

Das Erfolgsmodell der Delitrade AG Fine Goods, Otelfingen:

# Immer eine Idee voraus – Brot und Backwaren in bester Bäcker-Qualität



Der Gemüse-Strudel gehört zu den ersten Produkten im Sortiment von Delitrade und ist heute noch so beliebt, wie schon immer.

## Mit einem aussergewöhnlichen und einzigartigen Geschäftsmodell mischt Delitrade den Markt für tiefgekühlte Convenience-Produkte mit Erfolg auf.

Anstelle selber zu produzieren hat sich Delitrade entschieden, mit einem auserwählten Produzentennetzwerk zusammenzuarbeiten und – wenn immer möglich – kleine und mittelständische Schweizer Bäckereien zu berücksichtigen.

Das ist bemerkenswert: Auch zwölf Jahre nach ihrer Firmengründung expandiert Delitrade AG Fine Goods, die Spezialistin für tiefgekühlte Brot- und Backwaren, Süssegebäcke, Kuchen, Torten und Premium-Desserts, in einem hart umkämpften Markt.

Immer mehr Hoteliers, Gastronomen, Cafetiers und Betreiber von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben sowie auch Heime und Spitäler entdecken die markanten Vorteile des Frischbackens mit tiefgekühlten Brot- und Backwaren.

Zu verdanken ist das Delitrade-Erfolgsmodell nicht zuletzt dem ungewöhnlichen Produktionskonzept: Delitrade stellt selbst keine tiefgekühlten Brot- und Backwaren her, sondern bezieht sie von mehr als 20 mittelständischen, gewerblichen Bäckereien und Konditoreien, wovon rund 80 Pro-

zent in der Schweiz angesiedelt sind. Das Geschäftsmodell von Delitrade bildet damit ein Konzept, das dem Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe durch tiefgekühlte Produkte neue Vertriebs- und Absatzkanäle und damit neue Marktchancen eröffnet. Bei der umsichtigen Selektion der Produzenten-Partner im In- und Ausland achtet Delitrade vor allem auf die hohe geschmackliche Qualität der Produkte, auf die handwerkliche Fertigung in der sprichwörtlichen Bäcker- und Konditor-Qualität sowie auf die Verarbeitung naturbelassener Rohstoffe.

Entscheidend ist die handwerkliche Qualität der Produkte. Tiefgekühlte Brot- und Backwaren, Kuchen, Torten und Desserts, die noch nach den traditionellen Grundsätzen der handwerklichen Fertigung hergestellt werden, weisen mit Sicherheit eine intensivere und ausgewogenere geschmackliche Qualität auf als industriell hergestellte Brot- und Backwaren.

Wir sind überzeugt, dass sich noch mehr Gemeinschafts-, Gastrounternehmer und Küchenchefs bei ihrer Beschaffungs- und Einkaufspolitik von solchen Überlegungen leiten lassen. Dazu kommt, dass jeder, der sich zum Schritt weg von den Frischprodukten hin zum Frischbacken von tiefgekühlten Delitrade-Produkten entschliesst, guten Gewissens sein kann. Unterstützen Sie dabei doch das einheimische, mittelständische Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe. Knapp 80% des Umsatzes von

Delitrade werden mit Produkten von Schweizer Produzenten generiert. Der «Home-made-Effekt» ist garantiert!

Neben einzigartigen Backwaren vertreibt Delitrade exklusiv die Pastamarke «Bon Pastaio». Die schnell zubereiteten, tiefgefrorenen Frischteigwaren sind gefüllt und als Bandnudeln erhältlich. Besonders für die Gemeinschaftsverpflegung konnte die GV-Profi Linie eingeführt werden. Diese besticht durch einfache Handhabung und ein attraktives Preis/Leistungsverhältnis. Die Rustico-Qualität schmeckt wie selbstgemacht. Die Füllung beinhaltet, was auf dem Pastakarton vermerkt ist – und zwar in ganzen Stücken. So findet man in den verschiedenen Teigwaren Olivenstücke, getrocknete Tomatenstücke und neben vielen anderen vegetarischen Sorten auch Rind- und Kalbfleisch. Abgerundet werden die besonders cremigen Füllungen mit Zutaten wie Provolone Käse, Ricotta, Pecorino Käse und vielem mehr. Ein kritischer Vergleich zu den heute eingesetzten Pastasorten ist Bon Pastaio auf jeden Fall wert!

Die Kundenberater und Backmeister der Delitrade AG instruieren und schulen die Teams ihrer Kunden vor Ort oder am Geschäftsdomizil in Otelfingen und weihen sie dabei in die «Geheimnisse» des optimalen Frischbackens ein. Auch das Bestellwesen ist sehr kundenfreundlich: Kunden können beim firmeneigenen Verkaufskundendienst jederzeit über das Internet, telefonisch oder per Fax bestellen. Delitrade AG Fine Goods steht für Qualität, Innovation und Partnerschaft!



Delitrade AG  
Libernstrasse 24  
8112 Otelfingen  
Tel. 043 411 60 00  
Fax 043 411 60 06  
info@delitrade.ch  
www.delitrade.ch