

das marketingjournal

marke 41

www.marke41.de

Ausgabe 2 : 2021

15,00 EUR



DINZLER

KAFFEERÖSTEREI



Dinzler – Genusswelt am Irschenberg

Marke Aus der kleinen, handwerklich geführten Kaffeerösterei von Otto Dinzler in Bischofswiesen, Berchtesgaden, entwickelt sich ab 1950 die Qualitätsmarke DINZLER. Die wird nach der Übernahme des Unternehmens durch die Familie Franz und Isolde Richter weit über Süddeutschland hinaus zum Maßstab für gehobenen Kaffeegenuss. Heute befindet sich der Firmensitz südlich von München am Irschenberg in einer architektonisch prämierten Markenerlebniswelt. Dort betreiben die Richters in der zweiten Generation ihre Kaffeerösterei, eine klassische Kaffeebar, ein Restaurant, eine Konditorei mit Eislabor, eine Vinothek mit Tagesbar, eine Kaffeemaschinenausstellung mit Verkauf, Seminarräume sowie die hauseigene Kinderkrippe. Dinzler Genusswelt steht mit der Kernmarke DINZLER für Familie, Tradition, Innovation, Nachhaltigkeit und Qualität.

Es ist einer dieser unwirklich schönen Tage Anfang April und das Quecksilber zeigt schon frühlingshafte 20 Grad. Die Fahrt geht aus München – der bekanntlich nördlichsten Stadt Italiens – auf der „Strada del Sole“ A8 in Richtung Süden. Wie bestellt spielt Bayern 1 *Carbonara e una Coca Cola* und mit dem 80s-Hit von Spliff kommt richtig Urlaubsfeeling auf. Ziel der Reise ist die rund 50 Kilometer südlich der bayrischen Hauptstadt am Irschenberg gelegene Kaffeerösterei Dinzler. Schon von Weitem sind von der Autobahn der Schriftzug DINZLER und die mit europäischem Architekturpreis prämierten Gebäude der Dinzler Genusswelt zu sehen. Dort hat Firmenchefin Katrin Richter zum

Ortstermin und zum Gespräch mit Seniorchef Franz Richter geladen. Ich darf den Strategen hinter der Marke DINZLER im Firmensitz am Irschenberg treffen. Ein persönliches Interview mit ihm ist eine echte Ehre und dementsprechend steigt die Spannung.

Optimales Kundenerlebnis im Fokus

Die erste Überraschung gibt es gleich auf dem gut belegten Kundenparkplatz vor der Dinzler Genusswelt. Überall sitzen glücklich wirkende Menschen auf gelben Klappstühlen mit DINZLER-Logo in der Sonne bei ihren Fahrzeugen. In der Hand halten sie Kaffeespezialitäten „to go“, diverse Snacks und in der Luft liegt der feine Duft von frisch gerösteten

Bohnen. „Natürlich achten wir Corona-bedingt darauf, dass unsere Kunden den notwendigen Abstand voneinander halten und respektieren die geltenden Vorschriften. Gleichzeitig wollen wir den Besuchern aber das bestmögliche Kundenerlebnis bieten“, bringt es Katrin Richter bei der Begrüßung in der gut sortierten und großzügig angelegten Vinothek im 2018 eröffneten Erweiterungsbau „otto“ auf den Punkt. Meine Aufmerksamkeit wird kurz von einer Magnum Lugana Cà dei Frati Brolettino Jahrgang 2019 abgelenkt. Der Premium-Weißwein aus Trebbiano-Trauben von alten Rebstöcken der Weinberge I Frati und Ronchedone mit dezenter Barriquenote entführt gedanklich an den Lago di Garda. Doch mit dem spezifischen Zischen der



ERLEBNISWELT Neben der Kaffeerösterei betreibt DINZLER am Irschenberg gehobene Gastronomie.

klassischen italienischen Siebträgerkaffeemaschine ECM Synchronika direkt neben mir bin ich sofort wieder ganz am Irschenberg. „Unsere Kaffeemaschinen-ausstellung mit technischer Beratung, Verkauf, Online-Shop und Service lässt selbst für gehobene Ansprüche keine Wünsche offen“, freut sich die sportliche Endzwanzigerin, die im Familienunternehmen für Marketing, Kommunikation und Entwicklung die Verantwortung übernommen hat.

