



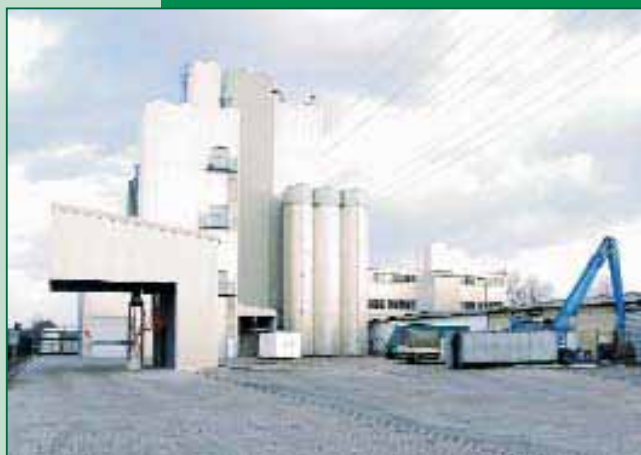
Die Geschäftsführer der Grain Millers: Alfred Heyl, Paul Hovestadt, Hans-Christoph Erling und Berend Erling (von links).

Alle für einen, einer für alle

Die Bremer Rolandmühle Erling GmbH & Co. KG, Bremen, die Heyl Mühlen GmbH & Co. KG, Bad Langensalza, und Mills United Hovestadt & Münstermann GmbH, Münster, haben sich zu einer Holding zusammengeschlossen.



Die Rolandmühle Erling in Bremen



Mills United Mühle in Recklinghausen



Die Heyl-Mühle, Bad Langensalza

Den Getreide- und Mehlmärkten geht es wie vielen anderen EU-Agrarmärkten auch. Mit schwindender Marktregulierung und sinkenden Brüsseler Interventionsgarantiepreisen zeigt sich, dass in Deutschland wie in Gesamteuropa die Kapazitäten größer sind als die Nachfrage. Die Konkurrenz wird härter, die Preiserhöhungsspielräume bleiben selbst in ertenschwachen Jahren klein, auch wenn die Mühlenverbände alljährlich zur Erntesaison gebetsmühlenartig das Gegenteil beschwören. Was nicht im Inland untergebracht werden kann, muss in den Export, manchmal gar auf den Weltmarkt, und auch da ist die Konkurrenz, vor allem aus Kanada und den USA, groß und der Ertrag ohne EU-Beihilfen nicht gerade gut.

Neue Risiken birgt die im Mai dieses Jahres fällige Erweiterung der EU Richtung Osten. Niemand kann bis heute solide die Frage beantworten, ob anschließend die Warenströme von Ost nach West oder umgekehrt fließen. Polen beispielsweise ist in diesem Jahr selber Getreideimporteur. Mancher deutsche Müller hat denn auch bereits in polnische oder tschechische Mühlen investiert und kann künftig derart gerüstet in beiden Richtungen am Handel teilnehmen.

Ihr Heil nicht im Osten, sondern in der Bündelung ihrer Kapazitäten und Interessen haben indes die Bremer Rolandmühle Erling GmbH & Co. KG, Bremen, die Heyl Mühlen GmbH & Co. KG, Bad Langensalza, und Mills United Hovestadt & Münstermann GmbH, Münster, gesucht. Sie fechten künftig nicht für den König, wie einst die legendären Musketiere, aber unter einem gemeinsamen Dach einer Holding, die auf den Namen Grain Millers GmbH & Co. KG getauft wurde.

Zusammen bringen die drei Unternehmen sechs Mühlenstandorte mit einer Vermahlungskapazität von rund 1 Mio. t Getreide, 80% davon Weizen, 20% Roggen, und einen Umsatz von rund 200 Mio. € auf die Waage. Roggen wird ausschließlich von Roland und Heyl vermahlen.

Auch sonst vereinen die drei Unternehmen, die damit zwar nicht zum größten Mehlanbieter der Republik aufsteigen, ihren Platz aber durchaus auf einem der ersten drei Ränge finden, ein breites Spektrum

an Vorteilen in der gemeinsamen Holding. Die Rolandmühle, als einzige mit einem Seehafenanschluss, gilt nicht nur als eher hochpreisiger Qualitätsanbieter und Spezialmehllieferant, während die anderen beiden Mühlen trotz der jüngsten Preiserhöhung eher als moderat bis preiswert gelten, sondern ist auch die einzige Mühle, die mit 20 bis 30% ihres Absatzes nennenswerte Exportaktivitäten vorweisen kann. Hovestadt verfügt über einen Anschluss an die Binnenschifffahrt und ist strategisch wie logistisch günstig

>> Holding
Über die genaue Aufteilung der Anteile schweigen sich die Partner noch aus. Das wird man nach der Veröffentlichung dann vermutlich dem Handelsregister entnehmen müssen.



