

Wiener Feinbäckerei Heberer mit erfolgreichem Jahr 2010 und positivem Ausblick

Mühlheim ist Hauptsitz des Unternehmens

Mühlheim (red) – Die Restrukturierung der Wiener Feinbäckerei Heberer ist abgeschlossen. Das Unternehmen aus Mühlheim zieht eine erfolgreiche Bilanz für das Jahr 2010. Der Umsatz erreichte ein Volumen von über 130 Millionen Euro. Gleichzeitig hat der Bäckereifilialist ein Ebita (Gewinn vor Steuern, Zinsen und Abschreibungen) von mehr als zehn Millionen Euro erwirtschaftet, sein Filialnetz optimiert und erweitert sowie neue Kundengruppen erreicht.

Die vollzogenen Restrukturierungsmaßnahmen tragen zu großen Teilen zu dem positiven Ergebnis des laufenden Geschäftsjahres bei.

Durch eine Optimierung des Filial-Portfolios, eine Verbesserung der Vertriebssteuerung und eine Straffung der Organisation hat Heberer seine Marktposition gestärkt. Die Maßnahmen des Kostensenkungsprogramms, das eine Schließung der Backwarenproduktion in Hoyerswerda (Sachsen) und eine Bündelung der Produktionsaktivitäten an drei Standorten umfasst, greifen.

Die rechtlich selbständigen Unternehmenseinhei-

ten in Mühlheim und Weimar wurden am neuen Hauptsitz in Mühlheim verschmolzen. Den deutlich positiven Cashflow des Jahres 2010 wird Heberer ab 2011 für die Neuausrichtung des Filialnetzes, die laufende Expansion des Filialnetzes sowie die Tilgung von Krediten verwenden. Die langfristige Finanzierungsstruktur soll sich möglicherweise durch Private Capital im Rahmen einer Minderheitsbeteiligung weiter verbessern.

Steigerung

Über den Verlauf des Jahres konnte der Durchschnittsbau in den Filialen von 2,36 Euro auf 2,45 Euro erhöht werden, eine Steigerung um vier Prozent. „Unsere Kunden sind bereit, mehr Geld auszugeben, da sie die Qualität unserer Ware schätzen“, freut sich Alexander Heberer, der mit seinem Bruder Georg in vierter Generation das Familienunternehmen führt. Die Orientierung der Filialkette an den Bedürfnissen der Kunden nach gesunder Ernährung und Abwechslung zahlt sich aus. Die Ausrichtung der Wiener Feinbäckerei He-

berer an dem wachsenden Qualitätsbewusstsein der Kunden und die handwerkliche Premiumorientierung zeigt sich beispielsweise an dem Angebot von handausgehobenem Steinofenbrot, das wie alle Heberer Brote mit Sauerteig gebacken wird, oder andere Brotspezialitäten.

„Unser Festhalten an Qualität und der Ausbau der Produktpalette in Hinblick auf bewusst konsumierende Kunden macht sich bezahlt“, stellt Georg Heberer fest. Der von Heberer neu angebotene „Snack des Monats“ wird monatlich bereits bis zu fünfzigtausend Mal verkauft.

Der Um- und Ausbau der Filialstruktur unterstützt die laufende Fortentwicklung des Unternehmens. Bestehende Filialen wurden teilweise in der Fläche erweitert und zu der Premiummarke des Unternehmens, den Ersten Wiener, umgewandelt. Neueröffnungen an frequenzstarken Standorten wie dem Flughafen Frankfurt, den U-Bahnhof-Standorten in Berlin sowie der Klett-Passage in Stuttgart tragen zu dem positiven Geschäftsverlauf und dem Ausbau der Unterneh-



Der Hauptsitz der Wiener Feinbäckerei Heberer ist Mühlheim; in der Dieselstraße 58 erfolgt ein Großteil der Produktion. Foto: chs

mensaktivitäten bei.

„Wir haben unsere Hausaufgaben gemacht und fühlen uns nach zwei herausfordernden Jahren bereit für weiteres Wachstum“, sagt Alexander Heberer. „In naher Zukunft werden wir die Filialzahl an zentralen Standorten weiter erhöhen und das Premiumsegment mit dem Ersten Wiener erweitern.“

Beispiele für diese Entwicklung sind neue Bahnhofsstandorte wie in Aschaffenburg, Frankfurt-Süd und Hanau oder eine Filiale im Kranzlereck am Berliner Kurfürstendamm, auf die wir uns aufgrund der Tradition des Ortes besonders freuen.“ Der Bäckereifilialist erprobt außerdem neue Ver-

triebswege wie das Drive-In Konzept „Bakers Drive“. Die Kunden können ihre Bestellungen direkt aus dem Auto an einem Fenster aufgeben und erhalten die Waren umgehend.

Heberer erreicht eine Produktionsmenge von 150 Millionen Stück pro Jahr. Es bestehen deutschlandweit mehr als 400 Filialen.

Damit gehört Heberer zu den führenden Back- und Snack-Filialisten in Deutschland.

In einigen Regionen wie dem Rhein-Main-Gebiet ist das Unternehmen Marktführer sowie bundesweit der Filialist mit den meisten Frequenzstandorten an Bahnhöfen, U-Bahnhöfen und Flughäfen.

221 514
614
2. 614
14
KM