

Umsatzplus bei Wiesheu

„Nach der positiven Entwicklung durch die Exportwirtschaft ist eine starke Konjunkturbewegung spürbar“, hat Wiesheu Geschäftsführer Horst Fischer festgestellt. „Einzig steigende Rohstoffpreise bergen Risiken für eine weitere Konjunkturbelebung“, so Fischer weiter. Die Wiesheu GmbH, Affalterbach, steigerte den Umsatz um 8,5% von 42 Mio. auf 45,6 Mio. €. Das Unternehmen konnte im abgelaufenen Geschäftsjahr 20 neue Arbeitsplätze schaffen. Einen wesentlichen Anteil an der positiven Entwicklung hat das Auslandsgeschäft. Die Exportquote kletterte von 15,1 auf 20,5%. Das sind 2,05 Mio. € mehr als im vergangenen Jahr. 2004 hat die Wiesheu-Gruppe erstmals mehr als 10.000 Produkte für den Backofen- und Kombi-Dämpfer-Markt produziert. ☺

Landbäckerei Tönjes hat sich erholt

22 eigene Geschäfte betreibt die Landbäckerei Tönjes OHG zwischen Wilhelmshaven und Osterholz-Scharmbeck. 80 der insgesamt 250 Mitarbeiter arbeiten in der Produktion. Nach anhaltender Expansion und fehlenden Erweiterungsmöglichkeiten auf dem Produktionsgrundstück in Ganderkesee ist das Unternehmen 1999 in eine 4.000 m² große Halle im Gewerbegebiet von Ganderkesee umgezogen. „Nach anfänglichen Kostenproblemen haben wir uns mittlerweile erholen können“, erklärte Firmenchef Gerold Tönjes. Den Mitarbeitern wurde 2004 wieder das volle Weihnachtsgeld bezahlt. Grund für die positive Entwicklung seien in erster Linie die guten Geschäfte mit TK-Backwaren. ☺

Mecklenburger Backstube als Marke aufbauen

Geschäftsführer Günther Neumann hat aus den Mecklenburger Backstuben einen Vorzeigebetrieb gemacht. „Die Elbe hat schließlich nicht Dumme und Kluge geteilt“, sagt der 55-Jährige. Mit der nötigen Portion Risikobereitschaft und dem festen Willen, aus dem Vorhandenen etwas zu ent-

wickeln, hat Günther Neumann die Mecklenburger Backstuben zur größten Bäckerei in Mecklenburg-Vorpommern gemacht. 2002 erreichte „die Mecklenburger“ mit ihren TK-Brötchen einen 15-prozentigen Marktanteil im dänischen Lebensmitteleinzelhandel. Inzwischen beschäftigt das Unternehmen 500 Mitarbeiter. Zur Unternehmensgruppe Mecklenburger Backstuben GmbH gehören die Mecklenburger Backstuben GmbH in Waren, die Backshops Mecklenburger Backstuben GmbH in Waren und die Mecklenburger Landbäckereien GmbH in Schwerin. Täglich verarbeiten die Mitarbeiter 25 Tonnen Mehl und backen ca. 10.000 Brote, 500.000 Brötchen und 15.000 Stück Kuchen. 30 Lkw beliefern neben 61 Filialen noch 105 Netto-Märkte. Günther Neumann will die Mecklenburger Backstuben als Marke etablieren. ☺

Stern Factory – der neue Handwerksdiscounter

Die Sternberger Bäckerei GmbH mit Sitz in Sternberg (Mecklenburg-Pommern) schickt sich an, den Hamburger Backwarenmarkt um eine neue Discountschiene zu erweitern. Die ersten beiden im Franchise betriebenen Stern Factories eröffneten jüngst in der Hansestadt. Nach Aussagen von Geschäftsführer Peter Wilkens sollen zehn weitere folgen. Bislang beschäftigt die Bäckerei in ihrer Produktion 55 Mitarbeiter und stellt 5.000 Brote, 40.000 Brötchen und 10.000 Kuchen täglich her. Man setzt ganz gezielt auf das gute Image der Handwerksbäckerei, bietet aber die Produkte zu Discountpreisen an. So kostet ein Landbrot (1.000 g) 1,50 €. ☺

Hilfe zu Fettbackgeräten

Die Arbeits-Sicherheits-Informationen der BGN über Fritteusen und Fettbackgeräte wurden überarbeitet. Im Anhang enthalten sie eine Betriebsanleitung „Zur Vermeidung von Speiseöl- und Speisefettbränden in Fritteusen und Fettbackgeräten“. Die Schrift ist kostenlos. Bestell-Nr. ASI 2..15.1/04, Fax: 06214456-3448 oder per Mail: medienbestellung@bgn.de. ☺

HOMMEL

DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREI:

DAS VOLLE KORN

FRISCH AUFBEREITEN

durch Frisch-Flocken oder Frisch-Mahlen

Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREI IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)

GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

Sensationell:

DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROT:

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (=Müsl-Effekt!) Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTEM VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: – MOHN MAHLEN – LEINSAMEN – GEWÜRZE Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser!

MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 UND 300

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feineback, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

RIESEN-VORTEILE DER HOMMEL-MAHLTURBINEN:

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleißfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumenbildung
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer

VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

Clever sein – Direktline 0 20 58 - 39 11

M & A HOMMEL GMBH MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Wilhelmstr. 30 · Tel. (0 20 58) 39 11 · Fax (0 20 58) 39 23
E-Mail info@hommel-back-und-bike.com · www.hommel-back-und-bike.com

