

125 Jahre Mankenberg GmbH Lübeck

„Wir regeln das“

Der Lübecker Armaturenhersteller Mankenberg feierte diesen Sommer sein 125-jähriges Jubiläum. Das Motto des Festempfangs lautete: „Wir regeln das schon, seit 1885. Die Zukunft kann kommen.“

Gustav Mankenberg gründete 1885 das Unternehmen in Heide, zehn Jahre später verlegte er das Unternehmen nach Stettin. Nach dem Zweiten Weltkrieg musste die dortige Fabrik schließen, und Mankenberg nahm die Produktion in Lübeck auf.

Das inhabergeführte Unternehmen hat sich als Hersteller und Spezialist für Ventile und Regelungstechnik im Laufe seiner langen Historie weltweit einen Namen gemacht. Der Name Mankenberg steht damals wie heute nicht nur für Standardprodukte, sondern vor allem für Sonderlösungen im Bereich der selbsttätigen Regelarmaturen. Die Produktserie „High Grade“, ein Baukastensystem aus tiefgezogenen Edelstahlventilen, ist in seiner Vielfalt weltweit einzigartig.

Produktvielfalt und Kundenorientierung machen Mankenberg zum zuverlässigen Partner des Maschinen- und Anlagenbaus. Das Unternehmen produziert mit hoher Fertigungstiefe ausschließlich am Standort Lübeck und ist mit der Region eng verbunden, was auch das soziale Engagement des mittelständischen Betriebs unterstreicht. *red*

Weitere Informationen:

Mankenberg GmbH
Spenglerstr. 99
23556 Lübeck
Telefon: (0451) 879750
www.mankenberg.de



Der Druckminderer DM 652 von Mankenberg

Foto: Mankenberg



Foto: Rewe Group

In Rewe-Märkten sind die Produkte von Wilhelm Brandenburg erhältlich – die Qualitätsmetzgerei gehört seit 1986 zur Rewe-Gruppe.

125 Jahre Qualitätsmetzgerei Wilhelm Brandenburg

Erfolgsstory begann in Timmendorfer Strand

Die Qualitätsmetzgerei Wilhelm Brandenburg zählt zu den größten Anbietern von Fleisch- und Wurstwaren in Deutschland. In diesem Jahr feiert sie ihr 125-jähriges Bestehen.

Die Entwicklung des Unternehmens ist eine wirtschaftliche Erfolgsgeschichte: 1885 in Rügenwalde an der pommerschen Ostseeküste gegründet, hat sich der Betrieb, der Schweine, Rinder und Gänse aus der Umgebung nach eigenen Rezepturen zu Wurst- und Schinkenspezialitäten verarbeitete, zu einem hochmodernen Unternehmen entwickelt. Neben Timmendorfer Strand befinden sich weitere Produktionsstätten in Dreieich und Netphen. Der Hauptsitz ist in Frankfurt-Riederwald.

„Der Produktionsstätte Timmendorfer Strand kommt historisch eine ganz besondere Bedeutung zu, denn von hier baute Wilhelm Brandenburg nach dem Krieg sein bescheidenes Familienunternehmen zu einem der bedeutendsten fleischverarbeitenden Betriebe Deutschlands aus“, erläutert Bernd Arnold, Betriebsleiter der Produktionsstätte Timmendorfer Strand.

„Um die steigende Nachfrage erfüllen zu können, wurde die Produktionsfläche in Timmendorf erst kürzlich um 35 Prozent vergrößert. Auf einer Fläche von 32.500 Quadratmetern produzieren rund 340 Mit-

arbeiter jährlich 15.000 Tonnen Wurst und Schinken.“

500 Millionen Pausenbrote

Der Produktionsbetrieb Wilhelm Brandenburg ist seit 1986 Teil der Kölner Rewe-Gruppe. „Wilhelm Brandenburg spielt eine zentrale Rolle bei der Vertikalisierungsstrategie der Rewe Group“, so Guido Siebenmorgen, Geschäftsführer Produktion. Ziel sei es, unmittelbaren Einfluss zu gewinnen auf die Qualitätsstandards, Produktionsbedingungen, Zutaten und Rezepturen, um sich so noch besser auf Kundenwünsche einstellen zu können.

2009 hat Wilhelm Brandenburg einen Umsatz von 547 Millionen Euro erwirtschaftet. Mit allen Scheiben Wurstaufschnitt einer durchschnittlichen Jahresproduktion könnte man 500 Millionen Pausenbrote belegen. *red*

Weitere Informationen:

Website der Qualitätsmetzgerei Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG
www.wilhelmbrandenburg.de