



# PRESSEMAPPE NABA FEINKOST

Unternehmensportrait

Factsheet

Meilensteine

O-Töne von Mitarbeitern und Gesellschaftern

## PRESSEINFORMATION – UNTERNEHMENSPORTRAIT NABA FEINKOST

### Zweck und Hintergrund des Unternehmens

Die NABA Feinkost GmbH ist ein führender Hersteller von verarbeiteten Bio-Lebensmitteln im Bereich Convenience und Feinkost mit Sitz in Gierstädt, Thüringen. Als ein mittelständisches Familienunternehmen mit Wurzeln in der Landwirtschaft und der Gastronomie ist es unser Ziel, Produkte zu produzieren, die das Wohl von Mensch und Natur in den Mittelpunkt stellt. Deshalb haben wir uns früh für Bio begeistert und engagiert. Anfang der 90er wurde die NABA gegründet und wenig später rollten die ersten Bio-Brotaufstriche der Marke Erntesegen vom Hof.

Heute beschäftigen wir 100 Mitarbeiter und produzieren mit modernen Produktionsanlagen auf 5000 m<sup>2</sup> Fläche viele bekannte (Handels-)Marken für Biofachhandel und LEH. Während wir lange fast ausschließlich Produzent für Private-Label-Produkte waren, führen wir mittlerweile zwei eigene Herstellermarken: NAbio und Reichenhof. Nicht zuletzt arbeiten wir mit kleinen Manufakturmarken und Food-Start-ups zusammen, um Unternehmertum zu unterstützen und um Innovationen zu antizipieren.

### Produktentwicklung und -management

Der Pioniergeist von damals und die Freude am Experimentieren sind auch heute noch tief im Unternehmen verankert. Das spürt man vor allem in unserer Produktentwicklung. Hier setzen wir unsere eigenen Ideen und die unserer Kunden um, entwickeln individuelle Rezepturen und maßgeschneiderte Lösungen für die Produktion. Mit unserer Erfahrung und unserem guten Marktüberblick schätzen wir das Potenzial für Neues richtig ein und beraten unsere Kunden kompetent bei Sortimentsstrategie, Produktmanagement und Mengenplanung.

### Sortiment

Wir entwickeln bei Bedarf für jeden Kunden eigene Rezepturen. So ist über die Jahre ein umfangreiches Sortiment von über 1.000 verschiedenen Einzelprodukten entstanden und umfasst aktuell die Produktkategorien Eintöpfe, Suppen (stückig und cremig), Fertiggerichte (wie z.B. Ravioli), Brotaufstriche, Pesti, Pastasaucen, Reissaucen, Grill- und Fonduesaucen, Ketchup, Majonäse, Würzen (wie z.B. Thai Curry Paste), Chutneys, Confits und Fonds.

Unsere Produkte sind nicht ausschließlich aber überwiegend vegetarisch und vegan. Auf Wunsch berücksichtigen wir auch Anforderungen wie z.B. Fair Trade oder hefefrei, laktosefrei, gutenfrei zuckerfrei oder ohne Salz (Schlagwort „free from“).

### Unsere Marken

Wir führen zwei eigene Herstellermarken, die uns besonders wichtig sind.

Die Eintöpfe und Fertiggerichte unserer Marke Reichenhof gehen auf eine alte Familientradition zurück: Bereits im Jahr 1870 wurden auf Gut Reichenhof Eintöpfe aus eigener Ernte und nach traditionellen Rezepturen zubereitet und verkauft. Für alle Ernährungsbewussten, die den Geschmack von selbstgemachten Klassikern lieben, aber einfach keine Zeit zum Kochen finden, bietet Reichenhof eine gesunde Alternative mit vielen veganen und vegetarischen Varianten.

Mit NABio decken wir ein breites Sortiment an Convenience-Produkten (vor allem Brotaufstriche und Saucen) ab und probieren aus, was andere sich nicht trauen: neue Zutaten, unbekannte Gewürze, einfallsreiche Kombinationen. Aber auch neue schonendere Verfahren zur Sterilisation und Pasteurisation, um Geschmack, Konsistenz und Inhaltsstoffe bestmöglich zu erhalten. NABio richtet sich an eine junge, anspruchsvolle Zielgruppe, die sich bewusst aber abwechslungsreich ernähren will, nicht viel Zeit hat und immer wieder Neues im Handel erwartet. NABio ist eine Marke, innovativ und mutig ist und dazu einlädt, neuen Impulsen zu folgen – dies gilt für uns und für unsere Kunden.

