



Rede

25.01.2024

**Prof. Dr. Ulrike Detmers, Geschäftsführende
Gesellschafterin,
Vorsitzende und Sprecherin Geschäftsführung
Mestemacher Management GmbH**

Jahrespressekonferenz 2024

Es gilt das gesprochene Wort.

Teil 1: Begrüßung

Sehr geehrte Damen und Herren,
ich begrüße Sie herzlich zur Jahrespressekonferenz der
Brot- und Backwarengruppe Mestemacher. Rückblickend
präsentiere ich
relevante Leistungskennzahlen, relevante
Unternehmensmerkmale der Einzelgesellschaften sowie
Wachstumsziele und -chancen.



Herzlich willkommen, heiße ich Sie alle auch im Namen der weiteren geschäftsführenden Gesellschafter der Mestemacher-Gruppe, meinem Mann **Albert Detmers**, meinem Schwager **Fritz Detmers**, sowie der Gesellschafterin und Ehefrau von Fritz Detmers, **Helma Detmers**.

Gerne begrüße ich Sie auch im Namen von **Kim Folmeg**, Geschäftsführer Produktion, Technik, Einkauf und QS, und **Marta Glowacka**, Verwaltungsgeschäftsführerin, sowie des Mestemacher Teams und unseres Führungskreises.

Herzlich Willkommen, liebe Gäste, **Prof. Dr. Meinolf Lindhauer**

und **Drs. Jan-Willem van der Kamp**. Beide Herren beraten als wissenschaftliche Beiräte die Mestemacher-Gruppe. Roggen steht bei ihnen im Brennpunkt!

Prof. Dr. Meinolf Lindhauer referiert nach dem Geschäftsbericht und dem Pressegespräch Mestemacher-Gruppe über „Roggen – das Getreide für Vielfalt und Nachhaltigkeit im Pflanzenbau“.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Drs. Jan-Willem van der Kamp referiert im Anschluss über „Roggen, Ernährung und Gesundheit – Ballaststoffe und vieles mehr“.

Fragen der Zuhörerschaft beantworten die Herren nach ihren Vorträgen.

Ich freue mich, dass auch die Geschäftsführungen und viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Standorte so zahlreich in der Jahrespressekonferenz vertreten sind. Herzlich Willkommen.

Rückblick 2023 und Ausblick auf das Geschäftsjahr 2024

- Relevante Leistungskennzahlen der Gruppe
- Relevante Unternehmensmerkmale der Einzelgesellschaften
- Wachstumsziele und -chancen der Brot- und Backwarengruppe

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Großbäckerei-Gruppe Mestemacher erzielt mit hygienisch verpackten Broten, Tiefkühlkuchen und Knäckebröten 2023 Rekord-Umsatz

8,3 Prozent Netto-Umsatzzuwachs gegenüber 2022 bringt der Großbäckerei-Gruppe das beste Wachstum mit hervorragend zu bevorratenden veganen und vegetarischen Broten, Tiefkühlkuchen und Knäckebröten. Trend zur gesundheits- und umweltbewussten Ernährung fördert die Widerstandsfähigkeit des Geschäftsmodells.

Bundesnetzagentur (BNetzA) zählt den gesamten Bereich der Herstellung von Brot und Backwaren zu den „besonders schützenswerten Produktionsbereichen“. Mestemacher kooperiert auch 2024 mit diabetesDE – Deutsche Diabetes Hilfe e.V. und weitet die Zusammenarbeit aus.

Mestemacher-Gruppe kompakt

Im Jahr 2023 wächst die zusammengerechnet über 400 Jahre alte Brot- und Backwaren-Gruppe auf 170 Millionen EURO Netto-Umsatz. Die Gruppe profitiert vom Trend zur

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



gesundheits- und umweltbewussten Ernährung mit veganen und vegetarischen Broten. Positiv wirkt sich auch das Verbraucherverhalten aus, Nahrungsmittel mit längerem Mindesthaltbarkeitsdatum zu bevorraten. Zudem wächst die Nachfrage nach tiefgekühlten Kuchenschnitten und immer mehr Verbraucher greifen zu Knäckebröten als Zwischenmahlzeit.

