



Heberer zieht positive Bilanz des 120-jährigen Jubiläums

- **Operatives Ergebnis nachhaltig verbessert**
- **Produkteinführungen erfolgreich**
- **Nachhaltiger Trend zu Convenience-Angeboten**
- **Erneut Qualitätsauszeichnungen durch die DLG**

Frankfurt/Mühlheim, 09. November 2011 – Die Wiener Feinbäckerei Heberer zieht ein positives Fazit des 120-jährigen Firmenjubiläums. So konnte das operative Ergebnis im dritten Quartal mit 265 TEUR erheblich (+56 Prozent) gegenüber dem Vorjahr (2010: 170 TEUR) gesteigert werden. Kumuliert liegt das operative Ergebnis in den ersten neun Monaten des laufenden Jahres jetzt bei 2.854 TEUR (2010: 2.206 TEUR), was einer Steigerung um 30 Prozent entspricht. Erfreulich aus Sicht des Unternehmens ist die Steigerung des Umsatzes auf bestehender Fläche gegenüber Vorjahr (+0,5%), die den Kurs der nachhaltigen Optimierung der Filialstruktur bestätigt.

Maßgeblichen Anteil an der positiven wirtschaftlichen Entwicklung haben neue Produkte. Die neueste Produkteinführung im Bereich Brot, „Das Echte Vollkornbrot“, hat sich erfolgreich etabliert und seine Kunden gewonnen. Ebenfalls gehört der Snack des Monats – „Eierlei“ Käsebrötchen mit Ei, „Truthahn-Barbecue“, Truthahnschnitzel & Barbecue-Sauce, „Finesso“ Tomate-Mozzarella & Pesto oder „Holländer“ mit Leerdammer – zu den meistverkauften Produkten des Unternehmens. „Bei uns kann der Kunde rund um die Uhr vielfältig, individuell und gesund essen“, so Geschäftsführer Alexander Heberer. „Wir setzen hochwertige Rohstoffe ein und haben einen hohen Anteil an traditionell handwerklicher Fertigung. Zum Beispiel heben wir mehrere Sorten Brot wie vor 100 Jahren von Hand aus, weil das die Aromabildung unterstützt. An 50 Standorten kneten unsere Mitarbeiter den Teig vor den Augen der Kunden und backen die Brötchen auf Schamottstein. Das kommt sehr gut an.“

Der Trend gehe eindeutig zu Convenience-Produkten. Heberer: „Es gibt immer mehr Außer-Haus-Verzehr, immer weniger Menschen können kochen und mehr Menschen leben in Singlehaushalten. Gerade die jüngere Zielgruppe wird immer weniger täglich kochen und nicht mehr dreimal am Tag zu Hause essen. Es geht darum, mit stets neuen Produkten den Zeitgeist abzubilden und dem Kunden Vielfalt und unterschiedliche Geschmackserlebnisse zu bieten. Das gelingt uns – heute wie vor 120 Jahren.“

In diesem Jahr konnte Heberer beim größten internationalen Qualitätswettbewerb für Back- und Süßwaren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) punkten und zwei goldene, sechs silberne und eine bronzene DLG-Medaillen erringen. Darüber hinaus zeichnete die DLG das Unternehmen mit dem „Preis der Besten“ in Gold aus. Mit diesem Qualitätszertifikat erhält das Unternehmen eine Auszeichnung für sein langjähriges und nachhaltiges Engagement für höchste Qualität im Bereich Back- und Süßwaren sowie Getreidenährmittel.

„Unsere Kunden vertrauen unseren Produkten und der bei uns schon traditionell hohen Qualität“, so Heberer. Das komme auch im regen Zuspruch der Anleger bei der vom Unternehmen begebenen und vorrangig im Kundenkreis beworbenen Anleihe zum Ausdruck. Ende Oktober, knapp drei Monate nach der Auflage des Wertpapiers, waren 25 Prozent gezeichnet. „Wir haben über Jahrzehnte ein Vertrauensverhältnis zu den Kunden aufgebaut, das spiegelt sich auch im Rahmen der Anleiheemission wieder, die auch von unseren Kunden gut gezeichnet wird.“ Die Wiener Feinbäckerei Heberer strebt mit den Geldmitteln aus der Anleihe sowohl eine Konsolidierung als auch eine weitere Expansion an. So werden derzeit neue Filialen im Flughafen Frankfurt City Mall und im Südbahnhof Frankfurt eröffnet. Weitere Eröffnungen an Frequenzstandorten in Bahnhöfen und U-Bahnstationen sind für 2012 in der Realisierung.

Hintergrund

Die Wiener Feinbäckerei Heberer ist mit 350 Filialen einer der führenden Filialisten im deutschen Bäckereimarkt. Seit 1891 steht das Unternehmen, das von Georg Heberer I. in Offenbach am Main gegründet wurde, für Tradition, Qualität und Frische. Das Unternehmen mit Sitz in Mühlheim am Main wird heute in vierter Generation von den Gebrüdern Georg IV. und Alexander Heberer als Geschäftsführenden Gesellschaftern gemeinsam geführt. Heberer-Filialen gliedern sich in die zwei wesentlichen Marken Wiener Feinbäckerei und Erster Wiener. Mit einer zunehmenden Orientierung am Premiumsegment steht Heberer außerdem für gesunde Ernährung und innovative Produkte. Bei einer Produktionsmenge von 150 Millionen Stück erwirtschaftete das Unternehmen im Jahr 2010 einen Umsatz von 115 Millionen Euro. 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.

Kontakt:

Dr. Ralf Beke-Bramkamp

Wiener Feinbäckerei Heberer Pressestelle

c/o plan B communication

030 – 76 88 88 0

rbb@planbcom.de