RESTBROT-MIXER

Keiner mixt feiner

Viele Vorteile sprechen für dieses Gerät:

- Kein Trocknen oder Einweichen des Restbrottes.
- Das Restbrot (mit Rinde) wird unter Zugabe von Wasser gemixt.
- Nach 2 - 3 Minuten Mixzeit ist das Restbrot so fein und glatt wie Creme und ist im frischen Brot garantiert nicht zu sehen.
- Herstellung von Paniermehl und Kuchenbröseln.
- Herstellung von Nußpasten und Kuchenfüllungen.

Die Geräte sind lieferbar mit 15, 40, 45, 80 und 120 Liter Mixbehältern!

Alle Maschinen sind **“WARTUNGSFREI”**.



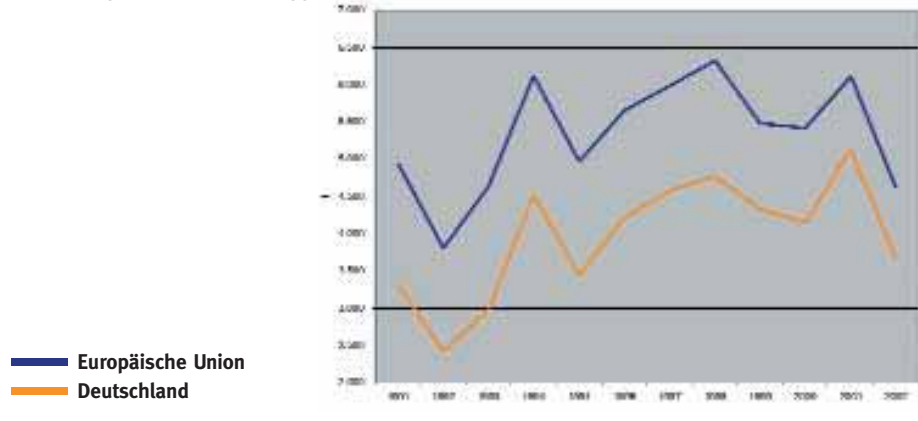
Maschinenfabrik Krug GmbH

D - 49536 Lienen-Höste • Schafstraße 8

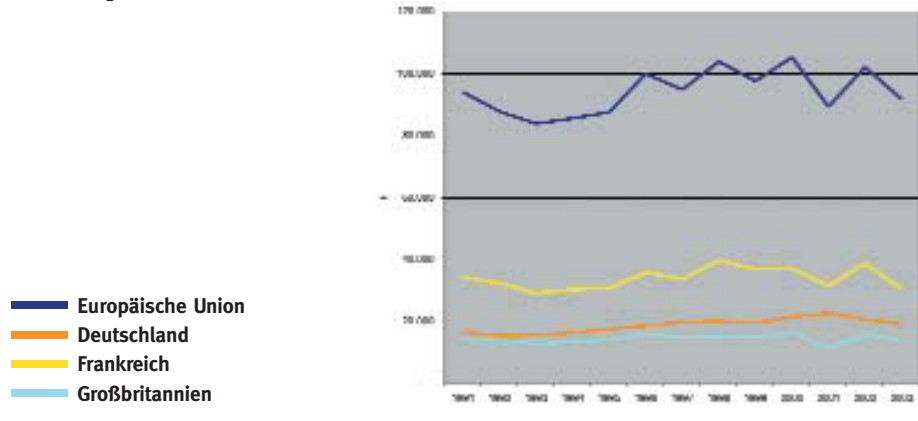
Telefon (49) 0 54 83 / 82 40 • Telefax (49) 0 54 83 / 15 63

