

Made in Germany

Die Firma Bächle sieht sich als Barf-Spezialist und das schon seit 36 Jahren. Doch inzwischen produziert das Unternehmen auch Dosenfutter mit ähnlich hohen Ansprüchen an Nachhaltigkeit. Die „Urlaubs-Alternative für Barfer“ setzt auf regionale Rohstoffe, kurze Lieferketten und papierlose Werbung. Das scheint bei den Kunden anzukommen.

„Wir kamen mit den Dosen-Bestellungen kaum noch hinterher, die Anlagen waren einfach zu klein“, erklärt Produktionsleiter Andreas Münch. Außerdem sollte das tägliche Produktionsvolumen deutlich erhöht werden. Im Juli

2019 begann Geschäftsführer Heiko Bächle mit der Planung der neuen Produktionsanlage. Von Anfang an war klar, so Bächle, dass für die Dosen die gleiche Rohstoff-Qualität gelten sollte wie für die Barf-Produkte. Das habe

den Vorteil, dass die Vorbereitungen in der Barf-Produktionsstätte laufen können.

Fertig befüllt kommen die Dosen in den neuen Rotationsautoklaven. Genau hier lag früher der Knackpunkt. Während der alte Autoklav gerade mal 100 Dosen verarbeiten konnte, schafft der neue nun 1.000. Damit sei es auch endlich möglich, mehrere Sorten zu produzieren. Ein Wunsch von Händlerseite, wie Bächle betont. Der Neustart wurde außerdem genutzt, der Dose ein neues Gesicht zu verpassen: Sie sollte im Regal auffallen. Mit dem Ergebnis sind die „Futtermacher aus dem Schwarzwald“, wie sich Bächle gerne nennt, sehr zufrieden. Ziel war, bei den Menü- und Pur-Dosen komplett auf Fleischbrühe beziehungsweise Wasser zu verzichten, ausgenommen der natürliche Feuchtigkeitsgehalt von Fleisch und anderen Zutaten. Durch die langjährige Arbeit mit regionalen Lieferanten sei ein gleichbleibender Einkauf von Rohstoffen gewährleistet. „Gerade in Zeiten von Corona ist das Gold wert. Oberstes Gebot ist, nichts an den gewohnten Rezepturen zu ändern. Vor allem Hunde mit Allergien sind darauf angewiesen. Egal ob bei der Rohfütterung oder bei der Nassfütterung mit Dosen“, erläutert Heiko Bächle.

*Tina Bächle, Geschäftsleitung,
Sohn Veith Bächle, Geschäftsführer Heiko Bächle
mit den Auszubildenden Nina und Mavi Bächle
(v.li.) vor dem alten Schwenninger Schlachthof,
wo 1984 die Barf-Produktion
des Familienunternehmens begann.*

ZZA 9/2020

TITEL 33



*Das neue Dosenfutter-Sortiment
präsentiert sich mit einem auffälligen Design.*



die Kühlkette unterbrochen wird. Das ist für die Dosen nicht so wichtig, jedoch können diese bei der Tour durch Deutschland bei den jeweiligen Händlern abgeliefert werden, ohne zweimal fahren zu müssen. Grundsätzlich werde darauf geachtet, nie leer zu fahren. Auf der Rückfahrt werden Rohstoffe und Zutaten mitgenommen. Das mache die Planung zwar deutlich komplizierter, aber auch effizienter.

Für den Informationsfluss setzt Bächle ganz auf seine Webseite. Hier ist laut Bächle immer die aktuelle Produktliste zu finden. Firmeneigene Broschüren sind mit einem QR-Code oder einem Vermerk zur Webseite bedruckt. „Damit bleibt alles aktuell und ist leicht auszutauschen. Unnötige Druckkosten werden vermieden, außerdem landet keine Broschüre mehr im Müll, falls sich etwas ändert“, sagt Heiko Bächle. ■

Zum Start hat Bächle neun verschiedene Sorten kreiert: Rindfleisch pur, Rind Menü, Rind mit grünem Pansen, Hausmarke, Pferd Menü, Pferd pur, Putenfleisch pur, Putenfleisch Menü und Lachs mit Kartoffel. Neben den klassischen 800 Gramm-Dosen gibt es auch kleine 400 Gramm-Dosen. Bis Mitte 2021 sollen weitere Sorten

folgen. Mit dem Verkaufsstart ist Bächle sehr zufrieden.

Mit dem neuen Dosensortiment sollen auch neue Märkte erschlossen werden. Das deutschlandweite Händlernetz beliefert Bächle zu 80 Prozent mit der eigenen LKW-Flotte. Beim tiefgekühlten Barf-Futter wird somit verhindert, dass