

Anneliese unterstützt das Friedensdorf international



Auf diesem Wege wünschen wir allen Geschäftspartnern ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches, gesundes Jahr 2010, verbunden mit dem besten Dank für die Zusammenarbeit in den vergangenen 12 Monaten.

Anneliese verzichtet in diesem Jahr auf Weihnachtspost und Weihnachtsgeschenke und unterstützt stattdessen das Friedensdorf International®.

Bilder von Krieg und Terror beherrschen fast täglich unsere Nachrichten. Bilder von zerstörten Häusern, verletzten Menschen, von sinnloser Zerstörung und maßlosem Elend. Was aber haben wir in Deutschland mit den Opfern ferner Kriege zu tun oder mit Kindern aus aller Welt, die Opfer anderer Katastrophen wurden? "Wir können wohl nicht verhindern, dass diese Schöpfung eine Welt ist, in der Kinder gemartert werden, aber wir können die Zahl der gemarterten Kinder verringern," sagt Albert Camus.

Seit 1967 holt die Organisation durch Kriege oder Katastrophen schwerverletzte und oftmals verstümmelte Kinder nach Deutschland, wenn eine medizinische Behandlung in ihrem Heimatland nicht möglich ist. Operationen in Deutschland werden von Kliniken und Ärzten kostenlos durchgeführt.

Friedensdorf international® organisiert und finanziert u.a. den Transport nach Deutschland sowie die Unterbringung und Betreuung im Friedensdorf in Oberhausen zwischen den jeweiligen Operationen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.friedensdorf.de und www.youtube.com/watch?v=NkTFk5bK5j4

Ludwig és Mentési G.m.b.H., Ungarn: Gezieltes Wachstum mit Anneliese-Produkten



(Gebäude und Werksaufnahmen von Ludwig és Mentési in Ungarn)



Ludwig és Mentési G.m.b.H. wurde 1994 vom Ehepaar Christian Ludwig und Klára Mentési gegründet, in deren Besitz das Unternehmen sich auch heute noch befindet. Der Firmensitz liegt im ungarischen Solymár, rund 15 km nordwestlich von Budapest. Aus den zunächst bescheidenen Firmendimensionen wuchs schnell etwas Großes heran. Die neue Produktionsstätte befindet sich im wenige Kilometer entfernten Pilisszentiván. Nach der Bauphase wurde dort der Backbetrieb im November 2005 aufgenommen. Zurzeit beschäftigt Ludwig és Mentési 75 Mitarbeiter.

Zum Produktprogramm der ungarischen Bäcker gehören interessanterweise von Beginn an eher typisch deutsche Bäckereiprodukte. Dazu gesellten sich später dann auch Backwaren mit mediterranem Einschlag. Zum Produktprogramm äußert sich Firmenchef Christian Ludwig: „Da in Ungarn in den vergangenen Jahrzehnten andere Produkte gegessen wurden als in Deutschland, unterscheiden sich eigentlich alle unsere Produkte von den ungarischen Standardbackwaren. Unsere Kundenkreise änderten sich, während wir unser Unternehmen rasch ausbauen und vergrößern konnten. Produzierten wir zu Beginn hauptsächlich für begrenzte Kundenkreise wie Immigranten und Hotels, stellen wir heute unsere Produkte für alle qualitätsbewussten Kunden her.“

Zurzeit wird bei Ludwig és Mentési ausschließlich für den inländischen Markt gefertigt. Bakeware aus dem Hause Anneliese gehört in Solymár und Pilisszentiván mit zum erfolgreichen Geschäft. Neben einer Blechreinigungsanlage mit Beölungseinheit verlassen sich die ungarischen Bäcker vor allem auf Transportgeräte, Frosterwagen, Glasiertische, Backbleche in verschiedenen Größen und Variationen, Mehlwagen und beschichtete Kastenverbände.

„Wir schätzen an Anneliese-Produkten vor allem das absolut konkurrenzfähige Preis-Leistungsverhältnis. Standardprodukte in hoher Qualität sind kurzfristig verfügbar und



was für uns wichtig ist: die Lieferzeiten werden eingehalten.“ beschreibt Christian Ludwig die gute Zusammenarbeit. Das bestätigt auch Vertriebsmitarbeiter Frank Gülpen: „Es ist erfreulich zu sehen, das nach Jahren der Zusammenarbeit aus dem "kleinen " Betrieb ein mittelständisches Unternehmen gewachsen ist, wobei Anneliese-Produkte auch ihren Teil immer beigetragen haben.



