

## PRESSEINFORMATION

**SPERRFRIST: 24.01.2019, 24:00 Uhr**

### Kontakt zur Autorin

Prof. Dr. Ulrike Detmers  
Gesellschafterin  
Mitglied Geschäftsführung  
Sprecherin Mestemacher-Gruppe

Tel.: +49-5241-8709-68  
Fax: +49-5241-8709-45  
ulrike.detmers@mestemacher.de

## **Mestemacher – the lifestyle-bakery Brot- und Backwarengruppe schafft 2018 mit 162,8 Mio. Euro Umsatzrekord**

Die mittelständische Brot- und Backwarengruppe Mestemacher schreibt im Geschäftsjahr 2018 mit 162,8 Mio. Euro den höchsten Umsatz in ihrer Unternehmensgeschichte. Das Umsatzplus liegt um 2,8 Prozent über dem Vorjahr. 2017 erreichte die lifestyle-bakery 158,3 Mio. Euro Jahresumsatz. Die Lifestyle-Produkte des Familienunternehmens sind gesundheits- und convenienceorientiert. Mit diesen Orientierungen befindet sich die Großbäckerei grundsätzlich auf Wachstumskurs. Weltweit sind HEALTHSTYLE und CONVENIENCE wachstumsstarke Geschäftsbereiche der Lebensmittelwirtschaft.

Das Produktangebot gruppiert sich in sb-verpackte vorgeschnittene und pasteurisierte Spezialbrote, TK-Blechkuchen, Knäckebröte und Müslis. Der Exportanteil beträgt rund 29 Prozent. Der grenzüberschreitende Verkauf bezieht sich insbesondere auf die Produktkategorie sb-verpackte und ungeöffnet langhaltbare Spezialbrote. Ausführungsregionen sind insbesondere Mitgliedsstaaten der Europäischen Union sowie europäische Drittstaaten, die Vereinigten Staaten von Amerika und Kanada, Südamerika, Südafrika, Australien, Neuseeland, Vereinigte Arabische Emirate, Südkorea, China, Japan.

Die Veränderung des Verzehrs von Backwaren und Getreideprodukten wie Brot sowie die Neigung zu gesünderen und umweltschonenderen Lebensmitteln sind Hauptfaktoren, die den Global Baked Food & Cereals Market beeinflussen. „100 % PLANT BASED“, d.h. Lebensmittel aus pflanzlichen Zutaten, werden zunehmend global verzehrt. Das Brotportfolio der Großbäckerei-Gruppe, das größtenteils aus der Hauptzutat Roggen besteht, ist bis auf wenige Ausnahmen „100 % PLANT BASED“, also pflanzlich und ohne tierische Produkte. Mestemacher plant, das 2017 in Frankreich eingeführte „Nutri-Score-System“ anzuwenden und auf der Verpackung sichtbar zu machen. Das System besteht aus einer fünfstufigen Farbskala mit Buchstaben von dunkelgrün „A“ für die günstigste Nährwertbilanz bis zu dunkelorange oder rot mit einem „E“ für die ungünstigste. Das zutreffende Feld wird dann auf der Packung größer hervorgehoben. Hersteller können das Logo freiwillig verwenden.



Ursächlich ist, dass bei Anwendung des „Nutri-Score-Systems“ die Nährwertbilanzen der Mestemacher Produkte bzw. Produktgruppen mit den Buchstaben „A“ oder „B“ günstig sind. Günstig bedeutet, dass sie nach dem „Nutri-Score-System“ für den täglichen Verzehr empfohlen werden.

2018 hat das Familienunternehmen 4,8 Mio. Euro langfristig investiert. Ausgegeben wurde die Investitionssumme insbesondere für modernere technische Anlagen und Maschinen. Auch die Investitionen sollen ihren Beitrag dazu leisten, Mestemacher nachhaltig fit zu halten. Weil kontinuierliche Modernisierung bei den Güterslohern eine wichtige Rolle spielt, planen die Lifestyle-Bäcker 2019 mit der Investitionssumme in Höhe von 5,7 Mio. Euro.

Die Großbäckerei-Gruppe Mestemacher ist weltweit führend mit ihrem Produktportfolio ungeöffnet langhaltbarer Vollkorn-Brotsorten mit dem berühmten „schwarzen Gold aus Westfalen“, dem Westfälischen Pumpernickel. Mestemacher hat mit zahlreichen Gleichstellungs-Aktivitäten zur Förderung der Gleichstellung von Frau und Mann eine Pionierstellung erreicht. Die Firmengruppe beschäftigt insgesamt 575 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das oberste Leitungsgremium, die Führungskreis-Konferenz, setzt sich zusammen aus 4 männlichen und 3 weiblichen Leitungsstelleninhabern. Mit dieser Zusammensetzung ist Mestemacher auch personalpolitisch führend, denn der Frauenanteil in den obersten Leitungsgremien steigt insgesamt langsam.

