


Erlenbacher auf Expansionskurs

DREI JAHRE LANG UND CA. 35 MIO. EUR HAT DIE ERLENBACHER BACKWAREN GMBH AUS GROSS-GERAU IN IHRE WERKSERWEITERUNG INVESTIERT.

 **Zusätzliche Informationen unter www.brotundbackwaren.de**



+ Ende Mai 2011 hat erlenbacher nach drei Jahren den Ausbau ihres Werkes abgeschlossen. Passend dazu gab es am südhessischen Hauptsitz einen Festakt mit der Möglichkeit, die neue Produktion zu besichtigen. Die Nestlé-Tochter startete mit dem Bau einer neuen Lagerhalle für Roh- und Packstoffe im September 2008. Die frühere Verpackungshalle wurde abgerissen und durch ein modernes Produktionsgebäude ersetzt. Im März 2011 waren die Um- und Erweiterungsarbeiten abgeschlossen.

Alles in allem investierte erlenbacher etwa 35 Mio. EUR, unter anderem in einen neuen Ofen für Blech-/Plattenkuchen sowie eine Back- und Sahnelinie. Der neue Daub-Ofen besitzt Abmaße von 27 m in der Länge sowie 3,40 m in der Breite und kann 7.000 Plattenkuchen/Std. backen. Daneben stehen zwei Produktionslinien für Rundkuchen mit je 1.700 Kuchen/Std. Für die Rundkuchenlinien gab es unter anderem neue Schneidetechnik und neben der Sahnelinie entstand eine komplett neue Linie für die Desserts, auf der auch kundenindividuelle Sahnetorten produziert werden können.

Der Einsatz von neuer Technologie sowie die Reduzierung der Losgrößen lässt nach Angaben von Bernhard Neumeister, Geschäftsführer erlenbacher backwaren, die Kapazitäten um ca. 50 % steigen.

Der Ausbau unterstütze zudem die Wachstumsstrategie von erlenbacher. Ziel sei es, den derzeit knapp unter 100 Mio. EUR liegenden Umsatz bis zum Jahr 2020 zu verdoppeln. Bis auf das weltweite Krisenjahr 2009 wuchs erlenbacher in den

vergangenen Jahren stets im zweistelligen Bereich. Von 2000 bis 2010 kam so ein Umsatzplus von 125 % zusammen.

Bei allen Neu- und Umbaumaßnahmen nutzte das 100%ige Tochterunternehmen der Nestlé Deutschland AG die neuesten Erkenntnisse aus den Bereichen Umweltschutz und Energieeffizienz. So werden beispielsweise jährlich durch eine veränderte Reinigung des Frosters rund 2.200 m³ Wasser und durch die Isolierung der Backöfen etwa 30.000 l Heizöl eingespart. Die Gewinnung von Heizwärme und warmem Wasser durch die Abwärmenutzung benachbarter Kühllager eines Logistik-Unternehmens spart zudem 1.480 MWh Strom pro Jahr ein, was in etwa dem jährlichen Verbrauch von 370 Vier-Personen-Haushalten entspricht.

Die Geschichte von erlenbacher begann 1973 mit der Produktion von Tiefkühlkuchen. 1995 stieg man in das Geschäft mit Sahnetorten und -stücken ein. 2009 erweiterte erlenbacher das Sortiment um Desserts; seit diesem Jahr ist das Unternehmen mit drei Produkten auch in den Truhen des Lebensmitteleinzelhandels vertreten. Das allerdings soll nur eine Ergänzung sein. Vordringliches Ziel, so Bernd Neumeister, sei es, die Nr. 1 im europäischen Außer-Haus-Markt zu werden.

erlenbacher zog 1977 nach Groß-Gerau, wo heute im Dreischicht-System mit einer Leistung von jährlich über 24.000 t TK-Kuchen, Torten und Backwaren produziert werden. Insgesamt zählt das Standardsortiment 120 Produkte, dazu kommen zahlreiche maßgeschneiderte Produkte, sodass das



++ Bild 1

© erlenbacher

++ Bild 1

Im Drei-Schicht-System produzieren die Mitarbeiter jährlich über 24.000 t TK-Kuchen, Torten und andere Gebäcke

Portfolio insgesamt 450 Produkte umfasst. 25 % gehen heute in den Export in 34 Länder. Besonders stark, so Neumeister, sei das Unternehmen in Skandinavien und zunehmend auch in Russland vertreten. In Deutschland setzt sich das unter eigenem Namen vertriebene Sortiment zusammen aus den Marken „erlenbacher“ für den Außer-Haus-Bereich, „erlenbacher BackHits“ für den Cash & Carry und „erlenbacher selection“ für den Einzelhandel. Die Gemeinschaftsverpflegung spielt derzeit noch keine große Rolle für erlenbacher, bislang sei man dort zwar bei Airline-Caterern vertreten, aber noch nicht im Massenmarkt.

Bei allen Produkten aus den drei Sortimentsbereichen arbeitet das Unternehmen ohne Farb- und Konservierungsstoffe sowie ohne zugesetzte pflanzlich gehärtete Fette und Öle. Derzeit arbeiten rund 475 Mitarbeiter bei erlenbacher. Als neuen Markt sieht erlenbacher die Herstellung von gefrorenen Einzelportionen – eine Antwort auf die Nachfrage nach kleineren Single-desserts wie Mini Tartlets, Stückchen und Cups. Auch im Bereich Bäckerei geht der Weg in Richtung Qualität & Convenience. So sind laut Neumeister individuelle Produkte mit Problemlösungen gefragt. Damit ist es auch zu erklären, dass das Standard-sortiment zwar 120 Produkte umfasse, erlenbacher aber um die 450 Produkte herstelle. +++

++ Bild 2

475 Mitarbeiter arbeiten bei erlenbacher



++ Bild 2

© erlenbacher

ANZEIGE

Backen Sie Brötchen, die mehr können

CSM Brötchenbackmittel können einfach mehr. Dank intensiver Grundlagenarbeit stellen wir unsere Brötchenbackmittel mit verschiedenen „intelligenten“ Funktionen aus. Exakt auf Ihre Produktion zugeschnitten. Für jede Anwendung und Führungsart.

Fragen Sie uns nach intelligenten Premium-Lösungen für die Industrie:
Tel. 0421-3502 870



CSM Deutschland GmbH
Tel. 0421-3502 870 · Fax 0421-3502 611
E-Mail: industry@csmglobal.com
www.csmglobal.com/deutschland



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.