

Bühler Bindler GmbH

Wo Schokolade in Form gebracht wird

Den Duft von Schokolade sucht man bei Bühler Bindler vergebens. Dennoch hat sie die Firmengeschichte geprägt: Seit 100 Jahren stellt das Unternehmen Maschinen her, mit denen das „braune Gold“ in Form gebracht wird.

Begonnen hat die Geschichte des Familienunternehmens Bindler im Jahr 1908 in Freital bei Dresden. Um die sächsische Metropole herum gab es zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine große Konzentration der Süßwarenindustrie. Auch viele Maschinenhersteller, die später zu großen Teilen in den Westen abwanderten, waren hier zu finden. Vor diesem Hintergrund gründeten die Brüder Heinrich und Hugo Bindler ihre Fabrik, die sich auf Lösungen und Systeme für das Gießen und Einformen von Schokolade und Pralinen konzentrierte. Ein erfolgreiches Unterfangen, das bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts einen ersten Boom erlebte.

Der Zweite Weltkrieg veränderte die Situation drastisch. Die Eigentümer der Fabriken wurden nach dem Krieg enteignet, das galt auch für Karl und Herbert Bindler, die Söhne von Hugo Bindler, die nun die Geschäfte führten. Herbert Bindler setzte sich in den Westen ab, schmuggelte auf abenteuerliche Art und Weise Konstruktionsunterlagen nach Bergneustadt und startete hier 1949 einen Neuanfang. Ende der 1950er Jahre hatten die Gebrüder Bindler am neuen Standort bereits wieder 120 Mitarbeiter. Einen Höhepunkt der Firmengeschichte stellte die Teilnahme an der Weltausstellung 1958 in Brüssel dar.

Es folgten erneut „goldene Jahrzehnte“, in denen die Anlagen von Bindler nahezu in jeder großen Süßwarenfabrik zu finden

waren. Doch nach der Blütezeit kam die Krise: 40 Jahre nach der Weltausstellung stand die Maschinenfabrik Bindler vor der Insolvenz. Sie wurde ein Jahr später vom Schweizer Konzern Bühler übernommen, es entstand die Bühler Bindler GmbH. Eine Entwicklung, die sich im Nachhinein als Glücksfall erwies.

So ist Bühler Bindler nach eigenen Angaben heute einer von vier großen Produzenten für Einformanlagen in Europa. In Bergneustadt sind wieder 150 Mitarbeiter beschäftigt. Um die Schokolade in Form zu bringen, bedarf es einer ausgeklügelten Technik, die stets an die Bedürfnisse

des jeweiligen Kunden angepasst wird. Daher hat Bühler Bindler das sogenannte „Technikum“ eingerichtet – eine Art Zukunftslabor, in dem innovative Verfahren getestet werden. Für Markus Täschler, Geschäftsführer des Unternehmens, ist das eine Basis für den Erfolg von morgen, denn: „Wir schauen stolz auf unsere 100-jährige Tradition zurück, aber noch wichtiger als der Blick in den Rückspiegel ist es, die Zukunft nicht aus den Augen zu verlieren.“

www.bindler.com

Text: Manfred Kasper | Fotos: Jan Weingarten

Stolz auf die 100-jährige Firmentraktion: Bühler-Bindler-Geschäftsführer Markus Täschler.



IHK+ Tipp

100 Jahre Unternehmensgeschichte – ohne historische Dokumente ließe sie sich nicht erzählen. Die mit der IHK Köln verbundene Stiftung Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv zu Köln (RWWA) berät Unternehmen bei der Einrichtung von eigenen Archiven oder archiviert Unterlagen von Unternehmen, die selbst keine Möglichkeit dazu haben.

Informationen im Internet: www.ihk-koeln.de, RWWA

Die IHK Köln ehrt Jubiläumsunternehmen mit einer Ehrenplakette, die ab dem 50-jährigen Bestehen eines Betriebs (im 25-Jahre-Rhythmus) persönlich überreicht wird.

Ansprechpartnerin:

IHK Köln, Bettina Grosse, Tel. 0221 1640-823, urkunde@koeln.ihk.de.

David Froitzheim, Alexander Hoffmann – „11cl – Froitzheim & Hoffmann GbR“

Geschüttelt, nicht gerührt

Ob Geschäftsveranstaltung, Geburtstag oder Junggesellenabschied: David Froitzheim von der Frechener 11cl – Froitzheim & Hoffmann GbR schwingt für seine Kunden den Shaker und vermittelt nebenbei hochprozentiges Know-how.

