

Geretsrieder Pizza erobert die Schweiz

INTERVIEW Gustavo Gusto-Chef über seine neueste Expansion, Corona und die Zukunft

VON SUSANNE WEIB

Geretsried – „Wir nehmen nur Mozzarella. Alles andere ist Käse.“ Dieser Slogan steht auf den Verpackungen der Tiefkühlpizza, die das Geretsrieder Unternehmen Franco Fresco unter der Marke Gustavo Gusto verkauft. Bislang war der deutsche Text ausreichend. Der Pizzaproduzent belieferte deutsche und österreichische Supermärkte. Seit Kurzem spricht Franco Fresco aber auch französisch: die Tiefkühlpizza gibt es neuerdings in der Schweiz. Diese Expansion ist erst der Anfang, kündigt Geschäftsführer Christoph Schramm im telefonischen Interview mit unserer Zeitung an.

Herr Schramm, jetzt können auch die Schweizer Gustavo Gusto-Tiefkühlpizza kaufen. Wie kam es zu der Expansion?

Wir wollten schon immer auch außerhalb Deutschlands liefern. Die Schweiz war für uns interessant, weil der Markt relativ überschaubar ist. Das kam uns auch deshalb zugute, weil wir in den vergangenen Monaten immer auf unsere Kapazitäten achten mussten. Außerdem gibt es in der Schweiz generell einen sehr hohen Standard bei Lebensmitteln – dazu passt unser Qualitätsanspruch.

Also sind Sie auf die Migros-Kette zugegangen, deren Filialen die Pizza nun verkaufen?

Tatsächlich ist Migros auf uns zugekommen und hat uns angefragt, ob wir für sie White-Label-Pizzen produzieren würden.

Also, dass Gustavo Gusto-Pizza unter einer Migros-Eigenmarke verkauft wird?

Genau. Aber das machen wir nicht, weil uns wichtig ist, unsere Pizza unter unserer eigenen Marke zu verkaufen. Wir konnten die Anfrage



Pizza am laufenden Band: Franco Fresco liefert täglich über 100 000 Tiefkühlpizzen an Supermärkte – in Deutschland, Österreich und neuerdings auch in der Schweiz.

FOTO: SABINE HERMSDORF-HISS



Christoph Schramm
Gründer und Geschäftsführer von Franco Fresco

aber auch guten Gewissens ablehnen, weil wir derzeit ohnehin nicht so viel herstellen können wie eigentlich gefragt wäre.

Und Sie sind sich ja offenbar trotzdem einig geworden.

Ja. Der Wunsch nach einer guten Tiefkühlpizza im Sortiment war wohl größer als der Vorsatz, mit Eigenmarken zu arbeiten.

Sie haben bereits die begrenzten Produktionskapazitäten an der Böhmerwaldstraße erwähnt. Bedeutet das, Sie wollen den

Alles begann mit einem Start-up

Christoph Schramm gründet 2014 das Start-up Franco Fresco an der Spreestraße in Geretsried. Die Idee: Eine Tiefkühlpizza herzustellen, die schmeckt wie in einem guten italienischen Restaurant. Anfangs stellen 15 Mitarbeiter täglich etwa 2000 Stück her. Nach Bistros, Kneipen und Schwimmbäder wird die Gustavo-Gusto-Pizza an südbayerische Filialen der Rewe-Gruppe geliefert. Die Nachfrage steigt rasant. 2018 zieht das Unternehmen um auf

das Gelände der ehemaligen Großmetzgerei Sieber an der Böhmerwaldstraße. Dort arbeiten heute 300 Mitarbeiter. Täglich werden über 100 000 von Hand geformte Pizzen hergestellt. Der Landkreis zeichnete Franco Fresco 2019 mit dem Wirtschaftspreis aus. Mit seinem starken Wachstum schaffte es das Unternehmen zudem jüngst in die Rankings des Magazins Focus-Business und der Financial Times.

Standort ausbauen?

