

**Ohne Reue**

Ca. 139 kcal pro 90 g-Glas, vegan, glutenfrei, laktosefrei und mit hohem Fruchtanteil; das fruchtige Dessert ist gekühlt bei max. +8 °C Grad aufzubewahren.

Darbo expandiert und investiert

Das Tiroler Familienunternehmen baut sich ein neues Lager und steigert den Export auf 53,8 Prozent.

STANS. Darbo ist expansiv unterwegs, im Inland wie im Export – ergo startet noch heuer der Bau eines rund 8.000 Palettenplätze umfassenden Lagers am Tiroler Standort des Marmeladenherstellers Darbo. „Die große Nachfrage der Produkte im In- und Ausland und die daraus resultierende Steigerung der Exportquote auf aktuell 53,8 Prozent machen das notwendig“, bringt es Martin Darbo, Vorstandsvorsitzender der A. Darbo AG, auf den Punkt.

Weiters tüfelt das Tiroler Familienunternehmen stetig an der Weiterentwicklung des Produktsortiments. Um Innovationen war Darbo nie verlegen: Ausgehend von der Marmelade, wurden wichtige Produktbereiche erschlossen (Sirupe, Fruchttikus), die längst Standbeinqualität haben. Jüngster Streich ist der „Tagtraum“; damit präsentiert Darbo eine Dessert-Neuheit zum Löffeln, die nicht auf leeren

Kalorien, sondern auf einer soliden Früchtebasis beruht – plus innovativer Rezeptur.

Stark im Inland

Anhaltend hohe Marktanteile in Österreich und ein stetiges Wachstum im Export begünstigen die laufenden Investitionen. Darbo beliefert weltweit 55 Länder – die Tendenz im Export ist aber nach wie vor steigend. Bereits im vergangenen Geschäftsjahr 2016 lag die Exportquote mit 50,8% hoch.

Darbo kann dabei in Deutschland bereits auf einen Marktanteil von 4,8% im Konfitüren- und Marmeladensegment blicken (Quelle: Nielsen, LEH-Total ohne Aldi, Lidl, Norma; 2017 bis einschl. KW 22). Mittlerweile beschäftigt das Tiroler Unternehmen 368 Mitarbeiter. „Darbo-Produkte erfreuen sich weltweiter Beliebtheit, daher können wir auch ein bisher erfolgreiches Jahr 2017 verzeichnen“, führt

Martin Darbo aus. Und weiter: „Um die Anforderungen decken zu können, erweitern wir dieses Jahr unser Fertigwarenlager in Stans.“

Darbos Tagtraum

Dem neuen Produkt Tagtraum räumt Darbo besondere Hit-Kapazität ein. Warum? Das Dessert

aus dem Kühlregal verspricht ein intensives Früchterelebnis in den drei Sorten „Erdbeere-Himbeere“, „Mango-Maracuja“ und „Waldbeeren“. Das Ganze kommt ohne tierische Produkte oder Milcherzeugnisse aus. Damit ist das Fruchtmosse für eine vegane oder laktosefreie Ernährung geeignet.

Darbo entwickelte für den Tagtraum eine Rezeptur, bei der durch langsames Aufschlagen eine lockere und zarte Fruchtcreme erzeugt wird. „Als Spezialist für Produkte mit bestem Geschmack und höchster Qualität, die aus den Rohstoffen Obst und Beeren sowie Honig hergestellt werden, ist es unser Anspruch, unser Sortiment laufend weiterzuentwickeln und besondere, auch neue Früchterelebnisse zu kreieren“, resümiert Darbo. (nov)



© Katja Zanella-Kux

Martin Darbo, Vorstandsvorsitzender der A. Darbo AG, ist erfolgreich im Export.