

*weil's besser
schmeckt*

wild

**AUS TRADITION
WÄCHST ZUKUNFT.**



DIE FAMILIE WILD. DREI GENERATIONEN. EIN ANSPRUCH.

Unser familiengeführtes Unternehmen ist seit über 65 Jahren ein leistungsstarker Partner in der Verarbeitung und Vermarktung von Kartoffel- und Zwiebelprodukten, (Feinkost-)Salaten, Beilagen, Obst, Gemüse u. v. m.

Zu unseren Kunden gehören namhafte Filialunternehmen und Lebensmittelketten, sowie Großverbraucher, Betriebskantinen und Caterer. Sie alle beliefern wir täglich frisch und zuverlässig.

„Qualität, die schmeckt“ ist für uns oberstes Gebot. Schöne, gelbfleischige, schmackhafte Kartoffeln: Damit wollen wir dem rückläufigen Konsum von frischen Kartoffeln entgegenwirken. Es ist uns ein Anliegen, die tolle Knolle wieder da hinzubringen, wo sie hingehört. Auf die Teller von Jung und Alt!



Ein traditionsreiches Familienunternehmen:
Jürgen Wild, Beate Wild, Franz Wild, Sabrina Mäkel-Wild und Stefan Wild



A photograph of a family of three (two adults and a child) walking away from the camera in a vast field of tall grass. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow. The family is silhouetted against the bright light. The text is overlaid on a dark circular shape in the lower-left quadrant.

Unser Anspruch

Qualitativ hochwertige und vor allem schmackhafte Produkte zu erzeugen, ist unser täglicher Anspruch. Dabei setzen wir auf regionale Frische und produzieren möglichst ressourcenschonend und nachhaltig. Damit auch die nächste Generation sagen kann:

„Wild, weil’s besser schmeckt!“



1955

Gründung des Familienunternehmens durch Franz und Inge Wild. Das Geschäft umfasste zunächst den Handel mit Obst, Gemüse und Kartoffeln.



1979

Jürgen Wild tritt in das Unternehmen ein. Aufbau des Kartoffel- und Zwiebelgeschäfts.



1996

Übernahme des Kartoffel- und Zwiebelgeschäfts in Lauffen am Neckar. Neubau eines modernen und leistungsfähigen Betriebs für die Verarbeitung und Vermarktung von Kartoffeln, Zwiebeln und anderen Agrarprodukten am Ortsrand von Eppingen.

AUS TRADITION WÄCHST ZUKUNFT

weil's besser
schmeckt

wild



2007

Inbetriebnahme einer 330 kWh Biogasanlage.
Bau einer separaten Produktionshalle für
die Aufbereitung und Abpackung
von Bio-Kartoffeln.

2000

Neubau eines Großkistenkühlagers mit
5.000 t. Umrüstung des bestehenden
Kartoffelflächenlagers in
ein Kistenkühlager.

2014

Erweiterung des Kistenkühlagers für
die Langzeitlagerung von Kartoffeln
um weitere 4.000 t auf eine
Lagerkapazität von 20.000 t.

Bei uns befinden sich alle Prozesse, vom Wareneingang bis zur Logistik **„unter einem Dach“**. So können wir wetterunabhängig jederzeit Rohware annehmen, Fahrzeuge beladen und unsere Kunden mit bester Qualität beliefern. Der Fuhrpark mit über 20 Fahrzeugen garantiert höchstmögliche Flexibilität und Schlagkräftigkeit. Alle Auflieger sind mit einem Zwei-Kammer-Kühlsystem ausgestattet, das uns ermöglicht Produkte mit unterschiedlichen Kühltemperaturen auszuliefern.

Unser Rohwarenlager ist mit modernster Kühltechnik ausgestattet. Insgesamt können im Kistenkühlager am Standort in Eppingen 18.000 t Kartoffeln und 2.000 t Zwiebeln über mehrere Monate gelagert werden.



2015

Die Produktionsfläche im Bereich Convenience-Produkte wird um 10.000 m² erweitert. Damit einhergehend werden rund 100 weitere Arbeitsplätze geschaffen.



2016

Rein pflanzliche Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion werden in unserer Biogasanlage zu Strom, Wärme und Dünger verwertet.