Seit die Financial Times Anfang des Jahres ermittelt hat, dass wir die wachstumsstärkste Foodmarke ganz Europas sind, ist die Nachfrage höher denn je. Wir bekommen Anfragen etwa aus China, Südkorea und Ägypten. Aber auch innerhalb Europas besteht Interesse, in Spanien, Frankreich und den skandinavischen Ländern. Wir versuchen daher, das Maximale aus dem Standort herauszuholen, indem wir umbauen, Maschinen austauschen und die Abläufe anpassen. Es ist auch eine neue Produktionsstätte in Planung. Dazu kann

ich aber noch nichts Konkretes sagen.

Sie wollen aber in Geretsried bleiben?

Ja, das schon. Aber die neue Produktionsstätte wird nicht in Geretsried sein.

An der Böhmerwaldstraße sind inzwischen fast 300 Mitarbeiter beschäftigt, und es gehen täglich mehr als 100 000 Tiefkühlpizzen raus. Ist da überhaupt noch mehr möglich?

Wir können noch ein gutes Stück mehr produzieren, aber wie viel, werden wir erst wissen, wenn es so weit ist.

Ich schätze, wir können nochmals die Hälfte an Pizzen drauflegen.

Haben Sie die Pizza auf den Schweizer Markt angedacht?

Der Karton ist in der Schweiz zweisprachig. Am Produkt haben wir aber nichts geändert. Es würde unserer Philosophie nicht entsprechen, es dem Geschmack eines Landes anzupassen.

Aktuell stehen angesichts der Corona-Pandemie viele Unternehmen vor Problemen. Wie ist die Situation bei Ihnen?

Bei uns ist die Nachfrage aufgrund der Corona-Pandemie gestiegen. Davon konnten wir aber nicht profitieren, weil wir eh schon an der Kapazitätsgrenze produziert haben. Ansonsten haben wir von der Corona-Pandemie glücklicherweise nicht viel mitbekommen. Einige Mitarbeiter sind im Homeoffice. In der Produktion haben wir ohnehin strenge Hygienerichtlinien und arbeiten schon immer mit Handschuhen und Mundschutz. Aber wir achten natürlich darauf, dass die Abstände eingehalten werden und sich die Schichten nicht überschneiden.

Expansion und Auszeichnungen in jüngster Zeit zeigen, dass Sie auf der Erfolgswelle schwimmen. Was wollen Sie als Nächstes erreichen?

Bisher hatten wir aufgrund unseres schnellen Wachstums nicht die Gelegenheit, uns über unsere Strategie Gedanken zu machen. Demnächst wollen wir intern in einem Workshop herausarbeiten, welche Ziele, Werte und Leitbilder wir verfolgen. Ich habe gewisse Vorstellungen, aber natürlich muss das ganze Team mitmachen.

Welche Vorstellungen haben Sie persönlich?

Ich möchte die Firma weiter aufbauen und die Marke weit über die Grenzen hinaus bekannt machen. Irgendwann will ich in den amerikanischen Markt einsteigen.

Es gibt die Sorten Margherita, Prosciutto e Funghi, Salame, Tonno e Cipolla und Spinaci e Ricotta. Vorübergehend gab es auch mal eine Pizza mit Apfel-Zimt sowie Sette Formaggi. Ist geschmacklich was Neues in Planung?

Ja, wir stehen kurz vor der Einführung einer neuen Sorte. Eine sehr beliebte Sorte, mehr kann ich leider noch nicht sagen. Aber sie kommt sehr bald.

STADTJUBILÄUM



Susanne Huber (26)
Friseurmeisterin

Ich wünsche Geretsried ...

... dass das Angebot für Kinder zum Spielen außerhalb von Kitas und anderen Betreuungseinrichtungen vergrößert wird. Auch für uns Jüngere fehlt die Möglichkeit, wegzugehen. Eine Disco wäre toll, ebenso, dass sich in Geretsried Geschäfte wie H&M oder New Yorker ansiedeln, damit wir mehr Auswahl beim Shoppen haben.