Zum Familienunternehmen Mestemacher-Gruppe gehören

- die 1871 gegründete Mestemacher GmbH in Gütersloh, die 2021 ihren 150. Geburtstag feiert. Mestemacher liefert wie bereits erwähnt sb-verpackt Westfälische Pumpernickel, Roggenvollkornbrote (Bio und Konventionell) und internationale Brotspezialitäten wie z.B. Italienische Bio Landbrote Weizen und Dinkel, Italienische Bio Wraps, INDIAN Naan Brot-Spezialitäten nach Tandoori Art gebacken, Gourmet Focaccia Spezialitäten, Pita Brotsorten und Wraps Varianten.
- die Modersohns Mühlen- und Backbetrieb GmbH in Lippstadt. Die Tochtergesellschaft ist spezialisiert auf die Herstellung von Brot in Dosen und Westfälische Pumpernickel-Brote.
- die Aerzener Brot und Kuchen GmbH in Aerzen. Das 1882 gegründete Unternehmen der Mestemacher-Gruppe produziert Tiefkühlkuchen, Vollkornbrote (Bio und Konventionell) und Knäckebröte (Bio und Konventionell).

- die Auslandsgesellschaft BENUS Spólka z o.o. mit Firmensitz im polnischen Poznan. Dort werden Roggenvollkornbrote und konventionelle Müsli-Produkte hergestellt.

## **ROHSTOFFBERICHT IM ZEICHEN DES KLIMAWANDELS – SUPER-DÜRRE ODER SUPER-FEUCHTIGKEIT**

Das Familienunternehmen Mestemacher verarbeitet Roggen als Hauptzutat der sb-verpackten Spezialbrote. Im Geschäftsjahr 2018 wurden insgesamt 22.200 Tonnen Roggen verbraucht. Die Gesamtmenge des Roggenverbrauchs teilt sich auf in Roggen, der aus konventionellem Anbau stammt, und Roggen aus der ökologischen Landwirtschaft. 2018 verarbeitete die Spezialbrotbäckerei über 14.000 Tonnen konventionellen Roggen und aufgerundet 8.200 Tonnen BIO Roggen zu sb-verpackten Spezialbrotten.

Massive Preissteigerungen musste die Roggenbäckerei beim Bio Roggen verkraften. Leichtere Preiserhöhungen gab es auch beim konventionellen Roggen. Die hohen Mehrkosten hat die Roggenspezialbäckerei selbst getragen.

Massive Preissteigerungen 2018 beim BIO Roggen sind auf witterungsbedingte Trockenheit mit Ertragseinbrüchen zurückzuführen. Im Vorjahr 2017 faulte der Roggen wegen zu viel Feuchtigkeit auf den Feldern. Bereits 2017 musste die Spezialbrotbäckerei massive Preissteigerungen beim BIO Roggen verkraften. 2018 ging dann die nervenaufreibende Kostensteigerung der Hauptzutat Roggen weiter.

Wetterextreme und die seit Jahren rückläufige Anbaufläche für Roggen in Deutschland werden in Gütersloh kritisch betrachtet. Die Anbaufläche beim Roggen gibt das Statistische Bundesamt für 2018 an mit 523.000 Hektar. 2017 lag die Anbaufläche bei 537.000

Hektar. Die Anbaufläche ist um 2,6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr zurückgegangen. Interessanterweise wurden 2010 in Deutschland lt. Statistisches Bundesamt 627.000 Hektar Ackerland für den Roggenanbau eingesetzt. Im Zeitraum 2010 bis 2018 ist das Ackerland um aufgerundet 17 Prozent zurückgegangen.

Insgesamt ist im Jahr 2018/19 von einer Roggenernte von knapp 2,2 Mio. Tonnen auszugehen. 2017 wurden noch 2,7 Mio. Tonnen geerntet. Das hat nach Ansicht von Experten zur Folge, dass zur Versorgung der Mühlen Roggen aus dem Ausland z.B. Polen, Tschechien und Russland kommen wird.

