

PRESSEINFORMATION

erlenbacher unter den TOP 100

Backwarenhersteller mit Innovationspreis ausgezeichnet



Harald Lochmann (Geschäftsführer von erlenbacher, links) und Bernhard Neumeister (Vorsitzender Geschäftsführer von erlenbacher, rechts) mit Ranga Yogeshwar – Foto: KD Busch / compamedia

Groß-Gerau, den 1. Juli 2019 – Nachhaltig wirtschaften, innovativ denken: Das ist die Philosophie von erlenbacher. Und die steht nicht nur auf dem Papier, sie wird tagtäglich in verschiedensten Unternehmensbereichen umgesetzt. Dafür wurde der Backwarenexperte jetzt mit dem „TOP 100“-Siegel ausgezeichnet. Damit zählt erlenbacher nun auch ganz offiziell zu den Innovationsführern des deutschen Mittelstands.

Traditionsunternehmen mit Trendgespür. So könnte man das Erfolgsrezept von erlenbacher auf den Punkt bringen. Der Backwarenhersteller wurde nun für sein vorbildliches Innovationsmanagement und die überdurchschnittlichen Innovationserfolge mit dem „TOP 100“-Siegel ausgezeichnet. Auf dem 6. Mittelstands-Summit in Frankfurt nahmen Bernhard Neumeister, Vorsitzender Geschäftsführer von erlenbacher, und Harald Lochmann, Geschäftsführer von erlenbacher, den Preis entgegen. Überreicht wurde er vom Mentor des

PRESSEINFORMATION

Wettbewerbes, Fernsehmoderator und Wissenschaftsjournalist Ranga Yogeshwar.

Tradition trifft auf Fortschritt

Was gibt es Neues im Backwarenbereich, welche Trends lassen sich für den Außer-Haus-Markt umsetzen? Fragen, die man sich bei erlenbacher jedes Jahr aufs Neue stellt. Seit mehr als 45 Jahren setzen die Backwarenprofis mit ihren Produktkonzepten Standards. Tradition und Fortschritt gehen dabei Hand in Hand. Einheitsgeschmack? „Den gibt es bei unseren Kuchen nicht“, so Geschäftsführer Bernhard Neumeister.

Was für den Kuchen gilt, wird auch auf anderen Ebenen praktiziert. erlenbacher entwickelt sich stetig weiter. Umweltbewusstsein und nachhaltiges Wirtschaften sind dabei wichtige Pfeiler der Unternehmensphilosophie. Ein Beispiel: das Projekt „Farm-to-Fork“. Mit dieser Initiative engagiert sich erlenbacher unter anderem für faire Arbeitsbedingungen und berufliche Weiterbildung bei seinen Lieferanten und den Erzeugern in verschiedenen Ländern. Außerdem stellt der Backwarenhersteller so die hohe Qualität seiner Rohstoffe sicher.

Die TOP 100: Innovation im Mittelstand

Bereits seit 1993 vergibt die compamedia GmbH das „TOP 100“-Siegel. Prämiert werden dabei mittelständische Unternehmen, die sich durch ihre besondere Innovationskraft auszeichnen. Die unabhängige Auswahl erfolgt nach einer wissenschaftlichen Systematik, die vom Innovationsforscher Prof. Dr. Nikolaus Franke entwickelt wurde. In diesem Jahr haben sich fast 400 Unternehmen beworben. Ausgezeichnet wurden insgesamt 262 Firmen in drei Größenklassen – darunter auch erlenbacher.

Bildmaterial zum Download

www.purepress.de/erlenbacher/EB-bekommt-Innovationspreis-TOP-100.zip

PRESSEINFORMATION

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert. 2018 wurde das Unternehmen von der WirtschaftsWoche als einer der wertvollsten Arbeitgeber im Raum Groß-Gerau ausgezeichnet. Das Magazin honorierte damit erlenbachers Engagement für das Gemeinwohl.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren gmbh

Lucas Neurauder c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, ln@pureperfection.com