

Illnau, 20. Januar 2025

„Mit Illnau schlagen wir ein neues Kapitel auf“

Hochwertige, vielseitige und nachhaltige Saucen. Das macht akari taste schon seit 16 Jahren. Neu aber in Illnau (ZH). Im traditionsreichen ehemaligen Chocolatier Pfister Gebäude werden seit Oktober 2024 Saucen für Salate, Bowls sowie Dips und Marinaden nach modernsten Standards hergestellt – ohne dabei die traditionelle Handwerkskunst zu vernachlässigen. Im Interview verraten Roman Donzé, Inhaber und Geschäftsführer der akari taste GmbH, und Dana Staffiero Donzé, Verantwortliche Kommunikation, wieso der Umzug geschäftlich Sinn macht und sie auch privat begeistert.

Sie haben die Produktionsstätte von akari taste von Kloten nach Illnau verlegt. Was waren die Hauptgründe für diesen Schritt?

Roman Donzé: Der Umzug war sowohl eine logistische als auch eine strategische Entscheidung. In den letzten Jahren wurde der Platz immer knapper und wir mussten auf externe Lager zurückgreifen. Ausserdem ermöglicht die neue Produktionsstätte, den gestiegenen Anforderungen der Lebensmittelbranche in den Bereichen Hygiene und Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden und eröffnet uns zahlreiche technische Vorteile wie nachhaltige Produktionsprozesse und mehr Raum für Innovation. Nicht zuletzt bietet uns Illnau die perfekte Kombination aus einem modernen, gut erreichbaren Standort und der Möglichkeit, uns in eine neue, lebendige Gemeinschaft zu integrieren.

Dana Staffiero Donzé: In einem so traditionsreichen Fabrikgebäude wie jenem des Chocolatiers Pfister erneut Lebensmittel herstellen zu können, ist eine tolle Geschichte und freut uns persönlich sehr. Wir sind davon überzeugt, der Region Illnau und Winterthur so etwas von der Schweizer Lebensmittel-Handwerkskunst zurückgeben zu können. Zudem lädt unsere neue, modernisierte Infrastruktur dazu ein, unsere Manufaktur und die Prozesse auch visuell optimal auf unserer Website und Social Media Kanälen mit tollen Videos und Fotos zu präsentieren.

Was dürfen wir von dem neuen Standort erwarten? Gibt es besondere Neuerungen?

Roman Donzé: Absolut! Wir haben uns nicht nur auf die Erweiterung der Produktionsfläche konzentriert, sondern auch die Modernisierung unserer Prozesse ins Auge gefasst. Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle: Wir setzen auf energieeffiziente Technologien und legen grossen Wert auf naturschonende Produktionsmethoden. Darüber hinaus wollen wir mit unserer neuen Manufaktur transparenter werden – ein Teil unserer Kommunikation wird darauf ausgerichtet sein, den Produktionsprozess für unsere Kundinnen und Kunden erlebbar zu machen, zum Beispiel durch Führungen und Events.

Dana Staffiero Donzé: Gesunde Convenience-Produkte, also Fertigprodukte, die frisch, d.h. nicht pasteurisiert und dennoch lange haltbar sind, dürften für viele Konsumentinnen und Konsumenten keine Selbstverständlichkeit sein. Dies zeigen und erklären zu können, ist uns wichtig und freut uns sehr. Darüber hinaus können wir in unserer neuen Show-Küche nun auch optimal unsere zahlreichen, sprich abwechslungsreichen Dressing-Sorten und deren vielfältige Anwendungsmöglichkeiten präsentieren.

Wie profitieren Ihre Kunden und schlussendlich die Konsumentinnen, die Ihre Produkte essen, von diesem Umzug von akari taste?

Roman Donzé: Für meine Frau Dana und mich ist akari taste mehr als nur ein Geschäft – es ist eine Herzensangelegenheit. Der Umzug nach Illnau eröffnet uns die Chance, neue Ideen und Projekte zu verwirklichen. Die letzten Jahre haben deutlich gemacht, dass wir angesichts von Lieferengpässen, Rohstoffspekulationen und den Herausforderungen der Globalisierung mit einem hohen Anteil an Inhouse-Produkten besser abgesichert sind. Aus diesem Grund produzieren wir viele unserer Rohstoffe, wie zum Beispiel den Reisweinessig, direkt in der Schweiz, was wir künftig noch ausbauen werden.

Dana Staffiero Donzé (fügt schmunzelnd hinzu): Unser zehnköpfiges Team und wir geniessen es, an diesem idyllischen Ort direkt am Dorfbach in der neuen, modernen Umgebung arbeiten zu dürfen. Das spiegelt sich natürlich auch im Geschmack unserer Produkte wider.

Sie haben schon erwähnt, dass Nachhaltigkeit eine große Rolle spielt. Können Sie dazu mehr erzählen?

Roman Donzé: Ja, das ist uns sehr wichtig. Bereits heute setzen wir unter anderem auf energieeffiziente Technologien und nachhaltige Produktionsprozesse, auf natürliche Rohstoffe, die wenn immer möglich aus der Region stammen, vegane und vegetarische Produkte sowie auf lange Haltbarkeit. Diese Massnahmen möchten wir weiter vorantreiben. Nachhaltigkeit ist nur im richtigen Umfeld möglich, in Zusammenarbeit mit den richtigen Partnern, Lieferanten und Kunden. Den ökologischen Fussabdruck zu reduzieren ist ein kontinuierlicher Prozess, der Zeit braucht. Zudem ist es mir wichtig, Lösungen zu präsentieren, die nicht nur auf dem Papier gut aussehen, sondern auch im Alltag spürbare und erlebbare Auswirkungen haben. Glücklicherweise unterstützt uns auch die ständige Weiterentwicklung im technischen Bereich, sei es bei neuen Verpackungsmaterialien, der Effizienz oder der Mischtechnik.

Was sind Ihre langfristigen Ziele für akari taste am neuen Standort?

Roman Donzé: Unser Ziel ist es, akari taste noch stärker als Marke zu etablieren und dabei unsere Werte – Qualität, Flexibilität, Transparenz und Nachhaltigkeit – voll zu leben.

Dana Staffiero Donzé: Für mich ist es wichtig, dass wir unsere Kunden und Konsumentinnen weiterhin begeistern – durch den direkten Kontakt und persönliche Erlebnisse. Das ist etwas, worauf wir grossen Wert legen, und Illnau bietet uns die perfekte Plattform dafür.