Die jährliche CO₂-Einsparung beträgt 7.000 t.

weil's besser
schmeckt

wild

GRÖßER, MODERNER, INNOVATIVER



2020

Die beiden Gesellschaften
(Wild Kartoffel- und Zwiebelmarkt GmbH &
Wild Kartoffelverarbeitung GmbH)
verschmelzen und daraus entsteht die neue
Wild GmbH

Unser Anspruch ist es, unsere Kunden mit unseren Produkten zu begeistern. Und da deren Zahl und Bedarf immer mehr zunimmt, haben wir unsere Produktionsfläche Ende 2015 signifikant erweitert: Dank eines topmodernen Neubaus sind wir in der Lage neue innovative Produkte anbieten zu können. Größten Wert haben wir dabei auf Hygiene, Frische und Individualität gelegt. So sind Qualitätskontrolle, Kapazitäten und schnelle Verarbeitung sichergestellt.

In Zahlen und Fakten:

Produktbereiche:	Kartoffelprodukte, Zwiebeln, Feinkostsalate, Convenience Produkte
Mitarbeiter:	ca. 250
Biogas-Kraftwerk:	1,33 Megawatt Stromerzeugung aus Kartoffelschalen und Zwiebelresten zum Heizen, Kühlen und Kochen.
Photovoltaik:	2022 Bau einer Photovoltaik-Anlage mit 2,44 Megawatt Stromerzeugung

Zugleich entwickeln wir uns ständig weiter, und wachsen mit unseren Kunden. Unsere mittelfristigen Ziele:

- Die Produktvielfalt rund um Kartoffeln und Zwiebeln für Industrie, Großverbraucher und Lebensmitteleinzelhandel ausbauen.
- Unsere Angebotspalette in den Bereichen Convenience und Feinkostsalate kontinuierlich weiterentwickeln.
- Mit stetem Blick für die Bedürfnisse am Markt mit der Zeit gehen – um nachhaltig ein zuverlässiger und flexibler Partner und Lieferant für alle zu bleiben, die höchste Ansprüche an Qualität und Genuss stellen.

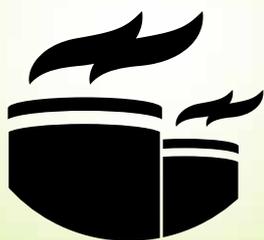
Kontrollierter Anbau



Fuhrpark



Biogasanlage



Regionale Lebensmittel



Kühlager



Einkauf



Photovoltaik Anlage 2022



**NACHHALTIG
RICHTIG GUT
LEBEN**

weil's besser
schmeckt

wild

BIOGASANLAGE

In unserer Biogasanlage wird aus Kartoffel- und Zwiebelreststoffen Strom erzeugt. Die anfallende Wärme (Abwärme) des Motors der Anlage nutzen wir im Winter zur Beheizung des Verwaltungsgebäudes und der Produktionshallen. Im Sommer wird die Abwärme des Motors durch eine Absorptionsanlage in Kälte umgewandelt. Damit kühlen wir mehrere Bereiche unseres Betriebes. Die anfallende Wärme unserer Biogasanlage kann also ganzjährig genutzt werden, was eine hohe Energieeffizienz mit sich bringt. Somit sind wir nahezu Stromautark. Die Gärreststoffe der Biogasproduktion sind ein effektiver Dünger und werden in der Landwirtschaft ausgebracht. Somit besteht in unserem Unternehmen von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur energetischen, biologischen Verwertung ein geschlossener Kreislauf.

REGIONALE LEBENSMITTEL

Die Regionalität steht bei uns stets im Vordergrund. So kommt es, dass ein Großteil der Ware welche bei uns weiterverarbeitet wird aus dem eigenen Anbau in Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz kommt. Durch die kurzen Anfahrtswege beim Transport der Rohware werden die Emissionen welche ausgestoßen werden gering gehalten. Ebenso haben wir durch den Eigen- und Vertragsanbau direkten Einfluss auf die Düngung der Felder.

KONTROLLIERT INTEGRIERTER ANBAU

Der Vertragsanbau mit Erzeugern in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Hessen und Bayern bilden das Fundament unserer Rohwareversorgung. Die Rohware wird für uns nach den Richtlinien der Qualitätszeichen der jeweiligen Bundesländer sowie dem Regionalfenster angebaut.

Eine weitere Säule bildet unser eigener Anbau von Kartoffeln und Zwiebeln in Baden-Württemberg auf einer jährlichen Fläche von ca. 500 ha. Von der Flächenauswahl, über die Saat bis zur Ernte führen unsere Mitarbeiter der Agrarabteilung alle anfallenden Tätigkeiten in Eigenregie durch.

Neben der regional erzeugten Ware beziehen wir ganzjährig deutsche Rohware aus anderen Bundesländern sowie Rohware aus Anbaugebieten weltweit.

