

PRESSEINFORMATION

Famiglia in Germania & Italia

Generationswechsel bei LaSelva Bio-Feinkost

Nach 32 Jahren alleiniger Leitung durch Peter Hüller erweitert LaSelva mit Andreas Englmeier die Geschäftsführung



Ein „Salute!“ auf das neue Team: Peter Hüller (links), geschäftsführender Gesellschafter der LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH, leitet ab sofort die Geschäfte mit Andreas Englmeier (rechts) bevor er sie in den nächsten drei Jahren komplett übergibt.

Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Februar 2022: Nachdem Bio-Pionier und LaSelva-Gründer Karl Egger vor sechs Jahren seinen Nachfolger in Italien eingesetzt hat, wurde nun auch in Deutschland der Generationswechsel für den Bio-Feinkosthersteller eingeleitet. Peter Hüller, der geschäftsführende Gesellschafter der LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH in Gräfelfing bei München, überträgt nach 32 Jahren alleiniger Verantwortung die Geschäftsbereiche Vertrieb, Marketing und Produktmanagement an den vierfachen Familienvater Andreas Englmeier. Der heute Vierzigjährige durchlief nach dem Studium mehrere Stationen im Lebensmittelhandel, unter anderem bei der EDEKA Zentrale in Hamburg und arbeitete zuletzt neun Jahre als Bereichsleiter bei Rapunzel Naturkost im Allgäu. Peter Hüller plant, in den nächsten drei Jahren auch die Geschäftsbereiche Finanzen, Personal und Logistik komplett zu übergeben.

„Karl Eggers, der seiner Töchter und unser aller Wunsch ist es, dass LaSelva ein Familienunternehmen bleibt, das sich durch Kontinuität und den vertrauensvollen Zusammenhalt unserer langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unseres Partner-Netzwerks auszeichnet. So schaffen wir es, nachhaltig zu wachsen und dem Bio-Handel weiterhin als zuverlässiger Partner gleichbleibend hohe Qualität zu bieten. Nach zwei Jahren Zusammenarbeit haben wir mit Andreas ein neues leitendes und langfristiges Mitglied für unsere deutsch-italienische Firmenfamilie gefunden“, freut sich der bisherige, alleinige Geschäftsführer von LaSelva Deutschland.

PRESSEINFORMATION

Collaborazione: Zusammenhalt über Grenzen hinweg.

Peter Hüller und sein Team haben LaSelva Bio-Feinkost erfolgreich am Naturkost-Markt etabliert und international bekannt gemacht. Nun stellt die Optimierung der Strukturen und Prozesse bei LaSelva Deutschland und Italien einen Schwerpunkt der Arbeit von Andreas Englmeier dar. Er arbeitet eng mit dem fast gleichaltrigen, toskanischen Geschäftsführer und Lebensmitteltechnologe Christian Stivaletti der LaSelva società agricola a r.l.u. zusammen. Dieser ist 2016 in die Fußstapfen von Karl Egger getreten. Die italienischen Kolleginnen und Kollegen koordinieren auf dem toskanischen Bio-Landgut den Naturland Fair und BioSuisse zertifizierten Anbau, die unternehmenseigene Verarbeitung sowie das italienische Bio-Partner-Netzwerk. Inzwischen vertreibt LaSelva Bio-Feinkost über 250 typisch italienische Bio-Spezialitäten und Wein.



Andreas Englmeier (li.) mit Peter Hüller (re.)

Italophile, bayerische Geschäftsführung: lebensfroh mit Gemeinschaftssinn.



Andreas Englmeier, LaSelva Deutschland

Als italophiler Allgäuer genießt Andreas Englmeier das mediterrane Lebensgefühl im Berufsleben, das er mit der Marke LaSelva authentisch toskanisch und lebensfroh an die Kunden weitergeben möchte. Ihm sind die große Verantwortung und das Vertrauen, das ihm entgegengebracht wird, sehr bewusst.

