

Generationen-Wechsel bei Gewürzhersteller Eppers

Zum 30. September wurde beim Gewürzhersteller Eppers ein Generationenwechsel vollzogen. Nach mehr als 30 Jahren Geschäftsführertätigkeit haben Rosemarie und Peter Eppers sen. die Leitung des Unternehmens an ihren Sohn Peter Eppers jun. (Kaufmännische Geschäftsführung), Tochter Nicole Leyendecker-Eppers (Technische Geschäftsführung) sowie Schwiegersohn Ralf Leyendecker (Geschäftsführung Vertrieb und Marketing) übergeben. Darüber hinaus erfolgte die Umwandlung der bisherigen Rosemarie Eppers e.K. in eine GmbH & Co. KG.

Die neue Führungsspitze, die selbst bereits seit mehr als 20 Jahren in leitenden Funktionen im Unternehmen tätig ist, hat ein ehrgeiziges Zukunftsprogramm auf die Beine gestellt. Die Ausweitung des Exports und der gezielte Einsatz neuer Medien stehen dabei ganz oben auf der Prioritätenliste, so die neue Geschäftsführung. Wie das Unternehmen weiter mitteilt, zählten bislang die Schweiz, Frankreich, Belgien, Luxemburg und Österreich seit längerem zu den Exportvertriebsgebieten des Gewürzherstellers. In jüngster Zeit hätten Unternehmen in Schottland, Irland und Polen als neue Kunden hinzu gewonnen werden können. Eine Ausweitung auf den gesamten europäischen Binnenmarkt stehe nun an. Mit einem Profi-Online-Shop, der ab November an den Start



Im Bild (v.l.): Ralf Leyendecker, Nicole Leyendecker-Eppers, Peter Eppers und die Senior-Chefs Rosemarie und Peter Eppers.

Foto: Becker&Bredel

gehen soll, will das Unternehmen künftig nicht nur der deutsche Markt besser bedienen, langfristig werde er auch die reibungslosere Abwicklung der internationalen Marktaktivitäten unterstützen. Zusätzlich setze die „Generation Zwei“ auf die strategische Nutzung der gesamten Social-Media-Palette – ein ebenso unverzichtbarer wie zeitgemäßer Schritt, so die Unternehmensspitze weiter.

Kundenspezifische Lösungen würden künftig neben dem Kerngeschäft in Bübingen ganz groß geschrieben. Das gelte nicht nur für den Gastro-Bereich, der durch die Produktlinie Eppers-Convenience mit maßgeschneiderten Produkten beliefert werden

solle, auch im Bereich „Private-Label-Würzpräparate“ sollen in Zukunft stärkere Akzente gesetzt werden. Die industrielle Umsetzung exklusiver Kundenwünsche sei zum maßgeblichen Ziel erhoben worden. Und schließlich werde die Ausweitung des Bio-Sortimentes und die weitere Umstellung von Palmfett auf Salfett vorangetrieben, so das Unternehmen in einer Pressemitteilung.

SaWi

Weitere Informationen:

www.eppers-gewuerze.de

Fünf neue Gär- und Lagertanks für die Karlsberg Brauerei

Mit einem Gewicht von 23 Tonnen pro Stück hat die Karlsberg Brauerei am 16. September schweres Gerät an Land gebracht: Am Dillinger Hafen sind die neuen Gär- und Lagertanks der Brauerei angekommen. Insgesamt fünf Stück wurden per Schiff von Bürgstadt aus über Main, Rhein, Mosel und Saar nach Dillingen transportiert. Die fünf neuen Gär- und Lagertanks reihen sich mit einem Gesamtvolumen von je 4.000 Hektolitern in die Reihe der bestehenden 26 stehenden Tanks ein, weisen aber eine Besonderheit auf: eine dritte Kühlzone. Diese ermöglicht es der Brauerei, zukünftig verstärkt Spezialitätenbiere herzustellen. 1,3 Millionen Euro hat die Karlsberg Brauerei insgesamt in das Projekt investiert.

Mit einer Länge von 22 Metern und einem Durchmesser von 5,60 Meter sind die Gär- und Lagertanks wahre Kolosse. Mit 35 Meter langen Spezial-Lkws gingen die Gär- und Lagertanks, die einen Durchmesser von 5,60



Nur äußerlich haben die Gär- und Lagertanks die Anmutung eines riesiges Bleistiftes.

Foto: Karlsberg/Thomas Seeber

Meter aufweisen, von Dillingen aus über Schmelz, Theley, Tholey nach Bildstock, wo der Transport eine „Pause“ einlegte. Die Fahrt nach Homburg wurde am 18. Septem-

ber über Neunkirchen, Wellesweiler, Bexbach und Waldmohr fortgesetzt.

SaWi