

TKREPORT **minus 18**

Das Fachmagazin aus der Tiefkühlwelt

GUSTO PALATINO
manufactured delicious tradition



Mit Premium-Flammkuchen-Spezialitäten beim Gast punkten!

**VOLL IM TREND:
HANDMADE BEI DER BELEGUNG
TOPPT DEN GENUSS MIT „GUSTO“!**



Interview

Frank Wambsganss, Gusto Palatino

Mit Premium-Flammkuchen-Spezialitäten kann Gusto Palatino beim Gast punkten – und setzt dabei auf eine große Belagsvielfalt von herzhaft bis süß.

„Wir sind weiter voll im Plan“

Den perfekten Flammkuchen will Gusto Palatino seinen Kunden aus Horeca, Foodservice und internationaler Systemgastronomie bieten - für jeden Einsatzzweck und jede Backtechnik. Damit das gelingt, setzt der Hauensteiner Flammkuchen-Spezialist auf eine ausgeklügelte Kombination aus Hightech-Produktion und elsässischer Handwerklichkeit. Im Interview mit dem TK-Report spricht Frank Wambsganss, geschäftsführender Gesellschafter bei Gusto Palatino GmbH & Co. KG, über Expansionspläne, die Geheimnisse des Elsässer Originals, Gusto Palatinos Clean-Label-Strategie – und macht bereits Lust auf die Internorga im März.

Herr Wambsganss, Sie sind nach eigener Aussage europaweiter Marktführer im Segment der Premium-Flammkuchen für die Gastronomie. Wie zufrieden blicken Sie auf das Jahr 2019 zurück?

Frank Wambsganss: Aufgrund der kontinuierlich steigenden Nachfrage nach Premium-Flammkuchen-Spe-

zialitäten „made by“ Gusto Palatino war 2019 für uns ein sehr forderndes, aber auch zugleich sehr spannendes und erfolgreiches Jahr. Seit dem Bestehen von Gusto Palatino liefern wir Premium. Ergänzend zum Produktangebot punkten wir auch bei der Beratung und mit Services. Das ist für uns Anspruch und Verpflichtung zugleich. Da wir mit unseren nationalen und →



Führungsteam: Frank Wambsgans, geschäftsführender Gesellschafter bei Gusto Palatino GmbH & Co. KG, mit der Co-Geschäftsführerin Michaela Paulsen.

internationalen Kunden in einem engen und persönlichen Austausch stehen, haben wir das Ohr ganz nah am Markt. So wachsen wir Jahr für Jahr mit den zugebenermaßen sehr hohen Anforderungen, die an uns als Hersteller, Trendsetter und auch als Qualitätsführer gestellt werden.

Vor zwei Jahren haben Sie im TK-Report angekündigt, Ihre Tagesproduktion bis 2022 verdoppeln zu wollen. Liegen Sie derzeit auf Kurs und im Zeitplan?

Ja, wir sind weiter voll im Plan! Bis 2022 wird Gusto Palatino die tägliche Produktionskapazitäten an fertig belegten Premium-Flammkuchen und -Flammkuchenböden von derzeit rund 200.000 Stück auf 400.000 Stück verdoppeln. Damit wir die kontinuierlich steigende Kundennachfrage in der von Gusto Palatino gewohnten Produktqualität und Liefertreue bedienen, expandieren wir in Teilschritten. Die Verdoppelung unserer Produktionskapazität vollzieht sich über einen Zeitraum von fünf Jahren und läuft parallel zur steigenden Nachfrage von Bestands- und Neukunden. An unseren beiden Produktionsstätten am Standort Hauenstein arbeiten wir im Mehrschichtbetrieb. Damit wir unsere Produktionserweiterung nach Plan umsetzen, haben wir beispielsweise das weltweit einmalige Know-how und die wegweisende Prozess-Technologie in einer eigenen Unternehmenseinheit konzentriert. Parallel dazu treiben wir mit fortlaufenden Investitionen am Standort Hauenstein die Prozessoptimierung und Automatisierung gezielt weiter voran.

