



Investieren in Spezialisierung

2006 machte die Lantmännern-Unibake-Gruppe mit einer Umfirmierung und einer Reihe von Übernahmen Schlagzeilen.

Peter Hermes, Geschäftsführer Lantmännern Unibake Germany GmbH & Co. KG, Verden (Aller), erklärt im Interview die Ziele des Unternehmens.

Geschäftsführer Peter Hermes

b+b: Am 4. April 2006 wurde aus der Cerealia Unibake GmbH & Co. KG die Lantmännen Unibake Germany GmbH & Co. KG. Brachten die Umfirmierung und die Annahme des Namens des schwedischen Mutterkonzerns Lantmännen Veränderungen für das Unternehmen?

Peter Hermes: Unsere Kunden haben durchweg positiv auf die Namensänderung reagiert, die das Ziel hatte, auch nach außen eine geschlossene Einheit zu symbolisieren, um damit die internationale Marktposition zu stärken. Der Name Lantmännen Unibake ist jetzt weltweit präsent, so auch in Deutschland.

b+b: Letztes Jahr im November machte Ihr Unternehmen Schlagzeilen durch die Übernahme des Produktionsstandorts Suhl der Gramss-Unternehmensgruppe. Damals sprachen Sie von einer dringend erforderlichen Aufstockung der Kapazitäten. Konnten die beiden vorhandenen Standorte nicht ausgebaut werden?

Peter Hermes: Unsere beiden Standorte in Verden und Harrislee bei Flensburg waren in 2006 voll ausgelastet. Wir haben permanent 7-Tage-Wochen gehabt und brauchten dringend eine dauerhafte Lösung. Ein Ausbau der Standorte war leider aufgrund begrenzter Flächen und baulicher Vorgaben nicht möglich; deshalb die Investition in einen kompletten neuen Standort. Suhl hat aber auch logistische Vorteile für unseren Wachstumskurs innerhalb Europas, liegt es doch fast in dessen Herzen.

b+b: Haben Sie nicht darüber nachgedacht, auch die rund 50 Filialen zu übernehmen?

Lantmännen Unibake-Gruppe

Die Lantmännen-Gruppe ist zu 100% im Besitz von 49.000 schwedischen Landwirten. Sie erwirtschaftet heute mit mehr als 12.000 Angestellten in 19 Ländern einen Umsatz von ca. 3,3 Mrd. €. Lantmännen Unibake allein beschäftigt 4.300 Mitarbeiter in 16 Ländern und ist am Gesamtumsatz mit 650 Mio. € beteiligt. Das Tochterunternehmen unterhält dabei insgesamt 30 Bäckereien.

Peter Hermes: Nein, eine Übernahme der Gramss-Backstube-Filialen war zu keinem Zeitpunkt ein Thema – wir werden uns in diese Richtung nicht bewegen.

b+b: Was wird nun in Suhl produziert?

Peter Hermes: Wir produzieren dort in erster Linie unsere Standardprodukte, wie gefüllte Baguettes und Convenience Backwaren, um eben die Standorte Verden und Harrislee zu entlasten. Darüber hinaus werden in Thüringen französische Baguettes und verschiedene Frühstückssortimente hergestellt.

b+b: Am Standort Verden werden neuerdings fertig belegte Sandwiches hergestellt. Im Werk in Harrislee produziert Ihr Unternehmen insbesondere Hamburger- und Hot-Dog-Brötchen. In welchen Bereichen haben Sie investiert?

Peter Hermes: Wir investieren laufend in unsere Produktionen, um stets up to date zu sein. Wenn man heutzutage am Markt bestehen möchte, ist man gezwungen,



Am Produktionsstandort Verden sind Investitionen in Millionenhöhe geplant.