SHFOTO: SH

IN KÜRZE

Polizeibericht

Verkehrsunfall mit zwei Verletzten

Ein Motorrad und ein Auto waren am Freitagnachmittag in einem Verkehrsunfall auf der Sudetenstraße verwickelt. Der 36-jährige Kradfahrer und sein Sozius, sein sechsjähriger Sohn, wurden nach der Kollision vorsorglich zur Untersuchung in ein nahe gelegenes Krankenhaus gebracht. Der Geretsrieder und sein Filius waren auf einer BMW auf der Sudeten- in Richtung Jeschkenstraße unterwegs. Als er mit seiner Maschine nach links zu einer Tankstelle einfahren wollte, übersah er nach Polizeiangaben den entgegenkommenden Ford Transit eines 58-jährigen Geretsrieders. Beim folgenden Zusammenstoß stürzten Vater und Sohn. Der Fahrer des Ford blieb unverletzt. Auto wie Motorrad waren fahrbereit. Die Höhe des Gesamtschadens schätzt die Polizei auf 3000 Euro.

peb

Vorfahrtsverstoß im Blumenviertel

Einen Gesamtschaden in Höhe von 3400 Euro verursachte ein 19-jähriger Autofahrer aus Geretsried. Der junge Mann fuhr am Freitag gegen 15 Uhr mit seinem 3er BMW auf der Lilienstraße in Richtung Isardamm. An der Kreuzung mit dem Maiglöckchenweg übersah er nach Angaben der Polizei den von rechts kommenden, vorfahrtsberechtigten VW Touran eines 44-jährigen Geretsrieders. An dieser Stelle gilt rechts vor links. Beide Fahrzeuge waren auch nach der Kollision fahrbereit.

peb

40-Jährige schubst Nachbarin

Eine 68-jährige Bewohnerin eines Mehrparteienhauses am Königsberger Weg war am Freitagnachmittag gegen 15.15 Uhr gerade im Begriff, den Flur zu wischen, als eine 40-jährige Nachbarin sie unvermittelt schubste. Die 68-Jährige stürzte und verletzte sich leicht an beiden Schienbeinen. Der Aktion ging wohl ein Nachbarnstreit voraus, so die Geretsrieder Polizei. Die – amtsbekannte – Beschuldigte muss sich nun wegen Körperverletzung vor der Staatsanwaltschaft verantworten.

peb

Grundlagenermittlung für die Statik

Neues Bürger- und Jugendzentrum: Probebohrungen auf dem Gelände des Ein-Stein

Geretsried – Die Planungen für das Bürgerhaus in Stein machen Fortschritte: Für Probebohrungen rückte dieser Tage ein Bagger auf dem Gelände des Jugendtreffs Ein-Stein an.

„Es geht bei den aktuellen Probebohrungen darum, die reale Zusammensetzung des Baugrundes zu ermitteln“, erklärt Thomas Loibl, Pressesprecher der Stadt Geretsried. Dabei handle es sich um ein routinemäßiges Vorgehen, das bei jedem Bauvorhaben in dieser Planungsphase

notwendig sei. „Gewissermaßen eine Grundlagenermittlung für die Statik, Fundamente und Untergeschoss.“

Wie berichtet soll der Jugendtreff durch ein Jugend- und Bürgerhaus ersetzt werden. Die prämierte Planung stammt vom Münchner Büro Nova-Architekten. Sie setzen die Vorgabe der Stadt am besten um: Jugendzentrum und Bürgerhaus sollen unter einem Dach für sich allein funktionieren, sich aber auch gemeinsam nutzen lassen. Noch immer ist das Projekt



Moderne Optik: So könnte das Bürger- und Jugendzentrum im Ortsteil Stein aussehen. Der Siegerentwurf wurde im Herbst 2018 gekürt.

