

CONVENIENCE NACH MASS

komplett gegart, hoch veredelt und tiefgekühlt



„Bei Vossko sind wir in den besten Händen.“ So beurteilen viele unserer in- und ausländischen Kunden aus dem Handel, der Industrie und dem Food Service die Zusammenarbeit mit Vossko. Dafür engagieren wir uns auch in Zukunft.

「IN BESTEN HÄNDEN」

Warum äußern sich gerade langjährige Kunden in dieser Weise? Sie wissen, dass wir unsere leistungsfähige und flexible Produktion immer weiter optimieren. Um noch näher bei den Erzeugern zu sein, haben wir vor einigen Jahren in Lages/Brasilien, einem der größten Erzeugerländer von Geflügel und Rindfleisch, ein Werk mit modernsten Anlagen in Betrieb genommen und zugleich die Entscheidung getroffen, aus Gründen der Sicherheit ausschließlich komplett durchgegarnte Produkte zu vermarkten. An beiden Standorten arbeiten sehr gut ausgebildete und erfahrene Teams, deren Engagement und Kreativität unsere Kunden schätzen gelernt haben. Sie tragen nicht nur Verantwortung, sondern haben auch einen großen Entscheidungsspielraum. Wir halten die Hierarchie flach, entscheiden schnell und legen großen Wert auf dauerhafte Kundenbeziehungen zum Nutzen aller Beteiligten. Für diese Philosophie stehen wir drei Inhaber. Gemeinsam führen wir das Unternehmen in der zweiten Generation. Jeder von uns ist für einen der Bereiche Vertrieb In- und Ausland/Marketing, Produktion/Entwicklung/Qualitätssicherung und Einkauf/Controlling operativ verantwortlich. Wie in der Vergangenheit wollen wir auch in der Zukunft in allen Vertriebsbereichen nachhaltig wachsen.



