



Presseinformation

Bonduelle feiert Werkserweiterung in Straelen

Salat- und Gemüseexperte stellt Weichen für erfolgreiche Zukunft – Erhöhung der Produktionskapazität auf 10.000 Tonnen pro Jahr

Reutlingen, 05. Dezember 2013. Feierstunde bei Bonduelle: Nach rund sieben Monaten Bauzeit und einer Investition in Höhe von sechs Millionen Euro feierte die Bonduelle Deutschland GmbH im niederrheinischen Straelen heute die Eröffnung der Werks- und Standorterweiterung und somit den Abschluss der ersten Bauphase. Dem offiziellen Scherenschnitt von Jens Vogler, Direktor Frische bei Bonduelle, wohnten neben der Belegschaft auch die ausführenden Firmen sowie der Landrat des Kreises Kleve, Wolfgang Spreen, bei. Passend zum feierlichen Anlass feierten die geladenen Gäste zugleich das zehnjährige Bestehen des Straelener Salatwerkes, das 2003 von Bonduelle eröffnet wurde.

Wachsender Fresh-Cut-Markt stärkt Agrobusiness-Region Niederrhein

„Die Investition von insgesamt sechs Millionen Euro ist ein klares Bekenntnis zum Standort am Niederrhein. Neben der Sicherung von Arbeitsplätzen wird auch das Anbaugebiet rund um unseren Produktionsstandort in Straelen dadurch nachhaltig gestärkt“, so Jens Vogler zur offiziellen Inbetriebnahme der erweiterten Werkshalle. „Das Freshcut-Segment ist klar auf Wachstumskurs. Insofern sind wir sehr optimistisch, dass sich der äußerst positive Trend fortsetzen und die Akzeptanz von frischen Convenience-Salaten weiter steigen wird. Umso erfreulicher ist es, dass wir neben der Werkserweiterung heute zugleich das zehnjährige Jubiläum des Straelener Salatwerkes feiern können“, erklärt Vogler, der ab Januar 2014 in die Geschäftsführung der Bonduelle Deutschland GmbH berufen wird. Im Rahmen des sukzessiven Produktionsausbaus von 5.000 auf 9.000 Quadratmeter, die bei laufendem Betrieb erfolgte, wurde neben der Flächenerweiterung zusätzlich auch die Produktionstechnik modernisiert. Durch den Anbau konnte die Werkshalle um ca. 60 Meter Richtung Norden (Hubertusstraße) erweitert werden. Mit dem Start des 2. Bauabschnittes von Frühjahr bis Herbst 2014 folgt dann die Erweiterung um ca. 30 Meter in Richtung Osten (Wachtendonker Straße).



Bonduelle und Straelen: Eine Erfolgsgeschichte

Geschäftsführer Jens Vogler wies auf die Leistungsfähigkeit des Werkes hin, in dem rund 200 Mitarbeiter (Anzahl saisonal schwankend) in Schichtarbeit tätig sind. Der Landrat des Kreises Kleve, Wolfgang Spreen, zeigte sich vor Ort sehr beeindruckt von der Kapazität des Werkes, in dem nach der Erweiterung pro Jahr bei Temperaturen von ca. drei bis vier Grad bis zu 50 Millionen Beutel Salat produziert werden – damit ist Bonduelle Marktführer im Segment Freshcut-Salate in Deutschland. Das nunmehr ca. 9.000 qm große Werk für frische, verzehrfertige Salate wurde 2003 in Straelen am Niederrhein eingeweiht und gilt seitdem als die modernste Salatverarbeitung Europas. Seit der Eröffnung des Werkes steigt die Menge der verarbeiteten Rohware kontinuierlich an: an sieben Tagen in der Woche werden im Dreischicht-System Salatköpfe geputzt, geschnitten, gewaschen und verpackt. Kurze Wege und umgehende Verarbeitung sind das Frischerezept von Bonduelle. Vom Feld bis auf den Teller: Binnen 24 Stunden können verarbeitete Waren, wie Rohkost oder frische Salate, an Handel, Hotels, Restaurants und Großküchen geliefert werden. „Das Umland bietet ein ausgesprochen hohes Potential an Rohwaren. Durch die sehr gute Zusammenarbeit mit der Erzeugergenossenschaft Landgard haben wir kurze Anlieferungswege, welche die schnelle Bearbeitung der Rohwaren gewährleisten. Die ist ein wesentlicher Faktor unserer Bonduelle Frischegarantie“, erklärte Vogler die Vorteile des Standortes Straelen. In den Monaten Mai bis Oktober, bezieht der Salat- und Gemüseexperte die frischen Salate hauptsächlich von Vertragsbauern aus der unmittelbaren Umgebung des Werkes und ist somit ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Region.

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden Württemberg. Der Salat- und Gemüse-Spezialist bietet gesunde Vielfalt für jede Gelegenheit: Neben klassischen Gemüsekonserven, der beliebten Goldmais-Familie und einem breiten Champignon-Sortiment gibt es von Bonduelle auch frische Salate aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer gesunden, vitaminreichen und kalorienarmen Ernährung. Frisch. Schnell. Bonduelle.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.