



Ein Unternehmen der REWE GROUP.



# Expansion im Bäckereisegment

Glockenbrot nimmt in Bergkirchen, nahe München, eine der modernsten Großbäckereien Deutschlands in Betrieb.

Schon allein die Zahlen sind beeindruckend: 400 Mitarbeiter, die zukünftig pro Jahr 36.000 Tonnen Mehl verarbeiten, um über 1.100 REWE Märkte und PENNY-Discounter mit verpackten und unverpackten Backwaren zu beliefern. Mit der neuen Produktion in Bergkirchen, die im Januar ihren Betrieb aufnahm, verdoppelt Glockenbrot die bisherige Gesamtkapazität und legt somit den Grundstein für weitere Expansion.

Mit einem Umsatz von 160 Millionen Euro war die Glocken Bäckerei schon vor der Eröffnung des Werks

in Bergkirchen einer der bedeutendsten Anbieter von Backwaren in Deutschland und unter den fünf größten Großbäckereien platziert. Das Unternehmen vermarktet Selbstbedienungsbackwaren unter Markennamen wie „Vitapan“ oder „Glocken Bäckerei-Aufbackware“. Unter „Mühlhof“ bietet es mittlerweile über 30 Artikel aus kontrolliert ökologischem Anbau an. Seit Oktober 2007 ist die Glocken Bäckerei zudem nationaler Lieferant der REWE-Bio-Backwaren. Den größten Anteil der Glocken-SB-Erzeugnisse werden bundesweit in über 5.700 REWE- und PENNY-Mär-

kten vertrieben.

Die beiden Produktionsstätten in Frankfurt und Bergheim beliefern den westlichen und mittleren Bereich von Deutschland. Vom westlich, unterhalb von Köln gelegenen Bergheim wird das Gebiet von Bonn, Köln bis Düsseldorf und dem nördlich gelegenen Grevenbroich versorgt. Das Einzugsgebiet der Frankfurter Produktion reicht im Norden von Kassel bis in den Süden nach Heidelberg.

Am 1. Februar 2009 wurde zudem die Bäckerei Rothermel von der Glockenbrot Bäckerei gekauft. Das 1887 gegründete Handwerksunternehmen



Fast 30.000 Quadratmeter ist die Produktion von Glockenbrot in Bergkirchen groß.

mit Sitz in Östringen, in der Nähe von Mannheim, erzielte 2008 mit 72 Filialen einen Umsatz von 16 Millionen Euro. Derzeit beschäftigt Rothermel 450 Mitarbeiter. Durch den Kauf von Rothermel baute Glockenbrot ihre Position im Bereich der Produktion weiter aus und gewann für die REWE-Märkte zusätzliche Backshop-Kompetenz. Mit der Produktion in Bergkirchen schließt sich für Glockenbrot die Lücke im wirtschaftlich starken Süden von Bayern.

### Das REWE Zeitalter

Die heutige Branchengröße Glockenbrot ist aus einem kleinen

Handwerksbetrieb entstanden, der 1904 in Offenbach gegründet wurde. Der Name Glockenbrot und die Glocke als Logo entstand erst Mitte der 30er Jahre, um den Vertrieb über den Frankfurter Raum hinaus auszubauen. Der 2. Weltkrieg schädete auch Glockenbrot und die Bäckerei stand kurz vor dem Ruin. Glockenbrot setzte Anfang der 50er auf Vielfalt, als Kontrast zum Einheitsbrot der Kriegszeit und gewann schnell wieder Marktanteile hinzu. Anfang der 50er Jahre brachte man geschnitte-

nes Brot im Frischhaltewachspapier auf den Markt. 1954 folgte dann das erste Toastbrot. Um der steigenden Nachfrage zu entsprechen, wurden in den folgenden Jahrzehnten die Produktionskapazitäten ausgebaut. Die ersten Netzbandöfen gingen an

## REWE – der Handelsgigant

Glockenbrot gehört zu den eigenen Produktionsbetrieben der REWE Group mit Sitz in Köln. Die REWE Group ist ein internationales Unternehmen und gehört zu den führenden Handels- und Touristikkonzernen in Europa. Im europäischen Lebensmittelhandel ist die REWE Group die Nummer drei. 2008 erwirtschaftete der Konzern einen Gesamtumsatz von rund 50 Milliarden Euro, beschäftigt annähernd 320.000 Mitarbeiter und unterhält aktuell knapp 15.000 Märkte in Deutschland und in 15 weiteren Ländern Europas. In Deutschland beschäftigen der selbständige Einzelhandel und die Konzernunternehmen mehr als 211.000 Mitarbeiter. Zusammen bringen sie einen Gesamtumsatz von mehr als 33,95 Milliarden Euro ein. Das Stammgeschäft Lebensmittelhandel erbringt mit mehr als 30 Milliarden Euro den Löwenanteil. Es folgen Touristik mit rund 4,6 Milliarden Euro und die Fachmärkte mit fast 3 Milliarden Euro.

Den Kern der REWE Group bilden die genossenschaftlichen Strukturen mit ihren Grundwerten: Unternehmertum, Eigenverantwortung, Kundennähe und Kompetenz. Jüngster Meilenstein in der Entwicklung des Unternehmens sind die Einführung einer bundesweit einheitlichen Vertriebsmarke „REWE“ und die damit verbundene Umflaggung sämtlicher Supermärkte. Die über 3.000 REWE Märkte in Deutschland werden – aufgeteilt in sechs Vertriebsregionen – von selbständigen Kaufleuten und im Filialsystem geführt.



