



PRESSEMITTEILUNG

Spreewaldhof Golßen gewinnt Auszeichnung „HIT 2020“

Golßen, 22. Juni 2020. Der Spreewaldhof Golßen erhält für die neuen Antipasti-Produkte die Auszeichnung HIT 2020 des Branchenmagazins Lebensmittel Praxis. Die innovativen Produkte aus dem Kühlregal überzeugten 850 Entscheider im Lebensmittelhandel und belegten Platz 2 in der Kategorie „Obst & Gemüse“.

Top-Platzierung für Antipasti vom Spreewaldhof bei HIT 2020

Die im Oktober 2019 erstmal vorgestellten Antipasti-Produkte der Marke Spreewaldhof belegten in der Kategorie „Obst & Gemüse“ Platz zwei und wurden so zum „HIT 2020“.

Seit über 30 Jahren befragt die Zeitschrift Lebensmittel Praxis die Entscheider im deutschen Lebensmittelhandel nach den erfolgreichsten Neueinführungen der letzten 12 Monate. In diesem Jahr stimmten 850 Entscheider über 573 Produkte aus 38 Warengruppen ab und wählten jeweils die Top 3 innovativsten Produkte.

„Wir freuen uns sehr, dass unsere Antipasti-Produkte unter den TOP3 der Warengruppe Obst & Gemüse sind. Als Familienunternehmen arbeiten wir seit 130 Jahren mit viel Leidenschaft in der dritten Generation für qualitativ hochwertige Produkte und kreieren immer wieder innovative Neuheiten mit Zeitgeist für unsere Kunden. Wir sind stolz auf die Auszeichnung ‚HIT Neue Produkte 2020‘,“ erklärt Patrick Liermann, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb des Spreewaldhofs.

Antipasti vom Spreewaldhof überzeugen mit viel Biss und Geschmack

Mit der Produktfamilie Antipasti präsentiert sich die Marke Spreewaldhof mit drei Artikeln erstmals in dieses Produktsegment und verbindet mediterrane Delikatessen (Kapernäpfel, Paprika, Artischocken, Peperoni oder Oliven) mit knackigen Gurken. Die drei Antipasti-Produkte sind: Würzige Cornichons mit Kapernäpfeln, Würzige Cornichons mit Antipasti (Oliven, Artischocke, ...) und Knoblauchgurken mit Peperoni.

Der würzig-salzige Geschmack überrascht, denn zusammen mit dem Antipasti-Gemüse und den Antipasti-Gewürzen entfaltet die Produktlinie völlig neue Geschmacksnoten. Die Antipasti vom Spreewaldhof sind nicht ölig und schwer, sondern leicht und frisch. Die drei Antipasti-Produkte werden im Kühlregal des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) vertrieben und vereinen das Beste aus der Frische und der Kunst des Einmachens.

„Wir freuen uns, dass unsere Antipasti bei den befragten Entscheidern im Lebensmitteleinzelhandel so gut ankommen, denn der Weg in die Kühltheken des Handels ist für neue Produkte nicht immer einfach. Wir stehen noch am Anfang unserer Distribution der Antipasti, doch bald werden die Produkte häufiger in der Kühltheke zu finden sein“, erklärt Patrick Liermann.

Spreewaldhof: Regionale Qualität und Frische für ganz Deutschland

Der Spreewaldhof steht für leckeres und mit viel Erfahrung eingemachtes Obst und Gemüse. Die gesamte Produktpalette des Spreewaldhofes umfasst neben den Produktfamilien Antipasti oder Bissfrisch aus dem Kühlregal auch 21 Obstkonserven, 30 Gurkenkonserven, 12



Gemüsekonserven, 6 Beutel Kohl und Kraut, 11 Fitini-Produkte und 5 verschiedene Pflino. Hinzu kommen weitere Produkte für Großverbraucher. Das Obst und Gemüse wird u. a. von Vertragslandwirten angebaut, geerntet und nach traditionellen Rezepten verarbeitet. Dabei setzt das Unternehmen aus Golßen gezielt auf die Kunst des Einmachens – basierend auf den Erfahrungen und dem handwerklichen Können, das sich die Familie mit den Mitarbeitern über Jahrzehnte erarbeitet hat. Diese Liebe zur Tradition sowie zur Region, zum Lebensmittel und den eigenen Rezepten schmeckt man in jedem Produkt.

Der Spreewaldhof als Arbeitgeber in der Region: Helfer gesucht!

Der Spreewaldhof beschäftigt in Deutschland 200 Festangestellte und rund 250 Saisonkräfte für die erntefrische Verarbeitung. Derzeit werden dringend Ernte- und Produktionshelfer*innen gesucht, aber auch qualifizierte Kräfte. Egal ob Mechatroniker oder gelernter Koch – die vielstufige Produktionskette beim Spreewaldhof bietet viele Möglichkeiten Teil des Teams zu werden. Anfragen und Bewerbungen können an karriere@spreewaldhof.de geschickt werden. Wer längerfristig Lust hat zur Spreewaldhof Familie zu gehören, der hat gute Chancen auf eine Festanstellung. Wenn zukünftig eines der Produkte vom Spreewaldhof ausgezeichnet wird, kann man dann stolz verkünden: Ich habe daran mitgearbeitet!

Über den Spreewaldhof Golßen

Das vor fast 130 Jahren gegründete Familienunternehmen wird in dritter Generation von den Geschwistern Karin Seidel und Konrad Linkenheil geführt. 1991 übernahmen beide den Spreewaldhof (Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH), der seit nunmehr über 70 Jahren Obst- und Gemüsekonserven herstellt. 200 festangestellte und bis zu 250 saisonale Arbeitskräfte sind im Unternehmen beschäftigt. Über 25 unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten werden jährlich vom Spreewaldhof zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet. Die Produktpalette umfasst 210 Artikel inkl. Handelsmarken, verkauft in über 30 Ländern. Im Geschäftsjahr 2019/2020 wurde ein Umsatz von 115 Mio. Euro erwirtschaftet. In Ostdeutschland ist der Spreewaldhof mit dem Gurkensortiment unbestrittene Nummer 1, bundesweit behauptet er Platz 3 (Quelle: IRI, 03/2020). In der Kategorie Obst nimmt das Unternehmen Platz 2 ein (Quelle: IRI, 12/2019). Die Stärkung der Region liegt der Familie am Herzen und ist fester Bestandteil der Unternehmenskultur. Bedeutendes Ergebnis des Engagements ist die seit 1999 geschützte geografische Angabe „Spreewälder Gurken“.

Weitere Informationen:

<https://www.spreewaldhof.de>

[Facebook](#) | [LinkedIn](#) | [XING](#) | [Instagram](#)

Pressekontakt:

Annett Oeding | Strategie und Kommunikation

T.: +49-(0)40-334 424 56 / M.: +49-(0)172-327 94 38 / E-Mail: a.oeding@aosk.de

Patrick Liermann – Spreewaldhof, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb

E-Mail: presse@spreewaldhof.de