v. o.: Dietmar, Clemens und Ansgar Vosskötter

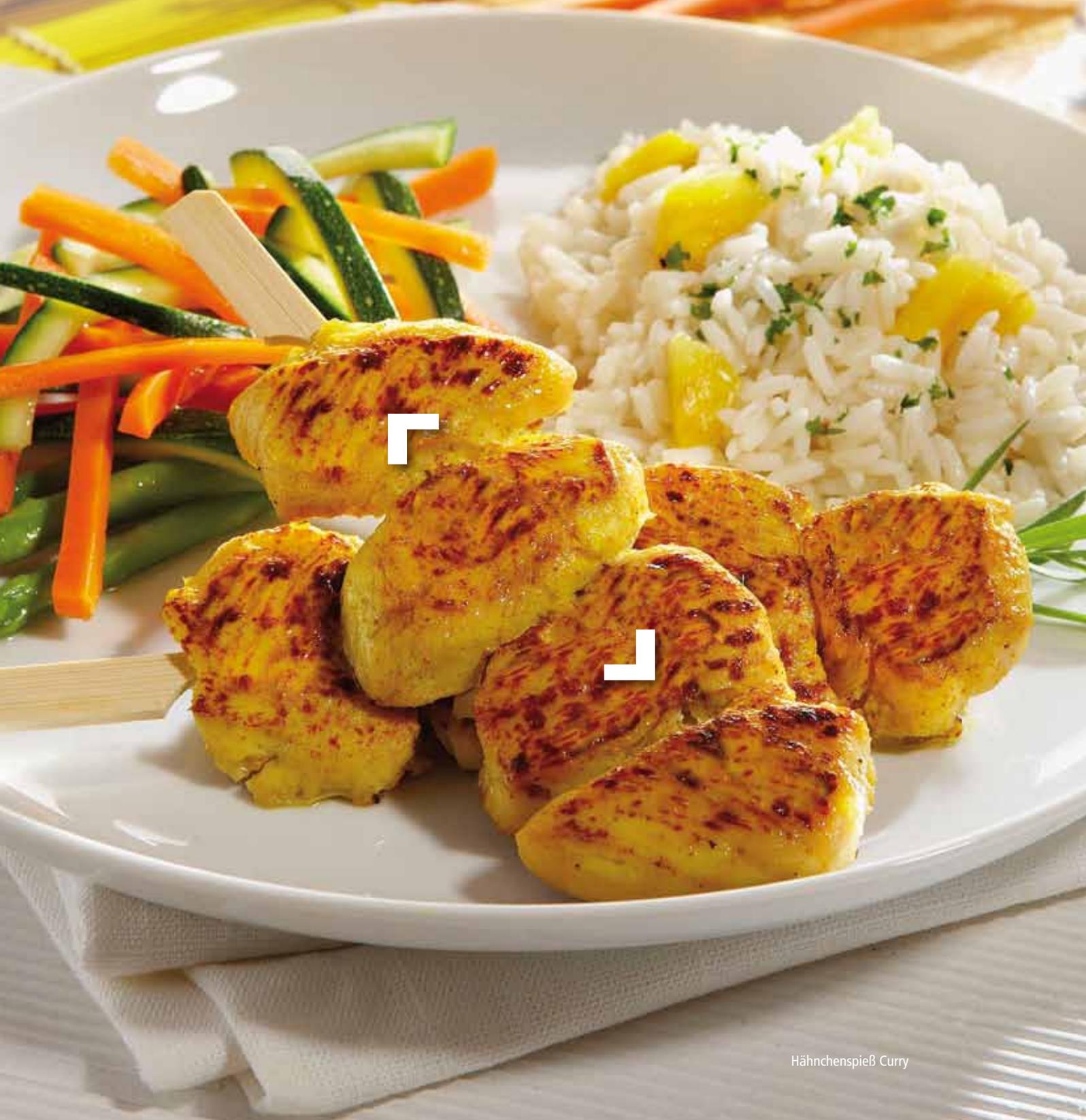


「 EIN ATTRAKTIVES ARBEITSUMFELD 」

Unser Produktionsvolumen wächst beständig, auch in Jahren großer wirtschaftlicher Herausforderungen. Moderat, aber kontinuierlich ist unsere Belegschaft gewachsen. Um die Voraussetzungen für eine effiziente Zusammenarbeit in der Zukunft sicherzustellen, haben wir 2009 ein neues Büro-

gebäude bezogen. Die leichte, glasbetonte Architektur ermöglicht lichtdurchflutete Räume mit Ein- und Ausblicken. Seine äußere Erscheinung, seine moderne, aber dezente Ausstattung und seine hohe Funktionalität bieten unseren Mitarbeitern ein attraktives Arbeitsumfeld.

Wir stellen unterschiedlich hoch veredelte, tiefgefrorene, in jedem Fall aber komplett gegarte Nahrungsmittel aus Geflügel und Fleisch für private Verbraucher, industrielle Verarbeiter und professionelle Köche im In- und Ausland her.



「CONVENIENCE NACH MASS」

Unsere Kunden haben oft sehr spezielle Anforderungen an die Produkte, die wir für sie herstellen. Bei in Streifen geschnittenen Artikeln müssen z.B. die Schnittvorgaben ebenso exakt eingehalten werden wie bei anderen Produkten die Kalibrierungen. Wichtig sind auch die Garzeiten in den unterschiedlichen Geräten; bei vielen Artikeln können die Verbraucher die Pfanne, den Backofen, die Fritteuse oder die Mikrowelle einsetzen. Wofür sie sich auch entscheiden, sie dürfen sicher sein, dass ihre Erwartungen erfüllt werden. Gleiches gilt auch für professionelle Köche, wenn sie unsere Food-Service-Produkte in ihren Heißluftöfen, Fritteusen, Woks oder Hochleistungsmikrowellengeräten regenerieren. Maßgeschneiderte Artikel entwickeln wir auch für die Hersteller von Pfannen- und Fertiggerichten in einer sehr engen und vertrauensvollen Zusammenarbeit. Die vielschichtigen Anforderungen unserer Kunden sind für uns also das Maß, auf das wir „passgenau“ unsere Produktentwicklung und Produktion sowie die Gestaltung der zunehmend mehrsprachigen Verpackungen ausrichten.