Lantmännen Unibake hat die überwiegende Zahl der Produktionsstätten umgebaut und spezialisiert.

mit modernen Anlagen moderne Produkte herzustellen. Heißt, nicht zuletzt der gestiegene Kostendruck als auch der Wunsch, unserem Ruf als Innovator der Branche gerecht zu werden, verlangen von uns diese Investitionsfreude. Neben einer neuen Teigmacherei im Werk Harrislee ist unsere letzte große Errungenschaft die 2006 in Betrieb genommene Sandwichlinie in Verden, auf der mit Reinraum-Technologie unsere Sandwich-Range produziert wird.

b+b: Der Jahresumsatz des Geschäftsbereichs Lantmännen Unibake (inklusive Frischbrot) liegt bei 650 Mio. €. Wo sehen Sie Steigerungspotenzial?

Peter Hermes: Wir legen unseren Fokus ganz klar auf den Bereich Convenience-Out-of-Home-Markt, denn hier sehen wir langfristig das größte Steigerungspotenzial. Daneben ist die Erweiterung des inhereuropäischen Markts mit den daraus resultierenden Produkthanforderungen ein weiteres Wachstumsfeld, das ein besonderes Augenmerk verdient.

b+b: Was für Pläne haben Sie mit ihren 330 Mitarbeitern in Deutschland.

Peter Hermes: Unsere größte Aufgabe in diesem Jahr ist die erfolgreiche Integration des Standorts Suhl in unsere Unibake-Familie. Ein Betrieb in dieser Größenordnung ist nicht mal eben in alle bestehenden Prozesse und Abläufe eingebunden, sondern es bedarf vielmehr des Stellens und Drehens vieler kleiner Schraubchen, um alle Räder reibungslos zu verzahnen. Danach steht dann die Auslastung der Produktionsstätte obenan. Außerdem haben wir zur Optimierung der Werke Verden und Harrislee weitreichende Investitionen in Millionenhöhe geplant, die es in den nächsten Monaten umzu-

setzen gilt. Mit diesen Maßnahmen versprechen wir uns, auch weiterhin wettbewerbsfähig zu bleiben und Arbeitsplätze zu sichern.

b+b: Ist Lantmännen Unibake immer noch der größte Hersteller von Tiefkühl-Backwaren in Europa?

Peter Hermes: Ja, wir sind der größte Hersteller von Tiefkühl-Backwaren in Europa, gemessen am Umsatz.

b+b: Lantmännen Unibake hatte mit der Übernahme des belgischen Unternehmens Belpan im Juli 2006 und der Eröffnung eines neuen Produktionsbetriebs in Moskau ihre Produktionsmöglichkeiten und Absatzmärkte noch einmal ausgebaut. Wie steht es um die globale Wachstumsstrategie?

Peter Hermes: Unibake ist ein globaler Anbieter mit lokalen Wurzeln. Gemeinsam mit 4.300 Kollegen backen wir für die Menschen dieser Welt. Der Bau des Betriebs in Moskau hilft uns dabei, die Märkte im Osten Europas besser zu bedienen.

b+b: Und warum war Belpan ein Übernahmekandidat?

Peter Hermes: Belpan passte ideal zu unserer Wachstumsstrategie. Wir waren nicht präsent genug im westlichen Teil Europas, zwar mit Verkaufsmannschaften, jedoch ohne eigene Produktion. Hinzu kommt das einmalige Sortiment von Pastridor mit den wohl besten Croissants Europas.

b+b: Belpan hat in der Vergangenheit hauptsächlich Geschäfte in Zentral- und Südeuropa getätigt. Die Croissant-Produkte und Baguette sollten zukünftig in alle Welt geliefert werden. Des weiteren wird eine zukünftige

Führungsposition im schnell wachsenden Coffee-Shop-Segment erwartet. Wie steht es um die Ziele und was macht das Segment interessant?

Peter Hermes: Die zum Teil unterschiedlichen Kundengruppen von Belpan und Lantmännern ergänzen sich natürlich gut und bringen Zusatzgeschäfte auf beiden Seiten mit sich. Im Bereich der Coffee-Shops sind wir schon lange aktiv und konnten bisher gute Erfolge mit unseren Produkten erzielen – mit den Croissants von Pastridor schließen wir nun eine Lücke in unserem Sortiment.

b+b: Was für Pläne hat die Lantmänner-Gruppe für Russland?

