseren Ölen und Fetten haben sie einen verlässlichen Partner an ihrer Seite. Während Belfina für hochwertige Speisefette steht, werden unter dem Markennamen Nutriswiss traditionelle Öle vertrieben. Für jedes Bedürfnis, jeden Geschmack und jede Anwendung gibt es das passende Produkt. Zum Belfina Sortiment gehören verschiedene Bratcrèmes mit und ohne Butter, Margarinen sowie Schweine- und Rinderfette. Besonders beliebt ist unsere Belfina Classic Bratcrème. Wir legen aber auch grossen Wert auf Regionalität und Swissness: Ganz aktuell und traditionell ist beispielsweise unser Belfina Bratöl mit Appenzeller Bergbutter, das – wie es der Name sagt – mit frischer Bergbutter verfeinert wird. Abgerundet wird unser Sortiment mit den Nutriswiss-Ölen. Diese bestehen aus Sonnenblumenöl, High Oleic Sonnenblumenöl, Raps- und Erdnussöl. Aber auch Schweizer Holl Raps bieten wir an: Es ist ein gesundes und hochwertiges Speiseöl mit einem hohen Anteil an reichhaltigen, ungesättigten Fettsäuren. Gerne berate ich unsere Kunden vor Ort zu den gewünschten Produkten.

Das Gastro-Sortiment gibt es schon einige Jahre – was ist heute anders als damals?

Tomás Fleischmann: Unsere Abteilung Forschung & Entwicklung arbeitet laufend daran, Gastronomie-Trends umzusetzen. In enger Zusammenarbeit mit unserer Kundschaft entwickeln wir neue, innovative und massgeschneiderte Lösungen, die speziell auf die Anforderungen der Grossküchen abgestimmt sind. Unsere breite Palette wird in der Gastronomie geschätzt, da sie allen Anwendungen gerecht wird.



Das vielfältige Belfina Sortiment bietet hochklassige Lösungen für die unterschiedlichsten Applikationen in der Profiküche.



©Pat Lerch

Trotz anerkannter Zertifizierungen hat Palmfett ein weniger gutes Image bei Verbraucherinnen und Verbrauchern. Die Gastronomie braucht Alternativen. Genau diese können wir anbieten. Unsere Produkte sind schon seit einigen Jahren palmölfrei. Ergänzt wird unser Sortiment inzwischen durch rein pflanzliche Alternativen. Zahlreiche Rückmeldungen von Gastronomen haben ergeben, dass Gäste vermehrt nach vegetarischen und veganen Gerichten verlangen. Das passende Fett, um diese Menus zuzubereiten, bekommen sie bei uns.

Rüdiger Wendt, Nutriswiss veredelt Öle und Fette und hat eine eigene Sourcing-Strategie. Warum ist das wichtig?

Rüdiger Wendt: An unserem hochmodernen Standort in Lyss verarbeiten und modifizieren wir eine grosse Anzahl an Ölen und Fetten. Ein Grossteil stammt aus heimischem Anbau wie Raps- und Sonnenblumenöl. Dank unserer Vielfalt an Möglichkeiten und Kompetenzen können wir unserer Kundschaft vermehrt ein

Alle Belfina-Produkte gibt es im Grosshandel in den gängigen Gastro-Einheiten von 1, 12 und 20 Litern.



©Pat Lerch

Belfina Gastrosoft Friture:
Ein beliebtes Hochleistungsfrittieröl.

reines «Swiss Made» Produkt anbieten. Bei Rohstoffen aus aller Welt setzen wir auf langjährige Vertragspartnerschaften, eigene Food-Grad-Container und eine lückenlose Rückverfolgung. So können wir garantieren, dass wir unseren Kunden hochreine Speiseöle und Fette in bester Qualität liefern.

Auch bei Ölen und Fetten spielt Nachhaltigkeit eine immer grössere Rolle. Wie nehmen Sie das wahr und welche Massnahmen ergreift Nutriswiss?

Rüdiger Wendt: Nachhaltigkeit ist ein vielschichtiges Thema und bei Ölen und Fetten essenziell wichtig. Die Gastronomie achtet heute vermehrt auf die Herkunft der Öle und Fette und versucht, mehr nachhaltig produzierte Produkte zu verwenden. Der Fokus liegt bei all unseren Produkten neben Qualität und Funktionalität auf einem verantwortungsvollen Umgang mit Menschen, Ressourcen und der Umwelt. Unsere Produktion ist schon jetzt unabhängig von fossilen Energieträgern, ausserdem wollen wir weiterhin den CO₂-Ausstoss unserer Standorte und Logistik minimieren, um bis 2030 klimaneutral zu produzieren und unsere Produkte so nachhaltig wie möglich zu gestalten.

www.nutriswiss.ch/de/gastronomie
www.gastro.belfina.ch