v. o.: Hähnchenstreifen, Rindersteaks, Schweinegulasch

DURCH SCHNEIDEN, TOPPEN, MARINIEREN, FÜLLEN, PANIEREN, SPIESSEN UND KALIBRIEREN WERDEN HOCHWERTIGE BASISARTIKEL ZU ATTRAKTIVEN VOSSKO-HIGH-CONVENIENCE-PRODUKTEN VEREDELT.

Vosso gilt im Lebensmitteleinzelhandel und der industriellen Verarbeitung als bewährter Lieferpartner. Großverbraucher und (System-)Gastronomen setzen unser Food-Service-Sortiment ebenso mit beachtlichen Steigerungsraten ein wie die Kunden im Ausland, mit denen wir bereits 25 % unseres Umsatzes erzielen.



「 EIN VIELSEITIGES SORTIMENT FÜR UNTERSCHIEDLICHE MÄRKTE IM IN- UND AUSLAND 」



Hähnchen und Pute sind die wichtigsten Rohstoffe unserer naturgewachsenen oder geformten, aber immer komplett gegarten TK-Convenienceprodukte. Weitere Artikel mit einem vergleichbaren Veredelungsgrad fertigen wir aus Schweine- und Rindfleisch. Mit diesem Produktspektrum können wir unseren Kunden aus dem Lebensmitteleinzelhandel, der Lebensmittelindustrie oder der Verpflegung-Außer-Haus auf allen Qualitäts- und Preisstufen maßgeschneiderte Angebote machen. Unsere umfangreiche Rezeptdatenbank bietet viele Möglichkeiten, gegebenenfalls entwickeln wir auch spezielle Rezepturen.



Hähnchenbrustfiletstücke

Umsatz 2011

LEH	70 %
GV	9 %
Industrie	21 %

LEBENSMITTELEINZELHANDEL – PRÄSENZ IN ALLEN VERTRIEBSFORMEN

In den Tiefkühltruhen aller Bereiche des Lebensmitteleinzelhandels finden die Verbraucher unsere Produkte unter der Marke „Vossko“ oder unter den Eigenmarken des Handels. In jedem Fall gilt, die Produkte müssen richtig gut schmecken und ansprechend aussehen, zu einer wellnessorientierten Ernährung passen, problemlos zuzubereiten sein, möglichst in unterschiedlichen Geräten und in ihrem Preis-Leistungs-Verhältnis akzeptiert werden. Unsere komplett gegarten TK-Produkte bieten den Endverbrauchern die derzeit bestmögliche Schnittmenge aus Genuss, Sicherheit und einfachem Handling. Ähnlich ist es hinsichtlich der wellnessbewussten Ernährung, bei der geschmacklich attraktive, leicht verdauliche und energiearme Produkte aus hochwertigen Rohstoffen im Vordergrund stehen. Daher passen vor allem unsere nicht panierten Geflügelprodukte vorzüglich zu ihr. Neben der Akzeptanz durch die Verbraucher sind für unsere Partner im Lebensmitteleinzelhandel ihre Spanne, ihre Deckungsbeiträge und der Umschlag in den Tiefkühltruhen entscheidend. Im Dialog suchen wir nach einem Preis-Leistungs-Verhältnis unserer Produkte, das den Anforderungen des Handels, der Verbraucher und unseren eigenen gerecht wird.