Wir stellen aus: InternorGa Hamburg, Halle 5, Stand 5005

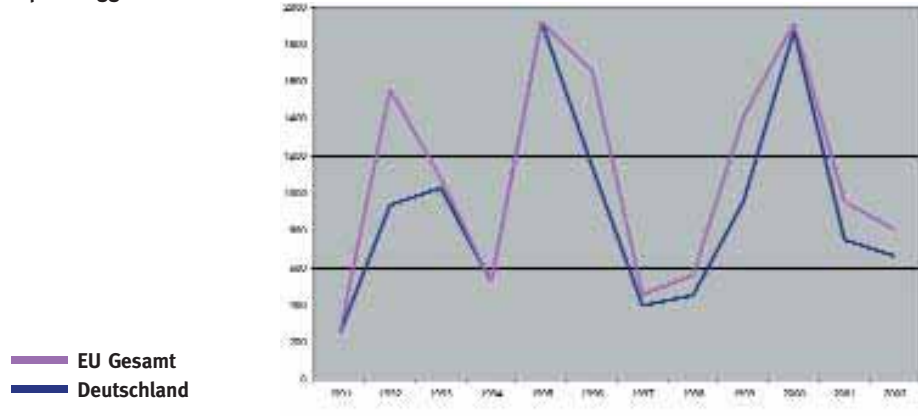
Ernterzeugnisse in 1.000 t Roggen



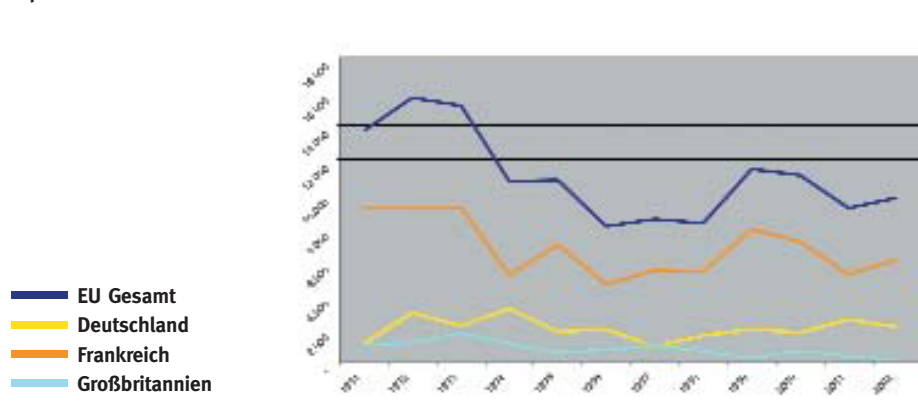
Ernterzeugnisse in 1.000 t Weizen



Export Roggen in 1.000 t



Export Weizen in 1.000 t



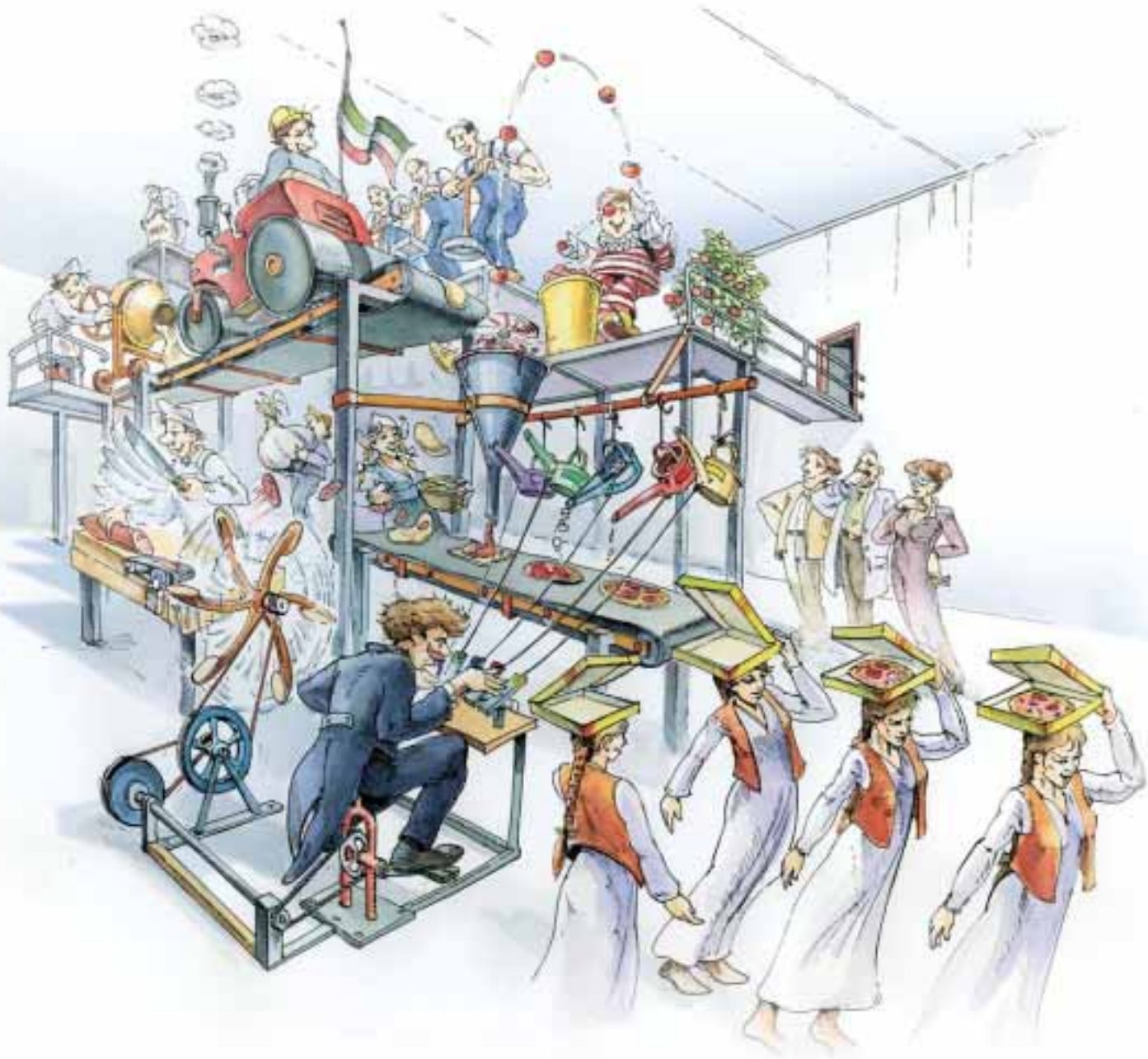
zum Ballungsgebiet an Rhein und Ruhr positioniert, während Heyls Mühlen mitten im thüringischen Getreideanbaugbiet liegen und selber Getreide von den Bauern aufkaufen. Roland wie Hovestadt versorgen sich über den Getreidehandel.