Transparenz, Qualität und Nachhaltigkeit

Der Weg in das Hauptgebäude führt durch einen offenen Gang in luftiger Höhe direkt über die Lagerfläche für Röstkaffee. Dann erreichen wir die moderne Kaffeerösterei, die auch architektonisch das Herz von Dinzler Genusswelt ist. „Hier ist unser wichtigster Marken-Kontaktpunkt, die DINZLER Erlebniswelt. Besucher nehmen wir mit klassischem Infotainment auf unserem frei zugänglichen Rundweg durch den Betrieb mit auf die Reise zum

perfekten Röstkaffee“ erklärt Katrin Richter das Konzept und begrüßt von der Empore die Mitarbeiter unten im Produktionsbereich. Dem Familienunternehmen sind Transparenz, Offenheit, Qualität, Nachhaltigkeit und Teamgeist besonders wichtig. Das unterstreicht der Patron der Kaffeerösterei Dinzler AG, Franz Richter, der uns mit frisch gebrühtem Espresso und der haus-

mit wachem analytischem Blick entgeht dem erfahrenen Manager nichts. Auch nicht, wie ich mit leichtem Unbehagen den Zip an meinem Marinepullover etwas nach oben ziehe. „Hemd und Krawatte kann man tragen, muss man aber nicht“, so Richter lachend, der uns lebendig und facettenreich die ungewöhnliche Geschichte der Marke DINZLER nahebringt.

Steiler Aufstieg zum Irschenberg

Angefangen hat alles mit Otto Dinzler. Der eröffnete 1950 in Bischofswiesen, Berchtesgaden, einen Kolonialwarenladen, wie man damals sagte, und begann dort, auch Kaffee zu rösten. „Als Zubrot, sozusagen“, erklärt Richter. Das Geschäft übernahm 1970 sein Sohn Klaus Dinzler und kon-

Jeder Kaffee hat Persönlichkeit. Durch das Rösten entwickelt er seinen Charakter.

eigenen Schokoladenspezialität „Irschenberger Bergspitzen“ zuvorkommend und herzlich in seinem hellen Büro empfängt. „Wir haben nichts zu verbergen und leben mit unserer Marke DINZLER unser Qualitätsversprechen.“ An den Wänden hängen moderne Kunst und Bilder der Enkel. Auch Richter ist der Sportsmann sofort anzusehen. Perfekt gekleidet und





Undercover-Kaffee-Quiz im Radio

Morgens bei den Frühaufdrehern in Bayern 3 machen Sebastian Winkler und die Frühaufdreher Bayern wach – nicht nur mit ihrer guten Laune, sondern auch mit frisch gebrühtem Kaffee. Das Undercover-Kaffee-Quiz im Radio ist eine Quiz-Show, in der die Kandidaten keinen Plan haben, dass ihr Wissen gerade ausgedrückt wird. Jeden Morgen zwischen 8 und 9 verwickelt der Frühaufdreher Sebastian Winkler die Menschen bei der Arbeit in ein Gespräch und stellt dabei undercover seine Quiz-Fragen. Für jede richtige Antwort gibt's für den Kandidaten und seine Kollegen einen Monat lang leckersten Kaffee for free von der Dinzler Kaffeerösterei aus Oberbayern. „Natürlich passt das Sponsoring einer Morgen-Show perfekt zu einer Kaffeerösterei“, sagt Katrin Richter, Chefin der Dinzler Kaffeerösterei AG. DINZLER setzt zur Stärkung der Marke sowie zur Förderung des Abverkaufs auf Radiowerbung. Richter: „Programmumfeld und Zielgruppen von Bayern 3 sind für DINZLER relevant. Daher werden wir unser Engagement im öffentlich-rechtlichen Radio perspektivisch verstärken.“