Können Sie die weitere Kapazitätserweiterung mit ihren derzeitigen Produktionsstätten realisieren oder

werden Sie dafür expandieren, vielleicht auch an einem weiteren Standort?

Die schrittweise Kapazitätserweiterung bei Gusto Palatino steht im Einklang mit unserer Internationalisierungsstrategie. Hier werden wir 2020 einen wichtigen Meilenstein umsetzen und natürlich auch rechtzeitig darüber informieren. Die planerischen Grundlagen sind bereits gelegt. Sie dürfen gespannt sein, was 2020 an Neuigkeiten bringt!

Welche Qualitätsmerkmale muss ein nach dem „Elsässer Original“ hergestellter Premium-Flammkuchen aufweisen?

Das „Elsässer Original“ hat Finesse und besticht traditionell mit natürlich guten Zutaten für den Boden, die Crèmeschicht und den individuellen Belag. Voraussetzung für den möglichst authentischen Flammkuchengenuss ist der besonders leichte und sehr dünne Boden aus Mehl, Wasser, Öl und einer Prise Speisesalz. Damit der Boden bei aller Feinheit auch die richtige Stabilität für das Topping mitbringt, ist Erfahrung beim richtigen Zusammenspiel mit dem extra sämigen Geschmacks-träger notwendig: Dank der exakten Dosierung und Portionierung der fein komponierten Crèmeschicht backt ein Boden mit „Gusto“ garantiert „kross-artig“ auf und bietet – wenn Eigenbelegung gewünscht ist – die ideale Grundlage für nahezu grenzenlose Belagskreationen.

Gibt es – ergänzend zum Geschmack – weitere Erkennungsmerkmale?

Fertig gebacken, wird ein authentischer „Elsässer Flammkuchen“ idealerweise auf einem zünftigen Holzbrett serviert. Beim Schneiden mit dem Rollmesser hört man das zarte Knacken und Knuspern des hauchfeinen Bodens. Es liefert die akustische Begleitung und zeigt an, dass alles perfekt gelungen ist. Für Gastronomen, die bei ihren Gästen mit einem besonders markanten Handmade-Look punkten möchten, bietet sich beispielsweise die Premiumlinie „Artisanale“ in TK-Qualität an. Sichtbare Markenzeichen sind der unregelmäßig verlaufende Rand sowie die ausgewählten Frischezutaten für den Belag. Fertig gebacken, verleihen sie den „Artisanale“ einen unverwechselbaren Charakter. Die Geschmacksvarianten reichen von herzhaft-kräftig beim „Gratinée“ mit würzigem Speck, Emmentaler & Zwiebeln über den „Trois Fromages“ mit Reblochon, Brie und Bleu bis hin zum dezent fruchtig-süßen Dessert-Klassiker mit „Apfelscheiben & Zimt-Zucker“.

Ihr USP ist Ihr spezielles Herstellungs- und Pressverfahren: Was macht es aus?

Bei Gusto Palatino dreht sich alles um den perfekten Flammkuchen. Auf dieses Ziel haben wir - angefangen beim Vertragsanbau für unser Weizenmehl bis hin zur extrem schnellen und sicheren, weil vollautomatisierten Verpackungslogistik - das komplette Herstellungsverfahren ausgerichtet. Wer sich mit „Original Elsässer Flammkuchen“ und dem von Gusto Palatino eigens entwickelten Herstellungsverfahren beschäftigt, erkennt: Erst unser hochtechnologisiertes Herstellungsverfahren liefert optimale Premium-Flammkuchenböden, die deswegen auch - in puncto Qualität und Struktur - weltweit einmalig sind. Eine kontinuierliche Produkt(weiter)entwicklung und die Kombination aus natürlich wertvollen und hochwertigen Zutaten von persönlich bekannten Zulieferpartnern mit unserer „Clean-Label-Philosophie“ bei der Teigherstellung machen uns zum Trendsetter und Qualitätsführer.

Sie versprechen auf der einen Seite Produkte wie handgemacht, setzen auf der anderen Seite auf die Vorteile einer hochtechnologisierten Produktion. Wie vertragen sich diese beiden Pole?