Wir arbeiten noch an der flächendeckenden Verfügbarkeit und Sichtbarkeit unserer Marken. Aktuell sind sie zum Teil im Biofachhandel (NABio z.B. Denn's, bzw. dennree, Claus (Großhandel), tegut, basic, ab August BioCompany), sowie im LEH (Reichenhof z.B. bei Kaiser's, Rewe City, Kaufland) erhältlich.

### **Mitarbeiter und Management**

Die NABA Feinkost GmbH beschäftigt aktuell 100 Mitarbeiter mit einem Durchschnittsalter von 33 Jahren. Einige davon sind seit Anfang an dabei. Bei uns arbeiten Mütter mit Töchtern, Ehepaare und sogar die Enkelkinder ehemaliger Mitarbeiter. 83 Personen arbeiten in Produktion und Qualitätssicherung, 17 in der Verwaltung, Produktentwicklung, Marketing und Vertrieb. Wir sind ein Ausbildungsbetrieb mit 14 Auszubildenden (ab August 2017). Geschäftsführender Gesellschafter ist Bernhard von Reiche, er leitet das Unternehmen gemeinsam mit Dr.-Ing. Philipp Theden und seiner Tochter Felicitas v. Reiche, sowie einem erweiterten Management-Team aus Produktions- und Vertriebsleitern.

Seit Anfang 2017 hat das Unternehmen auch ein Büro in Berlin, in dem sich ein junges Team um Trendforschung, Produktinnovationen und die eigenen Marken kümmert. Kern des Teams sind die beiden Schwestern Felicitas und Donata v. Reiche, die das Familienunternehmen um neue Impulse und ordentlich frischen Wind aus der nächsten Generation bereichern.

### **Vision und Selbstverständnis**

Die Art und Weise wie wir uns ernähren ist maßgeblich Ausdruck dessen wie wir mit uns und unserer Umwelt umgehen. Hier hat sich in den letzten Jahren viel verändert hin zu einer bewussteren Lebensweise. Aber es ist noch viel zu tun und wir möchten gern ein aktiver Teil dieser Veränderung sein. Geleitet werden wir dabei von unserer Liebe zur Vielfalt, anspruchsvollen Qualität-Standards und unserer langjährigen Erfahrung mit der Verarbeitung von Lebensmitteln.

---

**Ansprechpartner**      Donata v. Reiche  
**Presse:**                    [d.vonreiche@naba.de](mailto:d.vonreiche@naba.de), Tel.: +49 (0)30 398 217 90

## PRESSEINFORMATION – FACTSHEET NABA FEINKOST

<b>Kurzbeschreibung:</b>	Führender Hersteller von verarbeiteten Bio-Lebensmitteln für Private-Label-Kunden und NABA-eigene Herstellermarken
<b>Kontaktdaten:</b>	NABA Feinkost GmbH   Fahner Höhe   99100 Gierstädt
<b>Website:</b>	<a href="http://www.naba.de">www.naba.de</a>
<b>Website Marken:</b>	<a href="http://www.nabio.de">www.nabio.de</a> <a href="http://www.gut-reichenhof.de">www.gut-reichenhof.de</a>
<b>Facebook NABio:</b>	facebook.com/hallonabio
<b>Branche:</b>	Lebensmittel, Bio
<b>Gründung:</b>	1991/1992
<b>Gesellschafter:</b>	Bernhard v. Reiche (GF), Felicitas v. Reiche (Leitung Marketing), Donata v. Reiche (Presse), Victoria v. Reiche, Benedikt Billig
<b>Standort:</b>	Gierstädt bei Erfurt in Thüringen
<b>Sortiment:</b>	Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte, Brotaufstriche, (Grill)-Saucen, Pasta- und Reissaucen, Würzen, Chutneys, Ketchup, Fonds in Bioqualität oder konventionell, Fair Trade, haltbar bis 36 Monate in Dosen, Gläsern, Glasflaschen, Alucabs
<b>Marken:</b>	<p>NABio: innovative Bio-Feinkost- und Convenience-Produkte für eine Zielgruppe, die im Zeitgeist einer bewussten und abwechslungsreichen Ernährung lebt</p> <p>Reichenhof: Bio Eintöpfe, Suppen und Fertiggerichte in der Konservendose, gute Zutaten und schonend verarbeitet, inspiriert durch das Kochbuch der Gründerfamilie</p>
<b>Zertifizierungen:</b>	IFS 6 höheres Niveau, EU-Öko-Siegel, Bio-Siegel
<b>Anzahl Mitarbeiter:</b>	100
<b>Produktionsfläche:</b>	5.000 m <sup>2</sup> , 3 Produktionslinien
<b>Kunden:</b>	Biofachhandel, LEH, Drogerie, Schwerpunkt Deutschland, zunehmend EU (v.a. Österreich, Dänemark, Polen, Spanien, Frankreich), vereinzelt interkontinental, z.B. Australien
<b>Ansprechpartner Presse:</b>	Donata v. Reiche <a href="mailto:d.vonreiche@naba.de">d.vonreiche@naba.de</a> Tel.: +49 (0)30 398 217 90

## PRESSEINFORMATION – MEILENSTEINE

Vom Brühpastenkönig der DDR zu einem in Europa führenden Hersteller für Bio-Fertiggerichte.