Ansprechpartner Einzelhandel

Josef Knappeide

Tel. +49 (0) 2532 9602-140

josef.knappeide@vossko.de



Putenmedaillons

Umsatz 2011

LEH	70 %
GV	9 %
Industrie	21 %

FOOD SERVICE – EIN VIELSCHICHTIGER MARKT

Food Service ist ein besonderer Markt mit sehr unterschiedlichen Zielgruppen. Kranke und betagte Menschen werden ebenso außer Haus gepflegt wie Arbeitnehmer, Schüler und Studenten, Gäste der (System-)Gastronomie oder Reisende. Dass Produkte gut schmecken, ansprechend aussehen, vielseitig im Heißluftofen, in der Kippbratpfanne und in der Wokstation einsetzbar sind und der hohen Belastung professioneller Küchen standhalten, setzen Köche als selbstverständlich voraus. Ergänzend dazu müssen in den einzelnen Segmenten vollkommen unterschiedliche Produktanforderungen erfüllt werden, wie folgende Beispiele zeigen: Krankenhäuser haben oft sehr lange Transportwege von der Küche auf die Stationen. In Seniorenheimen sollen die Gerichte eine eher weiche Konsistenz haben. In der Betriebs-, Campus- und Verkehrsgastronomie gibt es oft relativ lange Standzeiten. Für systemgastronomische Betriebe ist es wichtig, dass ein Produkt auch von angelernten Mitarbeitern „gelingsicher“ zubereitet werden kann. Im Food Service vertreiben wir unser Sortiment über den Zustell- und C&C-Handel. Um es auf die Anforderungen der Küchenprofis ausrichten zu können, pflegen wir direkte Kontakte zu der „Weißen Zunft“.



Ansprechpartner Food Service

Georg Weber

Tel. +49 (0) 2532 9602-285

georg.weber@vossko.de



Hähnchenbrustfilet

Umsatz 2011

LEH	70 %
GV	9 %
Industrie	21 %

AKTIV IN DER PROZESSKETTE UNSERER KUNDEN

Manche Hersteller von Fertiggerichten geben uns exakte Vorgaben für unsere Produktion. Bei anderen Kunden müssen wir uns sehr stark mit deren Prozesskette „Produktion – Abfüllung – Regeneration“ befassen, um das geeignete Produkt zu finden, sodass ihre Anlagen problemlos laufen, die deklarierte Menge korrekt in die Verpackungen dosiert wird und das Gericht nach seiner Erhitzung die Erwartungen der Verbraucher erfüllt. Um dies zu gewährleisten, entwickeln wir gemeinsam detaillierte Spezifikationen, die in unserer Produktion präzise umgesetzt werden. Dieses Vorgehen erfordert oft mehrere Entwicklungsstufen, in denen das Know-how der Partner zusammengeführt wird, um zu dem bestmöglichen Ergebnis zu kommen. Das ist nur im Rahmen einer partnerschaftlichen Beziehung möglich, die die traditionellen Grenzen zwischen Kunde und Lieferant zugunsten eines Leistungsteams auflöst. Ob Produktlieferant oder Leistungspartner – wir können uns auf beide Funktionen gleichermaßen einstellen, bevorzugen allerdings jene des Leistungspartners. In ihr werden wir umfassend gefordert, müssen kreativ sein und können so die Kunden von unserem Leistungspotential überzeugen.



Ansprechpartner Industrie
Dieter Hüttemann
Tel. +49 (0) 2532 9602-110
dieter.huettemann@vossko.de

Unsere Produktion in beiden Werken ist deshalb besonders leistungsfähig, weil engagierte, sachkundige Mitarbeiter nicht nur bewährte, sondern auch innovative Verfahren und Anlagen nutzen, um Nahrungsmittel mit einem überdurchschnittlichen Preis-Leistungs-Verhältnis herzustellen.



Hohe Leistung, überdurchschnittliche Flexibilität

「 MODERNE ANLAGEN – INNOVATIVE VERFAHREN 」



In allen Betriebsbereichen nutzen wir modernste Methoden und achten sorgfältig darauf, dass die gesetzlichen Vorgaben und betrieblichen Spezifikationen lückenlos eingehalten werden. Dies führt unter anderem dazu, dass beide Produktionsstätten in allen Zertifizierungsaudits von IFS und BRC die höchsten Einstufungen erhalten haben. Selbstverständlich ist auch unser brasilianisches Werk

von der EU zugelassen, d. h. wir produzieren dort nach denselben Vorgaben wie in Deutschland. Denn das europäische Wettbewerbsrecht schreibt vor, dass die für den Gemeinsamen Markt geltenden lebensmittel- und wettbewerbsrechtlichen Vorschriften auch dann verbindlich einzuhalten sind, wenn die Herstellung der Importprodukte außerhalb der EU erfolgt.



