

Erfolgreich auf dem Holzweg

ISENBERG Bäckereigeräte – Gärgutträger, Backschießer, Rollhölzer, Brezelbäume u. v. m. – „made in Germany“: Dafür steht das über 250 Jahre bestehende Traditionsunternehmen, das aus einer klassischen Schreinerei hervorging, nun schon seit Jahrzehnten.

Gut 200 Jahre seines Bestehens lang war das Unternehmen Isenberg aus Twistetal-Berndorf (Nordhessen) eine klassische Schreinerei – heute macht dieser Bereich nur noch ca. 5% des Umsatzes aus, wobei man sich auf lokale/regionale Arbeiten und die CNC-Auftragsproduktion für andere Betriebe konzentriert. Der Grund: Angesichts eines aktiven Mittbewerberumfelds, gerade in der Region, ging man seit den 1960er-Jahren auf die Suche nach Marktnischen und ist dabei auch fündig geworden: Den Löwenanteil (von rund 70%) machen heute Displays aller Art aus – ein saisonal stark schwankendes Geschäft, für das immer wieder auch kurzfristig Saisonarbeitskräfte zur Verstärkung des 30-köpfigen Mitarbeiterstamms verpflichtet werden müssen. Für seine arbeitnehmerfreundlichen Leistungen und seine Mitarbeiterkompetenz ist Isenberg mehrfach ausgezeichnet worden.

Tradition und Innovation für den Alltag

Eine schon ebenso lange intensiv gepflegte Nische ist die Herstellung

von hölzernen Bäckereigeräten wie Backschießer, Rollhölzer, Dielen, Sturzkästen, Kippdielen, Kippkästen, Gärkästen, Roste, Brezelbäume, Küchenholzwaren – insgesamt sind es rund 300 Produkte in 20 Produktgruppen (www.isenberg-baekereigerate.de). Dabei kommt dem Qualitätsprinzip „made in Germany“ eine hohe Bedeutung zu: Die Herstellung erfolgt ausschließlich in Twistetal und mindestens 90%, gerne mehr, des fast ausschließlich verwendeten Rohstoffs Holz (vor allem Buche) stammen aus deutschem Anbau bzw. die Metallteile aus inländischer Fertigung. Nur die z. B. für Kippdielen und Sturzkästen benötigten Leihölzer werden zum Teil importiert. Großer Wert wird in allen Fällen auf die Verwendung einwandfreier Rohlinge und von Holz mit perfekt eingestelltem Feuchtigkeitsgehalt gelegt, was zur erwarteten Langlebigkeit, Sicherheit und dauerhaften Hygiene der Produkte erheblich beiträgt. Alle Produkte für Bäcker sind als lebensmittelunbedenklich zertifiziert, was Auswirkungen bis in kleinste Details hat wie etwa die Verwendung unbedenklicher Kleb-

stoffe bei der Dielenherstellung und die Auswahl der in den Maschinen verwendeten Schmierfette.

Dabei geht es nicht nur um die Fortschreibung der Tradition, sondern es werden immer wieder auf Basis von Anregungen aus der Bäckereipraxis auch neue Produkte vorgestellt, jüngst z. B. Sturzkästen mit Lochböden und Brezelschießer mit Bodenlöchern, die den Fettablauf erleichtern.

Zudem sind dank großer Flexibilität in der Produktion bei angemessenen Mengen und/oder Preisen auch Sonderanfertigungen „von heute auf morgen“ kein Problem für Isenberg: Auch im Katalog nicht aufgeführte Artikel und Sondermaße können jederzeit direkt über den genossenschaftlichen Großhandel angefragt werden.

Enge Zusammenarbeit mit den Genossenschaften

Stichwort „Partner“: Seit vielen Jahren arbeitet das hessische Unternehmen vertrauensvoll mit den BAKO-Zentralen Nord und Süd-



Typisches Isenberg-Produkt: Holzsturzkasten aus stabilem Buchenholzrahmen mit wasserfest verleimtem Sperrholzboden und Wechseltuch aus Polyester.

deutschland zusammen, die das Gros der Isenberg-Produkte gelistet haben. Diese Kooperation wollen die seit 2012 verantwortlichen Geschäftsführer Michael Porst (kaufmännischer Bereich) und Tobias Rausch (Technik) fortsetzen und ausbauen, um die Marke Isenberg weiter zu stärken und dauerhaft am Markt zu etablieren. Dabei hilft auch eine verstärkte Nachfrage nach Bäckereigeräten aus dem Ausland – „weil auch dort traditionelle Hersteller aussterben“, wie Michael Porst erläutert. Gute Aussichten also für ein Unternehmen, das sein Know-how pflegt... sts



GF Michael Porst setzt u. a. auf die Kompetenz von Prokurist Reimund Debes (l.), der seit fast einem Vierteljahrhundert – heute auch als Großkundenbetreuer und Controller – dem Bereich Bäckereigeräte verpflichtet ist.



„...und ein gutes Nudelholz“: Bei der Herstellung dieses unentbehrlichen (und unverwüßlichen) Handwerksgeräts ist auch beim Hersteller noch viel Handwerk gefragt. Auch auf die Qualität der Rohlinge kommt es an.