

Thema's: Belevingseconomie, high price strategy, kennis en passie

Sinds de oprichting in 2005 heeft OTTO GOURMET zich ontwikkeld tot een van de meest prestigieuze leveranciers van premium voedsel. Momenteel zorgen 120 medewerkers voor ongeveer 1.000 chef-koks en ongeveer 65 000 particuliere klanten. Tien van de elf driesterrenkoks in Duitsland kopen hun vlees bij OTTO GOURMET.

Het bedrijf werd opgericht in Heinsberg (Regio Aken) door drie broers: Stephan, Wolfgang en Michael Otto. Vanaf het begin stonden twee punten hoog op hun prioriteitenlijst voor de oprichting van een online bedrijf: producten van sterrengastronomiekwaliteit aanbieden en alleen vlees aanbieden dat volledig kan worden getraceerd "van boer tot bord". Hun missie is om het beste vlees ter wereld beschikbaar te stellen aan hun klanten en om de consumenten te informeren over vrijwel alles wat er te weten valt over vlees in hun "Fleischkompetenz-Zentrum" in Heinsberg. Hier vinden kooklessen zoals de 'Perfect Meat Academy' plaats, waar iedereen kan leren wat goed vlees is en hoe het perfect kan worden bereid. Tijdens deze Academy willen de oprichters niet alleen hun passie delen met geïnteresseerden maar ook potentiële klanten overtuigen van de superioriteit van de prijzige producten. De deelnemers betalen maar liefst 169 euro voor deze ervaring.

Na een bancaire en zakelijke opleiding werkte Stephan Otto vele jaren als management consultant in de Verenigde Staten. Tijdens zijn 12-jarig verblijf aan de Oostkust ontwikkelde hij een liefde voor Amerikaans rundvlees. Toen hij terugkeerde naar Duitsland, vond hij de kwaliteit van het beschikbare vlees behoorlijk teleurstellend en hij wou daar al snel verandering in te brengen. Uitgerust met een koffer vol vlees begon hij met het bezoeken van sterrenkoks. Hij kreeg al snel een fanbase onder de chefs voor zijn producten door de superieure kwaliteit. Ondertussen is hij een gecertificeerde vleessommelier en KCBS BBQ Judge en bij Otto Gourment verantwoordelijk voor het dagelijks bestuur van het familiebedrijf. Zijn broer, Wolfgang Otto, is verantwoordelijk voor de marketing en de eerste vegetarische vleessommelier van Duitsland. Met zijn kennis van vlees is hij "het gezicht" van OTTO GOURMET in tal van tv-optredens en tijdschriften, als spreker van de Jeunes Restaurateurs Academy en als gastgever bij de "Perfect Meat Academy". De derde broer, Michael Otto, is de ingenieur van het "Fleischkompetenz-Zentrum" in Heinsberg. Als een gekwalificeerd ruimtevaartingenieur is hij verantwoordelijk voor de volledige operationele en technische operatie bij OTTO GOURMET. Van IT, slagerij en koeling tot logistiek. Hij is ook een bekwame vleeseter en zijn fijne tong kan nauwkeurig herkomst en voedsel van de respectieve dieren definiëren.