

# 20 Millionen Euro für Palatino-Flammkuchen

Die Hauensteiner Gusto Palatino sieht sich als Marktführer bei Flammkuchen-Spezialitäten für die Gastronomie. Jetzt wagt das Unternehmen den nächsten großen Expansionsschritt: mit einer Rieseninvestition in ein neues Werk im nördlichen Elsass.

VON OLAF LISMANN

**HAUENSTEIN.** „Wir sind in eine andere Liga vorgestoßen“, sagt Frank Wambsganss, geschäftsführender Gesellschafter der Gusto Palatino GmbH & Co KG. Das Marktpotenzial für Flammkuchen sei riesig und der Markt wachse immer schneller. Der Teigboden sei extrem vielfältig verwendbar, könne sich unterschiedlichsten Kulturen und Essgewohnheiten anpassen und komme auch modernen Ernährungsgewohnheiten entgegen, erläutert Wambsganss: weg von dicken Teigunterlagen, weg von Hefe. Heute sei das Verständnis, was Flammkuchen sei, wesentlich erweitert. Flammkuchen könne man sogar auf dem Grill zubereiten.

Die Erfolgswelle des krossen Fländergerichts trägt das Hauensteiner Unternehmen seit Gründung im Jahr 2006 in immer neue Größenordnungen des Geschäfts. Gusto Palatino sieht sich selbst auch als Trendsetter dieser Entwicklung. Derzeit produziert das Unternehmen bis zu 40 Millionen Flammkuchen und Flammkuchenböden pro Jahr. Das sind etwa doppelt so viele wie vor sieben Jahren. Das Unternehmen mit zwei nahe beieinanderliegenden Werken in Hauenstein bewege sich mit der Produktion jetzt ziemlich an der Kapazitätsgrenze, sagt Wambsganss. Er müsse für die Bestandskunden noch etwas freie Kapazität bereithalten, um deren organisches Wachstum begleiten zu können.

Die Kunden sind vor allem der Großhandel für Gastronomie und Hotellerie. Gusto Palatino produziert zudem eine Reihe von Eigenmarken für den Einzelhandel und beliefert unter eigenem Namen regionale Supermarktketten. Sogar Sterne-Restaurants würden mit den Produkten von Gusto Palatino beliefert, sagt Wambsganss. Inzwischen träten immer

mehr potenzielle internationale Kunden ganz anderer Größenordnungen an das Hauensteiner Unternehmen heran.

Um der schnell wachsenden Nachfrage weiter gerecht zu werden, wagt der Hauensteiner Hersteller nun einen großen Expansionssprung. Im nahen Elsass soll ein neues, noch größeres Werk entstehen. 20 Millionen Euro investiert Gusto Palatino. Baubeginn am Standort in Drachenbronn, rund zehn Kilometer südwestlich von Weißenburg gelegen, soll bereits im Oktober dieses Jahres sein. Im Frühjahr 2022 soll die Produktion beginnen. Dafür steht dann eine 170 Meter lange Produktionshalle mit mehreren Produktionslinien bereit.

Damit soll sich die derzeitige Produktionskapazität auf dann rund 80 Millionen Flammkuchen pro Jahr verdoppeln. Wegen des geplanten hohen Automationsgrades rechnet Wambsganss im künftigen Werk mit rund 25 neuen Beschäftigten einschließlich Verwaltung. Derzeit beschäftigt das Hauensteiner Unternehmen 75 Mitarbeiter.

Wambsganss hat in Hauenstein keine weitere ausreichende Expansionsmöglichkeit gesehen. Die Wahl fiel auf den französischen Standort rund 40 Kilometer Luftlinie von Hauenstein, weil dort ein Neubau ohne Einschränkungen möglich sei und zudem weitere Expansionsfläche vorhanden seien. Auch hätten regionale Behörden und die regionale Politik ein sehr hohes Engagement gezeigt, äußert Wambsganss. Der Standort des künftigen Gusto-Palatino-Werkes befindet sich in auf einem ehemaligen Kasernengelände, das das französische Militär erst im vergangenen Jahr geräumt hat.

