

Dittmann liefert Feinkost aus Diez in alle Welt

Wirtschaft Firma will Standort weiter ausbauen – Logistikzentrum ist Dreh- und Angelpunkt des Unternehmens

Von unserem Redaktionsleiter Hans Georg Egenolf

■ **Diez.** Im Logistikzentrum der Firma Feinkost Dittmann herrscht in den Tagen vor Ostern Hochbetrieb. Gabelstapler surren zwischen den bis zu 19 Meter hohen Hochregalen hin und her, hieven pausenlos Europaletten hinauf oder hinab, pendeln permanent zwischen Warenannahme und Verladestation. Das 1998 errichtete Diezer Logistikzentrum der Taunussteiner Traditionsfirma Dittmann ist zum Dreh- und Angelpunkt des Unternehmens geworden. Von dort aus liefert Dittmann seine mittlerweile mehr als 500 Feinkostartikel in 28 verschiedene Länder weltweit – auch in Saudi-Arabien, Dubai oder den Vereinigten Arabischen Emiraten weiß man die Spezialitäten aus dem Hause Dittmann zu schätzen. Zurzeit ist das Unternehmen dabei, den amerikanischen Markt zu erobern. Der Exportanteil liegt laut Pressesprecher Martin Schmidlin bei 10 bis 15 Prozent. Der Umsatz des Unternehmens betrug im vergangenen Geschäftsjahr mehr als 155 Millionen Euro. Zum Vergleich: Als Bankkaufmann Günter Reichold die Firma 1996 übernahm, setzte das Unternehmen jährlich 1,8 Millionen Mark um.

Heute gilt Feinkost Dittmann als deutscher Marktführer bei Oliven, Antipasti, Knoblauch und Sardellenspezialitäten. In die Fußstapfen Günter Reicholds sind seit dem Jahr 2000 dessen Söhne Timm und Thorsten getreten, die als Mitgesellschafter und Geschäftsführer für Vertrieb und Marketing so-

wie für Produktion und Einkauf verantwortlich sind. Neben dem Standort Taunusstein produziert Dittmann in Griechenland, Spanien und in der Türkei und beschäftigt damit rund 700 Mitarbeiter. In Diez stehen 100 Menschen in Lohn und Brot, hinzu kommen etwa 30 Außendienstmitarbeiter, die bundesweit im Einsatz sind, aber dem Standort Diez zugeordnet werden.

Timm Reichold ist ein vielbeschäftigter Mann. Zwischen zwei Terminen lobt er im Gespräch mit unserer Zeitung den Standort Diez über den grünen Klee. Mit Diez sei er sehr zufrieden, die Zusammenarbeit mit der Stadt und der Verwaltung sei völlig unproblematisch. Die Belegschaft, die sich mittlerweile zu 90 Prozent aus

„Es gibt eine Renaissance deutscher Urprodukte.“

Timm Reichold, Geschäftsführer von Feinkost-Dittmann

Mitarbeitern aus der Diezer Region rekrutiert, sei äußerst fleißig, erzählt Reichold und bietet nebenbei das neueste Produkt aus dem Hause Dittmann zur Verkostung an: Etwa in zwei Monaten wird das Unternehmen deutschen Spargel im Glas auf den Markt bringen. Die Stangen tragen das ausgeprägte Spargelaroma und kommen knackig daher. Reichold sieht eine „Renaissance deutscher Urprodukte“, die – wie im Fall des Spargels – ihren Preis haben werden, für den der Unternehmer aber einen Markt sieht.

Der umtriebige Geschäftsmann, der nach Angaben seiner Mitarbeiter „immer unter Strom steht“, weiß: „Man muss im Markt drin und immer unterwegs sein, um rechtzeitig zu sehen, wo Lücken sind.“ Als Vorteil empfindet Reichold in diesem Zusammenhang die Struktur als Familienunternehmen. „Die Wege sind kurz, Entscheidungen schnell getroffen“, schätzt der Vertriebsstrategie und schnörkellose Kommunikation und unkonventionelle Betriebsabläufe.

Den Mitarbeitern scheint diese Unternehmenskultur zu gefallen. Die Fluktuation ist äußerst gering, die meisten Mitarbeiter sind seit vielen Jahren bei uns, berichtet Betriebsleiter Wolfgang Heck bei einer Führung durch das



Dieses 19 Meter hohe Hochregallager steht im Logistikzentrum der Firma Dittmann in Diez (Foto oben). Die Produkte, die von dort aus in alle Welt vertrieben werden, entstehen unter anderem am Stammort des Unternehmens in Taunusstein. Neueste „Erfindung“, die aber erst in etwa zwei Monaten auf den Markt kommt, ist deutscher Spargel im Glas. Geschäftsführer Timm Reichold glaubt an eine „Renaissance deutscher Urprodukte“.

Fotos: Hans Georg Egenolf (2)

10 000 Quadratmeter große Lager, in dem täglich bis zu 15 Lkw mit den Produkten des Feinkostspezialisten beladen werden. Genauso viele Lastwagen liefern täglich frische Ware an. Bis zu 800 Aufträge pro Tag sind zu bearbeiten, 700 bis 800 Paletten täglich zu bewegen und 800 Tonnen Waren auszuliefern. Da muss ein Rädchen ins andere greifen, die Betriebsabläufe werden ständig optimiert. Mittelfristig sind in Diez auch erhebliche Investitionen zur Erweiterung des Logistikzentrums vorgesehen. Nachdem Dittmann zuletzt am Standort Taunusstein viel Geld in die Hand genommen hat,

wird es bis zur Umsetzung dieser Pläne nach Einschätzung Reicholds noch zwei oder drei Jahre dauern. Erste Sondierungsgespräche mit der Verwaltung hat das

Ursprünge und Entwicklung

Am 1. Juli 1901 legte Carl Dittmann in Wiesbaden den Grundstein für das Unternehmen Feinkost Dittmann. Im Jahr 1930 wurde Leo Halbleib Teilhaber und übernahm 1952 die Geschäfte. Im Jahr 1965

trat Günter Reichold in das Unternehmen ein. Damals war Dittmann auf zwei Produkte spezialisiert: feine Sardellen-Spezialitäten und Kapern; der Umsatz betrug seinerzeit 1,8 Millionen Mark.

1971 wurde Günter Reichold Inhaber der Firma. Zu dieser Zeit begann der Aufstieg des Unternehmens, als Reichold, passionierter Spanien-Urlauber, mit seinem Privatauto ein Fass Oliven aus Spanien

Unternehmen bereits gesucht. Flächen für die Erweiterungen befinden sich im Besitz der Firma – dazu zählen auch Halle und Gelände der ehemaligen Diskothek

Easy. Reichold geht von einer Investition in einer Größenordnung von 8 bis 10 Millionen Euro aus, etwa 20 zusätzliche Arbeitsplätze werden voraussichtlich entstehen.

nach Deutschland brachte und hier mit Erfolg weiterverkaufte. Mit einem feinen Gespür für den Markt und der notwendigen Risikobereitschaft baute Reichold die Produktpalette immer weiter aus.