## **EINZELFIRMEN IM GESCHÄFTSÜBERBLICK**

### **1. Mestemacher GmbH**

**FOKUS auf deutsche und internationale BROT-SPEZIALITÄTEN und  
CSR FOKUS Gleichberechtigung von Frau und Mann**

Die Brot- und Gleichstellungsmarke Mestemacher hebt sich gegenüber den Marktteilnehmern im Anbieterbereich durch folgende Besonderheiten ab:

1. Mestemacher ist Weltmarktführer ungeöffnet langhaltbarer Vollkornbrote.
2. Internationale Brotspezialitäten vergrößern das Spezialitätenangebot für das SB-Brotregal im LEH.
3. Mestemacher ist Pionier der Förderung der Gleichstellung Frau + Mann.

## WACHSTUMSTREIBER 2019

### Produktinnovationen

Zur BioFach Messe in Nürnberg vom 13.02.-16.02.2019 stellt Mestemacher aus der italienischen Region EMILIA ROMAGNA im Bereich „Internationaler BIO Brotspezialitäten“ vor:

1. Original italienisches BIO Weizenbrot
2. Original italienisches BIO Dinkel Landbrot.  
Die vorgeschnittenen Brote sind ideal für BRUSCHETTA und ANTIPASTI.
3. Original italienische BIO Wraps mit nativem OLIVENÖL extra.



### VOLLKORNBROTE im Neu-Modus sind

1. **SOFT & PUR.** Ein Vollkornbrot mit 17 Prozent ausgewählten Ölsaaten mit wertvollen OMEGA 3-Fettsäuren. Das 300 g schwere Schnittbrot ist ohne Mehl & Hefe gebacken, VEGAN ohne tierische Produkte.



## **SOFT VOLLKORN aus runden kleinen Fingerfood Scheiben**

In Paris, auf der SIAL Weltleitmesse für innovative Lebensmittel, hat Mestemacher für das Brot die Auszeichnung „**SIAL INNOVATION 2018**“ bekommen.



## **VERKAUFSFÖRDERUNG – GEZIELTE MAßNAHMEN UND KAUFANREIZE**

### **Anwendung des „Nutri-Score-Systems“**

Mestemacher plant, das 2017 in Frankreich eingeführte „Nutri-Score-System“ anzuwenden und auf der Verpackung sichtbar zu machen. Das System besteht aus einer fünfstufigen Farbskala mit Buchstaben von dunkelgrün „A“ für die günstigste Nährwertbilanz bis zu dunkelorange oder rot mit einem „E“ für die ungünstigste. Das zutreffende Feld wird dann auf der Packung größer hervorgehoben. Hersteller können das Logo freiwillig verwenden. Ursächlich ist, dass bei Anwendung des „Nutri-Score-Systems“ die Nährwertbilanzen der Mestemacher Produkte bzw. Produktgruppen mit den Buchstaben „A“ oder „B“ günstig sind. Günstig bedeutet, dass sie nach dem „Nutri-Score-System“ für den täglichen Verzehr empfohlen werden.



## Gewinnspiel „Essen gegen das Vergessen“

Es werden 1.000 Bücher „Essen gegen das Vergessen –

Das Anti Demenz Kochbuch“

verschenkt an die, die Frage beantworten können,

„Wann wird Mestemacher 150 Jahre alt?“.

In dem Buch wird u.a. eine ballaststoffreiche Ernährung empfohlen.

Mestemacher Vollkornbrote sind sehr ballaststoffreich.



**GEMEINSAM  
gegen  
HUNGER!**



### Gemeinsam gegen Hunger

Mestemacher fördert mit 10.000 € Spende aus großer Überzeugung bereits zum 8. Mal die Welthungerhilfe mit der Benefizaktion „Gemeinsam gegen Hunger“. Mestemacher spendet von 200.000 verkauften genussfrischen Bio-Brotten 5 Cent pro Packung.

Kommuniziert werden beide Aktionen mit Aufklebern auf 400.000 Brotpackungen.

## PIONIERAKTIVITÄTEN ZUR FÖRDERUNG DER GLEICHSTELLUNG VON FRAU UND MANN:

- Mestemacher KITA-Preis 2000 - 2013
- MESTEMACHER PREIS MANAGERIN DES JAHRES seit 2001

<https://www.mestemacher.de/gleichstellungsaktivitaeten/mestemacher-preis-managerin-des-jahres/>

- Mestemacher Frauenkalender seit 2005  
<https://www.mestemacher.de/gleichstellungsaktivitaeten/mestemacher-frauenkalender/>
- Mestemacher Preis Spitzenvater des Jahres seit 2006  
<https://www.mestemacher.de/gleichstellungsaktivitaeten/mestemacher-preis-spitzenvater-des-jahres/>
- Mestemacher Preis „GEMEINSAM LEBEN“ seit 2017  
<https://www.mestemacher.de/gleichstellungsaktivitaeten/mestemacher-preis-gemeinsam-leben/>