Wahre Weisheit erlangt man nicht im Elternhaus, in der Schule oder im Studium, sondern – wie jeder weiß – am Tresen. Wer einen Cocktailkurs bei 11cl bucht, erfährt von David Froitzheim zum Beispiel, dass der beste Cocktail nur so gut sein kann wie seine schlechteste Zutat. Und dass der Boston Shaker dem klassischen dreiteiligen Shaker unbedingt vorzuziehen ist. Das Konzept des jungen Unternehmens ist so einfach wie erfolgreich: Ein Mann, ein Shaker, eine Gruppe von Wissensdurstigen – und fertig ist die feuchtfröhliche Fortbildung. Kostenpunkt: Rund 50 Euro pro Kopf – je

nach Kurs und Gruppengröße. Damit der Abend nicht ausfunkt, folgt jeder Kurs einer klaren Agenda: Nach einem Begrüßungs-Aperitif und einer kurzen theoretischen Einführung folgt der praktische Teil. Geschnitten, dosiert und geschüttelt wird in Gruppen – so hat ein Abend mit 11cl neben seinem Unterhaltungs- und Informationswert durchaus auch teambildenden Charakter. Zwischen den Drinks verrät Froitzheim Interessantes über den Ursprung der Cocktails und die Herstellung der Zutaten. Zum Abschluss erhält jeder Teilnehmer eine Urkunde und eine Kursmappe mit allen Rezepten. Zu den

Kunden von 11 cl zählen Unternehmen wie O2, Lufthansa und die Allianz.

Die Idee, Cocktailkurse anzubieten, kam Froitzheim, als seine Eltern ihm zum 18. Geburtstag einen Shaker schenkten. „Da kam ich auf den Geschmack“, sagt Froitzheim. „Ich besuchte neben dem Studium Cocktailkurse und jobbte in verschiedenen Bars, um von den Barkeepern zu lernen.“ Gemeinsam mit seinem Freund Alexander Hoffmann gründete er im September 2006 die 11cl – Froitzheim & Hoffmann GbR. Froitzheim und Hoffmann teilen sich die Geschäftsführung.

„Das Startkapital hatten wir schnell zusammen“, erzählt Froitzheim. „Mehr als 1000 Euro brauchten wir nicht.“ Denn die Kurse finden nicht in eigenen Räumlichkeiten, sondern bei Partnerunternehmen wie der Kölner Bar ZwoEins statt. Die Bilanz 2007 kann sich sehen lassen: 2000 Limetten, eine Tonne Eis und 3500 Cocktails. „Von 2006 auf 2007 hatten wir ein Umsatzwachstum von 100 Prozent“, so Froitzheim.

Auch weiterhin will das Unternehmen auf Wachstumskurs bleiben – und ein Franchise-Netz aufbauen: In Düsseldorf ist ein erster 11cl-Ableger geplant, weitere Standorte sollen folgen – Froitzheim und Hoffmann suchen nach weiteren Franchise-Partnern. Na dann: Cheers!

www.11cl.de

Text: Laura Kuwawi | Fotos: Jürgen H. Krause

David Froitzheim (im Bild) und Alexander Hoffmann sind „11cl – Froitzheim & Hoffmann GbR“. Die beiden bieten (Wissens-)Durstigen Cocktail-Kurse in der Kölner Bar ZwoEins an.



IHK+ Information

Zur Vorbereitung einer erfolgreichen Existenzgründung bietet die IHK Köln kostenlos die Informationsbroschüre „Existenzgründung - Tipps für den erfolgreichen Unternehmensaufbau“ an. Sie lässt sich über das Service-Center der IHK Köln beziehen: Tel. 0221 1640-130, service@koeln.ihk.de.

In persönlichen Beratungsgesprächen kann das Unternehmenskonzept vorgestellt und auf

Schwachstellen geprüft werden. Die Ansprechpartner in der Hauptstelle der IHK Köln und in den drei Zweigstellen vereinbaren gerne ein Beratungsgespräch.

Terminvereinbarung für Existenzgründer in

Rhein-Erft:

Petra Maskow,
Tel. 02271 8376-184,
petra.maskow@koeln.ihk.de