Vielfältige Verpackungen – unterschiedliche Veredelungsstufen – qualifizierte Mitarbeiter

「NICHT ALLES IST MACHBAR, ABER VIELES IST MÖGLICH!」

Auch bei ständig wachsenden Absätzen legen wir großen Wert darauf, die notwendige Flexibilität zu bewahren. Unsere Herstellung ist z. B. so aufgebaut, dass wir flexibel auf die Anforderungen der Kunden reagieren können. Ein wichtiges Instrument ist dabei unsere umfangreiche Rezepturdatenbank. Auch bei steigendem Produktionsvolumen gilt deshalb bei uns noch immer die Devise: Nicht alles ist machbar, aber vieles ist möglich! Ein wesentlicher Teil unserer Rohware stammt aus Brasilien. Fachleute aller Marktsegmente wissen, dass in diesem Land hochwertige Geflügel- und Fleischprodukte her-

gestellt werden. Unter anderem liegt dies daran, dass die Tiere dort Tageslicht und einen für europäische Verhältnisse großen Bewegungsspielraum haben, also unter sehr guten Bedingungen aufwachsen. Hinzu kommen rigide Vorschriften für die Aufzucht der Tiere und die Verarbeitung des Geflügels und Fleisches. Ein engmaschiges, von außen nicht zu beeinflusstes System stellt sicher, dass sie lückenlos eingehalten werden. Rezepturen müssen beispielsweise genehmigt werden; staatliche Kontrolleure überprüfen dann bei jeder Produktion, dass ausschließlich nach diesen produziert wird.



FLEXIBLE AUSLIEFERUNG Wir reduzieren Abhängigkeiten, wo immer es mit vertretbaren Mitteln möglich ist. Um beispielsweise auf unseren gesamten Lagerbestand jederzeit direkt zugreifen zu können, haben wir 2009 ein modernes, automatisch gesteuertes Tiefkühl-Hochregallager gebaut. Deshalb sind wir in der Lage, Bestellungen von Lagerware sehr schnell zu kommissionieren und zeitnah auszuliefern. Außerdem haben wir kurze Wege und müssen zur Einlagerung unserer Produktion keine LKW mehr auf die Straße schicken. Das Risikomanagement stellt sicher, dass wir einen vorübergehenden Ausfall des Lagers problemlos abfedern können. Das gibt unseren Kunden und uns selbst die notwendige Sicherheit für das Alltagsgeschäft.



oben: Vossko, Ostbevern/Germany
unten: Vossko do Brasil, Lages/Brasilien

Mitarbeiter Deutschland	500
davon Verwaltung	40
Mitarbeiter Brasilien	400
Prod. Kapazität Deutschland	30.000 to
Prod. Kapazität Brasilien	15.000 to
Umsatz gesamt	129 Mio.
davon Export	20 %

VOSSKO UND VOSSKO DO BRASIL

VOSSKO OSTBEVERN/DEUTSCHLAND

Ostbevern ist der Stammsitz von Vossko. Hier haben unsere Eltern 1982 das Unternehmen gegründet. Aus dieser Region kommen fast alle unsere Mitarbeiter. Die sehr geringe Fluktuation zeigt ihre enge Verbundenheit mit unserem Unternehmen. Für sie fühlen wir uns als Inhaber im Sinn eines konstruktiven Gebens und Nehmens verantwortlich. Diese regionalen Wurzeln mit allen ihren Traditionen sind uns ebenso wichtig wie die Präsenz auf den vielen Exportmärkten, die wir mit Hilfe unserer Vertriebspartner beliefern. Wir meinen, die regionale Verankerung und internationale Ausrichtung von Vossko gehören eng zusammen.