## **2. Aerzener Brot und Kuchen GmbH**

Die seit 2002 durch Unternehmenskauf zur Großbäckerei-Gruppe Mestemacher gehörende Aerzener Brot und Kuchen GmbH backt folgende Brot- und Backwarenprodukte: Vollkornbrote aus der Hauptzutat Roggen. Dieser wird entweder konventionell angebaut oder stammt aus ökologischem Anbau. Tiefkühlkuchen für den Lebensmittel Einzelhandel. Der Tiefkühlkuchen wird auf traditionellen Kuchenblechen gebacken und in schockgefrosteten Zustand für die Anlieferung der Tiefkühltruhen verpackt. Aerzener beliefert auch Großverbraucher mit tiefgekühltem Blechkuchen. Sehr gut entwickelt sich auch die Produktgruppe Knäcke Brot in großen Scheiben und in dem kleinen Mini-Format. Die Aerzener Brot und Kuchen GmbH backt die Knäcke Brote mit Bio-Zutaten und konventionellen Zutaten. Sachinvestitionen in Aerzen sollen dazu beitragen, die wachsende Nachfrage nach Tiefkühlkuchen und Knäcke Broten zu befriedigen. Die neu gebaute hochmoderne Mühlentechnik ist 2018 rund gelaufen.

Aerzener kauft nun ebenso wie Mestemacher das seit Jahrzenten tut Brotroggen vom Getreidehändler, der gelagert, gereinigt, gefördert und vermahlen, um dann just-in-time verbacken zu werden.

Knapp 60 Millionen Kuchenstücke sind 2018 verkauft worden. Das Plattenkuchensortiment setzt sich aus über 20 verschiedenen Produkten zusammen. Die Produktgruppen tragen Titel wie „Für Gourmet“, „Unsere Klassiker“, Saisonale Kuchenspezialitäten“ und für Veganer gibt es „Veganer Obstkuchen“. Die Produktentwicklung findet in einem F&E Labor hausintern statt. Das Labor ist mit modernster Technik ausgestattet. Einzelne Prozesse der Produktion können nachgestellt und individuell für Neuentwicklungen eingesetzt werden. Um das Potential weiterer Expansion sicher zu machen, hat die Großbäckerei-Gruppe 14.000 Quadratmeter angrenzende Gewerbefläche gekauft. Dort könnte gegebenenfalls Geld investiert werden. Konkrete Investitionsentscheidungen gibt es allerdings aktuell nicht.

### **3. BENUS Spółka z o.o.**

Die polnische Tochtergesellschaft ist weiter auf Wachstumskurs, auch, weil das Produktportfolio um Müsliprodukte erweitert worden ist. Kernprodukte der Produktion sind ursprünglich Vollkornbrote, gebacken mit Back-Know-how aus dem Gütersloher Hauptwerk Mestemacher. Deren Produktion besteht weiter. Vertrieben werden die Vollkornbrote à la Mestemacher unter dem Namen des Flaggschiffs Mestemacher.

In Poznan ist 2017 die Produktionsanlage zur Herstellung von Müsliprodukten ans Netz gegangen. Die produzierten Müslis werden größtenteils an Auslandskunden ausgeliefert. Die Brot- und Müsli-Firma in Poznan ist noch ausbaufähig und bietet wegen der Bäckerei- und Müslitechnik die Möglichkeit zur weiteren Ausdehnung. Neu eingetreten ist zum 01.10.2018 Aleksandra Stasiak-Lisiecka. Frau Stasiak-Lisiecka ist Direktorin Produktion.

## **PROGNOSE**

Für weiteres Wachstum sprechen folgende Faktoren:

Alles spricht dafür, dass die Mestemacher-Gruppe weiter erfolgreich im deutschen und internationalen Brot- und Backwarenmarkt mitmischet. Nachfragewachstum bewussten Genießens wird auch in den nächsten Jahren den Absatz des Produktportfolios von Westfälischem Pumpernickel, Roggenvollkornbrot und Tiefkühlkuchen sowie Müslis stabilisieren. Drin ist aber auch weiterhin jährlich ein leichtes Plus. Beflügelnd wirken auch die Neigung der End- und Großverbraucher, sich zeitsparende Lebensmittelvorräte anzulegen. Mit Produkten der Mestemacher-Gruppe treffen sie ins Schwarze.

Wertschöpfend ist die nachhaltige positive Ansehensförderung, die die Bilanz des Mestemacher Medien-Reports anzeigt. Die bilanzierten Zahlen des Medien-Berichts veranschaulichen das große Interesse einer breiten Öffentlichkeit am sozialen Engagement von Mestemacher.