Mit einem Netto-Umsatz von 170 Mio. EURO wächst die Mestemacher-Gruppe 2023 zum Vorjahr 2022 (157 Mio. Netto-Umsatz) um 8,3 Prozent. Das Wachstum resultiert aus gesteigener Absatzmenge und Preiserhöhungen zum Ausgleich gesteigener Kosten für Personal, Energie und Rohstoffe.

Für das laufende Geschäftsjahr 2024 wird mit einem Netto-Umsatz geplant in Höhe von 174 Mio. EURO. Das entspricht einem Wachstum von 2,4 Prozent.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



2023 investiert die Mestemacher-Gruppe nachhaltig 10 Mio. EURO. 2024 wird mit einer Investitionssumme in Höhe von rund 13 Mio. EURO geplant.

Die Firmengruppe beschäftigt insgesamt ca. 650 Mitarbeiter*innen. Im Jahr 2023 wurde ein Anschlussstarifvertrag (01.04.2023 - 30.04.2024) mit einer Laufzeit von 13 Monaten abgeschlossen.

Die Tariferhöhung betrug zum 01.07.2023 7 Prozent und zum 01.11.2023 weitere 1,5 Prozent. Zusätzlich wurde eine Inflationsausgleichsprämie (IAP) in Höhe von 1.250 EURO, Teilzeitkräfte anteilig, ausgezahlt. Die damit verbundenen zusätzlichen Personalkosten betragen für den Zeitraum deutlich über 1 Mio. EURO. Die Personalkosten werden auch zukünftig Druck auf die Betriebsgewinne und damit das Investitionskapital ausüben.

Der Exportanteil der Mestemacher-Gruppe beträgt ca. 30 Prozent. Davon werden rund 72 Prozent der Exportumsätze in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union erzielt. Rund 16 Prozent Ausfuhrmenge verkauft Mestemacher

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



außerhalb Europas – insbesondere nach Nordamerika, Kanada, Australien, Neuseeland, Asien sowie in die Vereinigten Arabischen Emirate. Rund 12 Prozent der Exportmenge SB-verpackte Brote und Backwaren liefert Mestemacher in europäische Länder, die nicht der EU angehören. Die Mestemacher-Gruppe hat im Ausland keine eigenen Vertriebsgesellschaften, sondern arbeitet mit selbstständigen Import-Unternehmen eng zusammen.

Mit nachhaltig sinkenden Einkaufspreisen für Roggen in Bio und konventioneller Beschaffenheit ist durch verringerte Anbauflächen, um nochmals ca. 6 Prozent nicht zu rechnen. Insbesondere Preise für aus Asien importierte Zutaten wie Saaten - zum Beispiel Flohsamen aus Indien - stehen unter Preisdruck wegen der Angriffe der Huthi-Rebellen auf Schiffe im Roten Meer. Die Preise für Schiffstransporte, insbesondere für Container, drohen zu steigen, da der Schiffsverkehr um das Kap der Guten Hoffnung deutlich länger dauert, jedoch ist entscheidend für die weitere Entwicklung, wie lange die Krise anhält.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Hierüber kann angesichts der schwierigen Lage nur spekuliert werden.

TK-Obst ist für die Produktion des Tiefkühlkuchens eine wichtige Zutat. Die Preise aus der Ernte 2023 haben sich im Vergleich zum Vorjahr erhöht. Mit einer Preissenkung ist nicht zu rechnen aufgrund der Faktoren Energiekosten für Kühlung und Wettereinflüsse, die zur Blütenschädigung führen können und damit die Ernteerträge mindern.

Auch werden sich die Folgen des Klimawandels zukünftig eher negativ auf die Einkaufspreise auswirken.

Frachtkosten steigen durch die Erhöhung des CO₂-Aufschlags auf Kraftstoffe, die Erhöhung der Maut sowie der Personalkosten. Die Energiekosten haben sich im Jahr 2023 gegenüber 2022 für die Mestemacher-Gruppe vervielfacht. 2024 bleiben die Energiekosten auf hohem Niveau.

Die Mestemacher-Gruppe ist im Inland Lieferant mit Brot- und Backwaren bei den TOP 4 des

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de

www.mestemacher.de



Lebensmitteleinzelhandels, die 79,6 Prozent repräsentieren. Das sind die Konzerne Edeka, Schwarz-Gruppe, Rewe Group und Aldi (Quelle: Lebensmittel Zeitung, 30.09.2022).

