

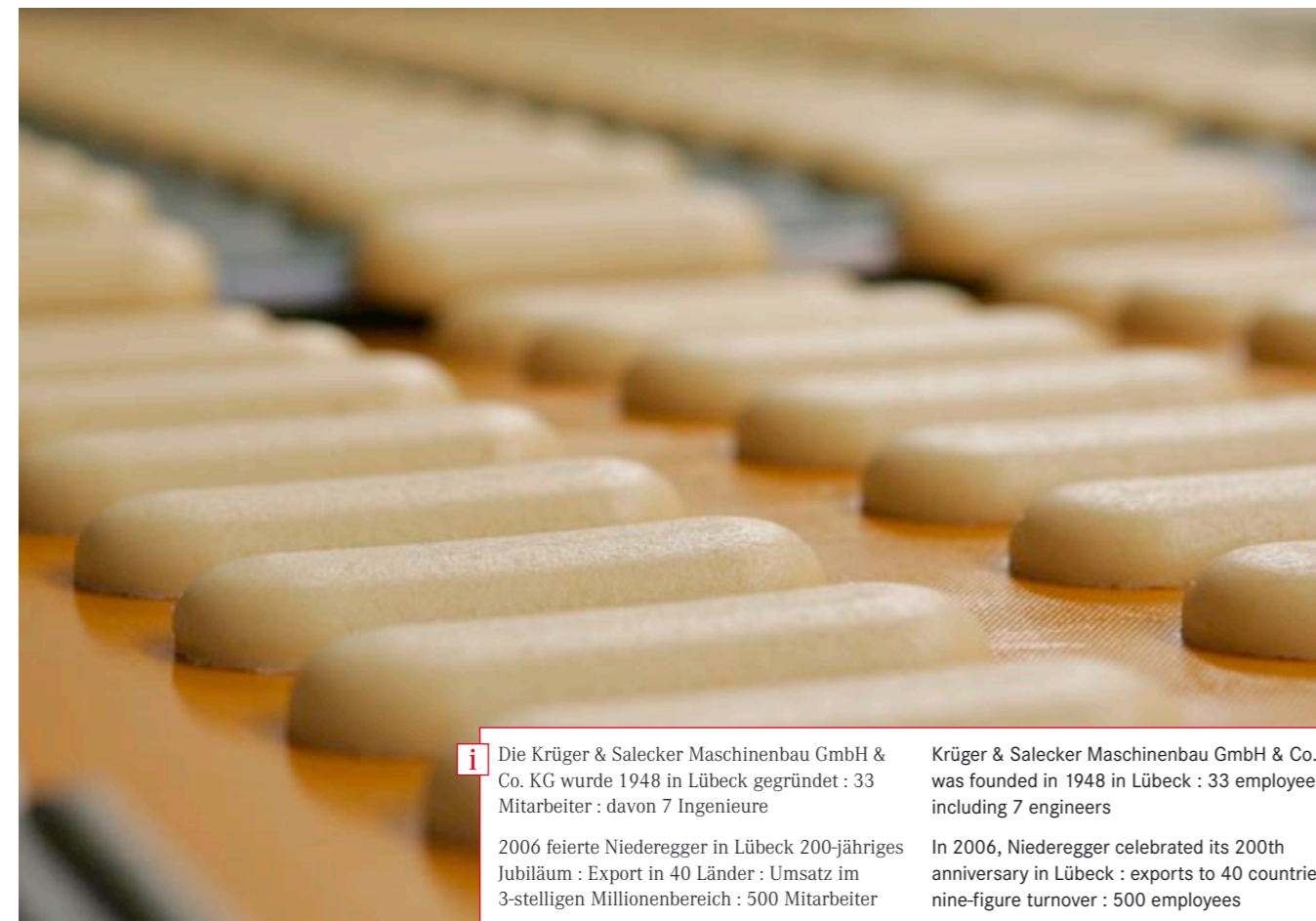


Genuss in seiner höchsten Form

Indulgence in its highest form

Ein Produkt verhilft Lübeck seit Jahrhunderten zu weltweitem Ruhm. Und es vertritt den Standort bis heute wie kein zweites. Seit 1806 nach einer überlieferten und strengstens gehüteten Rezeptur in Lübeck hergestellt, hat Marzipan aus dem Hause Niederegger schon den russischen Zarenhof und den deutschen Kaiser Wilhelm II. in Verzückung geraten lassen. Und bis weit über die Gegenwart hinaus wird diese Köstlichkeit noch zu den allerhöchsten Gaumenfreuden zählen. Ob als klassische Marzipanbrote, feine Pralinen oder niedliche Figuren – geformt und verarbeitet durch speziell in Lübeck gefertigte Formautomaten, Maschinen und Anlagen der Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH.