Die Zusammenarbeit zwischen DINZLER und BRmedia, der Vermarktungstochter des Bayerischen Rundfunks, entwickelte sich so gut, dass BRmedia Werbekunden zu einer Online-Kaffee-Verkostung mit DINZLER einladen wollte. „Die Dinzler Genusswelt am Irschenberg ist aber so einmalig, dass wir das Event auf die Zeit nach Corona in den Sommer verschieben. Dann wird Dinzler-Genuss-Spezialist Thomas Steinke unseren Werbekunden in der Kaffeekademie vor Ort zeigen, wie der perfekte Espresso gemacht wird“, freut sich Peter Jakob, Verkaufsleiter der BRmedia.



zentriert sich ausschließlich auf die Kaffeerösterei. Gourmetkaffees wie Illy, Goppion oder Kimbo kannte Dinzler nur aus Italien und beschloss „das können wir auch“. „Man muss sich immer vor Augen halten, dass wirklich guter Kaffee oder ‚exotischer‘ Espresso in den 80er-Jahren in Deutschland noch richtig rar waren“, unterstreicht Richter, der zu dieser Zeit für namhafte Hersteller aus Deutschland und der Schweiz professionelle Kaffeemaschinen

Kaffee trinkt man nicht gegen Durst oder Hunger. Kaffee genießt man.

vertrieb. Händeringend suchte der gebürtige Wangener nach dem geeigneten Produkt für seine Geräte. Bei Dinzler wurde er fündig. „Klaus Dinzler und ich hatten das gleiche Qualitätsverständnis – und entwickeln mit der ‚Bistro Mischung‘ gemeinsam unseren Kaffee“, so Franz Richter, der schon damals für seinen sensorischen Perfektionismus bekannt war: „Ich kann auf drei Meter Entfernung anhand von Farbe, Konsistenz und Fließverhalten sagen, ob der Kaffee, der aus der Maschine kommt, schmeckt.“

Handwerk „Kaffeerösten“ erlebbar machen

Da Klaus Dinzler einen Nachfolger suchte, entschied sich die Familie Franz und Isolde Richter 1998 kurzerhand, den Betrieb zu kaufen. „Der Vertrag wurde per Handschlag beschlossen“, erin-



FAMILIE RICHTER UND GESCHÄFTSLEITUNG (v.l.n.r.: Thomas Steinke, Katrin Richter, Florian Unterleitner, Isolde Richter, Franz Richter, Rolf Fischer, Heike Richter, Matthias Richter)

nert sich Franz Richter, dessen Leitsatz wurde „Das können wir besser!“ Schon im Jahr 2000 zog die Kaffeerösterei von Bischofswiesen nach Rosenheim um. Richter: „Mit Tennis war dann erst mal Schluss für meine Frau.“

Das neue Konzept: Das Handwerk „Kaffeerösten“ erlebbar machen. „In einem ehemaligen Steinmetzbetrieb installierten wir die Röstanlage, die Gäste konnten dem Röstmeister bei seiner Arbeit zusehen, während sie ihren

frisch gerösteten Kaffee und den von meiner Frau hausgemachten Kuchen genossen. Im Bohnenladen konnte anschließend ein Päckchen für zu Hause gekauft werden“, so Richter. Was so idyllisch klingt, brachte die Familie

DINZLER-Werte - ausgezeichnete Philosophie

In den letzten Jahren hat DINZLER ein Portfolio an Auszeichnungen für Gastronomie, Mitarbeiterbindung und Architektur aufgebaut. Nachhaltigkeit ist für das Unternehmen kein Trend, sondern im Verhalten fest verankert. Die Röstanlagen von DINZLER werden mit Erdgas betrieben und sind auf dem höchsten Stand der Technik. Dadurch weist das Unternehmen niedrigste Emissionswerte aus. Darüber hinaus strebt DINZLER eine CO₂-neutrale Produktion an. Neben dem „Direkt gehandelt“-Ansatz mit

den Kaffeebauern im Ursprungsland setzt sich DINZLER mit mehreren Projekten für sozial schwache Menschen ein. „Freude an der Arbeit lässt das Werk trefflich geraten.“ Dieses Zitat stammt nicht von DINZLER, sondern von Aristoteles.