Nachhaltigkeit und Umwelt sind relevante gruppenübergreifende Bereiche, deren Status sich folgendermaßen gestaltet:

- Im Prozess ist die Entwicklung einer Nachhaltigkeitsstrategie für die Mestemacher-Gruppe.
- Im Prozess ist die Erstellung eines Nachhaltigkeitsberichts nach dem Standard der Global Reporting Initiative (GRI).
- Im Prozess sind die Vorbereitungen zur Durchführung des Sedex Members Ethical Trade Audits (SMETA), das im Q2 2024 bei der Mestemacher GmbH stattfinden wird. Die Implementierung der SMETA-Anforderungen hat ebenso bei der Aerzener Brot und Kuchen GmbH begonnen.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



- Im Prozess ist die Einrichtung eines Compliance-Management-Systems mit Verhaltenskodex und Richtlinien.
- Bereits implementiert ist bei den Tochtergesellschaften der Mestemacher-Gruppe ein Hinweisgebersystem.
- Im Prozess ist die Erstellung von Klimabilanzen für die Einzelgesellschaften der Mestemacher-Gruppe für das Basisjahr 2020.
- Im Prozess ist die Entwicklung von wissenschaftsbasierten CO₂-Reduktionszielen gemäß der Science Based Targets initiative (SBTi).
- Im Prozess ist die stetige Optimierung der Verpackungen zur Verbesserung der Kreislaufwirtschaft und Recyclingfähigkeit durch Folienreduktion, Wiederverschließbarkeit und teilweise Umstellung auf PP-Monofolie.
- Im Prozess ist die Neuberechnung des Nutri-Scores bei den Produkten Marke Mestemacher.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Alle Standorte der Mestemacher-Gruppe sind nicht nur Spezialbäckereien, sondern auch Mühlenbetriebe, in denen der Roggen just-in-time frisch vermahlen wird.

Erfahrungen nach Beiratsgründung

Fast zwei Jahre positive Erfahrung mit Beiratsgründung zur Trennung von Überwachung und operativer Führung. Der Beirat tagt regelmäßig vier Mal im Jahr unter der Leitung der Beiratsvorsitzenden, dem ehemaligen Vorstandsmitglied der BMW AG, Frau Milagros Caiña-Andree. Der Beirat ist nicht operativ leitend. 5 Personen und ein Fachbeirat ohne Stimmrecht sind im Beirat vertreten. Die Ergebnisse der Beiratstätigkeit wirken sich aus heutiger Sicht sehr positiv auf die Entwicklung der Mestemacher-Gruppe aus.

Kurzberichte Tochtergesellschaften

Mestemacher GmbH

Die **Mestemacher GmbH** gehört seit 1985 zur Mestemacher-Gruppe. Die 1871 gegründete

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de

www.mestemacher.de



Hauptgesellschaft in Gütersloh feierte 2021 ihr 150. Firmenjubiläum. Die Marke "Mestemacher – the lifestyle-bakery" ist Flagship-Brand und eine nationale und international etablierte Brotmarke.

Mestemacher beliefert die Selbstbedienungsbrotabteilungen des Lebensmitteleinzelhandels in Deutschland und in über 80 Ländern der Erde. Die Produktgruppen bestehen aus Roggenvollkornbrot in Bio- und konventioneller Qualität, WESTFÄLISCHER Pumpernickel mit geografisch geschützter Angabe (ggA), Multi-Saaten-Brote und -Toastbrötchen, High Protein Brote und Toastbrötchen, sowie internationalen Brotspezialitäten.

Besonderheiten sind:

- Spezialisierung auf die Herstellung und den Vertrieb von natürlich pasteurisierten Brotspezialitäten mit langer Haltbarkeit in ungeöffnetem Zustand.
- Weltmarktführer in der Nische der verpackten Vollkornbrote und Pumpernickel.
- Eigene Mühlenbetriebe für just-in-time-Produktion.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



- Unternehmensfilm „50 German Leaders“, produziert von TBD Media, London.
- Eigene Gütesiegel VEGAN/VEGETARISCH.
Ca. 90 Prozent der Brote sind für eine vegane Ernährung geeignet.
Ca. 10 Prozent sind für eine vegetarische Ernährung geeignet.
- Blockheizkraftwerk seit Mitte 2012.