Links: Auch im Bereich Knettechnik ist die Produktion bestens ausgerüstet. Abhängig vom Teig sind Spiral- und Wendelkneter von Diosna installiert. Mitte: Brot- und Toastbrotanlage von Kaak. Rechts: Fast alle namhaften Hersteller lieferten Equipment nach Bergkirchen: Hier eine Brötchenanlage von König.

den Start. In den 70er und 80er Jahren kamen vollautomatischen Backstraßen hinzu.

1986 wurde Glockenbrot von der heutigen REWE Group übernommen (siehe Infokasten). Damit entwickelten sich für das Unternehmen mit einem Umsatz von damals umgerechnet 23 Millionen Euro völlig neue Expansionsperspektiven. Für REWE ein strategischer Zukauf, der dem Unternehmen mehr Ein-

fluss auf das Backwarensortiment und die Qualität in den Regalen erlaubte. Den Brot und Backwaren sind vor allem in Deutschland ein starkes Profilierungssortiment. 1990 wurde der Grundstein für die heutige Firmenzentrale in Frankfurt-Fechenheim gelegt. 2004 übernahm die Rewe Group den mittelständigen Filialbetrieb Hindermann in Bergheim bei Köln.

Glockenbrot betreibt seit 1988 mitt-

lerweile über 250 eigene Bäckereifilialen, vor allem in Vorkassenzonen der REWE-Märkte. Diese Filialen sind mit eigenen Backöfen ausgestattet und ergänzen das Supermarkt-Sortiment. Sie zeichnen sich vor allem durch Produktvielfalt, Frische, Atmosphäre sowie Beratung aus. Hinzukommen 150 Backshops, die in die Bedienungstheken für Fleisch, Wurst oder Käse integriert sind. Ebenfalls beliefert werden



Für Spezialbrote wurde eine Linie von Mecatherm installiert.



Links: Allein 36.000 Tonnen Mehl sollen jährlich von der Reimelt-Verwiegung gehandhabt werden. Mitte: Die Spezialbrotlinie von RONDO war schon auf der iba in Düsseldorf zu sehen. Rechts: Die Logistik wurde maßgeblich von Kaak geliefert. Ebenso ein Thermoöl Etagenofen von Daub und ein Tunnelofen von MCS.

PENNY-Discounter, die über sogenannte Bake-off-Stationen verfügen. 2003 erfolgte mit der Eröffnung von DIBACK-Filialen der Schritt ins Dis-

count-Segment. Damit deckt Glockenbrot alle wichtigen Vertriebswege für Backwaren vom Regal bis hin zum Premiumbereich selbst ab.

### Bergkirchen

Die Strategie von REWE und Glockenbrot ist klar erkennbar: Die Unterneh-



Links: In einem separaten, klimatisierten Raum wird Feingebäck mittels einer Fritschlinie hergestellt. Rechts: Der MecaTherm-Tunnelofen mit dem neuen Paternoster-System im Hintergrund.

men wollen weiter in Deutschland wachsen und über Glockenbrot den Einfluss auf das eigene Backwarensortiment sowie über die Rohstoffe, Preise und Lebensmittelsicherheit vergrößern.

Zur regionalen Ausdehnung gehört die Inbetriebnahme der Produktion in Bergkirchen, die nun auch im südlichen Bayern das eigene Backwarenprofil in den Märkten schärft. Darüber hinaus setzt REWE ihre Strategie der Vertikalisierung der Beschaffungskette konsequent fort. Mit dem offiziellen Spatenstich am 28. Oktober 2008 begannen die zehnmonatigen Bauarbeiten für den neuen Standort

der Glocken Bäckerei. Mehr als 80 Millionen Euro investierte das Unternehmen in den rund 27.000 Quadratmeter großen neuen Backbetrieb. An dem neuen Standort entstehen etwa 400 neue Arbeitsplätze und weitere 500 sollen nach Unternehmensangaben noch im Verkauf hinzukommen. Bei der Produktion handelt es sich um einen klassischen Industriebetrieb, der sich aber durch traditionelle Herstellungsmethoden, wie eigene Sauerteigführung, auszeichnet. Bei der Umsetzung wurde auch bei den Themen Klima- und Umweltschutz laut Glockenbrot neue Maßstäbe gesetzt. Durch ein zukunftsweisendes Ener-

giekonzept – Nutzung von Fernwärme und Wärmerückgewinnung – wird der Energieverbrauch umweltfreundlich deutlich reduziert.

Mit der Energie des ein Kilometer entfernten Heizkraftwerks wird Wasser erhitzt und in die Bäckerei geleitet. Dort kommt es mit 135 Grad Celsius an und wird für die Gäranlagen, die Gebäudeheizung und zur Kälterzeugung genutzt. Zudem wurde ein Teil des Daches für die Installation von Photovoltaikzellen vorbereitet. Bis zu 40 Prozent der benötigten Energie werden so aus alternativen Ressourcen bezogen.

Andreas Ranft



Vollautomatisiert ist der Verpackungsbereich, wo sich unter anderen Schneide- und Verpackungsanlagen von GHD Hartmann befinden.

## Facts

### Glockenbrot Bergkirchen

Investitionsvolumen:	80 Mio. Euro
Grundfläche:	40.000 m <sup>2</sup>
Bruttogeschossfläche:	28.200 m <sup>2</sup>
Bruttoraumgehalt:	219.600 m <sup>3</sup>
Gebäuelänge:	ca. 234,00 m
Gebäudebreite:	83,90 m
Gebäudehöhen:	10,50-12,30 m
Raumhöhen Produktion:	5-8 m
Mitarbeiter:	ca. 400

Leistung täglich:  
 400.000 Brötchen  
 120.000 Brote  
 100.000 Ciabatta  
 80.000 Baguette  
 100.000 Toastbrote.