FUHRPARK

Um die Verschmutzung durch CO₂-Abgase weiterhin zu reduzieren, achten wir stets darauf, dass unsere Fahrzeuge auf dem neuesten Stand der Abgastechnik sind. Zu den Möglichkeiten, den Kraftstoffverbrauch zu reduzieren und damit diesen Kostenfaktor zu senken, gehören Maßnahmen wie:

- Vermeidung überflüssiger Transportwege
- Fahrerschulungen zum Umgang mit den Fahrzeugen (CO₂-Ausstoßsenkung um bis zu vier Prozent)
- Einsatz von Reifen mit kleinerem Rollwiderstand
- regelmäßige Reifendruckkontrolle (Einsparungen bis zu sechs Prozent möglich)

KÜHLLAGER

Im Jahr 2000 erfolgte der Neubau eines Großkistenkühlagers mit 5.000 t. Das bestehende Kartoffelflächenlager wurde in ein Kistenkühlager umgerüstet. 2014 erfolgte die Erweiterung des Kistenkühlagers für die Langzeitlagerung von Kartoffeln um weitere 4.000 t. auf eine Lagerkapazität von 20.000 t. Unsere Rohwarenläger sind mit modernster Kühltechnik aus 2022 ausgestattet. Insgesamt können im Kistenkühlager am Standort in Eppingen 18.000 t Kartoffeln und 2.000 t Zwiebeln über mehrere Monate gelagert werden. Durch die sehr hohe Lagerkapazität können wir lange Zeit aus unserem eigenen Vorrat produzieren und müssen keine Rohware von weither transportieren was den CO₂-Ausstoß erheblich reduziert.

EINKAUF

Auch für unsere Büros und unsere Produktion erforderlichen Materialien werden nachhaltig eingekauft, sodass wir unsere Lieferanten auch in unsere Bestrebungen einbeziehen. Bei der Umverpackung unserer Produkte sind wir stetig am optimieren und reduzieren des notwendigen Materials um auch hier die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten.

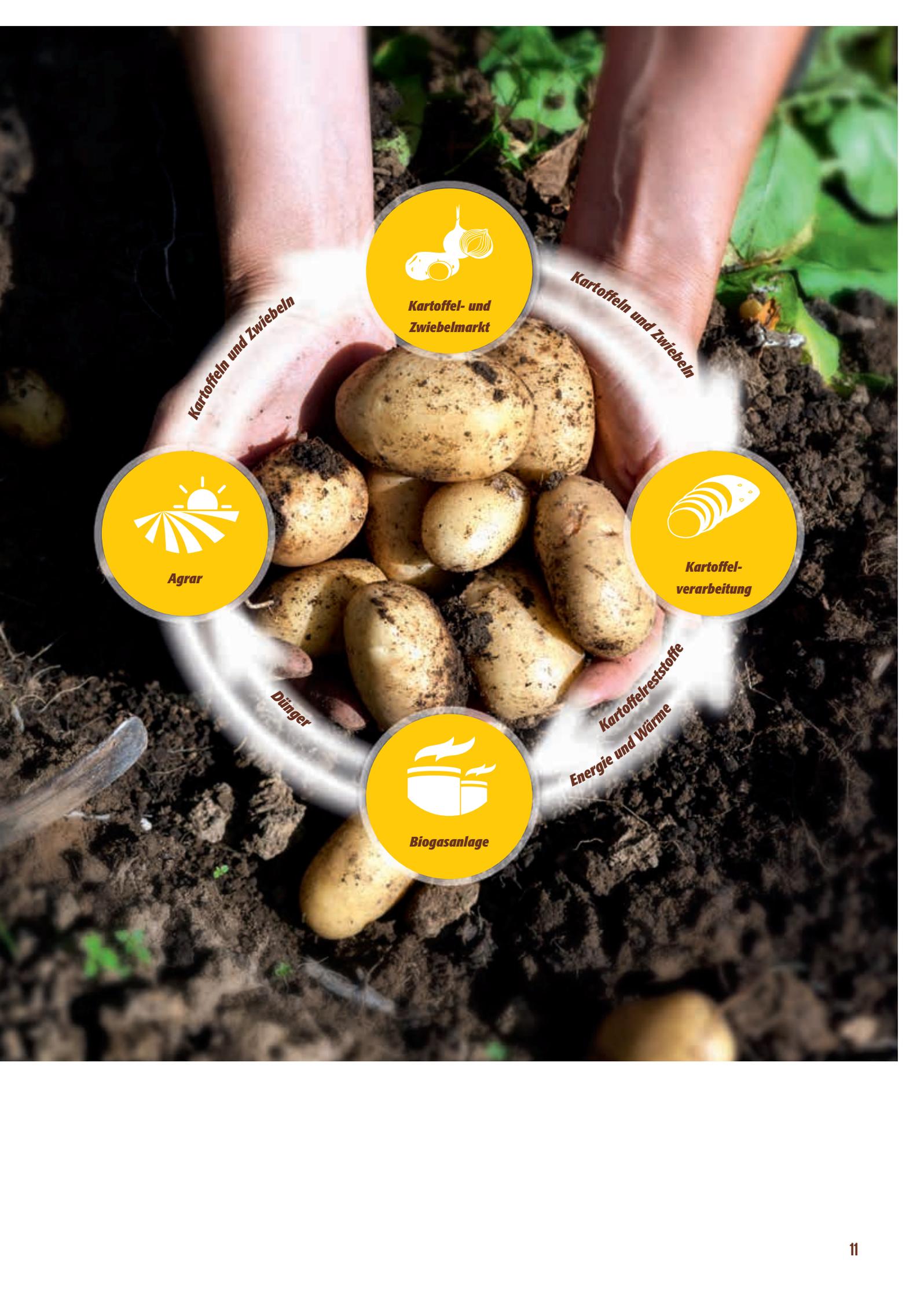
ÖKOLOGISCH WERTVOLL, DER WILD KREISLAUF.