Für ihn gleicht das deutsch-italienische Unternehmen einem Olivenbaum mit starken Wurzeln: „Peter Hüller vertraut mir diesen nach all den Jahren an. Mein Ziel ist, dass wir alle bei LaSelva diesen Baum pflegen, mit hoher Eigenverantwortung gießen und mit Augenmaß gestalten. Der Baum soll sich entwickeln können, ohne seine stabile, natürliche Gestalt zu verlieren.“



LaSelva Bio-Landgut in der Toskana

Weitere Porträts und Bildformate sowie die gesamte Presseinformation zum Herunterladen: www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++ ENDE +++
Abdruck honorarfrei.

PRESSEINFORMATION

Presseservice: www.laselva.bio/presseservice

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer, Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing
Telefon +49 89/89 55 80 68-0, Telefax +49 (0)89/8 54 56 52
Mobil: +49 162 7084007
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Kurzporträt: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf über 600 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola a r.l.u. in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierte landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft, mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und unbewirtschaftete Fläche. Eine Manufaktur am Hof, Weinbau und Weinkeller sowie die Verarbeitungsanlagen der La Dispensa di Campagna s.r.l auf 12.000 m² in Donoratico sind entstanden.

Über 250 Bio-Artikel für den Fachhandel, die Gastronomie sowie Privatkunden werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toskana, aus weiteren Regionen Italiens und durch die Münchener LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH international vertrieben. Aus dem ökologischen Ursprungsgedanken und Genuss-Verständnis des Gründers Karl Egger hat sich ein mittelständisches, internationales Unternehmen entwickelt. Es ist eingebettet in ein enges Netzwerk aus italienischen Rohstoff- und Produktlieferanten sowie internationalen Partnern, das in den letzten vier Jahrzehnten aufgebaut wurde.

Für LaSelva arbeiten in Italien und Deutschland 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach landesüblichem Tarif bezahlt. LaSelva bietet Urlaub im Agriturismo, Hofführungen und Wein-Degustationen an.

International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, in Reformhäusern, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

Viefältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und maremmanische Weine.

Ob vegan, gluten- oder laktosefrei: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten, der 15 Bio-Weine und Spumanti entsprechen den derzeitigen Verbraucheransprüchen.

Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Pasta und Konfitüren sowie Zitrusmarmeladen bis hin zu Essig und Olivenöl.

International prämierte Weine aus eigenem Weinanbau und vinifiziert durch die Cantina LaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso und Grappa, dazu passend Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva sind fest verwurzelt in der Mitbegründung des Öko-Verbandes Naturland e.V. durch Karl Egger zu Beginn der 80er Jahre. LaSelva war zudem der erste ausländische Naturlandbetrieb. Da nicht alle Zulieferer über eine Naturland Zertifizierung verfügen, aber dennoch sehr gute Bio-Qualität liefern, sind LaSelva Produkte je nach Anteil eigener und zugelieferter Rohstoffe durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und teilweise durch Naturland zertifiziert und nach EU-Verordnung 2018/848 kontrolliert.

LaSelva stellt durch seine langjährige Erfahrung im ökologischen Landbau besondere Ansprüche an die Partner, bietet seinen Kunden Transparenz und garantiert zusätzlich persönliche Kontrolle. Ist doch das eigene Netzwerk lokal, regional, national überschaubar und langjährig vertraut. Der Bezug von Rohstoffen aus dem Ausland beschränkt sich auf schwer bzw. nicht in Italien verfügbare Bio-Zutaten, wie zum Beispiel Trockenfrüchte, Gewürze und Kapern.

Personal: LaSelva Bio-Feinkost.

Für LaSelva Bio-Feinkost arbeiten in Deutschland und Italien bis zu 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Verarbeitung. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld.

Auf einen Blick: LaSelva società bioagricola a r.l.u., Albinia – Orbetello, Toscana (GR), Italia.

630 ha Gesamtfläche: ca. 87 % Nutzfläche, ca. 13 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

Tierhaltung: 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: 170.000 Flaschen Rotwein, 25.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 12.000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EU-Verordnung 2018/848 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). Die Landwirtschaft von LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V. und seit Sommer 2018 zusätzlich nach Naturland Fair-Richtlinien zusatzzertifiziert.

Agriturismo: Vermietung von Zimmern und Apartments, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