Herausragende Auszeichnungen sind:

- KUNDENLIEBLING 2023 BELIEBTESTE MARKE
- TOP MARKE 2022
- „Unternehmen des Jahres“ in der Kategorie „Brot und Backwaren“ laut einer Studie 2024 vom Institut für Management- und Wirtschaftsforschung (IMWF) im Auftrag von DEUTSCHLAND TEST

Als erster Hersteller von verpackten Vollkornbrot aus kontrolliert biologischem Anbau fördert die Großbäckerei seit 1985 die Existenz und das betriebliche Wachstum von Öko-Landwirt*innen. Die biologische Landwirtschaft steht für den Einklang aus Böden, Gewässern, Pflanzen, Tieren

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



und Menschen. Der biologische Anbau verzichtet auf chemische Spritz- und Düngemittel und schont die Umwelt. Der ökologische Landbau schützt das Grundwasser vor einer zu hohen Nitratbelastung und leistet einen Beitrag zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit.

Neu ab 2024:

Ausbau der Zusammenarbeit mit der diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe e.V.

Zum einen sollen weitere Brotsorten in die Kooperation aufgenommen und neue Märkte getestet werden, zum anderen wird die gemeinsame Organisation und Durchführung der Verleihung eines neu zu schaffenden Preises zum Thema Ernährung und Nachhaltigkeit vereinbart.

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist nicht nur für die Allgemeinbevölkerung, sondern insbesondere für Menschen mit Diabetes wichtig. Pflanzliche Lebensmittel,

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



viele Ballaststoffe, wertvolles pflanzliches Eiweiß sowie geringe Mengen an Zucker, Salz und Fett sind günstig. Diese Kriterien erfüllen die Vollkornbrote von Mestemacher, so dass sie für Menschen mit und ohne Diabetes bestens geeignet sind. Dies wird durch den Empfehlungsbutton „auch empfohlen von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe“ deutlich gemacht, der auf ausgewählten Broten von Mestemacher wie „UNSER PURES“, „UNSER PURES KAROTTE“, „UNSER PURES KÜRBIS“, „Fitnessbrot“ und „High Protein Brot klassisch“ abgebildet ist und Verbraucher*innen Orientierung bietet. Ab 2024 wird die Zusammenarbeit mit diabetesDE ausgebaut und der Empfehlungsbutton auch auf den Broten „High Protein Eiweißbrot mit Mandeln“, „High Protein Eiweißbrot mit Walnüssen“, „High Protein Eiweißbrot mit Karotten“ sowie „High Protein Brot -fein-“ abgebildet.

Wer ist diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe e.V.

diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe ist die führende deutsche Gesundheitsorganisation für aktuell 11 Mio.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Menschen mit Diabetes mellitus. Sie setzt sich aktiv für die Interessen und eine bessere Lebensqualität der Betroffenen, ihrer Angehörigen sowie der Risikopatienten ein. Sie hilft Menschen mit Diabetes mit verlässlichen, wissenschaftlich fundierten Informationen und praktischen Tipps.

Aerzener Brot und Kuchen GmbH

Die **Aerzener Brot und Kuchen GmbH** gehört seit 2002 zu der Unternehmensgruppe Mestemacher. Die Aerzener Brot und Kuchen GmbH ist PRIVATE LABEL- und Eigenmarkenanbieter für SB-verpackte, portionierte Brot- und Backwaren, Tiefkühlkuchen Private Label und Knäckebröte/Crispbreads in Bio- und konventioneller Qualität, beides Private Label.

Die Brote produziert Aerzen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von 28-Tage-Brot mit Clip

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



und Beutel, als Vollkorn-, Saaten- und Eiweißbrot sowie Langzeitvollkornbrote mit einem MHD über 180 Tage.

Hauptabsatzgebiet ist Deutschland mit dem Vertrieb über den deutschen LEH insbesondere im Bereich der Eigenmarken – also besonders günstige Vollkornbrote und Kuchen.

Die Aerzener Brot und Kuchen GmbH bietet auch für Eigenmarken des Handels die beim Verbraucher sehr beliebten TK-Plattenkuchen an. Immer mehr werden in Aerzen jedoch auch Brot-Spezialitäten gebacken, um die Abhängigkeit von den „Preiseinstiegsbroten“ zu senken.

