

Der leckerste Job bei Kaufland

Als Produktentwickler ist Andreas Goldstein bei Kaufland Fleischwaren für die Entwicklungen verschiedener Fleisch- und Wurstspezialitäten zuständig. Wie oft er dafür Produkte verkosten darf und wie lange es dauert, bis die Kunden ein neues Produkt im Kaufland-Regal finden erzählt er im Interview.

1. Produktentwickler klingt nach einem unglaublich spannenden Job. Was macht man denn als Produktentwickler den ganzen Tag?

Das ist es wirklich. Unsere Arbeit ist sehr vielseitig und abwechslungsreich, kein Tag gleicht dem anderen, denn bei derzeit ca. 350 Produkten, die wir in unseren Fleischwerken produzieren, gibt es jede Menge zu tun. Als Produktentwickler entwickeln wir einerseits Produkte komplett neu und optimieren andererseits immer wieder unsere bestehenden Artikel. Einen großen Teil unserer Arbeit macht daher natürlich die Marktbeobachtung aus. Unser Ziel ist es, möglichst früh neue Lebensmitteltrends umzusetzen. Dafür schauen wir uns genau an, wo es noch Lücken im Sortiment gibt, die wir füllen möchten und sind zur Inspiration zum Beispiel auf Messen, aber auch auf sozialen Kanälen unterwegs. Wir sind aber auch immer auf der Suche nach neuen Technologien, die wir in unsere Produktionsprozesse einbinden können. Ein wichtiger Aspekt ist zudem das Thema Nachhaltigkeit: Wir wollen unsere Produkte stetig optimieren und sie noch nachhaltiger gestalten. Dazu gehört es zum Beispiel auch, Plastik bei Verpackungen einzusparen. Von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt in der Verpackung sind wir so an vielen Produktionsschritten beteiligt.

2. Bei Kaufland produzieren wir den größten Teil unserer Fleisch-Eigenmarken in unseren unternehmenseigenen Fleischwerken. Neben den Klassikern zählen auch ausgefallenerere Produkte zu unserem Sortiment – gerade zur Grillzeit. Wie kommt man denn auf die Idee, ein neues Produkt zu entwickeln?

Hierfür gibt es kein Patentrezept, die meisten Produkte entstehen sehr unterschiedlich. Wichtig ist aber immer die Beschäftigung mit Trends im Lebensmittelbereich. Dabei haben wir nicht nur den deutschen, sondern auch den internationalen Markt im Blick. Eines kann man dabei wirklich sagen: Nur der Wandel ist beständig. Es gibt immer wieder kulturelle oder gesellschaftliche Veränderungen, die Einfluss auf unser Produktportfolio haben. So sind zum Beispiel Fertigprodukte wie fertige Burgerpatties mit den Jahren immer beliebter geworden und mit den neuen technologischen Möglichkeiten bieten sich zudem immer wieder Potenziale für neue Artikel

3. Was kommt nach der Idee, welche Schritte geht man bis zum fertigen Produkt?

Wenn wir eine Idee im Kopf haben, folgt eine Erstbewertung, in der wir analysieren in welchen Produktionsprozess und in welches Portfolio unserer fünf Fleischwerke das neue Produkt am besten passen würde. Dazu muss man wissen, dass unsere Fleischwerke zwar alle ein Grundsortiment an klassischen Frischfleischprodukten wie Rinderbraten, Schweineschnitzel, Gulasch oder Hackfleisch produzieren, sich aber auch durch die Produktion regional verschiedener Fleisch- und Wurstspezialitäten auszeichnen. So werden in unserem Fleischwerk in Heilbad Heiligenstadt zum Beispiel die Original Thüringer Rostbratwürste produziert. Im Anschluss an die Erstbewertung produzieren wir dann die ersten Muster und es folgt der leckerste Teil unserer Arbeit: die Verkostung. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis wir alle zu 100 Prozent mit dem neuen Produkt zufrieden sind. Dieses wird dann noch lebensmitteltechnisch untersucht. Das heißt es werden Nährwerte ermittelt und das Mindesthaltbarkeitsdatum bestimmt. Das alles machen wir natürlich nicht

alleine, sondern in enger Abstimmung mit unseren Fachbereichen wie der Produktion, der Qualitätssicherung oder dem Einkauf.

