



weil's besser
schmeckt

wild

Nachhaltig Richtig gut leben

Kontrollierter Anbau



Fuhrpark



Biogasanlage



Regionale Lebensmittel



Kühlager



Einkauf



wild ist ein traditionsreiches und fortschrittliches Familienunternehmen mit Sitz in Eppingen. Unsere Firmengruppe ist spezialisiert auf den Anbau und Vertrieb von Kartoffeln und Zwiebeln, sowie die Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Kartoffel- und Feinkostsalaten und Convenience-Produkten.

Wild GmbH
Albert-Einstein-Straße 1 · 75031 Eppingen · Germany ☎ +49 7262 611-0 · 📠 +49 7262 611-200
✉ vertrieb@wild-eppingen.de

wild-eppingen.de





weil's besser
schmeckt

wild

Ein Leistungsfähiger Partner

Unser familiengeführtes Unternehmen ist seit über 60 Jahren ein leistungsfähiger Partner in der Verarbeitung und Vermarktung von Kartoffel- und Zwiebelprodukten, (Feinkost-)Salaten, Obst und Gemüse uvm.. Zu unseren Kunden gehören namhafte Filialunternehmen und Lebensmittelketten, sowie Großverbraucher, Betriebskantinen und Caterer. Sie alle werden von uns täglich frisch und zuverlässig beliefert.

Unsere Philosophie

Qualität die schmeckt ist für uns das oberste Gebot. Schöne, gelbfleischige, schmackhafte Kartoffeln. Damit wollen wir dem rückläufigen Konsum von frischen Kartoffeln entgegen wirken. Es ist uns ein Anliegen die tolle Knolle da hin zu bringen, wo sie hingehört. Wieder auf die Teller von Jung und Alt! In unserer Kartoffelverarbeitung werden die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe frisch und schonend verarbeitet. Auf diese Weise bleiben Geschmack und Nährstoffe erhalten. So sieht unser Kartoffelsalat nicht nur aus wie selbst gemacht, er schmeckt auch so.

Biogasanlage

In unserer Biogasanlage wird aus Kartoffel- und Zwiebelreststoffen Strom erzeugt. Die anfallende Wärme (Abwärme) des Motors der Anlage nutzen wir im Winter zur Beheizung des Verwaltungsgebäudes und der Produktionshallen. Im Sommer wird die Abwärme des Motors durch eine Absorptionsanlage in Kälte umgewandelt. Damit kühlen wir mehrere Bereiche unseres Betriebes. Die anfallende Wärme unserer Biogasanlage kann also ganzjährig genutzt werden, was eine hohe Energieeffizienz mit sich bringt. Somit sind wir nahezu Stromautark. Die Gärreststoffe der Biogasproduktion sind ein effektiver Dünger und werden in der Landwirtschaft ausgebracht. Somit besteht in unserem Unternehmen von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur energetischen, biologischen Verwertung ein geschlossener Kreislauf.

Kühllager

Im Jahr 2000 erfolgte der Neubau eines Großkistenkühllagers mit 5.000 t. Das bestehende Kartoffelflächenlager wurde in ein Kistenkühllager umgerüstet. 2014 erfolgte die Erweiterung des Kistenkühllagers für die Langzeitlagerung von Kartoffeln um weitere 4.000 t. auf eine Lagerkapazität von 20.000 t. Unsere Rohwarenläger sind mit modernster Kühltechnik ausgestattet. Insgesamt können im Kistenkühllager am Standort in Eppingen 18.000 t Kartoffeln und 2.000 t Zwiebeln über mehrere Monate gelagert werden. Durch die sehr hohe Lagerkapazität können wir lange Zeit aus unserem eigenen Vorrat produzieren und müssen keine Rohware von weither transportieren was den CO₂-Ausstoß erheblich reduziert.

Regionale Lebensmittel

Die Regionalität steht bei uns stets im Vordergrund. So kommt es, dass ein Großteil der Ware welche bei uns weiterverarbeitet wird aus dem eigenen Anbau in Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz kommt. Durch die kurzen Anfahrtswege beim Transport der Rohware werden die Emissionen welche ausgestoßen werden gering gehalten. Ebenso haben wir durch den Eigen- und Vertragsanbau direkten Einfluss auf die Düngung der Felder.

Kontrolliert integrierter Anbau

Der Vertragsanbau mit Erzeugern in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Hessen und Bayern bilden das Fundament unserer Rohwarenversorgung. Die Rohware wird für uns nach den Richtlinien der Qualitätszeichen der jeweiligen Bundesländer sowie dem Regionalfenster angebaut.

Eine weitere Säule bildet unser eigener Anbau von Kartoffeln und Zwiebeln in Baden-Württemberg auf einer jährlichen Fläche von ca. 500 ha. Von der Flächenauswahl, über die Saat bis zur Ernte führen unsere Mitarbeiter der Agrarabteilung alle anfallenden Tätigkeiten in Eigenregie durch.

Neben der regional erzeugten Ware beziehen wir ganzjährig deutsche Rohware aus anderen Bundesländern sowie Rohware aus Anbaugebieten weltweit.

Einkauf

Auch für unsere Büros und unsere Produktion erforderlichen Materialien werden nachhaltig eingekauft, sodass wir unsere Lieferanten auch in unsere Bestrebungen einbeziehen. Bei der Umverpackung unserer Produkte sind wir stetig am optimieren und reduzieren des notwendigen Materials um auch hier die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten.

Fuhrpark

Um die Verschmutzung durch CO₂-Abgase weiterhin zu reduzieren, achten wir stets darauf, dass unsere Fahrzeuge auf dem neuesten Stand der Abgastechnik sind.

Zu den Möglichkeiten, den Kraftstoffverbrauch zu reduzieren und damit diesen Kostenfaktor zu senken, gehören Maßnahmen wie:

- Vermeidung überflüssiger Transportwege
- Fahrerschulungen zum Umgang mit den Fahrzeugen (CO₂-Ausstoßsenkung um bis zu vier Prozent)
- Einsatz von Reifen mit kleinerem Rollwiderstand
- regelmäßige Reifendruckkontrolle (Einsparungen bis zu sechs Prozent möglich)

Nachhaltigkeit