Seit 2018 ist planmäßig auch in Aerzen eine eigene Mühlentechnik in Betrieb genommen worden. Mestemacher und Modersohn arbeiten bereits seit langer Zeit mit eigenen Mühlen zur Lagerung, Reinigung, Förderung und Vermahlung von Brotroggen. Auch in Aerzen wird nun der gemahlene Roggen eigens für den eigenen Betrieb hergestellt und läuft just-in-time in die Produktion ein. Somit

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



sind nun alle Standorte der Mestemacher-Gruppe nicht nur Spezial-bäckereien, sondern auch Mühlenbetriebe.

Insgesamt haben wir im Jahr 2022 die bislang höchste Investitionssumme seit der Übernahme der Aerzener Brot und Kuchen GmbH in Höhe von 11,6 Millionen Euro freigegeben. Die Investitionssumme verteilt sich auf 6,7 Millionen für die Erweiterung der Versandhalle mit Büros, Sozialtrakt und Werkstatt. Die restlichen 4,9 Millionen Euro dienen insbesondere zur Automatisierung und Rationalisierung der Herstellprozesse der drei Produktportfolios Vollkornbrot, Tiefkühlkuchen sowie Knäckebröte.

Der Neubau modernisiert u.a. die Arbeitsplätze, Pausen- und Aufenthaltsräume sowie die Umkleiden und Waschräume. Auch hier werden Ladestationen für Hybrid- und Elektroautos installiert. In Aerzen wird zudem eine Photovoltaik-Anlage errichtet. Eine moderne Werkstatt macht es möglich, verstärkt Eigenleistung zu erbringen und externe Dienstleistungskosten zu sparen.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de

www.mestemacher.de



Maßnahmen für Nachhaltigkeit und Umwelt:

- Eigener Mühlenbetrieb für just-in-time-Produktion
- Klima und Energie
 - Blockheizkraftwerk seit 2015
 - Energieeffizienzmaßnahmen
 - TÜV-zertifizierter Ökostrom
 - Ladesäulen für Elektroautos
 - Photovoltaikanlage auf Sozialtrakt des Neubaus (zweiter Bauabschnitt)
 - Klimabilanz derzeit in Erstellung
 - Reduktionsziele nach Science Based Targets initiative (SBTi) in Planung
- Weitere Beispiele zur Verbesserung der Nachhaltigkeit
 - FSC®-zertifizierte Kartonverpackungen
 - Einsatz recyclingfähiger Folien

Modersohn`s Mühlen- und Backbetrieb Gmb (Lippstadt)

Die **Modersohn`s Mühlen- und Backbetrieb GmbH** wurde 1876 gegründet. Die Tochtergesellschaft mit Sitz in Lippstadt ist spezialisiert auf die Herstellung von Brot in

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Dosen mit einem MHD von über 360 Tagen, Original WESTFÄLISCHE Pumpernickel-Brote und regionale WESTFÄLISCHE Vollkornbrot-Spezialitäten. Die Dosenbrote sind insbesondere präferiert als Proviant für Urlaubsreisen und Expeditionen, da die geschnittenen Pumpernickel- und Vollkornbrote ungeöffnet mindestens 12 Monate genussfrisch sind. Die wiederverwendbaren Brotdosen sind hervorragend zum Lagern geeignet.

Im Jahr 2023/2024 investieren die Inhaberfamilien über 7,2 Millionen EURO in einen Anbau. Der Anbau mit einer Gesamtnutzfläche von fast 3.000 qm besteht aus Bürofläche, Sozialräumen, Schulungsräumen, Versand mit 2 Verladerampen und optimierten Lagerflächen. Auch hier werden Ladesäulen für E-Mobilität errichtet. Die Dachflächen sind statisch für eine Errichtung einer PV-Anlage ausgelegt. Bei der Beheizung des Büros kommen Wärmepumpen zum Einsatz. Die Halle wird unter Verwendung der vorhandenen Kesselanlage beheizt, Abwärme aus Produktionsprozessen im Bestand wird bei der Ermittlung des Wärmebedarfs berücksichtigt.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Neues Logistikzentrum Mestemacher-Gruppe

Die über 150 Jahre alte Gütersloher Großbäckerei Mestemacher hat in der zweiten Jahreshälfte 2023 damit begonnen, die komplexen logistischen Prozesse der Familienbäckerei-Gruppe zu zentralisieren. Zu diesem Zweck ist von der Hagedorn Unternehmensgruppe im Gewerbegebiet Gustav-Winkler-Straße in Bielefeld-Hillegossen eine 9.000 qm umfassende Halle langfristig und damit nachhaltig für die Familienbäckerei-Gruppe gemietet worden.

