

## Die Geschichte der Deliciel AG

Die heutige Aktiengesellschaft war ursprünglich ein reiner konzerninterner Produktionsbetrieb die „Mövenpick Produktions AG“ konzipiert und operierender Zulieferant von Mövenpick. Das Management beanspruchte eine gleichbleibende, hohe Qualität der Angebote in den Restaurants – ob am Paradeplatz in Zürich oder an der Fusterie in Genf. Seit 1971 wurde unter der Regie des kürzlich verstorbenen Mövenpick-Gründers Ueli Prager sowie seiner Küchenchefs und Konditormeister bekannte, von den Konsumenten geschätzte, Mövenpick-Spezialitäten in Birmenstorf hergestellt. So z.B. Mövenpick-Rauchlachs, Ice-Cream, das Tatar, der Apfelkuchen, verschiedene Früchte-Strudel oder Rahmcrèmeschnitten – alles mit höchsten qualitativen Ansprüchen. Durch die vielen Promotionen und den grossen Erfolg der Mövenpick-Restaurants entstand bei Deliciel ein grosser Wert an kulinarischem Know-How und eine breite Palette an nationalen und internationalen Rezepturen.

Anfang 2000 erfolgte im Rahmen der langfristigen strategischen Planung die Öffnung hin zum übrigen Gastronomie- und Cateringmarkt, begleitet durch den neuen Marktauftritt als „Deliciel“. Mit einer Show-Küche und modernen Schulungsräumen wurde den Geschäfts-Partnern ein Kompetenz-Zentrum geboten, das von Mövenpick und weiteren Key-Accounts bis heute benutzt wird.

Aufgrund der hohen kulinarischen Qualität der produzierten Artikel erfolgte bald danach der Schritt zur Belieferung des Schweizerischen Detailhandels. Mit dem Verkauf der Deliciel AG an eine Investorengruppe mit Sitz in Zug schloss der Mövenpick-Konzern im Herbst 2002 konsequent den Prozess der Neuausrichtung ab.

Bereits im März 2004 wurde die Panetta Holding in Zug vom liechtensteinischen Ospelt-Konzern übernommen. Ospelt, bekannt durch die Marke „Malbuner“ und dessen Gründer Herbert Ospelt oder auch „Onkel Herbert“ ist schwergewichtig im Bereich der Fleischverarbeitung tätig und beliefert mit Charcuterie- Fisch und Geflügelspezialitäten in der Schweiz primär den Frischesektor des Detailhandels. Aufgrund der internationalen Ausrichtung von Ospelt insbesondere auch nach Deutschland und Österreich erfolgte für Deliciel 2005 der Einstieg in den Export.

Mitte 2007 übernahm die Geschäftsleitung die Deliciel AG und fokussierte den Unternehmen auf die Herstellung von Premium-Konditoreiwaren. Dazu wurde die Fertigung der Saucen, Fleischwaren und Menukomponenten an Drittfirmen übertragen.

Die Fokussierung ermöglicht es nun als flexibler, leistungsfähiger und innovativer Partner sowohl Detailhandelsketten als auch B2B-Kunden optimal zu betreuen und erfolgreich Nischen zu besetzen.

Seit Oktober 2011 bäckt der Backwaren-Hersteller HUG AG in Malters LU seine Tiefkühlbackwaren gemeinsam mit der Deliciel AG in Birmenstorf. Zu diesem Zweck transferierte die Firma HUG ihre Anlagen und das Know-how im Tiefkühlsektor nach Birmenstorf und profitiert von den Kompetenzen der Firma Deliciel. Dafür waren Umbauten in der Grössenordnung von 2 Mio. CHF nötig, und die Zahl der Mitarbeiter wurde um 10 auf rund 114 erhöht.

Das Deliciel-Sortiment umfasst heute 3 Warengruppen:

- Frischbackwaren für den Bäckereiduft zu Hause,
- ausgewählte Feinbackwaren mit kulinarischem Mehrwert und
- eiskalte Convenience-Produkte für die Profis.