



v.r.n.l. William Verpoorten, CEO
und Dr. Bastian Rode, QM Manager

der Vergabe von Lizenzen an ebenfalls inhabergeführte Familienunternehmen. Früher waren wir nur im Spirituosenregal, heute sind wir zusätzlich auch mit Pralinen (Rüdesheimer-Confiserie-Pralinen / Reber), mit Schichtdesserts (Merl) und Baumkuchenspitzen (Kuchenmeister) in zusätzlichen Sortimentsbereichen präsent. Darüber hinaus ist der „gelbe Klassiker“ bis dato im bofrost*-Katalog der einzige Markenartikler.

NICHT

„RUMEIERN“

Moderne Markenführung, echte Nachhaltigkeit und unternehmerische Verantwortung, FL-Interview mit CEO **William V. E. Verpoorten** und QM-Manager **Dr. Bastian Rode**

FL: Der Handel ist inzwischen stark konzentriert. Wie stehen Sie als Markenartikler da im Wettbewerbsumfeld?

William Verpoorten: Wir machen gemäß dem alten Grundsatz „keine Geschäfte am Tage, bei denen man nachts nicht ruhig schlafen kann“. Benchmarking ist ein wichtiges Stichwort; demzufolge werden wir bei unserem Qualitätsanspruch keinerlei Abstriche zulassen.

Schauen wir uns das Produktportfolio an: es ist klar und bleibt überschaubar, mit 70% Geschäft in Deutschland und etwa 30% Export. Im Handel bricht das Mittelfeld völlig weg. Nur noch wenige bestimmen über das Gros des Marktes. Wir produzieren keine Rohkrepiere, es bleibt bei der Politik passender stimmiger Konzepte, wie beispielsweise

FL: Wie würden Sie Ihr Innovationsmanagement beschreiben und wie hoch liegt der Anteil relativ?

William Verpoorten: Der F & E Ansatz liegt über die Jahre auf relativ gleichbleibendem Niveau; wir sind aber innovativen Themen wie dem Mixen gegenüber aufgeschlossen. Wir werden aber nicht hingehen und nun Eierlikör mit allen vorstellbaren Fruchtarten auf den Markt bringen. Es gibt sehr viele Produktflops in diesem Bereich bei Bieren und Spirituosen. Wir wollen die Leute vielmehr dazu bringen, Dinge kreativ selbst auszuprobieren mit unserem Motto: „Mischen? Possible!“.

FL: Nachhaltigkeit steigt auf der Agenda vieler Firmen. Wie gehen Sie damit um?

William Verpoorten: Nachhaltigkeit wird immer mehr zu einem Modebegriff, obwohl es seit meines Großvater's Zeiten eine Selbstverständlichkeit ist. Natürlich gehen wir mit Ressourcen verantwortungsvoll um.

Verpoorten hat in Bonn die größte Photovoltaikanlage, ein Blockheizkraftwerk ist in Vorbereitung. Das alles hätte der Großvater auch schon eingebaut, wenn es die Technik gegeben hätte. Insofern waren und sind wir immer schon nachhaltig.

FL: Herzlichen Dank!



William Verpoorten,
CEO Verpoorten
GmbH & Co. KG, Bonn

Das Interview führte Dipl.
Ing.agr. Thomas Kützemeier

FOOD-Lab: Krisen wie BSE, Dioxin und EHEC gaben sich gegenseitig die Klinke in die Hand. Wie sichert sich ein Marktführer wie Verpoorten gegen Produktrisiken ab?

William Verpoorten: Wir untersuchen im Rahmen unserer unternehmerischen Verantwortung auf Rückstände wie Dioxin, Nikotin, PCB, etwa 50 Arzneimittel und viele andere Stoffe und lassen uns im Übrigen die Rückstandsfreiheit von unseren Vorlieferanten bestätigen.

Dr. Bastian Rode: Untersuchungen auf Dioxin haben wir ausgelagert, im Bereich PCB können wir dank hochmoderner Analysetechnik demnächst im Bereich der gesetzlichen Grenzwerte selbst untersuchen. Wir verfügen über HPLC, GC-MS/FID, LC-MS/MS, NIR, Mikrowellentrocknung, überwiegend Geräte der neuesten Generation und sind daher in der Lage, sehr zuverlässig auch im Ultra-Spurenbereich zu untersuchen.

William Verpoorten: Bei krisenhaften Ereignissen können wir uns zusätzlich auf Branchenverbände wie den BVE und Dienstleister wie AFC Consulting verlassen.

FL: Genügt der IFS als vom Handel getriebener Standard oder gehen Sie darüber hinaus?

Dr. Bastian Rode: Ein Denken entlang der gesamten Kette ist unvermeidlich. Wir schauen uns selbstverständlich unsere Vorlieferanten genau an. Man kann aber nicht alles ad ultimo beproben. Irgendwo muss man sich auf die Zertifikate der Vorlieferanten verlassen können. Man wird aber selbstverständlich auch durch den Level, den andere fordern, immer weiter nach oben gezogen.