

Wiener Feinbäcker



**Pressemeldung Frankfurt der Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH am
03.03.2020**

Wiener Feinbäckerei Heberer mit über 90 Standorten in der Rhein-Main-Region – weitere Standorte in Vorbereitung

Positive Bilanz des Geschäftsjahres 2019

Frankfurt/Mühlheim, 03. März 2020. Die Wiener Feinbäckerei Heberer ist mit ihrem auf Verkehrsknotenpunkte und frequenzstarke City-Lagen ausgerichteten Filialkonzept im Rhein-Main-Gebiet stark gewachsen und betreibt dort mittlerweile über 90 Standorte. Ein wichtiger strategischer Schritt war 2019 die erfolgreiche Übernahme von 12 REWE (Glockenbrot) Filialen und deren erfolgreicher Relaunch unter der eigenen Marke. Dabei erfolgten nicht nur Sortimentsveränderungen; auch erfahren die Filialen eine deutliche optische Aufwertung. Damit konnte eine zweistellige Wachstumssteigerung innerhalb der 12 Filialen unter Heberer-Regie auf gleicher Fläche erreicht und nahezu zwei Millionen Kundenkontakte pro Jahr hinzugewonnen werden. Im ersten Halbjahr 2020 kommen mehr als 10 Standorte dazu oder werden modernisiert und erweitert, darunter Filialen in Frankfurt, Offenbach und Hanau. Bei seinem Wachstum in der Region sieht sich das Unternehmen neben einer sorgfältigen Auswahl der Standorte von seiner konsequenten Ausrichtung auf hochwertige Backwaren und Snacks sowie die Lebensbedürfnisse einer zunehmend mobiler werdenden Gesellschaft bestätigt, so der geschäftsführende Gesellschafter der Wiener Feinbäckerei Heberer, Alexander Heberer, bei einem Pressegespräch in der neu eröffneten Filiale in der Hanauer Landstraße (Hafenquartier) in Frankfurt. Neben Frankfurt und der Rhein-Main-Region ist Berlin ein weiterer Schwerpunkt für den Wachstumskurs des Unternehmens. Dort betreibt die Wiener Feinbäckerei Heberer bald 40 Filialen und plant für die erste Jahreshälfte 2020 weitere Neueröffnungen in der Hauptstadt, z.B. den frequenzstarken Bahnhof Ostkreuz.

Die positive Entwicklung zeigt sich auch in der Bilanz des Unternehmens. Die Umsätze auf bestehender Fläche konnten im Vergleich zum Vorjahr um knapp vier Prozent gesteigert werden. Im Geschäftsjahr 2019 hat das Unternehmen seinen Umsatz dabei um 3,8 Mio. Euro auf 78,2 Mio. Euro erhöht (+ 5,1%). Das operative Ergebnis beträgt 3,2 Mio. Euro EBITDA. Sandra Heberer, leitende Prokuristin bei Heberer, freut sich über die Geschäftsentwicklung: „Wir haben bei allen wichtigen Kennziffern zugelegt. Auch unser Durchschnittsbon stieg um vier Prozent von 2,97 EUR auf 3,09 EUR. Und die ersten beiden Monate im neuen Jahr zeigen bereits, dass sich die positive Tendenz auch 2020 fortsetzen wird.“ Man werde die laufende Modernisierung von Standorten nicht nur in Frankfurt und der Rhein-Main-Region sowie in Berlin weiterverfolgen; so wurden in den letzten Monaten auch die Heberer-Filialen an den Bahnhöfen in Mannheim, Zwickau und Nürnberg umgebaut. Auch das Großkundengeschäft wachse und erreichte mit einem Umsatz von 6,1 Mio. EUR (+63%) mittlerweile eine nennenswerte Größe.

Es gibt eine wachsende Nachfrage nach Premium-Produkten im Back- und Snackbereich. Darauf hat Heberer sich konsequent ausgerichtet und sowohl im Sortimentsbereich wie bei der Modernisierung seiner bundesweit rund 220 Filialen die richtigen Akzente gesetzt. So gelingt es dem TraditionsHersteller seit 130 Jahren, mit seiner auf handwerkliche Tradition und hohe Qualität setzenden Geschäftsphilosophie wettbewerbsfähig zu sein und jüngst von der DLG, der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, den „Preis für langjährige Produktqualität“ bereits zum 22. Mal in Folge zu erhalten. Hinzu kommen jährliche Prämierungen der DLG für Brote, Stollen und Blechkuchen. Auch im Bereich Marketing ist viel Bewegung. Vor kurzem wurde eine neue Homepage (www.heberer.de) „live geschaltet“. Dort werden Produktionsprozesse erklärt, Produktinnovationen vorgestellt und Neuigkeiten über das Unternehmen laufend aktualisiert. Integriert ist hier auch ein Online-Shop, der bereits gut angenommen wird.

„Wir fühlen uns durch das gute Ergebnis und die positive Unternehmensentwicklung des letzten Jahres mit unserem Kurs bestätigt“, so das Fazit von Alexander Heberer, der die Dynamik von 2019 ins neue Jahr mitnehmen will. So gilt es, neue Standorte zu besetzen, das Großkundengeschäft auszubauen und weiter an Sortimentsverbesserungen zu arbeiten. Das sei ein Schlüssel zum Erfolg. Man dürfe Trends nicht kopieren, sondern müsse sie rechtzeitig erkennen und selber besetzen. Dies sei Heberer beispielweise mit der Teigverarbeitung vor den Augen der Kunden („handcraft“) gut gelungen. „Da wird das Thema Backen und Qualität direkt erlebbar“, so Heberer.

Fotomaterial zum Download:

<https://heberer.de/presse/>

Kontakt:

Ralf Beke-Bramkamp

plan B communication

Tel. 0331 887 6030 od. 0163 7688 881

Über das Unternehmen:

Die Wiener Feinbäckerei Heberer wurde 1891 in Offenbach am Main gegründet und wird heute von den Gebrüdern Georg IV. und Alexander Heberer als Geschäftsführende Gesellschafter - mittlerweile unterstützt von der fünften Familiengeneration Georg V. und Sandra Heberer - gemeinsam geführt. Das Geschäftsmodell der Wiener Feinbäckerei Heberer besteht aus den eigenen Filialen, betrieben mit Kommissionären, dem Franchise-Geschäft an Verkehrsknotenpunkten sowie dem Großkundengeschäft mit Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen und der Belieferung anderer Bäcker. Hinzu kommt ein Master-Franchise-Vertrag mit SSP Deutschland - dem nach eigenen Angaben führenden Dienstleister in der Verkehrsgastronomie in Deutschland - mit dem aktuell 31 Standorte unter der Heberer-Flagge betrieben werden. Mit rd. 220 Filialen in den Kernregionen Rhein-Main, Berlin und Thüringen sowie an Hochfrequenzstandorten wie Bahnhöfen und Flughäfen gehört Heberer zu den Marktführern der Branche. Produziert wird in drei Standorten: Mühlheim am Main, Weimar und Zeesen (bei Berlin).