



**Köstlich.  
Fruchtig.**

**Und viel mehr.**



**Simmler**  
KÖSTLICH. FRUCHTIG.

Tradition | Regionalität | Nachhaltigkeit | Sortiment | Qualität | Genussbotschaften

# Tradition

Bereits in dritter Generation werden in Lauchringen bei Simmler fruchtige Brotaufstriche hergestellt. Seit 2001 führen Dr. Uta Simmler und Norbert Münch das Unternehmen, seit 2022 ergänzt Carsten Rocholl die Geschäftsführung.

Als Team sind die Drei Ideengeber und Weiterentwickler und stellen gleichzeitig sicher, dass sinnvolle Traditionen gewahrt werden.

**Dr. Uta Simmler** – Ist promovierte Betriebswirtschaftlerin und hat zunächst einige Jahre Berufserfahrung in der Automobilindustrie gesammelt. Bis 2021 hat sie im Familienunternehmen innerhalb der Geschäftsführung Vertrieb und Marketing verantwortet. Seither ist sie Sparringspartnerin für ihre Geschäftsführer-Kollegen und „Außenministerin“ des Unternehmens. Sie gibt darüber hinaus wichtige Impulse für die Unternehmensentwicklung.

**Norbert Münch** – Ist Diplom-Wirtschaftsinformatiker und war als Unternehmensberater tätig, bevor Simmler ihn für die Region gewinnen konnte. Er verantwortet in erster Linie Einkauf und Produktion.

**Carsten Rocholl** – Ist Bachelor of Arts (B.A.) und verbringt schon sein ganzes Berufsleben im Vertrieb von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Mit viel Leidenschaft verantwortet er innerhalb der Geschäftsführung die Bereiche Vertrieb und Marketing.





# Regionalität



Regionalität liegt uns am Herzen. Und dies in vielerlei Hinsicht: Die Früchte und sämtliche Zutaten für unsere Brotaufstriche beziehen wir am liebsten aus der Region. Bei der Quitte gehen wir sogar noch weiter, denn hier stammen viele Früchte aus eigenen regionalen Plantagen im nahen Umkreis des Firmenstandorts oder aus Anbaukooperationen. So erhalten wir beste Früchte für unsere Produkte und fördern den Erhalt alter Quittensorten. Das ist ein Beitrag zur Artenvielfalt und zu aktivem Umweltschutz. Auf Regionalität setzen wir auch bei allen anderen Zulieferern und Dienstleistern – einfach bei jedem Schritt, den wir gehen.

Bei Fruchtsorten, die wir nicht regional beziehen können, z.B. weil das Klima den Anbau bei uns nicht ermöglicht, arbeiten wir mit langjährigen Partnern zusammen und importieren aus möglichst nahen Ländern und Regionen.



# Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit steht bei Simmler schon immer an erster Stelle. Herzstück ist unsere Produktion, in der wir zu 100% mit regenerativen Energien arbeiten. Die wichtigste Energie für unsere Produktion ist Dampf, den wir auf Basis von Holzpellets erzeugen. Daneben ist Strom eine bedeutende Energiequelle. Er stammt aus der eigenen Photovoltaik und wird darüber hinaus aus CO<sub>2</sub>-freier Erzeugung zugekauft. Wir leben Nachhaltigkeit auch durch Energieeinsparung, die wir über die Investition in moderne Technologien und Prozesse umsetzen.

Zahlreiche Projekte runden unsere Nachhaltigkeits-Aktivitäten ab. So bietet die naturnahe Gestaltung unseres Betriebsgeländes Nistmöglichkeiten für viele Vogelarten und über einen langen Zeitraum im Jahr viel Nahrung für Insekten. Jeden Sommer füttern sich einige Schafe bei uns satt und mähen somit die Grünflächen rund ums Unternehmen.





100% regenerative Produktion  
ca. 80 Baden-Württemberger leben damit  
CO<sub>2</sub> neutral, das entspricht dem  
1,5-fachen der Mitarbeiterzahl



**NACHHALTIG**

Im Familienbetrieb  
klimafreundlich  
hergestellt.



# Produktsortiment

Von A wie Ananas bis Z wie Zwetschge – und mit ganz viel Schwarzkirsche dazwischen ist für alle etwas dabei. Ob am gedeckten Tisch oder fürs Frühstück im Bett, zum Snack oder verfeinernd zu Käse, mit Produkten von Simmler liegen Sie immer richtig. Die Schwarzkirsche präsentiert sich in sechs verschiedenen Varianten, zum Beispiel der Klassiker *Schwarzkirsche mit Kirschwasser* oder innovativ als *Schwarzkirsche mit Fleur de Sel*. Simmler – Köstlich. Fruchtig. Für den Feinschmecker, den Konditor, den Bäcker oder den Hotelier. Einfach für alle, die fruchtigen Genuss lieben.





# Qualität & Auszeichnungen



Unser Unternehmen lassen wir jährlich durch ein unabhängiges Prüfinstitut nach IFS Global Markets Food-Standard bewerten und zertifizieren. Damit schaffen wir die Voraussetzung für die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Produktionsprozesse und für maximale Lebensmittelsicherheit. Unser Nachhaltigkeitskonzept unterziehen wir mit Unterzeichnung der WIN Charta einem jährlichen Monitoring.

Produkte der Marke Simmler – Köstlich. Fruchtig. sind im doppelten Sinn ausgezeichnet: im Genuss und vielfach prämiert. Seit 2006 nehmen unsere Produkte an nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben teil – mit hervorragenden Ergebnissen und Höchstbewertungen. Neugierig? Erfahren Sie mehr unter <https://simmler.de/auszeichnungen/>



# Genussbotschaften

Vom Land Baden-Württemberg wurden Dr. Uta Simmler und Norbert Münch als Genussbotschafter ausgezeichnet. Sie stehen mit ihrem wirtschaftlichen Handeln für eine Genusskultur in Baden-Württemberg, die sich der Forderung nach Nachhaltigkeit stellt; im Sinne der Wahrnehmung sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung.

So wird jedes einzelne Produkt, das von Lauchringen aus zum Kunden kommt, zu einer Genussbotschaft: Simmler – Köstlich. Fruchtig.

Genussbotschafter   
Baden-Württemberg



Köstlich. Fruchtig. Und viel mehr.

Beste, sonnenverwöhnte Früchte für

vollen, fruchtigen Genuss.

Ehrlich, natürlich, köstlich –

Simmler Qualitätserlebnis.

Im Familienbetrieb mit viel  für Sie gekocht.



## Mehr von Simmler

[www.simmler.de](http://www.simmler.de)

[www.linkedin.com/company/franz-simmler-gmbh-co.-kg](https://www.linkedin.com/company/franz-simmler-gmbh-co.-kg)

Instagram: #simmler\_official

Facebook: Simmler – die Sonnenscheinmarke



# Simmler

KÖSTLICH. FRUCHTIG.



Bildnachweis: Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg  
Kernerplatz 10, 70182 Stuttgart / ZENOMUZIK GmbH, Böblinger Straße 87a, 70199 Stuttgart,  
S. 3, S. 5 li, S. 8, S. 9, S. 13 li, S. 14 // AdobeStock 70817338, S. 13 re

© Simmler - 03.2024