Gusto Palatino hat das traditionelle Backen von Hand perfektioniert und den original „Elsässer Flammkuchen“ fit für die Anforderungen der modernen Gastronomie gemacht. Anbau und Herstellung unserer Mehle oder der Crème erfolgen nach unseren Vorgaben und unterstreichen weiterhin den Handmade-Charakter. Als IFS-zertifiziertes Unternehmen sind für uns technische Innovationen und eine bestmögliche Prozessautomatisierung einerseits sowie exzellente Produktqualität und handwerkliches Können andererseits zwei Seiten der selben Medaille. Wir gewährleisten so eine gleichbleibend hohe Qualität. Schließlich erwarten Kunden zurecht, dass wir neueste ernährungswissenschaftliche Standards bei der Produktentwicklung und Herstellung nutzen.

Free from ist ein immer stärker Fahrt aufnehmendes Thema im Lebensmittelmarkt. Inwiefern kann Gusto Palatino von diesem Trend profitieren?

Bewusste Ernährung wird in unserer Gesellschaft aktuell neu definiert. Glaubt man Markt- und Trendforschern, werden Schlagworte wie „Superfood“ oder „Healthy eating“ unser Ess- und Konsumverhalten im kommenden Jahrzehnt noch viel nachhaltiger beeinflussen. Nehmen Sie zum Beispiel die wachsende Gruppe der nahrungssensitiven Menschen. Gästegruppen, die auf bestimmte Zutaten bewusst verzichten wollen oder es aus gesundheitlichen Gründen zwingend müssen, nehmen seit Jahren zu. „Free from“ ist hier ein Lösungsansatz für die Gastronomie, der ideal zur „Clean-Label-Philosophie“ von

Gusto Palatino passt: Alle Premium-Flammkuchen-Böden von Gusto werden ausschließlich aus Mehl, Wasser, Öl und Speisesalz hergestellt. Alternativ zur klassischen Variante mit Weizenmehl bieten wir unsere Premiumböden auch als „Dinkel“ mit 100 Prozent Dinkelmehl gebäcken sowie als „Braucher“ mit einer Melange aus Weizen-, Roggen- sowie Gerstenmalz-Mehl an. Damit sind sie als gute Grundlage also grundsätzlich hefe-, ei- und laktosefrei. Beim individuellen Belag gibt es keine Grenzen: Ob vegan, vegetarisch oder vollwertig - alles ist mit wenig Aufwand möglich. Natürlich liefern wir unsere Premium-Flammkuchenspezialitäten auch in Bio-Qualität.



Das „kross-artige“ Erfolgsrezept für die filigrane Teigstruktur der „Artisanale Premium-Flammkuchenböden“ - hier die Sorte „Trois Fromages“ - wurde von Gusto Palatino noch weiter verfeinert.

Sie bieten im TK-Bereich sowohl Flammkuchenböden als auch komplett belegte Flammkuchen an. Geht der Trend eher zu den arbeitserleichternden Produkten oder wollen sich die Gastronomen lieber selber austoben?

Das ist eine gute Frage, die sich so pauschal nicht umfassend beantworten lässt. Hier wäre jetzt unsere individuelle Beratung gefragt. Schließlich bringen Bistros, Landgasthöfe sowie Caterer oder Großküchen ganz unterschiedliche Voraussetzungen mit. Je nach Ausrichtung und Zielsetzung des jeweiligen Gastronomen lassen sich mit unseren vielfältigen Flammkuchen-Spezialitäten ganz unterschiedliche Akzente setzen. So lässt sich die handgemachte Belegung mit eigenen saison-



Gusto Palatino hat das traditionelle Backen von Hand perfektioniert - beispielsweise erfolgen der Anbau und die Herstellung der Mehle oder der Crème nach speziellen Vorgaben und unterstreichen den Handmade-Charakter.

nalen Rezeptideen und Produkten aus der Region auch hervorragend als Alleinstellungsmerkmal und Wettbewerbsvorteil nutzen. Idealerweise erziele ich dann im Rahmen einer Mischkalkulation im Vergleich zu einem fertig belegten Flammkuchen-Snack auf der kleinen Karte eine andere Wertschöpfung.