Zudem sei Frankreich zusammen mit Österreich nach Deutschland der zweitwichtigste nationale Markt für Gusto Palatino. Die Franzosen legten



So soll das neue Werk des Hauensteiner Flammkuchenherstellers Gusto Palatino im elsässischen Drachenbronn aussehen. Der Beginn der Bauarbeiten ist für den Herbst dieses Jahres geplant, die Produktion soll 2022 anlaufen.

FOTO: GUSTO PALATINO/FREI

sehr viel Wert auf die regionale Herkunftsbezeichnung Elsass, erläutert Wambsganss, der selbst im Elsass wohnt. Aus dem neuen Werk sollen künftig nicht nur Frankreich, sondern auch die Benelux-Staaten, Spanien und Nordamerika beliefert werden.

2013 erreichte Gusto Palatino nach Angaben von Wambsganss noch einen Umsatz von rund 8 Millionen Euro. In diesem Jahr peilt das Unternehmen 20 Millionen Euro an. Produziert werden in Hauenstein runde, ovale, rechteckige oder nach Vorgabe geformte Flammkuchenböden, die von

den Kunden selbst belegt werden können, oder nach Kundenwunsch fertig belegte Flammkuchen in Tiefkühlqualität, die nur noch fertig gebacken werden müssen.

Das Unternehmen habe viel Lehrgeld bezahlt, bis die heute hochautomatisierte Produktion in diesen Mengen eine derart hohe Qualität liefern konnte, sagt Wambsganss. Das ging über die Entwicklung speziell angepasster Maschinen bis hin zu ausgefüllten Qualitätsvorgaben etwa für das verwendete Mehl oder die eingesetzte Crème fraîche. Kern der Pro-

duktion ist ein eigens entwickeltes Heißpressverfahren, mit dem der Teig in Form gebracht und leicht vorgebacken wird. Der Teig entstehe lediglich aus Weizenmehl, Öl, Wasser und einer Prise Salz, sagt Wambsganss, und komme ohne Hefe und ohne jegliche Zusatzstoffe aus. Dennoch gelinge es durch eine beinahe klinisch saubere Produktion für das gekühlte Produkt eine Haltbarkeitsdauer von mehr als 50 Tagen zu erreichen – ohne jegliche Konservierungsstoffe. Fertiggebäck sei der Flammkuchen so leicht und kross wie traditionell hergestellt.

Wambsganss sieht einen wesentlichen Wettbewerbsvorteil von Gusto Palatino darin, Flammkuchen in derart großer Menge bei zugleich herausgehobener Qualität herstellen zu können. Das mit hohen Investitionen entwickelte Know-how dafür werde deshalb in besonderer Weise vor Nachahmern geschützt. Es sei für Konkurrenten sicherlich nicht einfach, in dieser Größenordnung die vom Handel geforderten, sehr hohen Qualitäts- und Zertifizierungsstandards sowie die Lieferzuverlässigkeit zu erbringen.

# Arrivée de Gusto Palatino : le coup d'envoi de la reconversion du casernement militaire



En plus de l'atelier de production, l'entreprise allemande ouvrira un restaurant et un show-room. De quoi créer 25 emplois. Elle envisage également d'aménager des logements touristiques dans la cité cadre. Document remis LCR

**Un atelier de production de fonds de tartes flambées allemand dans l'ex-base aérienne dont la reconversion était annoncée comme touristique? L'annonce de l'arrivée du premier investisseur dans le casernement a de quoi surprendre, mais elle s'inscrit dans la stratégie du Pays de Wissembourg.**

Le président du Pays de Wissembourg Serge Strappazon avait le sourire mercredi soir. Aux côtés, entre autres, du président de Région Jean Rottner et de son homologue du Département Frédéric Bierry, Frank Wambsganss, un des trois dirigeants associés de l'entreprise allemande Gusto Palatino, s'est engagé à investir 15 millions d'euros pour installer son atelier de production de fonds de tartes flambées à Drachenbronn. Une nouvelle qui, après l'annonce de la création du Chemin des cimes en juillet, marque le coup d'envoi de la reconversion de l'ancienne base aérienne.