Doch spiegelt es den gelebten Ansatz im Unternehmen wider. DINZLER will Mitarbeiter integrieren (20 verschiedene Nationen), ausbilden (8 Ausbildungsberufe – 30 Auszubildende) und sich im Team weiterentwickeln.





**GELEBTE
KAFFEE-
KOMPETENZ**
in der Dinzler
Kaffeekademie.

Gelebte Nachhaltigkeit und soziale Projekte

Neben der fortlaufenden Optimierung der Nachhaltigkeit der Betriebsstätten liegt bei DINZLER ein Augenmerk des Engagements bei sozialen Projekten. Seit jeher sind die Kaffeesäcke, in denen der Rohkaffee angeliefert wird, bei den Gästen beispielsweise für Deko-Zwecke oder zur Winterisolierung von Pflanzen sehr beliebt. Deshalb sind die Kaffeesäcke in der Rösterei zum Preis von 1 Euro pro Sack erhältlich. Die Einnahmen werden von DINZLER verdoppelt und an soziale Projekte gespendet.

Auch DINZLER und Radsport sind seit Jahren untrennbar miteinander verbunden. Nicht nur als beliebte Kaffee & Kuchen-Einkehr auf der Trainingsstrecke, sondern auch im Bereich Jugendförderung. DINZLER unterstützt seit Jahren die Maloja Pushbiker Futurestars und die Oliver Blas Youngsters.

Blühender Betrieb 2020

„Sei Du selbst die Veränderung, die Du Dir wünschst für diese Welt.“ Mit diesem Zitat von Mahatma Gandhi begann die Laudatio von Dr. Stephan Niederleitner, Ministerialrat des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, als DINZLER auf seinen Außenflächen die Auszeichnung „Blühender Betrieb“ überreicht bekam. Im Rahmen des „Blühpakts Bayern“ werden Betriebe dazu animiert, ihre Flächen blüh- und bienenfreundlich zu gestalten. Dies hilft nicht nur den Bienen, sondern der gesamten Artenvielfalt Bayerns. Bei der Gestaltung der Freiflächen der DINZLER Kaffeerösterei am Irschenberg wurde großer Wert auf eine naturnahe, abwechslungsreiche Gestaltung gelegt. So gibt es heute artenreiche Blumenwiesen und Wildhecken aus heimischen Gehölzen. Den Übergang zu den gebäudenahen Terrassen bildet eine extensive Streuobstwiese und ein Kirschenhain. Im Schatten der Gehölze stehen zwei Bienenvölker, die von einem sachkundigen Imker vor Ort betreut werden.



an den Rand der körperlichen und seelischen Leistungsfähigkeit. „Jeden Morgen um fünf Uhr raus, selbst backen und Brötchen belegen. Das war manchmal zu viel und hätte fast unsere Ehe gekostet“, gesteht Franz Richter offen. Doch Familie Richter hielt durch und expandierte. „In dem historischen Industriegebäude ‚Kunstmühle‘ boten sich 2004 neue Möglichkeiten: Optimierung und Vergrößerung von Kaffeerösterei, Café und Restaurant – Platz für Veranstaltungen“, erklärt Katrin Richter, die, salopp gesagt, zwischen Kaffeesäcken aufgewachsen ist.