In unserer Biogasanlage wird aus Kartoffel- und Zwiebelreststoffen Strom erzeugt. Die überschüssige Wärme (Abwärme) des Motors der Anlage nutzen wir im Winter zur Beheizung des Verwaltungsgebäudes und der Produktionshallen. Im Sommer wird die Abwärme des Motors durch eine Absorptionsanlage in Kälte umgewandelt. Damit kühlen wir mehrere Bereiche unseres Betriebes.

Die überschüssige Wärme unserer Biogasanlage kann also ganzjährig genutzt werden, was eine hohe Energieeffizienz mit sich bringt.

Die Gärrückstände der Biogasproduktion sind ein effektiver Dünger und werden in der Landwirtschaft ausgebracht. Somit besteht in unserem Unternehmen **von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur energetischen, biologischen Verwertung** ein geschlossener Kreislauf.





Kartoffeln und Zwiebeln

Kartoffeln und Zwiebeln

Dünger

*Kartoffelreststoffe
Energie und Wärme*



In unserem Betriebslabor
sind wir in der Lage, das
Qualitätsniveau sowie
die Lebensmittelsicherheit
zeitnah zu kontrollieren.

**AUSGEZEICHNETE
UND KONTROLLIERTE
QUALITÄT.**

*weil's besser
schmeckt*

wild



Im hauseigenen Labor bleibt nichts unentdeckt.

Wir führen verschiedenste Untersuchungen durch, um die Qualität unserer Produkte zu überwachen. Anhand von chemischen Methoden können wir z. B. schon bei der Anlieferung von Rohwaren und Zutaten, die der Produktion unserer Produkte dienen, die Qualität überprüfen.

Rohwaren und Zutaten, die nicht unseren hohen Qualitätsansprüchen genügen, werden somit nicht für unsere Produkte verwendet. Ebenso können wir in unseren modern ausgestatteten Laborräumen verschiedene mikrobiologische Untersuchungen durchführen.

Dadurch können wir garantieren, dass die Lebensmittelsicherheit bei uns ständig überwacht und sichergestellt wird. Nicht zuletzt lassen wir in regelmäßigen Abständen bei der Rohware Rückstandsuntersuchungen durch akkreditierte Partnerlabore durchführen.

Qualitätsstandards und Zertifizierungen:



International Featured Standard



BIO-Siegel
Für ökologische Erzeugnisse



Qualität und Sicherheit



**Gesicherte Qualität
Baden Württemberg**



**geprüfter Lieferant; Schmecken
den Süden Baden Württemberg**



**Markenqualität
Baden Württemberg**



Regionalfenster
Für regionale Erzeugnisse

WIR KÖNNEN AUCH GROSS. FÜR GASTRO, GROSSVER- BRAUCHER UND INDUSTRIE.



weil's besser
schmeckt

14

wild



Vom Rohkostsalat über Beilagen bis hin zum küchenfertigen Gemüse finden Sie bei uns alles, was Sie für den täglichen Großbedarf benötigen.