<b>vor 1990</b>	VEB, Hersteller von u.a. Margarine und Brühpasten
<b>1992</b>	Übernahme des Thüringer Nahrungsmittelwerkes Erfurt und Start der Erfurter Nahrungsmittelfabrik in der Friedrich-Ebert-Str. 45, 99096 Erfurt
<b>1993</b>	Gründung der NABA – <b>N</b> ahrungsmittel <b>a</b> us <b>b</b> iologischem <b>A</b> nbau
<b>1994</b>	Umzug von Erfurt nach Gierstädt in ein neu errichtetes Nahrungsmittelwerk mitten im Obstanbaugebiet „Fahner Höhe“, multifunktionales Nahrungsmittelwerk mit ca. 2.000 m <sup>2</sup> Produktionsfläche.
<b>1995</b>	Start Bio-Produktion für die Marke Ernteseegen (Brotaufstriche, Kräuterflüssigwürze, Pasten)
<b>2001</b>	Erweiterung der Produktionsflächen sowie Errichtung einer Lagerhalle für Roh- und Fertigwaren. Start der Produktion von Bio-Fertiggerichten
<b>2005</b>	Der Umsatz der von der NABA hergestellten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau steigt auf über 50 Prozent des Gesamtumsatzes.
<b>2005</b>	Markteinführung unserer Herstellermarken NABio und Reichenhof
<b>2012</b>	Ankauf von zusätzlichen Grundstücken im Gewerbegebiet „Fahner Höhe“ und Errichtung eines neuen Logistikzentrums für Fertigprodukte; Vergrößerung der Produktionsflächen um 50 Prozent.
<b>2014</b>	Relaunch NABio, Realisierung eines weiteren Investitionsprogramms zur Erweiterung der Prod.-kapazitäten mit modernster Anlagentechnik
<b>2016</b>	Einführung des durchgängigen 2-Schicht-Betriebs
<b>2017</b>	Eröffnung des NABA-Labs als 2. Standort in Berlin Mitte

---

**Ansprechpartner** Donata v. Reiche  
**Presse:** d.vonreiche@naba.de, +49 (0)30 398 217 90

## PRESSEINFORMATION – ZITIERFÄHIGE O-TÖNE VON MITARBEITERN & GESELLSCHAFTERN ANLÄSSLICH DER PRODUKTEINFÜHRUNG SOUP TO GO

### Wie sind wir auf die Idee “Soup to Go” gekommen?

„Bislang bestand das NABio-Sortiment vor allem aus Feinkostprodukten wie Brotaufstrichen, Saucen und Produkten, die man in der Mittagspause im Büro oder schnell mal abends innerhalb von 5 Minuten erwärmen kann. Jetzt wollten wir gerne ein Produkt auf den Markt bringen, das sofort verzehrfertig und sättigend, aber trotzdem möglichst natürlich ist. Damit reagieren wir auf den unaufhaltsamen Mobilitäts-Trend.

Bei NABio sieht man diesen Trend aufgrund des daraus resultierenden Verpackungsmülls jedoch auch kritisch. Die Soup to Go gibt es deshalb in einer hübschen Glasflasche. Die ist wiederverschließbar, lässt sich recyceln oder einfach wiederverwenden.“

– Sandra Zwicker, Produktmanagerin von NABio

### Wie sind die Entwicklerinnen auf die Sorten gekommen? Was gibt es bei der Entwicklung zu beachten?

„NABio macht Bio-Convenience Produkte, in denen neben vielen guten Zutaten eine ordentliche Portion Inspiration steckt. Deshalb sind wir immer auf der Suche nach neuen Ideen und einfallreichen Rezepten.

