



Fieber mit Geschmack

Was wäre das Münchner Oktoberfest ohne eine kleine Firma aus dem Landkreis Cham? Ganz sicher nicht das, was es heute ist! Zugegeben: Diese Behauptung ist mutig. Denn was können 30 KSF-Mitarbeiter auf dem größten Volksfest der Welt so Wichtiges zu tun haben? Nun, zu tun haben sie dort nichts. Aber die Produkte, die sie herstellen: Fast jedes Zelt auf der Wiesn ist mit KSF-Grillgeräten ausgestattet. Ihr Motto: Kaufen Sie Freude.

■ KSF versus Wienerwald

Der Siegeszug begann mit dem Oktoberfest 1967

Tatsächlich war es Wienerwald-Gründer Friedrich Jahn, der den ersten Gasgrill gastronomisch einsetzte – einen Hendlgrill versteht sich. Aber es waren die Eltern des heutigen Geschäftsführers von KSF, Anni und Siegfried, die ihn haben wollten. Sie hatten damals, in den fünfziger Jahren, ein Wirtshaus am Sendlinger Tor in München und fanden Gefallen an diesem Grill. Doch Friedrich Jahn war nicht zum Verkauf bereit – keine Chance für die Eltern von Manfred Sturz. Die packten ihre Sachen, gingen zurück in die Heimat, den Bayerischen Wald, und tüftelten so lange, bis sie selbst einen Gasgrill gebaut hatten. Den an den Mann zu bringen, war gar nicht

so einfach: Holzkohlegrills waren verbreitet und beliebt. Anni Sturz schaffte es aber, den damaligen Wiesn-Chef Richard Süßmeier zu überzeugen, der prompt sieben Stück in Auftrag gab. Das war 1967 und der Durchbruch für KSF. Seitdem schwören die Wiesnwirte auf die Qualität aus Schorndorf.

Durchdachte Qualität

Die Grills auf dem Oktoberfest waren erst der Anfang. Auch die meisten Hendlgrillwagen, die alle Vorbeigehenden und -fahrenden mit ihrem köstlichen Duft betören, sind mit KSF-Grills ausgestattet. Der Grund ist ganz einfach: KSF liefert Qualität. Die Verarbeitung ist darauf ausge-

KSF Grillgeräte GmbH

Anni-Sturz-Straße 1
93489 Schorndorf

Telefon: +49 (0)9467 / 71114 0
Fax: +49 (0)9467 / 71114 99
Mail: info@ksf.info
Web: www.ksf.info



richtet, höchste Stabilität zu schaffen. Zudem müssen alle KSF-Grills leicht zu reinigen sein. Sie sind doppelwandig gebaut: Man kann also außen hinfassen, ohne sich zu brennen – und das, obwohl die Leistung oft das Doppelte beträgt wie bei der Konkurrenz. Dass Qualität auch ihren Preis hat, akzeptieren die Kunden gerne, denn wer sich schon einmal über ein minderwertiges Produkt geärgert hat, ist gerne bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen und dafür jahrzehntelang keinerlei Probleme mit seinem Grill zu haben.

Auf den Geschmack gekommen

Die Langlebigkeit ist tatsächlich faszinierend: Selbst ein 40 Jahre alter Grill lässt sich problemlos und für gutes Geld verkaufen, ebenso wie ein bereits älterer Grillwagen, wenn er mit einem KSF-Grill ausgestattet ist. Trotz allen Erfolgs – KSF ist nachgewiesener Marktführer mit seinen Hendlgrills – ruht sich das Unternehmen nicht auf seinen Lorbeeren aus, sondern ist nach wie vor sehr innovativ. Vor vier Jahren hat Manfred Sturz eine Induktionsfritteuse erfunden. Die ist nicht nur energiesparender als herkömmliche Modelle, sondern hat einen besonders großen Vorteil: Sie verbrennt das Öl nicht. Nach und nach sprach sich die Idee herum – allerdings zum Ärger einiger Großküchenhersteller, die selbst an etwas Vergleichbarem getüftelt hatten und nicht auf diese Lösung gekommen waren. Und dann kommt eine kleine Firma aus dem Bayerischen Wald und setzt ihnen das perfekte Endergebnis vor die Nase. Manfred Sturz sieht's gelassen – und verleiht seine Neuentwicklung erst einmal zum Testen. Denn er weiß: Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, den lässt das KSF-Fieber so schnell nicht wieder los ...

Eckdaten

- » Branche: Verarbeitungsgeräte für die Gastronomie
- » Geschäftsführer: Manfred Sturz
- » Mitarbeiter: 30
- » Umsatz: 2 Millionen
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Schorndorf / Oberpfalz, Bayern
- » Unternehmensgründung: 1964
- » Kompetenzen: Grillgeräte aller Art, Fritteusen, Zubehör und Service

Ungebremste
Leidenschaft für
Innovationen



„Wir leben nicht von der großen Stückzahl, sondern von unserer Qualität – deshalb sind wir auch nicht vergleichbar: Unsere Konkurrenz stellt Äpfel her und wir Granatäpfel.“

Manfred Sturz
Geschäftsführer

