

# Kontinuierliche Expansion

DIE DITSCH GMBH, MAINZ, WUCHS IN DEN LETZTEN JAHREN KRÄFTIG. IN DEUTSCHLAND, DER SCHWEIZ UND ENGLAND MÖCHTE DAS UNTERNEHMEN WEITERE STANDORTE ERÖFFNEN. UM DER STEIGENDEN NACHFRAGE GERECHT ZU WERDEN, INVESTIERTE DITSCH UNTER ANDEREM AM PRODUKTIONSSTANDORT ORANIENBAUM IN EINE NEUE PRODUKTIONSLINIE.



**++ Bild 1**  
Die beiden Produktionswerke in Mainz und Oranienbaum produzieren rund um die Uhr



**++ Bild 2**  
Aufgrund des starken Wachstums erweiterte das Unternehmen die Produktion

**+** Die Mainzer Ditsch GmbH gilt als der Brezelkönig Deutschlands. Im Jahr 2010 verkaufte das Unternehmen rund 194 Mio. der geschlungenen Produkte. Insgesamt verließen 385 Mio. Laugenprodukte, Pizzen und Snacks die beiden Produktionswerke in Mainz und Oranienbaum. Abnehmer sind die fast 200 Lizenzpartner mit ihren Verkaufsstellen in Deutschland sowie der Lebensmitteleinzel- und Fachgroßhandel. Im Moment rechnet Ditsch mit einem Jahresumsatz von insgesamt 113 Mio. EUR für 2011 (50 Mio. EUR Umsatz mit dem Handel und 63 Mio. EUR mit den Filialen). Dabei verfolgt das Unternehmen verschiedene Wachstumsstrategien, erklärt Vertriebsleiter Handel Björn Tiemann: „Auf der einen Seite wollen wir unsere Produkte weiter als Premium-Marke im LEH in Deutschland platzieren und auf der anderen Seite sehen wir für unsere Laugengebäcke Wachstumsmärkte im Ausland.“

Ditsch ist seit 2001 mit dem Schwesterunternehmen Brezelkönig GmbH & Co. KG, Emmenbrück, mit 25 eigenen Filialen in der Schweiz aktiv. Zudem gründete das Unternehmen 2006 in England das Tochterunternehmen Ditsch Ltd.,

London, mit zwölf Verkaufsstellen. „Beide Unternehmen entwickeln sich erfreulich“, so Tiemann. Die Werke in Deutschland produzieren die TK-Ware für den Export, wobei im Werk Mainz, der Keimzelle des Unternehmens, hauptsächlich Brezel-Teiglinge hergestellt werden. Spezialitäten wie Pizzen, Croissants oder gefüllte Produkte sowie Snacks und weitere Kleingebäcke kommen aus dem Werk Oranienbaum bei Dessau. Insgesamt arbeiten 460 Mitarbeiter für das Unternehmen; beide Werke laufen 24 Std. an 7 Tagen die Woche. „Ditsch verfügt insgesamt über 10 Linien, sodass bis zu 11,2 t Teig/Std. verarbeitet werden können“, erläutert Jörg Behrens, Werksleiter Oranienbaum, die Kapazitäten. Das Werk Mainz verfügt dabei über eine rund 3.000 m<sup>2</sup> große Produktion sowie die Verwaltung mit 2.300 m<sup>2</sup>. Zudem stehen Ausbaumöglichkeiten von 10.000 m<sup>2</sup> zur Verfügung.

In Oranienbaum, seit 1999 in Betrieb, verantwortet Jörg Behrens insgesamt 13.000 m<sup>2</sup> (Produktion und Lager) auf einer Grundstücksfläche von 40.000 m<sup>2</sup>. Von Beginn an standen den Mitarbeitern Brezelschlinganlagen der FRITSCH GmbH, Markt Einersheim, mit Servo-Antrieb und einer Stundenleistung

**++ Bild 3**  
Im Werk Oranienbaum setzt Ditsch besonders auf Roboter in der Produktion



**++ Bild 4**  
Die Qualität der Backwaren wird ständig kontrolliert





++ Bild 5

++ Bild 5

Der Teig für die TK-Brezel wird laminiert, um die hohe Qualität der Backwaren zu gewährleisten

von 12.000 Brezeln zur Verfügung. 2004 folgte eine neue Linie für den Gewichtsbereich von 90 bis 160 g und mit einer Stundenleistung von bis zu 12.000 Brezeln. Im Jahr 2008 folgte die nächste Anlage mit einer Stundenleistung von bis zu 16.000 Brezeln. Im Sommer 2010 ging die siebte Linie zur Kleingebäckerherstellung in Betrieb. Die neue Anlage kann bis zu 20.000 Brötchen pro Stunde mit einem Gewichtsbereich von 40 bis 130 g herstellen. „Die Line 8 ist gerade in Planung“, so Behrens. Das geplante Investitionsvolumen des Unternehmens für 2011 liegt bei rund 14 Mio. EUR. Besonders der Bereich Automatisierung steht dabei im Fokus und so setzte Behrens im Werk Oranienbaum z. B. zum Schneiden der Teiglinge fast ausschließlich auf Roboter mit Bilderkennung und Laserabtastung.

### Beständige Expansion

„Um kontinuierlich weiter zu wachsen, investieren wir nicht nur in Technologie, sondern wir erweitern ständig unser Sortiment und erfüllen auch Extrawünsche. Wenn ein Kunde z. B. handgeschlungene Brezeln wünscht, kann er sie bekommen“, erklärt Björn Tiemann. Ditsch bietet seinen Handelspartnern dabei verschiedene Verarbeitungsstufen an: Es gibt die TK-Backwaren fertig gebacken, vorgegärt oder auch als halbgebackene Ware. Der Trend z. B. im Gastrobereich geht dabei zu bereits fertig gebackenen Produkten, die der Käufer nur noch auftauen muss, wie die gefüllten Butterbrezeln. Der Vertriebsleiter schätzt, dass der Markt für TK-Backwaren in Europa moderat mit 3–4 % im Jahr wächst, und so vergisst das Unternehmen auch den Bereich Filialen nicht. Besonders in den Bereichen Rhein-Main sowie in Hamburg und Berlin gibt es umsatzstarke Verkaufsstellen, während in den südlichen Bundesländern Bayern und Baden-Württemberg noch mehr Umsatz generiert werden könnte. Deshalb plant Ditsch dort weitere Standorte. Außerdem werden in einer Verkaufsstelle in Hannover unter dem Namen „Freshbags“ belegte Baguettes sowie süße Croissants vertrieben. +++

© Ibm



## Biscuits & Snack Symposium

8. - 9.11.2011  
ZDS, Solingen

- Kongress-Programm, zusammengestellt "von Praktikern für Praktiker" durch ein hochrangig besetztes Organisationskomitee namhafter Hersteller und Lieferanten
- Mehr als 20 hochklassige Fachvorträge internationaler Referenten über neueste Trends und Entwicklungen im Backwaren- und Snack-Bereich
- Der internationale Branchentreff zur Informationsgewinnung und zum Meinungsaustausch

Simultandolmetschung  
Deutsch und Englisch



### Information und Registrierung:

ZDS - Die Süßwaren-Akademie  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen  
Tel. 0212 - 59 61 32, Fax 59 61 33  
E-Mail: s.steinmetz@zds-solingen.de  
www.zds-solingen.de



## **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](http://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](mailto: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.**