

The taste of



Wilhelm Brandenburg – seit 1885

Qualität und Tradition aus gutem Hause



„Tradition ist der Blick auf eine erfolgreiche Vergangenheit und das Fundament für die Zukunft.“ – die Firma Wilhelm Brandenburg GmbH hat dieses Fundament gesetzt und stellt ihr Sortiment am Standort Dreieich seit Anfang 2009 mit Rauch- und Produktionsanlagen von Maurer-Atmos her. Mit einer Produktionskapazität von 100 – 150 Tonnen pro Tag werden über 300 verschiedenartige Produkte unter strengsten Hygienevorschriften produziert. Die Wilhelm Brandenburg GmbH ist ISO9001 und IFS zertifiziert und kann stolz darauf sein, für ihre Qualität seit vielen Jahren in Folge den DLG-Preis in Gold – den „Preis der Besten“ – verliehen bekommen zu haben. Herr Michael Gräber, Betriebsleiter und Verantwortlicher für den Betrieb in Dreieich, stellte sich für ein Interview zur Verfügung.

Interview:

Wilhelm Brandenburg GmbH Wächtersbacher Straße 101 · 60386 Frankfurt a.M. · Germany Anlagen stehen im Betrieb Industriestraße 9, 63303 Dreieich bei Frankfurt	
Produktpalette	Brühwurst, Knacker (und weitere Schäl darmware), Rohschinken, Original Frankfurter, Kochschinken, Kassler, Pfefferbeisser, Servieraufschnitte, Kabanossi
Mitarbeiter	ca. 400
Produktionskapazität	ca. 100–150 Tonnen

Warum und wann fiel die Entscheidung, diese Produktionskapazität aufzubauen oder zu erweitern?

Unsere bisherigen Produktionsanlagen haben über die letzten Jahrzehnte hinweg zuverlässig ihren Dienst erwiesen, sind nun aber einfach technisch veraltet. Sie entsprechen nicht mehr den heutigen Ansprüchen bezüglich Wirtschaftlichkeit, außerdem mussten wir aufgrund der steigenden Absätze die Kapazitäten erweitern. Da wir umweltbewusst handeln und Ressourcen effizient einsetzen wollen, haben wir uns entschieden, diese Anlagen durch neue Rauch- und Intensivkühlanlagen von Maurer-Atmos zu ersetzen, um den Verbrauchern die gleichbleibend höchste Qualität und besten Geschmack garantieren zu können.

Welche Hauptziele wollten Sie damit erreichen?

Aus technischer Sicht möchten wir – als einer der größten Fleisch verarbeitenden Betriebe in Deutschland – stets auf dem neusten Stand sein. Durch die Optimierung aller internen Prozesse sind wir in der Lage mit höchster Wirtschaftlichkeit zu produzieren, um somit für die Zukunft investieren zu können. Wir fühlen uns für die nächsten Generationen verantwortlich und setzen unsere Ressourcen energiesparend ein. Der Standort Dreieich stellte eine zusätzliche Herausforderung: Mit geographischer Lage nahe der

Innenstadt war es wichtig, die Emissionswerte unbedingt einzuhalten. Dank der sehr emissionsarmen Raucherzeuger von Maurer-Atmos bleiben wir mit der Abluftentwicklung weit unter den gesetzlich vorgeschriebenen Richtwerten.

Über wieviele Jahre rechnen Sie das Payback für eine solche Investition?

Für dieses Projekt haben wir eine Amortisierung von sieben Jahren veranschlagt. Dies wurde damals bei der Invest- und Projektplanung so kalkuliert, auch unter Berücksichtigung der kommenden Wirtschaftslagen und Marktschwankungen.

Wird sich damit die Sortimentsstruktur grundlegend verändern?