Sales Contact:

Frank Gülpen
Key Account Manager
International Sales
Tel: +49 (0) 2403 / 7001-17
Fax: +49 (0) 2403 / 7001-29
Skype: [anneliese_fg](#)
E-Mail: frank.guelpen@anneliese.de

Starkes Jubiläum



50 Jahre Anneliese Mertes GmbH

2009 ist ein Jahr der runden Geburtstage: Die IBA wurde 60 Jahre jung und die Anneliese GmbH feierte ihr 50-jähriges Firmenjubiläum. Auf dem Stand in Halle 17 begrüßte Geschäftsführer Thomas Mertes am 5. Oktober rund 300 Kunden, Mitarbeiter und Festgäste, darunter Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerkes und Bernd Diekmann, den Präsidenten des IBA-Beirates.

Tradition und Innovation

Als die Firmengründer Heinz und Anneliese Mertes 1959 eine Bäckerei gründeten, entstand neben dem reinen Backbetrieb die Vision, den Alltag der Bäckermeister-Kollegen ergonomischer zu gestalten. Viele praktische Entwicklungen hielten bereits nach kurzer Zeit Einzug in die Betriebe der Innungskollegen. Heute ist die Anneliese GmbH ein Unternehmen mit anwenderorientiertem Expertenwissen.

„Unternehmenskultur heißt für uns heute, das wir zwar modernste, vollautomatische Anlagen in der Fertigung vorweisen, aber dennoch im tiefsten Herzen Bäcker geblieben sind. Fürs Backen haben wir uns unsere Leidenschaft erhalten.“, so Thomas Mertes in seiner Festrede.

Dank an Kunden und Mitarbeiter

„Werde Du erfolgreich, indem Du Deine Kunden erfolgreich machst.“ Dieses sinngemäße Motto des Regensburger FH-Professors Arnold Weißmann ist auch die Leitlinie für Anneliese. „Wir kommen aus der Branche unserer Kunden und denken auch so. Unsere Wurzeln sind ein großer Schatz, den wir nur zu heben brauchen. Wir werden auch weiterhin hart daran arbeiten, das in uns gesetzte Vertrauen zu rechtfertigen.“ so Mertes, der sich in seiner Ansprache vor allem bei den Mitarbeitern sowie langjährigen, treuen Kunden bedankte, aber auch bei den Partnern der Zulieferindustrie und der Kreditinstitute.

Die bessere Lösung: Tiefgezogene Formen



Eindeutig hygienischere Lösung

Mit tiefgezogenen Formen löst Anneliese ein zentrales Problem der Backbranche. Tiefgezogene Formen sind eindeutig hygienischer als ihre gekanteten Pendanten, denn nur sie sind gut beschichtbar. Bei gekanteten und geschweißten Kästen lässt sich eine Beschichtung oft erst gar nicht auftragen. Tiefgezogen und teflonbeschichtet bedeutet vor allem keine Brotreste mehr, die mühevoll ausgeschlagen werden müssen. Auch Fettnebel bei der Reinigung und zusätzliche Verschmutzungen an Transportwagen etwa, sind ebenfalls passé.

Kostenproblem gelöst

Hohe Werkzeugkosten stellen kein Problem mehr dar. Anneliese erreichte im Verlauf der vergangenen Jahre ein Niveau von etwa 60 % der marktüblichen Werkzeugkosten. Die schafft Einstiegsmöglichkeiten auch bei geringen Mengen. Jede Form gibt es selbstverständlich auch als Verband für alle Öfen und Transportmittel. Die Vielzahl erhältlicher Formen ist bereits jetzt schon recht groß, steigt aber kontinuierlich an. Anneliese bietet zurzeit etwa 50 verschiedenen Kastengrößen für Brote zwischen 300 und 3500 g.

Individualisierung

Unschlagbares Argument für Marktentwickler: mit individuellen, tiefgezogenen Formen lassen sich neue Absatz- und Vermarktungschancen eröffnen. Kunden erhalten exakt die gewünschten Formen zu einem günstigen Einstiegspreis.

IBA 2009: Erwartungen übertroffen



Auch wenn die Spannungen in der Nahrungsmittelbranche im laufenden Jahr vergleichsweise nicht so stark spürbar waren wie in anderen Branchen, so machte sich dennoch zu Anfang des Jahres 2009 eine gewisse Unsicherheit bei den Backbetrieben breit. Aus Sicht der Anneliese GmbH hat sich diese Situation jedoch nach der IBA 2009 in Düsseldorf grundlegend geändert.

Vertriebsleiter Frank Hofmann zur Industrie-Leitmesse: „Bereits vor der IBA entwickelte sich ein gesunder Optimismus. Unsere Erwartungen bezüglich der Auslandsinteressenten wurden weit übertroffen. An unserem Stand konnten wir Kunden aus allen Erdteilen begrüßen. Auch die Zahl der qualitativ hochwertigen Kontakte stieg im Vergleich zur vergangenen IBA um etwa 20%. Darüberhinaus war die Seriosität der Kundengespräche mehr als zufriedenstellend. Für Anneliese war die IBA 2009 in Düsseldorf ein Erfolg und führte insgesamt zu einem Plus an Anfragen und größeren Projekten.“