Das Mietobjekt ist umweltfreundlich gebaut worden. Auf der Dachfläche wird eine Photovoltaik-Anlage errichtet. Die Hallenbeheizung übernimmt eine Luft-Luft-Wärmepumpe. Büro- und Sozialräume sind modern und schaffen eine angenehme Arbeitsatmosphäre.

Das moderne Logistikzentrum zentralisiert die bisher über mehrere Standorte in Ostwestfalen-Lippe und

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Niedersachsen verteilten Lagerhallen der Tochtergesellschaften der Mestemacher-Gruppe.

Wachstumsprognose im adressierten Markt

Die Mestemacher-Gruppe hat eine führende Anbieter- und Absatzposition in einem hochattraktiven und widerstandsfähigen Nischenmarkt für gesundheits- und umweltbewusste Brote und Brotspezialitäten, der durch anhaltende Trends unterstützt wird.

Wichtigste Markttrends sind:

- gesunde Lebensweise
Wachsende Gesundheitsbedenken und -kosten treiben die Nachfrage nach Lebensmitteln mit hohem Protein- und Ballaststoffgehalt sowie wertvollen Omega-3-Fettsäuren in die Höhe.
- mehr Komfort
Verbraucher, die unter Zeitdruck stehen, suchen nach praktischen Produkten mit neuen Verpackungen für eine längere Haltbarkeit.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



- Regionalität / Nachhaltigkeit

Das Verbraucherbewusstsein für die Bedeutung der Produktherkunft wird gestärkt.

Die Mestemacher-Gruppe kombiniert strategisch eine robuste Flagship-Marke Mestemacher mit einem gut etablierten Eigenmarkengeschäft, das über alle großen Lebensmitteleinzel-händler und Discounter Zugang zu vielfältigen Kundengruppen hat.

Überlegene Qualität durch tief integrierten Produktionsprozess

Jede Produktionsstätte verfügt über eine eigene Mühle und ist mit modernsten Maschinen ausgestattet, um hervorragende Qualität mit höchster Produktionseffizienz zu verbinden.

Internationale Präsenz in mehr als 80 Ländern weltweit

Die Mestemacher-Gruppe hat ein langjähriges und wachsendes Exportgeschäft mit einem Anteil, der weit über dem der deutschen Wettbewerber liegt, da sich die

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de

www.mestemacher.de



Produkte durch eine natürliche lange Lebensdauer ungeöffnet auszeichnen.

Die Export-Schlüsselprodukte sind SB-verpackte WESTFÄLISCHE Pumpernickel-Brote, Roggenvollkornbrote in Bio- und konventioneller Qualität, High Protein Brote und Toastbrötchen, Ölsaaten-Brote und Toastbrötchen in Bio- und konventioneller Qualität, internationale Brotspezialitäten und Crispbreads in Bio- und konventioneller Qualität.

Klare Wachstumsstrategie auf Grundlage eines soliden Geschäftsmodells, ausgerichtet auf zukünftiges Wachstum

Das krisensichere Geschäftsmodell der Mestemacher-Gruppe zeigt sich in einem beeindruckenden Umsatzwachstum. Mestemacher hat sich proaktiv mit wichtigen Markttrends wie Gesundheit, Kundennutzenoptimierung, Nachhaltigkeit und Regionalität auseinandergesetzt und damit sein Engagement unter Beweis gestellt, mit den sich wandelnden Verbraucherpräferenzen Schritt zu halten.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Das Unternehmen hält hohe Qualitätsstandards für Brot, Tiefkühlkuchen und Knäcke Brot ein, unterstützt durch kundenorientiertes Marketing und ein Engagement für Nachhaltigkeit. Strategisch passt sich die Gruppe an globale Gesundheitstrends an und fördert das internationale Wachstum.

MESTEMACHER - GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBORTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon + 49 5241 8709-68 · Fax + 49 5241 8709-45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de