

## **Schwarzwaldmilch startet Vertriebskooperation mit der Schwarzwälder Eismanufaktur**

### **Partnerschaft zur Forcierung der Marke HofEis im Lebensmitteleinzelhandel**

**Freiburg, den 18. Mai 2020.** Ab dem 15. Juni 2020 übernimmt Schwarzwaldmilch im Rahmen einer Vertriebskooperation für die Schwarzwälder Eismanufaktur die Außendiensttätigkeit im Lebensmittelhandel. Die Betreuung auf Zentralkundenebene verbleibt bei der Schwarzwälder Eismanufaktur. „HofEis ist geschmacklich überzeugend, qualitativ hochwertig und enthält unsere Weidemilch sowie – in der, ab Juni verfügbaren Bioland-zertifizierten HofEis-Linie – unsere Bio Milch. Darüber hinaus steht die Marke für regionale Wertschöpfung. Dieses Gesamtpaket passt optimal zu Schwarzwaldmilch und wir freuen uns daher besonders, dass wir die Außendiensttätigkeit der Schwarzwälder Eismanufaktur übernehmen können“, so Jens Müller, Vertriebsleiter der Schwarzwaldmilch. Mit der Marke HofEis schließt sich ein weiterer vertrieblicher Kooperationspartner der Schwarzwaldmilch an.

### **Vertriebsdienstleistung für regionale Unternehmen**

Die seit 90 Jahren fest in der Region etablierte Molkerei Schwarzwaldmilch bietet regionalen Lebensmittelherstellern Dienstleistungen im Vertrieb an, um die Distribution ihrer Produkte im Lebensmitteleinzelhandel deutlich auszubauen. Neu im Kooperationssortiment des Schwarzwaldmilch Außendienstes sind die bereits bekannten Sorten der Marke HofEis sowie die Bio-Produkte, die im Juni erstmals in die Kühltruhen kommen. Ziel der Partnerschaft ist der Ausbau der Präsenz im Lebensmitteleinzelhandel. „Die Kooperation mit der Firma Schwarzwaldmilch ermöglicht uns, unser Vertriebsgebiet deutlich zu vergrößern. Für uns als junges Unternehmen ist die Zusammenarbeit mit einem starken Partner der richtige Schritt, um den Markt auch außerhalb unserer Heimat nachhaltig zu erobern“, erklärt Tamara Ierasts, Geschäftsleiterin der Schwarzwälder Eismanufaktur GmbH.

### **Zwei starke Marken mit derselben Heimat**

Die Marke HofEis wurde 2013 auf dem Mundenhof in Freiburg gegründet. Matthias Rothacher, Gastronomiebetreiber auf dem Mundenhof und Gründer sowie Inhaber der Schwarzwälder Eismanufaktur, wollte damals sein regionales Angebot um ein besonderes Eis mit natürlichen Zutaten

ergänzen. Seitdem steigt die Nachfrage Jahr für Jahr kontinuierlich an. Schwarzwaldmilch ist bereits von Beginn an wichtiger Bestandteil der Erfolgsstory: Die Schwarzwälder Eismanufaktur verwendet für ihr HofEis ausschließlich die, nach den strengen Weidemilchprinzipien hergestellte Weidemilch, Sahne und Joghurt sowie für die neue Bio-Linie ausschließlich die Bioland-zertifizierten Produkte der Firma Schwarzwaldmilch. „Wir haben uns Regionalität und die Heimat Schwarzwald auf die Fahnen geschrieben, da ist es für uns selbstverständlich, dass auch die Hauptzutaten Milch, Sahne und Joghurt zu 100 Prozent von hier sein müssen. Diese Überzeugung und Transparenz wissen unsere Kunden zu schätzen“, so Rothacher.

#### **Bildmaterial:**



*Matthias Rothacher, Tamara Ierasts und Jens Müller freuen sich auf die Vertriebskooperation*

[www.schwarzwaldmilch.de](http://www.schwarzwaldmilch.de)

<https://www.facebook.com/schwarzwaldmilch>

<https://www.instagram.com/schwarzwaldmilch>

[www.hofeis.de](http://www.hofeis.de)

<https://www.facebook.com/hofeis.de>

[https://www.instagram.com/hof\\_eis](https://www.instagram.com/hof_eis)

### **Pressekontakt**

Moritz Collmar

Leitung Unternehmenskommunikation

Tel.: +49 (0)761 – 47 88 267

Mail: [moritz.collmar@schwarzwaldmilch.de](mailto:moritz.collmar@schwarzwaldmilch.de)

### **Über Schwarzwaldmilch**



Die Schwarzwaldmilch-Gruppe mit genossenschaftlicher Trägerschaft gehört landesweit zu den führenden Molkereien. Seit 90 Jahren liefern die Bauern der Region ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Die rund 1.000 zumeist kleinen, familiengeführten Höfe, sorgen mit ihren durchschnittlich 43 Milchkühen für die herausragende Qualität der Milchprodukte. Das Bioland-zertifizierte Portfolio des Unternehmens reicht von Milch (frisch und haltbar) über Joghurts, Butter und Sauermilchprodukte bis hin zu lactosefreien Produkten. Über 430 Mitarbeiter sind in Freiburg und Offenburg beschäftigt.

### **Über die Schwarzwälder Eismanufaktur**



Die Schwarzwälder Eismanufaktur stellt hochwertiges Qualitätseis aus regionalen Zutaten nach handwerklicher Tradition her. Das Flaggschiff des jungen Unternehmens aus Schallstadt ist die Marke HofEis. HofEis steht für natürliche Zutaten und unverfälschten Eisgenuss. Frische Schwarzwälder Weidemilch mit 3,8 Prozent Fettgehalt macht HofEis besonders cremig. Die Sorbets aus ausgewählten Früchten sind laktosefrei, glutenfrei und vegan. Für das Bioland-zertifizierte HofEis Sortiment, das im Juni 2020 auf den Markt kommt, verwendet das Unternehmen die Bioland-zertifizierten Produkte von Schwarzwaldmilch. Inhaber der 2018 gegründeten Schwarzwälder Eismanufaktur sind Jeanine und Matthias Rothacher. Geschäftsleiterin ist seit Januar 2020 Tamara Ierasts.