DINZLER – Marke braucht Heimat

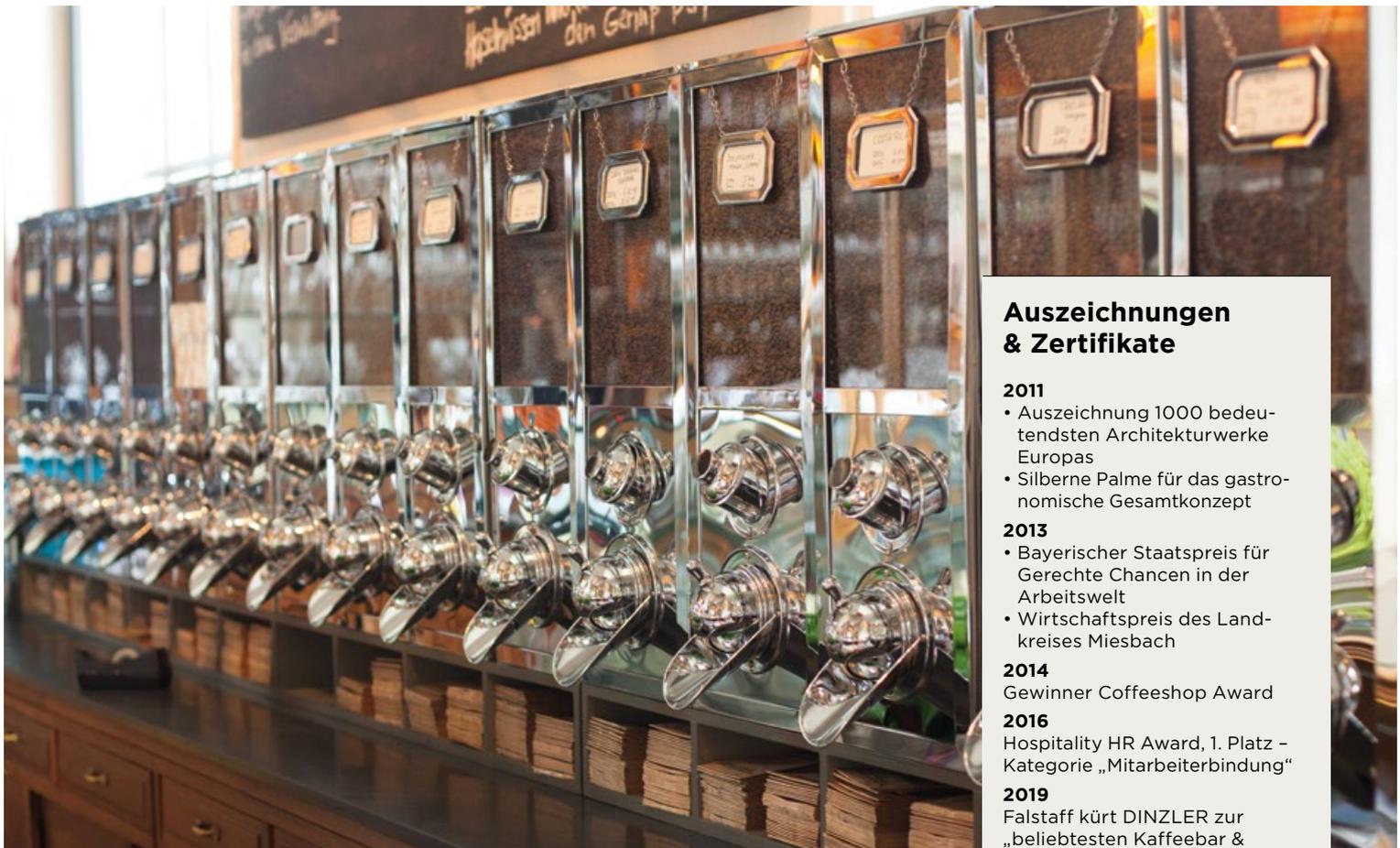
Dann kommt der ganz große Wurf. Die Marke DINZLER eröffnet im Jahr 2011 ihren Firmensitz am Irschenberg. In der ersten Planungsphase besichtigte Franz Richter gemeinsam mit dem örtlichen Bürgermeister die Grundstücke in unmittelbarer Nähe zur Autobahn. Schnell wurden sich Politik und Wirtschaft einig und das Geschäft wurde – wie könnte es anders sein – von Richter per Handschlag besiegelt. „In unserem architektonisch prämierten Bauwerk befinden sich auf 6500 Quadratmeter die Kaffeerösterei, eine klassische Kaffeebar, ein Restaurant mit Küche und Konditorei, Seminarräume sowie die hauseigene Kinderkrippe“, so Katrin Richter, die die Planung und den Bau maßgeblich begleitete: „Direkt neben der A8 konnten wir in dem großzügigen Neubau unsere langjährigen Erfahrungen aus Produktion und Gastronomie einbringen und die Prozessabläufe optimal organisieren.“ Im Jahr