## ■ L'objectif : développer l'attractivité et l'économie du territoire

« La fermeture de la base en 2015 avait engendré la suppression de plusieurs centaines d'emplois directs. Nous avons eu la volonté de faire de cette catastrophe une opportunité de rebond, avec un axe fort basé sur le tourisme et l'économie », a contextualisé Serge Strappazon. Et le président de rappeler que le casernement et la cité cadre s'étendent sur une surface de 16,5 hectares. « On ne peut pas les aménager uniquement avec des activités touristiques. Notre stratégie, qui vise à éviter la friche et à développer l'économie du territoire, était d'avoir un point d'attractivité fort afin que des investisseurs soient intéressés pour rejoindre l'ancien casernement. Le but étant de créer de l'emploi. »

En s'installant à Drachenbronn, Gusto Palatino assure la création de 25 emplois, principalement des ouvriers qualifiés. Car l'atelier de production sera « moderne et automatisé », a indiqué Frank Wambsganss, ajoutant par ailleurs qu'il ne générera ni bruit, ni fumée, ni odeur. Les dix lignes de production lui donneront

une capacité de 280 000 pièces par jour. « Elles seront notamment exportées en Europe, aux États-Unis et au Canada », a mentionné le dirigeant allemand, ajoutant que « si l'activité marche bien, nous aurons la possibilité de doubler la surface de production ». De quoi faire dire à Serge Strappazon que Drachenbronn deviendra la « capitale de la tarte flambée ». Tout en précisant que Gusto Palatino, basé à Hauenstein, en Rhénanie-Palatinat, vendait déjà des fonds de tartes flambées à un grand nombre de restaurants alsaciens ne les fabriquant pas eux-mêmes. Elle fournit également la grande distribution, et notamment des fournisseurs comme Metro.

## ■ Un atelier de production, mais pas seulement

Gusto Palatino, qui choisira un nom français pour son unité de Drachenbronn, ne se contentera pas d'implanter un atelier de production. « Le site ayant une vocation touristique, nous avons négocié pour qu'il ouvre également un restaurant et un magasin de produits du terroir », décrit Serge



L'un des dirigeants de Gusto Palatino, Frank Wambsganss, a présenté son projet mercredi soir notamment devant le président du Département Frédéric Bierry, le président du Pays de Wissembourg Serge Strappazon, le président de la Région Jean Rottner et le député Frédéric Reiss. Photo DNA/Guillemette JOLAIN

Strappazon, ajoutant que l'entreprise allemande comptait également, dans un second temps, ouvrir des hébergements touristiques dans la cité cadre.

Au total, Gusto Palatino achètera près de six des douze hectares du casernement, et la plupart de la cité cadre (sauf le cinéma et l'école), pour son futur projet d'hébergement touristique, soit au total quelque dix hectares. Il s'installera dans la partie centrale et sud du casernement. Il restera

donc 6 hectares dans la partie nord. Cette surface fait l'objet d'un appel à manifestation d'intérêt afin de trouver d'autres investisseurs. « Nous avons eu pas mal de candidatures. Nous devons les étudier pour voir celles qui correspondent au mieux au projet, et comment les agencer, choisir celles qui sont compatibles entre elles », a informé Serge Strappazon, qui a annoncé se donner deux ans pour concrétiser cette partie. Une dizaine d'artisans locaux ont égale-

ment candidaté. Les demandes sont étudiées.

## ■ Déconstruction, reconstruction et ouverture

La communauté de communes, qui a eu l'accord de la Défense pour racheter l'emprise militaire du casernement et de la cité cadre à l'euro symbolique, va s'attacher, au cours du premier semestre 2020 (les travaux débuteront en mars) à « réadapter » le site, une tâche qui comprend la déconstruction de certains bâtiments, et la viabilisation. Ces frais sont subventionnés par l'État dans le cadre du contrat de redynamisation de site de défense (CRSD) et par la Région dans le cadre de son programme de réhabilitation des friches. Les marchés viennent d'être lancés pour la déconstruction, dont le coût est estimé à un million d'euros.