GRAFIK: NOVA ARCHITECTEN

in der Vorplanung, in Abstimmung mit Architekten, Fachplanern und späteren Nutzern, dem Trägerverein Jugend und Sozialarbeit Geretsried. Loibl: „Zu dieser sogenannten Leistungsphase 2 gehört auch die Erarbeitung einer Kostenschätzung für das Vorhaben.“ Sobald diese Ergebnisse vorliegen, sollen sie im Stadtrat präsentiert werden.“ Der Pressesprecher schätzt, dass das noch vor der Sommerpause passiert. „Im Anschluss daran erfolgt als nächste Leistungsphase die

Entwurfsplanung mit Kostenberechnung.“

Natürlich ging die aktuelle Corona-Krise auch an diesem Projekt der Stadt nicht spurlos vorüber. „Die Pandemie wirkt sich derzeit insofern auf die Planungen aus, dass Besprechungen mit den Beteiligten seit März in anderer Form stattfinden müssen“, sagt Loibl. „Die Kollegen nutzen dabei, wie in diesen Tagen ja häufig üblich, bevorzugt die Möglichkeiten, die Telefon- oder auch Videokonferenzen bieten.“

nej

Standards, Leichtes und Frisches

Richard Weiss sorgt in seinem Foodtruck für die Mittagsverpflegung vieler Geretsrieder Angestellter

Geretsried/ldking – Die Ära „Weiss“ im Gasthaus Rittergüt ging bereits im Oktober 2019 zu Ende (wir berichteten). Seit wenigen Wochen ist Richard Weiss jetzt werktags mit seinem Foodtruck „Richys Salt'n Pepper“ im Raum Gelting/Geretsried unterwegs. Zu den Standards gehören natürlich Curry-Wurst, Süßkartoffel-Pommes („die sind fast immer als erstes weg“) und eine knackige Salatbar. Das klassische Steak-Sandwich und die vegetarischen Topfen-Bergkäse-Pflanzerl runden die Standards ab. Darüber hinaus gibt es ein

wechselndes Wochengericht. „Dazu kommt in den nächsten Wochen noch eine Art Summer Bowl, also etwas Leichtes, Frisches, das auch die Damen aus den umliegenden Büros an den Foodtruck locken soll“, erklärt Weiss geschäftstüchtig. Sein Verständnis von Fast Food geht einen Schritt weiter: „Die Gäste sollen nicht nur „schnell, sondern auch lecker und gesund satt werden.“

Fürs Erste steht „Richys Salt'n Pepper“ montags und dienstags von 10 bis 14 Uhr im Geltinger Gewerbegebiet West beim Vespa-Laden und



Mobile Küche: Werktags steht Richard Weiss mit seinem Anhänger in Gelting und Geretsried.

FOTO: INA

mittwochs und donnerstags von 10 bis 15 Uhr in Geretsried an der Böhmerwaldstraße bei Autoteile Konrad. Freitags hat Weiss frei. Da sei in vielen Betrieben eh früher Schluss. „Und dann kann ich in Ruhe für private Feiern und Caterings am Wochenende einkaufen.“

Langweilig wird es dem passionierten Koch sicher nicht. Selbstverständlich könne man demnächst das Essen auch telefonisch vorbestellen, damit alles fix und fertig parat stehe, wenn die Leute in die Mittagspause gehen: „Die Zeit ist ja bei allen

eher knapp, da bist du froh, wenn du nicht lange warten musst.“ Momentan gehen mittags bereits etwa 50 Essen über die Theke. Das sei wunderbar zum Eingewöhnen „bis alle Handgriffe sitzen“. Weiss ist zuversichtlich: „Zum Sommer hin wird es sicher alles noch besser, weil ja im Moment viele Leute im Homeoffice sind.“

Das neue Leben mit geregelten Arbeitszeiten gefällt Weiss gut: „Dieses Jahr hatte ich meinen ersten richtigen Vatertag – und das obwohl meine Kinder inzwischen schon 15 und 11 sind.“

ina