**Der Kunde und Gast steht im Fokus
unseres Handelns. Unsere Arbeit
endet nicht mit dem Verkauf von Kaffee.
Dort beginnt sie.**

2014 übergab Franz Richter das Unternehmen dann seinen Kindern, Katrin und Matthias, sowie seinem Neffen, Rolf Fischer. „Ich bleibe aber mit meinen Anteilen als Vorstandsvorsitzender im Betrieb aktiv“, sagt Franz Richter. In der Funktion hat er auch ab 2018 die Erweiterung des Firmensitzes um das Gebäude „otto“ begleitet. Der Bau, dessen Namen eine Reminiszenz an den

Firmengründer Otto Dinzler ist, beherbergt einen Kaffeespeicher als Lagerfläche für Röstkaffee, Kursräume für Kunden und Gäste, Eventfläche, Konditorei & Eislabor und eine Vinothek mit Tagesbar, dazu eine Kaffeemaschinenausstellung und -verkauf. Längst sind die Kaffeespezialitäten der Marke DINZLER überregional im gehobenen Einzelhandel erhältlich.



Genusswelt mit neuen Dimensionen

Familie Richter wäre nicht Familie Richter, wenn nicht schon neue Pläne auf dem Schreibtisch lägen. „Wir leben unseren Anspruch, Dinge stets besser zu machen und das bestmögliche Kundenerlebnis zu bieten“, unterstreicht Katrin Richter erneut. Mit ihrem Bruder Matthias, dem Team und mit befreundeten Spitzengastronomen entwickeln die Geschwister neue Raumkonzepte, innovative gastronomische Ansätze und planen die Weiterentwicklung der Genusswelt am Irschenberg. „Die Ideen und auch die Grundstücke

**Wir sind grenzenlos traditionell.
Wir lieben Innovation. Wir stehen für Qualität – in allen Bereichen.**

für deren Umsetzung gehen uns noch nicht aus“, so Katrin Richter.

Nach der Verabschiedung von Franz Richter treffen wir auf dem Gang durch Kaffeebistro und Shop Isolde Richter, die gerade den Eingangsbereich neu dekoriert. „Unser Unternehmen, die Marke DINZLER, lebt von Veränderung und von den Menschen, die diese Veränderungen mit uns gestalten“, ist die dynamische Seniorchefin aus dem Heilbronner Weinland überzeugt. Zum Abschied gibt es noch ein großzügiges Geschenk: Eine Kilopackung Milano, den prämierten DINZLER-Espresso des Jahres 2020, und die feinen Irschenberger Bergspitzen. So endet der mehr als angenehme Ausflug in die Dinzler Genusswelt und jedem sei der Besuch am Irschenberg oder eine Shopping-Tour auf www.dinzler.de „brühwärmtens“ empfohlen. Übrigens, Freunde lässt man nie zurück – deshalb geht der Brolettino auch mit auf die Rückfahrt.

von Friedrich M. Kirn

Auszeichnungen & Zertifikate

2011

- Auszeichnung 1000 bedeutendsten Architekturwerke Europas
- Silberne Palme für das gastronomische Gesamtkonzept

2013

- Bayerischer Staatspreis für Gerechte Chancen in der Arbeitswelt
- Wirtschaftspreis des Landkreises Miesbach

2014

Gewinner Coffeeshop Award

2016

Hospitality HR Award, 1. Platz – Kategorie „Mitarbeiterbindung“

2019

Falstaff kürt DINZLER zur „beliebtesten Kaffeebar & Rösterei“ Bayerns

2020

Auszeichnung als „Blühender Betrieb“ vom Bayerischen Staatsministerium

2021

Empfohlen von „Gusto – der kulinarische Reiseführer – Die besten Restaurants und Landgasthäuser in Deutschland 2021“

Siegel

DINZLER Direkt gehandelt, Fairtrade und EU-Biosiegel