One product has been helping Lübeck to worldwide fame for centuries. And it continues to represent the city like no other. Marzipan made by Niederegger in Lübeck since 1806 according to a strictly secret handed down recipe has had both the courts of Russian tsars and the German Kaiser Wilhelm II in throes of delight. And this mouthwatering delicacy will certainly remain one of the most popular tasty treats well into the future; whether in the form of classical marzipan loaves, fine pralines or charming little figurines – shaped and processed with special molding machines and production lines made in Lübeck by Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH.



i Die Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG wurde 1948 in Lübeck gegründet : 33 Mitarbeiter : davon 7 Ingenieure
2006 feierte Niederegger in Lübeck 200-jähriges Jubiläum : Export in 40 Länder : Umsatz im 3-stelligen Millionenbereich : 500 Mitarbeiter

Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG was founded in 1948 in Lübeck : 33 employees : including 7 engineers
In 2006, Niederegger celebrated its 200th anniversary in Lübeck : exports to 40 countries : nine-figure turnover : 500 employees



„Eine einmalige Situation“

In rund 300 Variationen werden am Standort Lübeck täglich 30 Tonnen der erlesenen Marzipan-Süßigkeiten bei gleich bleibender Premium-Qualität produziert, verpackt und versandt. Kein Wunder, dass auch die beste Handwerkskunst dabei schon lang nicht mehr ohne Automation und die modernen Technologien der Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH auskommt. Seit der Gründung des Lübecker Unternehmens durch Robert Krüger und Heinrich Salecker im Jahr 1948 werden hier Formen und Anlagen für den Marzipanbereich entwickelt und gefertigt – von der Neuinvestition bis zum Maschinenersatz.

„Für Niederegger, aber auch für andere namhafte Kunden der gesamten Süßwarenbranche, bauen wir das, was es nirgendwo zu kaufen gibt“, schwärmt der Geschäftsführer Jörg Maskow von seinem Werk in Lübeck. „Wir liefern maßgefertigte Lösungskonzepte, die Supersonderanfertigung mit vielen Funktionen und Erweiterungs-Möglichkeiten – und das zu 100% Made in Germany.“ Und auch der seit 1978 bei der J. G. Niederegger GmbH und Co. KG beschäftigte Betriebsleiter und Prokurist Dr. Carsten Mahn ist von der „fruchtenden Zusammenarbeit“ mit dem Lübecker Sondermaschinenbauunternehmen begeistert: „Seit Jahrzehnten haben wir mit Krüger & Salecker eine klassische Win-win-Situation.“ So greift Niederegger auf das große Know-how von Krüger & Salecker zurück, wenn es um die Entwicklung neuer Artikel geht, und Krüger & Salecker kann mit Niedereggers Wissen im Bezug auf Marzipan immer bessere Maschinen entwickeln. Ein weiterer besonderer Vorteil: Die räumliche Nähe. „In zehn Minuten kann ein Techniker von Krüger & Salecker bei uns vor Ort sein – so ist das was wir am Standort Lübeck voneinander haben, schon eine einmalige Situation.“

Ein Standort mit Tradition

Beiden Unternehmen bietet der Standort Lübeck aus Tradition viele Vorteile. Hier findet man neben vielen zuverlässigen Partnern stets gut ausgebildete Mitarbeiter und verfügt – besonders mit der Metropole Hamburg direkt vor der Haustür – über hervorragende Logistikmöglichkeiten, mehrfach prämiertes Marzipan wie auch Maschinen und Anlagen in die ganze Welt zu verschiffen. Aber auch die weichen Standortvorteile haben für Jörg Maskow, der in Lübeck expandieren wird, einen außerordentlich großen Wert: „Als global agierendes Unternehmen kommt es besonders gut an, wenn wir unserem internationalen Publikum das Weltkulturerbe Lübeck zeigen. Mit Stadtführungen oder Schiffsrundfahrten. Gerade dann macht es besonders viel Spaß, Lübecker zu sein.“ An einem Standort, der laut Herrn Dr. Mahn „eine sichere, attraktive und anspruchsvolle Arbeitsumgebung für die Ernährungswirtschaft ist.“

“A unique situation”

Every day in Lübeck, 30 metric tonnes of exquisite marzipan sweets are produced, packaged and shipped – and they all have to consistently meet premium quality standards. So it's no wonder that, even with the best craftsmanship available, it has been a long time since this was achievable without automation and the modern technologies of Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH. Since the foundation of this Lübeck company in 1948 by Robert Krüger and Heinrich Salecker, marzipan moulds and production plant has been developed and manufactured here – from new investment to machine replacement.

“We make the machinery that can't be bought anywhere, for customers such as Niederegger, for example, but also for other well known names throughout the confectionary industry,” enthuses director Jörg Maskow from his Lübeck works: “We deliver custom concepts and solutions in the form of ultra-specialized, highly expandable, multifunctional machinery – 100% Made in Germany.” And over at J. G. Niederegger GmbH und Co. KG, plant manager Dr. Carsten Mahn, who has been with the company since 1978, is also very positive about the “fruitful cooperation” with the Lübeck specialized machinery manufacturer: “We have had a classic win-win situation with Krüger & Salecker for decades now.” Niederegger benefits from Krüger & Salecker's extensive expertise when developing new products and Krüger & Salecker benefits from Niederegger's experience with marzipan, using it to help them continually develop better machines. Another plus is that the two companies are also geographically very close to each other: “A technician from Krüger & Salecker can be with us in ten minutes – that's the way it is in Lübeck; it really is a unique situation.”

A location with tradition

Lübeck offers both companies many benefits. Traditionally, the location has always had a good supply of reliable partners and well qualified workers. And – especially as Hamburg is virtually on the doorstep – there are outstanding logistical possibilities for delivering multiple-award-winning marzipan as well as plant and machinery to customers all over the world. But for Jörg Maskow, who's company is set to expand in Lübeck, the soft advantages of the location are also extremely important: “As a globally active enterprise, we often have international visitors and find that they react very positively when we show them the World Heritage Site Lübeck, taking them on city tours or boat cruises. It's particularly good fun being a Lübecker at times like that.” At a location that, according to Dr. Mahn, “offers a safe, attractive and dynamic working environment for the food industry.”