Peter Hermes: In Russland läuft die Produktion zurzeit auf vollen Touren, wobei dort hauptsächlich Burger-Buns hergestellt werden. Bedient werden im Moment die Großräume Moskau und St. Petersburg. Wir werden hier unsere Mannschaft verstärken und den Markt noch intensiver bearbeiten. Verträge mit den großen Systemern sind gezeichnet.

b+b: Wo sehen Sie weitere Exportmöglichkeiten für die TK-Backwaren?

Peter Hermes: Unser Fokus liegt natürlich in Europa. Allein auch dadurch bedingt, dass unser Konzern Europa als Kernmarkt sieht. Daneben sind auch Exporte in den asiatischen und arabischen Raum sehr interessant, besonders für hochwertige Produkte wie aus dem Royal Danish Pastry Sortiment.

b+b: Im Moment wird viel in Kapazitäten und Neubauten investiert? Wohin geht die Reise bei den TK-Backwaren-Herstellern?

Peter Hermes: Die Reise geht weiter zur Spezialisierung. Wie eingangs erwähnt, kann sich nur das Unternehmen erfolgreich gegen den Wettbewerb behaupten, das auch technisch die Nase vorn hat und in der Lage ist, den heutigen Anforderungen an ein modernes Lebensmittel gerecht zu werden. So wie bei Lantmännern Unibake, wo die überwiegende Zahl der Produktionsstätten zu Spezialisten geworden ist.

b+b: Herr Hermes, vielen Dank für das Interview.

Aufstellung der Produktionsstätten und Verkaufsbüros nach Ländern

Produktionsbetriebe

Lantmännern Unibake Denmark
Lantmännern Unibake Sweden
Lantmännern Unibake Norway
Lantmännern Unibake Germany
Lantmännern Unibake Benelux
Lantmännern Unibake Poland
Lantmännern Unibake Russia

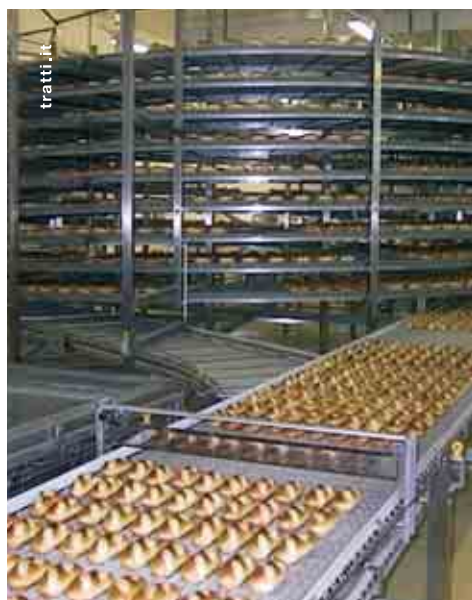
Produktionsbetriebe im Bereich „fresh bread“

Lantmännern Schulstad
Lantmännern Axa Bread Sweden
Lantmännern Axa Poland Sp.z.o.o.
Anteile an Leibur, Tallinn/Estland

Verkaufsbüros

Lantmannen Unibake USA
Lantmannen Unibake Japan
Lantmannen Unibake Spain
Lantmannen Unibake France
Lantmannen Unibake Baltics
Lantmannen Unibake Finland
Lantmannen Unibake Korea
Anteile an Bakehouse, UK

Anzeige



TecnoPool, Massgeschneiderte Technologie.



- Hefegärung
- Kühlung
- Tiefkühlung
- Pasteurisierung
- Backblech Transport System
- Ofen-Belader
- Ofen-Entlader

TecnoPool:
von -40°C bis +120°C



Via Palladio - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) - ITALY
Tel. +39.049.9453111 - Fax +39.049.9453100
info@tecnopool.it - www.tecno-pool.com