Wir hatten die Idee eine Suppe zu entwickeln, die ähnlich einer Gazpacho kalt gut schmeckt, aber nicht roh gegessen wird sondern eher wie eine klassische Cremesuppe abgeschmeckt ist. So haben wir dann die klassischen Gemüsesorten wie Rote Beete oder Tomate mit etwas Fruchtigem kombiniert und mit Trend-Zutaten wie z.B. Gojibeere oder Kurkuma verfeinert.“

– Kristin Lauer, Produktentwicklerin NABA Feinkost

„Wir haben lange an den Rezepturen gefeilt, bis sie sowohl kalt als auch warm gut schmecken. Uns war auch wichtig, dass wir am Ende vier auch in der Farbigkeit sehr unterschiedliche Soups haben, die man fast so gerne anschaut wie man sie trinkt.

Dann haben wir noch auf eine kurze Zutatenliste und gute Inhaltsstoffe geachtet. So salzen wir beispielsweise sehr sparsam und ausschließlich mit Meersalz, verzichten auf Zucker und süßen mit den Früchten oder Agavendicksaft. Außerdem achten wir bei der Zusammensetzung der Zutaten darauf, dass die Soups möglichst schonend haltbar gemacht werden können.“

– Katja Schäfer, Produktentwicklerin von NABA Feinkost

### Woher kommen die Zutaten?

„Von Zutaten, die wir in unserer Produktion viel verwenden, kennen wir meistens die Erzeuger persönlich. Andere Rohstoffe, von denen wir nur kleine Mengen brauchen, wie z.B. Gewürze, beziehen wir von zertifizierten Bio-Großhändlern und Lieferanten wie z.B. Lebensbaum.“

– Doreen Glattki, Einkäuferin von NABA Feinkost

## Wer soll das Produkt kaufen und warum?

„Gerade unsere NABio-Zielgruppe ist jung, spontan, flexibel, neugierig und unternehmungslustig. Aber eben auch ernährungsbewusst. Wenn man auf seine Ernährung achten will, Veganer ist oder Lebensmittelunverträglichkeiten hat, ist es gar nicht so einfach, unterwegs immer etwas Passendes zu finden. Klar, ein Brötchen an der Tankstelle, eine Bratwurst am Stand oder einen Müsliriegel findet man immer. Aber eine echte kleine Mahlzeit, die mehr ist als ein Apfel und gesünder als herkömmliches Junkfood, wartet nicht an jeder Ecke. Da heißt es dann entweder, sich gut vorbereiten und z.B. etwas Zuhause vorbereiten und mitnehmen, hungrig bleiben oder doch Kompromisse machen. Die Soups kann man immer in der Handtasche oder im Handschuhfach haben oder man kauft es sich spontan im Handel. Das ist einfach echtes Essen für unterwegs.“

– Felicitas v. Reiche, Mitgesellschafterin und Marketingleitung von NABA Feinkost

**NABio ist eine Herstellermarke der NABA Feinkost. Bevor diese zu einem führenden Hersteller von Bio-Convenience-Produkten wurde, produzierte sie vor 1992 vor allem konventionelle Brühpasten und Würzen als Erfurter Nahrungsmittelfabrik (ehemalige Alo-Werke VEG).**

**Heute werden innovative Bio-Produkte wie die Soup to Go hergestellt. Wie kam der Wandel?**

„Als mein Mitgesellschafter Benedikt Billig und ich 1992 die Erfurter Nahrungsmittelfabrik (ehemalige Alo-Werke VEG) übernahmen und die NABA Feinkost GmbH gründeten, waren wir in der Tat noch weit weg von veganen Trend-Produkten, auch war der Markt dafür noch nicht geschaffen. Wir begannen, thüringische Feinkostprodukte wie den Rostbrätl'-Senf herzustellen. Allerdings achtete meine vegetarische und umweltbewusste Frau schon damals darauf, dass bei uns Zuhause nur Bio und so gut wie kein Fleisch auf den Tisch kam. Ihre Argumente, dass in unserem Unternehmen vorrangig vegetarische und vor allem Bio-Produkte produziert werden sollen waren gut und haben sich durchgesetzt, so rollten Mitte der 90er die ersten Bio-Brotaufstriche für die Marke Ernteseegen vom Hof.“

Darüber hinaus sind 2015 und 2017 zwei meiner drei Töchter aktiv mit ins Unternehmen eingestiegen. Ihre Leidenschaft für gutes Essen und kreative Lösungen bringen die beiden im neu eröffneten NABA Lab Berlin ein. Gemeinsam mit einem jungen Team übersetzen sie die Bedürfnisse ihrer Generation in unser Familienunternehmen mit ganz neuen Ansätzen.“

– Bernhard v. Reiche, Gesellschafter und Geschäftsführer von NABA Feinkost

---

Ansprechpartner  
Presse:

Donata v. Reiche  
[d.vonreiche@naba.de](mailto:d.vonreiche@naba.de), Tel.: +49 (0)30 398 217 90