

ZUVERLÄSSIGER LIEFERANT FÜR EMPFINDLICHE WARE

Gewürze und Kräuter in Tüten für Haushalte verpackt.

Doch schon 1967 reichten die Produktions- und Lagerräume mit einer Fläche von 1000 qm nicht mehr aus. Auch eine zur modernen Gewürzverarbeitung passende Gebäude-Infrastruktur war nötig. Der Neubau wurde in Gräfelfing (Landkreis München) errichtet und mit 5500 qm genau auf die Anforderungen ausgelegt.

Förderanlagen über mehrere Stockwerke, Mahl- und Mischanlagen wurden durch Rohre mit Reinigungsanlagen und Vorratssilos verbunden. Abfüllmaschinen in drei Stockwerken wurden installiert, und Lagerflächen für mehrere Tonnen Rohmaterial wurden geschaffen.

Die meisten Gewürze werden auch heute noch wie „Rohöl“ gehandelt. Die Preise ändern sich fast täglich aufgrund des Wechselkurses Dollar/Euro und neuer Prognosen für die kommenden Erntemengen. Aber auch wirtschaftliche und politische Änderungen im Anbaugebiet haben Einfluss auf den Preis für Importware. Doch dank der Industrialisie-

München mit einem kleinen Lebensmittelhandel. Sein Sohn Friedrich Neeb engagierte sich bereits in seiner Jugend stark im elterlichen Geschäft und errichtete 1949 in München-Pasing eine für damalige Zeiten moderne Gewürzmühle. Noch in Handarbeit wurden

Gräfelfing (BM) – Die Firma Gebrüder Neeb GmbH & Co. KG mit ihrer weithin bekannten Marke „Nebona-Gewürze“ kann im nächsten Jahr 110-jähriges Jubiläum feiern, denn Georg Neeb startete schon 1897 in

Die Firma
Gebrüder Neeb
in Gräfelfing
betreibt seit
1949 eine
Gewürzmühle

rung und Globalisierung sind Gewürze heute kein Privileg einiger weniger „Gutbetuchter“ mehr. Erntemaschinen, Containerschiffe und internationale Kommunikationswege wie Telefon und Internet haben den Gewürzmarkt übersichtlicher und schneller gemacht.

Mit firmeneigenen LKWs wur-



„Brotgold“ ist die
bekannte Gewürzmischung für Bäcker.



Das Firmengebäude in Gräfelfing.



Die Neeb-Gewürzmühle.

den die Kunden zunächst direkt ab dem Gräfelinger Werk alle 7 bis 14 Tage beliefert. Dank einer Umstrukturierung und leistungsstarker Partner-Expeditionen trifft heutzutage die bestellte Ware meist 24 Stunden nach Auftragseingang beim Kun-

zehntelange Erfahrung mit stetem Blick auf Marktveränderungen, Qualität, Innovationen und dem Kunden als Mittelpunkt. Nur so kann man auch heute noch auf dem Markt bestehen und eine hohe Kundenzufriedenheit gewährleisten.



Blick ins Rohstofflager.

Fotos (5): Neeb

den ein. Mussten die Einzelhändler früher Ware für bis zu zwei Wochen auf Lager haben, dementsprechend Platz einplanen und die Ware vorfinanzieren, so reicht heute ein Lagerbestand für eine Woche vollkommen aus – den Preisvorteil spürt der Kunde. Gewürze und Kräuter waren noch nie so günstig. Die Philosophie der Firma Neeb ist geprägt durch jahr-

Ein wichtiger Faktor des Firmenerfolgs sind das Wissen und die Erfahrung der Mitarbeiter. Viele sind schon lange im Betrieb tätig und tragen mit ihren Vorschlägen immer wieder zu Verbesserungen und zur Fehlervermeidung bei. Im Vergleich zu früheren Jahren werden beim Wareneingang die Rohstoffe heute einer besonders ausführlichen Prüfung unterzo-



PurPur®

Exklusiv bei backaldrin aus PurPur-Weizen

Ob für PurPur-Vollkornbrot, -Kleingebäck, -Ciabatta oder PurPur-Riegel, PurPur-Weizen verleiht diesen Backwaren vollen Geschmack, Saftigkeit und sehr lange Frischhaltung. Den natürlich enthaltenen Anthocyanen wird zusätzlich zellschützende Wirkung vor freien Radikale im Körper zugeschrieben.