Alle drei betonen, dass das operative Geschäft weiterhin dezentral betrieben wird, die Handwerkskunden also weiterhin von ihrer Mühle beliefert werden und Roland, Heyl oder Mills United auf Sack und Rechnung lesen können. Dezentral ebenfalls die Preisgestaltung, wobei jeder Partner jene Spezialitäten der anderen, die er selber nicht herstellt, jetzt mit anbietet.

Grund des Zusammenschlusses ist in erster Linie das Geschäft mit den Großabnehmern aus Backgewerbe und den Kleinpäckungen für den Lebensmitteleinzelhandel. Diese Kunden werden zwar weiterhin von einem der drei Partner betreut, aber künftig auf das Angebot und die Kapazität der gesamten Gruppe zurückgreifen können. Bleibt die Strukturveränderung im Backgewerbe bei ihrem gegenwärtigen Tempo, könnte dieser Anteil sich über kurz oder lang bei 50% des gesamten Mehlabsatzes der Gruppe einpendeln.

Dezentral, aber koordiniert soll künftig die Produktentwicklung arbeiten, so Hans-Christoph Erling, neben seinem Vetter Berend Jürgen Erling sowie Alfred Heyl und Paul Hovestadt einer der Geschäftsführer der Holding. Schließlich gebe es auch in diesem Bereich in allen drei Unternehmen Kapazitäten mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Das gleiche Prinzip gilt für alle Arten von Zertifizierungen. Derzeit sind drei der sieben Standorte nach dem International Food Standard zertifiziert, vier weitere in Vorbereitung darauf.

Deutlich stärker zusammenarbeiten wollen die bislang mittelständischen Unternehmen künftig in der Beschaffung. Das gilt sowohl für die müllerischen Rohstoffe, die längst nicht immer nur aus Deutschland stammen – 2002 lag der Anteil der ausländischen Rohstoffe bei fast 90%, 2003 dagegen bei 10% – als auch beim Einkauf von Betriebsmitteln, Energie, Versicherungen etc. Ein klares „Nein“ gibt es dagegen auf die Frage, ob man sich künftig auch als Anbieter von Backmischungen oder gar Backmitteln betätigen wolle. Man sei Müller und wolle das auch bleiben. ■



Es muß doch einen Weg geben, Pizza effizienter herzustellen ...

Wenn Sie wissen möchten, wie man Pizza höchster Qualität wirklich auf wirtschaftliche Weise herstellen kann, sprechen Sie mit FRITSCH – oder besuchen Sie unsere Webseite

INTERNORGA
05. 03. – 10. 03. 2004
Hamburg, Deutschland
Halle 05 EG, Stand 71

www.FRITSCH.info



FRITSCH GmbH · Bahnhofstraße 27-31 · D-97348 Markt Einersheim · Germany

Tel. +49 (0) 93 26 / 83-0 · Fax. +49 (0) 93 26 / 83-100 · e-mail: mail@fritsch-forum.de · <http://www.FRITSCH.info>