

Auf Schwedenstahl gebaut

50 Jahre Richter GmbH: Partner von Sveba-Dahlen, Chocoma und Bäckerhandwerk

HEIMSHEIM (wo). Die Lieferung und Installation von fünf Stikkenöfen und zwei Gärunterbrechern zur Ausstattung einer Bäckerei in Nordkorea war nicht der größte Auftrag, aber mit Sicherheit die größte Herausforderung in Geschichte der Rudolf Richter GmbH mit Sitz in Heimsheim. Aber auch diese Herausforderung wurde – wie zahlreiche andere in den letzten 50 Jahren – mit viel Einsatz und überzeugendem Service gemeistert.

Gegründet wurde das Unternehmen 1959 von Rudolf Richter als Back- und Nahrungsmittelvertretung. 1964 kam der Alleinvertrieb des schwedischen Herstellers Elektro-Dahlen für Deutschland hinzu. 1965 erweiterte die Firma Chocoma, ein Schokoladenhersteller aus Dänemark, das Programm. 1991 fusionierten die schwedischen Backofenhersteller Sveba und Dahlen zur Firma Sveba-Dahlen, deren Öfen nun in Nordkorea stehen – dank des Einsatzes von Susanne und Evelyn Richter, den Töchtern des Firmengründers, die seit 1999 erfolgreich für das Unternehmen verantwortlich zeichnen. Susanne Richter im Bereich Betriebswirtschaft, Evelyn Richter im Bereich Technik und Verkauf.

Ein kompetentes Frauenduo, das im männerdominierten Backofengeschäft durchaus zu überzeugen weiß – nicht nur wegen der Solidität der Anlagen. Kommentar von

Firmengründer Rudolf Richter, der dieses Jahr seinen 80. Geburtstag feierte: „Ihr macht das schon gut.“ Ein Lob, das seine Gründe hat.

Denn ein jährliches Umsatzplus von etwa 20 Prozent sind an der Tagesordnung, allerdings auch bedingt durch entsprechende Produkterweiterungen. Und von Wirtschaftskrise ist momentan auch noch nichts zu spüren. „Wir haben jetzt unseren Umsatz des letzten Jahres schon erreicht“, macht Susanne Richter Mitte des Jahres 2009 deutlich, dass Sveba-Dahlen-Öfen und Chocoma-Temperier- und Überziehmaschinen bei den „Richter-Sisters“ in den besten Händen sind. Nur nach der Einrichtung der Bäckerei in Nordkorea im Jahr 2001 kam es zu einem leichten Einbruch, weil das unternehmerische Engagement von einer grandiosen Spendenaktion zu Gunsten von nordko-

reanischen Waisenheimen gebunden war, die die Schwestern mit Hilfe der Medien initiiert und mit organisiert haben – gegen die schikanösen Auflagen der Machthaber im Land.

Einfacher war die Einführung des Stikkenofens der Firma Dahlen in Deutschland, der über die Firma Richter ab dem Jahr 1967 seinen Siegeszug antrat. Aber auch der Etagen Classic entwickelte sich zum Renner. In Deutschland wurden rund 1000 dieser Öfen installiert. Wobei viele schon seit Jahrzehnten im Einsatz sind. „Wir haben Kunden, die seit 25 Jahren einen Ofen von uns im Einsatz haben und es war noch nie etwas zum Reparieren“, macht Evelyn Richter deutlich, was sie unter schwedischer Qualität versteht. Überdurchschnittliche Isolierung, dickes Thermoglas und hochwertige Türdichtungen sor-



Evelyn (links) und Susanne Richter haben 1999 die Firmenleitung von Unternehmensgründer Rudolf Richter übernommen. Foto: Wolf

gen außerdem dafür, dass relativ wenig Wärme verloren geht. Die Öfen sind außerdem durch und durch aus Edelstahl (Schwedenstahl) hergestellt und auch bei der Elektronik wird auf Solidität geachtet. Würde ein Fehler im elektrischen Schaltkreis auftauchen, könnte jeder Elektriker vor Ort Abhilfe schaffen, denn die Bauteile sind durchweg von Markenanbietern. Überhaupt ist mit einem engmaschigen Servicenetz bei Ausfällen eine Reaktionszeit von maximal 24 Stunden garantiert – was zur Freude von Hersteller und Vertriebspartner Richter relativ selten vorkommt.

Eine Besonderheit im Vertriebsprogramm der Richters ist der Pizzaofen, ein Tunnelbackofen, der wie ein Kontaktgrill funktioniert und vor allem in der Gastronomie auf gute Resonanz stößt. Auch hier – wie bei den Etagenöfen – wird auf Strahlungswärme mit Ober- und Unterhitze ge-

setzt. Auch hier ist einfache Bedienung Trumpf.

Zum wahren Renner entwickelt sich momentan der neue Ladenbackofen S-200, ein Mini-Stikken, der laut Hersteller durch relativ wenig Luftbewegung fast wie ein Etagenofen backt. Mit der Entwicklung dieses Ofens wurde einmal mehr auf die Bedürfnisse der Kunden reagiert. Häufig auf Anregung von Evelyn Richter, die bei den Konstrukteuren im schwedischen Fristad schon gefürchtet ist. „Meine Schwester hat auch schon Öfen verkauft, die es noch nicht gab“, freut sich Susanne Richter über das Verkaufstalent und die Kundenorientierung ihrer „Vertriebschefin“. Neben der Qualität eines der Erfolgskonzepte der Geschäftspartner Sveba-Dahlen und Richter GmbH.

Und dass in Nordkorea seit einiger Zeit die Öfen von Sveba-Dahlen kalt bleiben, liegt nicht an mangelhaftem Service oder anfälliger Backofentechnik. Ohne Mehl kann man auch in den besten Öfen kein Brot backen.



Der Ladenbackofen S-200 kommt in der Branche gut an.



Tanja Tomek, Weltmeisterin im Pizzabacken, beim Einsatz mit dem Sveba-Dahlen Pizzaofen.

Anzeige

- Einmaliges Datenmaterial aus rund 4.000 Interviews
- Spannende Einblicke in das Einkaufs- und Ernährungsverhalten der Deutschen
- Charakterisierung von sechs Einkaufs- und sieben Ernährungstypen
- Kontroverse Meinungsbeiträge von zwölf Experten
- Umfang: 144 Seiten
- ISBN: 978-3-87515-099-5

Jetzt zum Sonderpreis von 19,80 EUR bestellen!



Nestlé Studie 2009

So is(s)t Deutschland

Alles, was Sie zum Einkaufs- und Ernährungsverhalten der Deutschen wissen müssen

Internet www.matthaes-shop.de/studie

E-Mail buch@matthaes.de

Fax 0711/2133-320