VOSSKO DO BRASIL LAGES/BRASILIEN

Wir haben die Voraussetzungen genau geprüft, unter denen ausländische Unternehmen in Brasilien Produktionsstätten einrichten dürfen. Schnell erkannten wir, dass die hohen brasilianischen Anforderungen für Vossko zwar eine echte Herausforderung, aber auch eine große Chance sind. Geflügel und Fleisch haben für dieses Land eine überdurchschnittlich hohe wirtschaftliche Bedeutung. Also ist es nachvollziehbar, dass die staatliche Administration den Unternehmen anspruchsvolle Standards auferlegt und so korrekte Produktionen sicherstellt. Das hat uns gefallen, deshalb haben wir dort investiert.



Wir möchten unabhängig bleiben, unseren Wachstumskurs fortsetzen, ein attraktiver Arbeitgeber für leistungsbewusste Mitarbeiter sein, unsere Position in der Region wie in Europa als einer der Topanbieter für komplett durchgegarnte Nahrungsmittel konsequent ausbauen.



「VOSSKO – MEILENSTEINE DER ENTWICKLUNG」

- 1982** Unternehmensgründung durch Bernhard und Maria Vosskötter, erste Herstellung tiefgekühlter Veredelungsprodukte aus Hähnchen- und Putenfleisch für Westfalen
- 1983** Aufbau einer bundesweiten Verkaufs- und Vertriebsorganisation; erster Messeauftritt ANUGA in Köln
- 1985** Listung der Vossko-Produkte durch bedeutende nationale Handelszentralen
- 1986** Fertigstellung und Bezug der neuen, nach EG-Richtlinien erstellten Produktions- und Verwaltungsgebäude auf firmeneigenem Gelände in Ostbevern
- 1987** Beginn des Exportgeschäfts in mittlerweile 16 Länder
- 1991** Einstieg von Dietmar Vosskötter in die Geschäftsleitung
- 1995** Einstieg von Clemens Vosskötter in die Geschäftsleitung
- 1996** Erweiterung der Kapazitäten um 50 % Prozent durch die Errichtung einer zweiten Produktionshalle
- 1997** Zertifizierung des Qualitätsmanagement-Systems nach DIN EN ISO 9001
- 1998** Erster Messeauftritt InterCool Düsseldorf und PLMA Amsterdam
- 2001** Erweiterung des Sortiments um Convenience-Artikel aus Schweinefleisch
- 2002** Inbetriebnahme eines neuen Tiefkühlagers
- 2003** Inbetriebnahme einer dritten Produktionshalle Zertifizierung nach IFS und BRC
- 2004** Inbetriebnahme einer eigenen Produktion in Lages/Brasilien mit EG-Zulassung
- 2005** Erweiterung der Produktion in Lages/Brasilien
- 2006** Einrichtung einer neuen Vertriebschiene unter Vossko Food Service
- 2007** EG Zulassung für die Verarbeitung von Rindfleisch in Lages/Brasilien
- 2008** Inbetriebnahme des neuen TK-Lagers mit nun insgesamt 12.500 Stellplätzen in Ostbevern
- 2009** Neubau eines Bürogebäudes; Mitarbeiter Deutschland/Brasilien: 900
- 2010** Vossko Markenrelaunch



Vossko GmbH & Co. KG

Vossko-Allee 1
48346 Ostbevern
Deutschland
Tel. +49 (0) 2532 9602-0
Fax +49 (0) 2532 9602-911
Internet www.vossko.de
E-Mail service@vossko.de

Vossko do Brasil

Vossko do Brasil alimentos congelados Ltda
Rua Acy Aviano Varela Xavier
S/N, 88517-580 Lages / SC Brasil
Tel. 0055-493-221-2300
Fax 0055-493-221-2300
Internet www.vosskodobrasil.com
E-Mail info@vosskodobrasil.com.br