KARTOFFELN, ZWIEBELN, BEILAGEN & KAROTTEN

Kartoffelprodukte frisch/vorgegart/geschält/ungeschält
ganz/Hausfrauenschnitt/Schiffchen/Scheiben/Würfel
Zwiebelprodukte geschält/ungeschält/Würfel/Scheiben
Baked Potatoes
Kartoffelpüree/Bio-Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Karotten geschält
viele unserer Produkte auch in BIO Qualität

HANDELSWARE

Pommes frites versch. Ausführungen
versch. Friteusenöle
Handverlesene, geschittene Salate, Sprossen usw.
Rohkost: Paprika, Tomaten, Karotten, Gurken, Weißkraut,
Zucchini, Lauch, Sellerie, Wokmischungen usw.
Saucen, Dips, Dressings, versch. Kräuter
Obst und Früchte: Äpfel, Birnen, Bananen, Ananas usw.
versch. TK Spezialitäten
Antipasti
Teigwaren
und vieles mehr....

EIGENE FEINKOSTSALATE

Kartoffelsalate: schwäbische, bayrische, hausgemachte mit Rinderbrühe oder Gemüsebrühe, mit gebratenem Schinken sowie versch. mit Salatmayonnaise
Gurkensalate: mit Essig & Öl, weißem Dressing (Crème Fraîche & saurer Sahne), verschiedene Schnittmuster
Karottensalate: mit Essig & Öl oder cremigem Dressing
Rote Bete Salat: schmackhafte dunkelrote Würfel mit einem Essig & Öl Dressing
Weißkrautsalat: frisch geschnittenem Weißkraut mit einem Essig & Öl Dressing
Rotkrautsalat: mit einem Essig & Öl Dressing
Cremiger Rettichsalat: aus frisch geraspelttem Rettich sowie einem cremigen Dressing
Farmersalat: frische Weißkraut und Karottenstreifen mit einem cremigen Dressing
Coleslaw Salat: aus frischen, feinen Weißkraut und Karottenstreifen sowie einem würzig-cremigen Dressing
Wild'e Kids Salate: Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat und Farmersalat. Speziell für Kinder!
Bio Salate: Kartoffelsalate, Karottensalate, Farmersalat, Weißkrautsalat



Für den **Lebensmittel-einzelhandel** liefern wir Speisekartoffeln, Speisezwiebeln, Schalotten, Knoblauch sowie verschiedene Zwiebelspezialitäten in allen gängigen Verpackungsarten.

FÜR DEN EINZELHANDEL KOMMT BEI WILD NUR BESTES IN DIE TÜTE.



Ultra Bag



Papiertüte



Carry Fresh



Clip Netz



Raschelsack



Becher



Schalen

weil's besser schmeckt



Unsere Convenience- Produkte

Unser Kartoffelsalat erfreut sich großer Beliebtheit und ist seit einigen Jahren im regionalen Lebensmitteleinzelhandel erfolgreich. Unter anderem als Premium Eigenmarke verschiedener Lebensmittelketten.



weil's besser
schmeckt

wild

DIE MARKE WILD.

Auf unseren Kartoffelsalat sind wir besonders stolz. Denn er sieht nicht nur aus wie hausgemacht, er schmeckt auch so – das bestätigen uns unsere Kunden bei Verkostungen im Lebensmitteleinzelhandel.

Wobei, korrekterweise müsste es heißen, unsere Kartoffelsalate. Denn die tolle Knolle überzeugt die Gaumen von Jung und Alt in verschiedensten Salat-Varianten – ob klassisch, schwäbisch, bayrisch, mit Rinderbrühe oder Gemüsebrühe, herzhaft mit Schinken, mit Satalmayonnaise oder auch in extra fein geschnittenen Scheiben.

Eins aber haben all unsere Feinkostsalat-Varianten gemeinsam: Nur beste Zutaten kommen in die „WILD“ Becher. Diese Qualität bestätigen uns übrigens auch verschiedenste Zertifizierungen und Standards zur Sicherstellung der Lebensmittel- und Produktsicherheit sowie der Produktqualität, wie unter anderem das IFS Gütesiegel oder die Auszeichnung „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ des Landes Baden-Württemberg.

Und warum das alles? Genau – **„weil's besser schmeckt“!**



weil's besser
schmeckt

wild

Wild GmbH

Albert-Einstein-Str. 1 · 75031 Eppingen · Germany

Tel. +49 7262 611-0 · Fax +49 7262 611-200

info@wild-eppingen.de

www.wild-eppingen.de