4. Wie lange dauert dieser Prozess ungefähr?

Bis das fertige Produkt in den Regalen zu finden ist vergehen ungefähr drei bis sechs Monate. Allerdings ist auch hier Flexibilität gefragt: Wir müssen manchmal sehr kurzfristig auf Marktveränderungen oder Änderungen in der Rohstoffverfügbarkeit reagieren, sodass dieser Prozess teilweise auch nur ein paar Wochen dauern kann.

5. Wie oft „muss“ man dafür verkosten?

Das unterscheidet sich natürlich stark je nach Produkt, im Durchschnitt sind aber schon zwei bis drei Verkostungen pro Produkt notwendig, bis alles stimmig ist. Zudem nutzen wir unser eigenes Sensorikpanel, bei dem unabhängige Verbraucher unsere Produkte bewerten, um auch Kundenmeinungen zu einem Produkt einzuholen. Bei allen laufenden Entwicklungen macht das über 100 Produktverkostungen im Jahr.

6. Welche Voraussetzungen muss man mitbringen, um Produktentwickler zu werden?

Natürlich benötigt man einen fachlichen Hintergrund und auch viel Wissen zu den Produkten. Ich bin zum Beispiel „Berufsbezeichnung“. Viel wichtiger ist aber, dass man für seine Produkte brennt und immer Lust hat, Gutes noch besser zu machen.

7. Was war das Ausgefallenste oder deiner Ansicht nach das Beste, was du bisher entwickelt hast?

Das werde ich häufig gefragt, allerdings wachsen einem mit der Zeit alle Produkte, die man entwickelt ans Herz und ich habe mit meinem Team so viele tolle neue Produkte hervorgebracht, dass ich keines davon besonders hervorheben möchte.

8. Jetzt steht ja wieder die Grillsaison vor der Tür. Auf was dürfen sich unsere Kunden denn in diesem Jahr freuen? Gibt es neue Entwicklungen?

Grillen ist ja jedes Jahr ein großes Highlight und wir wollen mit unserem Sortiment natürlich auch kreative, probierfreudige Griller ansprechen. In diesem Jahr haben wir uns vom amerikanischen Markt inspirieren lassen und unsere Spare Ribs auf den in den USA sehr beliebten St. Louis Cut umgestellt. Das ist ein spezieller Zuschnitt mit einer gleichbleibenden hohen Fleischaufgabe. Passend zur diesjährigen EM wird es darüber hinaus auch ein Grillpaket mit je einer Packung Rückensteak mariniert, Nackensteak mariniert und Thüringer Rostbratwurst gebrüht geben. Und um noch mehr tierwohlfreundlichere Produkte anzubieten, bieten wir ab diesem Jahr die gereiften Steaks nur noch in der Haltungsform-Stufe 3 an.

9. Kannst du Empfehlungen für die Grillsaison geben? Was eignet sich für experimentierfreudige und was eher für traditionelle Griller?

Wer gerne etwas Neues ausprobieren will, der sollte sich an unseren Bedientheken eindecken. Dort gibt es neben vielen internationalen Spezialitäten jetzt ganz neu auch eine Rinderbrust aus der Haltungsform Stufe 3. Außerdem kann ich ein langsam gegartes Beef Brisket empfehlen, dafür sollte man aber schon etwas Zeit mitbringen, denn der Zubereitungsprozess dauert ca. fünf bis sechs Stunden im Smoker. Ein traditioneller Griller liegt mit unserer Original Thüringer Rostbratwurst immer richtig oder mit unserem Steak Mexiko Style, ein Nackensteak vom Schwein, das mit einer Paprikamarinade gewürzt ist.

10. Zum Schluss: Was ist dein liebster Grillartikel?

Das kann ich einfach beantworten: Ein zart gereiftes Entrecote medium gegrillt und dazu Grillgemüse und Kräuterbutter.