

Aus der Region für die Region

Schwarzwaldmilch übernimmt Außendiensttätigkeit von Hofeis

Freiburg, den 09. Juli 2018. Ab sofort übernimmt Schwarzwaldmilch im Rahmen einer Vertriebskooperation die regionale Außendiensttätigkeit der Marke Hofeis auf der Ebene der Marktbetreuung des Lebensmittelhandels. Die Kunden- bzw. Key-Accountbetreuung auf Zentralkundenebene verbleibt bei Hofeis. „Die regionale Marke Hofeis ist qualitativ und geschmacklich sehr überzeugend, enthält unsere Schwarzwälder Weidemilch und passt damit optimal zu uns. Wir freuen uns auf den Distributionsausbau der sehr gefragten Hofeisprodukte in der Region“, so Christoph van Genabith, Vertriebsleiter der Schwarzwaldmilch. Mit der Firma Hofeis startet der erste vertriebliche Dienstleistungsvertrag von Schwarzwaldmilch. Weitere Vertriebs-Kooperationen in der Region sind bereits in Planung.

Regionaler Distributionsausbau

Die seit fast 90 Jahren fest in der Region etablierte Marke Schwarzwaldmilch bietet Hofeis eine langjährige Expertise und sorgt nun für den sukzessiven Distributionsausbau des gefragten Hofeissortiments im Lebensmitteleinzelhandel. „Unser Hofeis konnten wir seit letztem Jahr bereits in einigen regionalen Märkten testen. Mit dem erfahrenen und regional stark aufgestellten Außendienst der Firma Schwarzwaldmilch können wir unser Sortiment nun nach und nach ausbauen“, erklärt Matthias Rothacher, Geschäftsführer der Hofeis GmbH.

Zwei Marken mit gleichen Wurzeln

Die Marke Hofeis wurde im Jahr 2013 auf dem Mundenhof in Freiburg gegründet. Matthias Rothacher, Gastronomiebetreiber auf dem Mundenhof, wollte damals sein regionales Angebot um ein besonderes, regionales Eis ergänzen. Seitdem steigt die Nachfrage von Jahr zu Jahr dank seiner Ausweitung mit Eiswagen und Eistruhen in Bäckereien und im Handel rasant an. Eine Verbindung der Unternehmen Schwarzwaldmilch und Hofeis besteht bereits

seit Beginn an: Hofeis verwendet ausschließlich die regionale Weidemilch, Sahne und Joghurt der Firma Schwarzwaldmilch. „Für uns ist es wichtig, dass unser Regionalkonzept überzeugend, ehrlich und transparent ist. Wer sich als Eishersteller regional auf die Fahne schreibt, muss auch bei den Hauptzutaten Milch, Sahne und Joghurt beginnen. Wir stellen fest, dass dies unsere Kunden sehr zu schätzen wissen“, erklärt Rothacher. Die enthaltene Schwarzwälder Weidemilch basiert auf den strengen Weidemilchprinzipien. Nach diesen müssen die Kühe innerhalb der Vegetationsperiode von April bis Oktober täglich mindestens 8 Stunden auf die Weide an mindestens 150 Tagen im Jahr, wenn es das Wetter zulässt. Auch der Platz wird vorgeschrieben: So sind mindestens 1.500 m² Platz pro Kuh auf der Weide eine wichtige Voraussetzung, damit sie sich artgerecht bewegen können. Sobald die Kühe zugefüttert werden, muss das Futter den ohne Gentechnik-Richtlinien entsprechen.

www.schwarzwaldmilch.de

Facebook/Instagram: Schwarzwaldmilch

Pressekontakt

Caroline von Ehrenstein

Leitung Marketing und Kommunikation

Tel.: +49 (0)761 - 47 88 267

E-Mail: caroline.vonehrenstein@schwarzwaldmilch.de

Über Schwarzwaldmilch

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe mit genossenschaftlicher Trägerschaft gehört landesweit zu den führenden Molkereien. Bereits seit fast 90 Jahren liefern die Bauern der Region ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Die über 1.000 zumeist kleinen, familiengeführten Höfe, sorgen mit ihren durchschnittlich 37 Milchkühen für die herausragende Qualität der Milchprodukte. Das Portfolio des Unternehmens reicht von Frischmilch über Joghurt, Brotaufstrich und Sauer Milchprodukte bis hin zu Bioland zertifizierten und lactosefreien Produkten. Rund 380 Mitarbeiter sind in Freiburg und Offenburg beschäftigt.