

Pizza made in Germany

ES IST EIN ERSTAUNLICHES PHÄNOMEN: DAS ITALIENISCHSTE ALLER CONVENIENCE-PRODUKTE – DIE TK-PIZZA – IST FEST IN DEUTSCHER HAND. RUND 80 % DES EUROPÄISCHEN MARKTES MACHEN FÜNF DEUTSCHE HERSTELLER UNTER SICH AUS.



++ Bild 1

Pizzaproduktion bei der Freiburger Lebensmittel GmbH & Co. KG aus Berlin

+ Wer in Madrid im LEH in eine Tiefkühltruhe schaut, findet dort fast ausschließlich Pizzen von deutschen Herstellern. In Helsinki ist es nicht anders und auch in Warschau nicht. Selbst in Italien, dem Ursprungsland des vielseitig belegbaren Hefefladens, dominieren die TK-Produkte aus Deutschland die Truhen.

Allen voran steht die Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG aus Bielefeld, Niedersachsen. Das Familienunternehmen hat vor rund 40 Jahren die erste TK-Pizza in Deutschland auf den Markt gebracht und sich seitdem in 18 Ländern die Marktführerschaft erarbeitet. In Deutschland produziert Dr. Oetker in zwei Werken (Wittlich und Wittenburg), weltweit hat es neun Produktionsstätten für TK-Pizzen, die zurzeit immer noch weiter ausgebaut werden. Sie befinden sich in Polen (Łebez), Großbritannien (Leyland), der Türkei (Pancar), Brasilien (São Paulo), Argentinien (Buenos Aires), Johannesburg (Südafrika) und Australien (Pakenham, in der Nähe von Melbourne). Mit seinen Pizzen erwirtschaftet Dr. Oetker laut Informationen der Lebensmittelzeitung einen Umsatz von 1 Mrd. EUR.

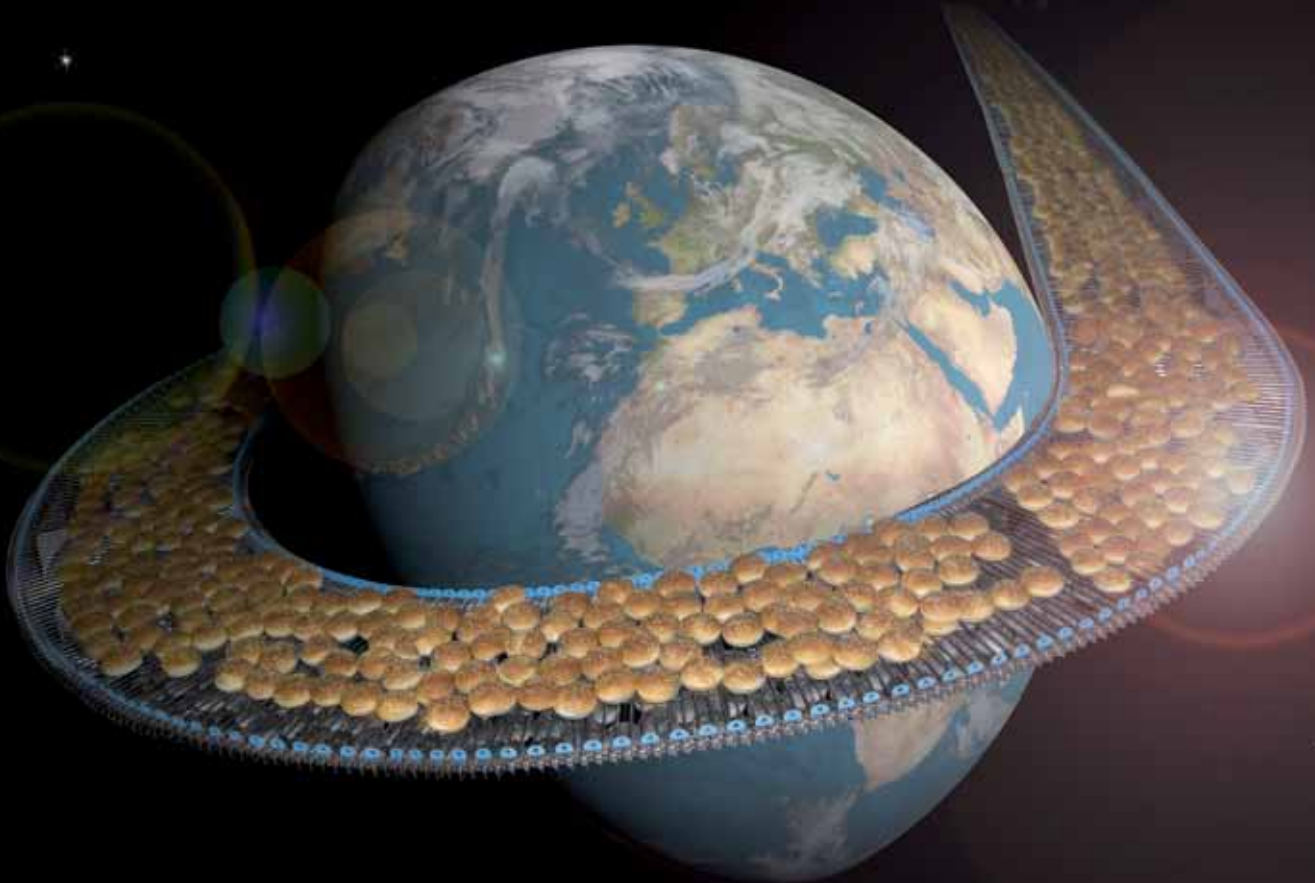
Der zweite Anbieter von Marken-Pizzen ist die Wagner Tiefkühlprodukte GmbH aus dem saarländischen Nonnweiler-Braunshausen. Ihr Umsatz lag 2011 bei rund 400 Mio. EUR. 1.400 Mitarbeiter sind bei ihr beschäftigt. Das Unternehmen ist stark gewachsen, seit 2005 die Nestlé