Detailliertes Infomaterial, Rezepte und umfangreiche Werbemittel erhalten Sie von Ihrem backaldrin-Fachberater oder unter ☎ 089 329 36 76.



www.backaldrin.com



Gewürze aller Art werden bei der Firma Neeb verarbeitet.

gen. Reichte früher eine sensorische und optische Begutachtung der Waren, werden heute zusätzlich in einem externen, akkreditierten Lebensmittellabor die Produkte geprüft und Analysen erstellt. Denn „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“. So kann die Firma Neeb guten Gewissens ihre Waren dem Handel und dem Endverbraucher übergeben.

In der Gewürzmühle werden mit dem Ziel einer ständigen Qualitätsverbesserung die Rohwaren gereinigt, gemah-

len, geschrotet, gemischt und für die individuellen Bedürfnisse der Kunden abgepackt. Die „ISO-Zertifizierung“ nach DIN EN ISO 9001:2000 erfolgte erstmalig im Jahre 1999 und wird seitdem jedes Jahr bestätigt. Nächstes Ziel ist die „ISF-Zertifizierung“: Der International Food Standard wird von externen Organisationen kontrolliert, überwacht und ebenfalls jährlich geprüft. Diese arbeitsaufwändigen und kostenträchtigen Zertifizierungen sollen „Nebona-Gewürze“ auch die nächsten Jahrzehnte als Qualitätsmarke mit hohen Sicherheitsstandards verbinden.

Die Produktpalette reicht von Gewürzen, Kräutern, Gewürzmischungen, Spezialitäten, speziellen Brotgewürzmischungen wie „Brotgold“ bis hin zu Saaten. Hier werden heutzutage vom Einkauf ein extrem hohes fachliches Wissen und viel Erfahrung verlangt. Kam Paprika früher überwiegend aus Ungarn, so gibt es nun eine Vielzahl von Ursprungsländern wie Brasilien, Spanien u.v.a. Und die Waren aus den unterschiedlichen Anbauländern unterscheiden sich stark in Farbe, Geruch und Geschmack.

Hier liegt es am Einkäufer und an den Mitarbeitern der Qualitätssicherung, den „richtigen“ Paprika zu bekommen. Der Fokus liegt auch weiterhin auf original ungarischem Paprika. Konnte bis vor 50 Jahren noch per Handschlag Ware bei Lieferanten geordert werden, so muss jetzt jeder Artikel vor dem Kauf bemustert, kontrolliert und analysiert werden.

Zudem stammen einige aus dem fast 3000 Artikel umfassenden Sortiment aus kontrolliert biologischem Anbau

ma Neeb auch langjährige Beziehungen zu ihren Lieferanten. Einige bauen in Deutschland für das Unter-



Werbeschild aus den 60er Jahren. Fotos (3): Neeb



Hier werden die Gewürze verpackt und gestapelt.

– Tendenz steigend, denn die Nachfrage nach Gewürzen und Saaten aus ökologischem Anbau hat in den letzten drei bis vier Jahren extrem zugenommen. Da jedoch für den europäischen Markt nicht dieselben Mengen in Bio-Qualität zu bekommen sind wie für Ware aus konventionellem Anbau, liegen die Preise hierfür wesentlich höher. Außer den Kontakten zu ihren Kunden pflegt die Fir-

nehmen ihre Rohstoffe wie Petersilie und Dillspitzen an. Produkte wie Paprika, Kümmel und Safran kommen aus EU-Nachbarländern, und viele andere Gewürze sind immer noch exotisch und kommen aus Ländern wie China, Indien, Brasilien oder Indonesien.

Das vielfältige Sortiment der Firma Neeb ist u.a. bei den bekannten BÄKO, BACK EUROPs und Bäckereigrößhändlern zu bekommen.

Seit 1900 der Schlüssel zu allem Laugengebäck

Pfisterer Backlaugenkonzentrate®
Pfisterer Brezelglanz®
Pfisterer Brezellauge®
Frosterlauge®

Aus quecksilberfreiem Membranverfahren
 in bekannt guter Qualität und auf die neuzeitliche Technologie beim
 Verarbeiten von TK-Teiglingen und Laugengebäck abgestimmt.

Karl Pfisterer GmbH & Co. Brezellauge KG
 74182 Obersulm-Willsbach
 Telefon: 07134-981110 Telefax: 07134-17815
 www.brezellauge.de E-Mail: info@brezellauge.de

Durch die **BÄKO**-Genossenschaften und Ihren **Fachgroßhandel**