Können Sie das Verhältnis in Zahlen ausdrücken?

Aktuell decken Premium-Flammkuchenböden rund 80 Prozent der Produktionskapazität von Gusto Palatino ab. Tendenz leicht steigend. Grundsätzlich gilt, dass sich alle Flammkuchen-Spezialitäten von Gusto Palatino sehr einfach mit der passenden Backtechnik zubereiten lassen. Egal, ob ich fertig belegte Premium-Flammkuchen einsetze oder die Premiumböden mit eigenen Zutaten frisch belege: Beides hat den großen Vorteil, dass ich in Zeiten akuten Personalmangels keinen gelernten Koch für die Zubereitung benötige.

Welcher Belag, welcher Boden und welche Bodenform werden am stärksten nachgefragt?

Bei den fertig belegten Premium-Flammkuchen in TK-Qualität ist unser „Klassiker“ mit Speck und Zwiebel der Bestseller. Im Bodenbereich wird der Premium-Flamm-

kuchenboden „oval“ europaweit am meisten nachgefragt. Das aktuelle Produktsortiment von Gusto Palatino umfasst zwölf unterschiedliche „Grundformen“, dazu kommen unterschiedliche Größen: Die Bandbreite reicht dabei von klein mit circa 15 cm Durchmesser bis zur traditionell „ovalen beziehungsweise eckigen“ Form in der Größe 28 x 38 cm. Auf Wunsch produziert Gusto Palatino individuelle Größen und Geschmacksrichtungen nach speziellen Kundenvorgaben. Je nach Einsatzzweck und Land bieten wir - bei gleicher Größe - auch unterschiedliche Bodengrammaturen, Belagsbilder und Verpackungseinheiten an. Hier unterschieden sich die länderspezifischen Vorlieben in Deutschland, Frankreich und der Schweiz teilweise deutlich in kleinen, aber feinen Details.

Neben herzhaften haben Sie auch süße Flammkuchen-Varianten im Sortiment. Wie werden sie angenommen?

Unsere süße Versuchung kommt wahlweise mit Apfelstückchen oder Apfelringen und Zimt auf den Tisch. Ein „Apfel-Zimt“ ist im Elsass ein Klassiker, der gerne zum Abschluss als „letzte Runde in der Runde“ mit einem Kaffee oder Eau de vie genossen wird. Süße Premium-Flammkuchen runden bei Gusto Palatino die Angebots-



Für uns sind technische Innovationen und eine bestmögliche Prozessautomatisierung sowie exzellente Produktqualität und handwerkliches Können zwei Seiten der selben Medaille.“



Grundlegend für den Backerfolg: Traditionell wird ein authentischer „Elsässer Flammkuchenboden“ aus Mehl, Wasser, Öl und etwas Speisesalz bereitet.

palette ab. Im Vergleich zu den herzhaft belegten Varianten bilden sie eine interessante Nische, die von Gastronomen immer wieder gerne neu entdeckt wird.

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten ist ein wichtiges Anliegen der Bundesregierung. Inwieweit arbeitet Gusto Palatino an der Optimierung seiner Rezepturen?

Wir unterstützen die Initiative der Bundesregierung. Was die Umsetzung zentraler Vorgaben angeht, ha-

ben wir hier vorab reagiert. Im Zuge unserer stetigen Produkt(weiter)entwicklung wurde – beispielsweise bei den fertig belegten Premium-Flammkuchen – bereits vor etwa fünf Jahren eine schrittweise Reduktion des Salz- und Fettgehalts vorgenommen.