Unser derzeitiges Sortiment, das am Standort Dreieich hergestellt wird, bleibt mittelfristig in der Form bestehen. Unsere Metzgermeister und deren Teams produzieren mit Leidenschaft, Können und Erfahrung. Die Umsatzzahlen zeigen uns, dass die aktuellen Produkte am Markt angenommen werden. Selbstverständlich beobachten wir kontinuierlich das Kaufverhalten und informieren uns über aufkommende Trends, um unseren Kunden stets ihre Wünsche zu erfüllen.

Welche Absatzkanäle nutzt Ihr Unternehmen?

Wir haben die Vorteile einer firmeneigenen Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren erkannt und deshalb die Qualitätsmetzgerei Wilhelm Brandenburg in die REWE Group eingegliedert. Somit finden die Konsumenten unsere meisterliche Qualität ausschließlich in unseren Vertriebslinien als da sind: PENNY, REWE CITY, REWE, toom, usw.

**Wenn es um Investitionen geht,
wie treffen Sie innerhalb der Firma eine Entscheidung?**

Investitionen werden in einem internen Verfahren mit genau definiertem Ablauf behandelt. Dabei richten wir uns an die vom Konzern vorgegebenen Richtlinien. Im Bereich der Räucheranlagen haben wir uns für Heißrauchanlagen mit Kondensatraucherzeugern, Rauchwäschern und Intensivkühlanlagen von Maurer-Atmos entschieden, da wir mit der Technologie und Bedienerfreundlichkeit sehr zufrieden sind.

**Welche Entscheidungskriterien haben
Sie mit welcher Gewichtung berücksichtigt?**

Auch bei dieser Vergabe des Auftrags überzeugten uns die Vorzüge der Anlagen von Maurer-Atmos. Dieses Unternehmen stellt solide Anlagen zu einem sehr attraktiven Preis-Leistungsverhältnis her, dessen Laufsicherheit und technischen Stand wir sehr zu schätzen wissen.

**Wie verlief die Montage der Anlage
durch das Maurer-Atmos Team aus Ihrer Sicht?**

Unserem Betrieb in Dreieich steht eine Produktionsfläche von 18.000m² zur Verfügung. Die Montage der neuen Anlagen, und wir sprechen hier von einer Größe von drei 12-Wagen-Heißrauchanlagen mit drei externen Raucherzeugern und einer 12-Wagen-Intensivkühlanlage, erfolgte termingerecht und komplikationsfrei. Auch die Einführung für unsere Metzgermeister wurde professionell durchgeführt, so dass wir von Anfang an problemlos produzieren konnten. Bei diesem Projekt war ebenso ein Planungsbüro eingebunden, mit dem die Zusammenarbeit einwandfrei erfolgte.

Wie wichtig ist Ihnen der Aftersales? (Fachberatung und Service)

Es ist gut zu wissen, dass Maurer-Atmos weltweit eine 24-Stunden-Hotline anbietet, für unseren Betrieb ist dies aber nicht so wichtig. Natürlich erwarten wir eine prompte Problemlösung, aber die Vergangenheit hat gezeigt, dass Maurer-Atmos schnell reagiert und ein Servicemitarbeiter kurzfristig vor Ort sein kann.

**Wie beurteilen Sie
diesbezüglich das Angebot von Maurer-Atmos?**

Maurer-Atmos ist ein Traditionsunternehmen, das sich bis dato stetig weiterentwickelt hat und sich somit auf dem hart umkämpften Markt bis heute behaupten konnte. Diese Konkurrenzfähigkeit ist nur durch gute und solide Leistungen möglich.

Lieber Herr Gräber, an dieser Stelle möchten wir uns im Namen von Maurer-Atmos nochmals herzlich für die gute Zusammenarbeit in diesem Projekt bedanken und wünschen Ihnen und der Firma Wilhelm Brandenburg weiterhin alles Gute auf Ihrem Erfolgskurs, ganz speziell im Jubiläumsjahr von „125 Jahre Tradition + Qualität“.



Herr Michael Gräber, Betriebsleiter