AG Deutschland zunächst 49 % Anteile an Wagner übernommen hat und in 2010 auf 79 % aufstockte. Seitdem werden Wagner Pizzen über die Nestlé-Vertriebsschienen weltweit vermarktet. So konnte der Umsatz seit 2005 um 50 % und der Exportanteil auf mehr als 400 % erhöht werden. Und die Zeichen stehen im Saarland auch weiterhin auf Wachstum. Zurzeit wird am Stammsitz in Otzenhausen für 45 Mio. EUR ein neues Werk gebaut, das jährlich mehr als 70 Mio. Pizzen produzieren wird. Ab 2013 kann Wagner dann rund 350 Mio. Tiefkühlprodukte jährlich herstellen.

Die Nestlé S.A. aus dem schweizerischen Vevey ist inzwischen nicht nur der größte Lebensmittelkonzern der Welt, er ist weltweit auch der größte TK-Pizza-Hersteller. Anfang des neuen Jahrtausends erwarb Nestlé nicht nur Wagner aus Deutschland, sondern auch die Pizzasparte von Kraft Foods aus dem US-amerikanischen Northfield in Illinois für 3,7 Mrd. USD. Und ganz sicher werden das nicht die letzten Zukäufe bei Nestlé gewesen sein.

Doch noch behauptet Dr. Oetker die Marktführerschaft in Europa. Dazu haben der Kauf verschiedener osteuropäischer Marken und eigene Produktionsstätten in England und Polen beigetragen. Aber Nestlé, zu dem neben Wagner die Marke Buitoni gehört, die sehr stark in Frankreich, Südeuropa und der Schweiz vertreten ist, folgt auch in Europa dicht auf. +++

ITALIENISCHE TECHNOLOGIE, WELTWEIT

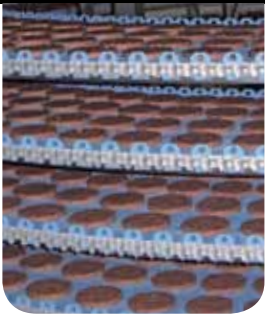


TIEFKÜHLUNG

KÜHLUNG

PASTEURISIERUNG

GÄRUNG




-WORTH
by Tecnopool

EXKLUSIVE BAND-TECHNOLOGIE



Von Silo bis LKW





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.