Sie treten Ihren Kunden aus der Gastronomie als Komplettdienstleister gegenüber, der auch Zubehör wie Flammkuchen-Öfen und Produktschulungen im Portfolio hat. Wie ist die Resonanz auf diesen Service? →

📌 Produkttransparenz: Clean Label, IFS-Zertifizierung, EU-Bio-Standard

Als IFS- sowie nach EU-Bio-Standard zertifiziertes Unternehmen nennt Gusto Palatino höchste Qualität und einzigartigen Geschmack als sein oberstes Credo: Alle Premium-Flammkuchen-Böden werden nach Unternehmensangaben ausschließlich aus Mehl, Wasser, Öl und Speisesalz hergestellt. Zur „Clean-Label-Philosophie“ zählt es deswegen – auch bei den fertig belegten Premium-Flammkuchen in TK-Qualität – möglichst umfassend auf deklarierungspflichtige Zusatzstoffe bei

den Belagszutaten zu verzichten. Da Nachhaltigkeit und „Zero Waste-Konzepte“ ebenfalls im Trend liegen, bietet die Premiumlinie „Artisanale“ – bei nochmals verfeinerter Qualität von Zutaten und Geschmack – gleichzeitig eine verbesserte Kalkulationsgrundlage: Im Vergleich zur Eigenbelegung werden kostbare Zeit- und Personalressourcen in der Küche optimiert, so Gusto Palatino. Zusätzlich lassen sich überschüssige Zutaten gezielt vermeiden.

Den „Artisanale“ gibt es auch in einer süßen Variante: Der Dessert-Klassiker mit „Apfelscheiben & Zimt-Zucker“ bietet sich beispielsweise auch als ideale Alternative zu Kuchen an.



Unsere Kunden erwarten von Gusto Palatino – ergänzend zu den Premium-Flammkuchen-Spezialitäten – Rundum-Service und -beratung. Dazu zählt dann auch das passende Zubehör – angefangen von gebrandeten Brettern bis hin zur passenden Ofenauswahl. Die kontinuierlich steigende Nachfrage nach Produktschulungen in unserem „Competence Center“ veranschaulicht diese dynamische Entwicklung beispielhaft.

In der Gastronomie wird es immer wichtiger, eine Story um ein Produkt zu kreieren. Welche Geschichte erzählt Gusto Palatino seinen Kunden?

Um beim wöchentlichen Brotbacken die richtige Ofentemperatur zu finden, entwickelten die Bauern im Elsass eine eigene Methode. Sie rollten ein dünnes Stück Teig aus, das mit Rahm bestrichen wurde. Der Ofen war heiß genug, wenn der „Rahmkuchen“ innerhalb von 2–3 Minuten fertig war. Da diese Zwischenmahlzeit meist direkt verzehrt wurde, gab man im Lauf der Zeit Speck und Zwiebeln dazu. Der typische Elsässer Flammkuchen war geboren. Heute können Gastronomen bei Gusto Palatino einfach zugreifen und ihren Gästen ganz natürlich und leicht französische Lebensart servieren. Ein Flammkuchen wird im Elsass, wo er „Tarte Flambée“ heißt, traditionell in geselliger Runde mit der Hand genossen. Dieser weit über 100 Jahre alte Elsässer Brauch macht den authentischen Genuss auch heute noch zu einem besonderen Erlebnis, der uns beim Storytelling hilft, Brücken zu schlagen.

Sie haben auf der Internorga 2019 ihre Premium-Linie „Artisanale“ vorgestellt. Was erwartet die Besucher in diesem Jahr auf dem Stand von Gusto Palatino?

Natürlich werden wir die Spannung für Sie und die zahlreichen Fachbesucher noch etwas weiter hochhalten. Ich kann heute schon verraten, dass wir wortwörtlich Appetit auf mehr Premium-Flammkuchen-Kreationen aus der internationalen Genusswelt von Gusto Palatino machen werden.

th



Die schrittweise Kapazitätserweiterung bei Gusto Palatino steht im Einklang mit unserer Internationalisierungsstrategie.“

📍 Gusto Palatino

Gusto Palatino GmbH & Co. KG
Alte Bundesstraße 19
76846 Hauenstein
www.gusto-palatino.de

Geschäftsführung: Michaela Paulsen,
Frank Wambsgans

Gründung: 2006

Produktionskapazität pro Woche:
bis zu 1 Millionen Premium-Flammkuchen
und Premium-Flammkuchenböden

Produktionsstandorte: 2 Produktionsstätten
am Unternehmenssitz Hauenstein

Marken: Gusto Palatino, Private Label

Zielgruppen: Kunden aus den Bereichen internationaler Foodservice und Systemgastronomie