Le Pays de Wissembourg devrait livrer la zone cet été à Gusto Palatino. Elle vendra le terrain à l'entreprise à un prix permettant de maintenir l'équilibre financier (elle tiendra compte des frais de notaire, et des frais de déconstruction et de viabilisation, un peu comme lors de vente de terrains dans une zone d'activités).

Gusto Palatino devrait donc commencer ses travaux de construction cet été, la mise en service étant prévue en septembre 2021.

Guillemette JOLAIN

## L'entreprise, leader de fonds de tartes flambées

L'entreprise Gusto Palatino, créée en 2006, est basée à Hauenstein (où elle a deux usines), en Rhénanie-Palatinat, et emploie 80 salariés. Elle est dirigée par trois associés, Frank Wambsganss, Michaela Paulsen et Dieter Wieser. Elle fabrique essentiellement des fonds de tartes flambées, mais également des tartes flambées garnies. Chaque année, elle produit 35 millions de pièces, qui sont vendues à des restaurateurs et à la grande distribution, en France, Belgique, Chine, Australie et Canada. Son chiffre d'affaires est de 20 millions d'euros. Se trouvant un peu à l'étroit sur son site historique, elle cherchait à se développer en France. L'entreprise est engagée dans le développement durable. Elle a installé des panneaux photovoltaïques sur les toits de ses bâtiments en Allemagne, et fera de même à Drachenbronn. Elle utilisera également la chaleur du processus de production pour chauffer ses locaux. La société attache une grande importance à la qualité de ses matières premières : 50 % de sa farine vient de France et elle travaille chaque année 4 500 tonnes de farine sans additif. Elle réalise également elle-même les emballages.

Lors de son installation, à Drachenbronn, l'entreprise bénéficiera d'exonérations de charges sociales pendant trois ans et fiscales



Michaela Paulsen et Frank Wambsganss, deux des trois dirigeants de Gusto Palatino.

Photo DNA/Guillemette JOLAIN

pendant cinq ans (l'exonération sera ensuite dégressive), Drachenbronn étant une « zone de restructuration de la défense » (ZRD). Mais ce n'est pas cet argument qui l'a convaincue - les avantages financiers étaient plus importants en Lorraine, site qui était en concurrence avec Drachenbronn. Si elle a choisi la cité du Dragon, c'est pour « l'image » et la « marque Alsace ».

## REPÈRES

Le contrat de redynamisation du site de défense de Drachenbronn a été signé en 2016, suite à la fermeture de la base aérienne, par les communautés de communes du Pays de Wissembourg, de l'Outre Forêt, l'État, le Département, la Région, le Parc naturel régional des Vosges du Nord et la commune de Drachenbronn. Il compte trois volets majeurs : le « tourisme », la « dynamisation des TPE et PME » et le « soutien aux équipements ».

Plusieurs projets du CRSD ont déjà été annoncés. Le Chemin des cimes de l'entreprise allemande EAK devrait ouvrir cet été dans la forêt de Cleebourg. L'entreprise a d'ailleurs lancé le recrutement pour les différents emplois qui seront proposés pour le site de Drachenbronn, dans le domaine de la gestion, du marketing, de la tenue des caisses, du magasin de vente, de la restauration ou encore dans le domaine technique. EAK a créé une filiale à Drachenbronn, où elle compte également créer un parc d'aventures sur 3,2 hectares dans l'ancien chenil, dont l'ouverture est prévue pour mars 2021. Les travaux débuteront en septembre. Dans ce volet, la communauté de communes prend en charge les aménagements du parking sur l'ancien stade (les travaux débuteront prochainement, il devrait être livré fin avril, début mai), la viabilisation du site forestier qui est quasiment terminée et celle du chenil, l'élargissement de la route militaire menant au Chemin des cimes. Ces travaux sont subventionnés par l'État et le Département.

Une réflexion est également en cours avec un autre investisseur pour la création d'hébergements insolites à proximité de la piscine que le président aimerait également voir valorisée.

**Les soldes**  
du 22 janvier au 4 février 2020

2<sup>ème</sup> DÉMARQUE

**50%**

sur la collection hiver\*

**alexandre**  
1 rue du Sel - HAGUENAU

Remise déduite en caisse

Rebulo © Janvier 2020 - Photo : Olyvia