



Pressemitteilung

125 Jahre Tradition in Meckenheim: Inhabergeführtes Familienunternehmen in vierter Generation

Grafschafter Krautfabrik feiert runden Geburtstag

Meckenheim, Juni 2018 – Noch vor wenigen Jahren war es Gang und Gäbe, dass ein Mitarbeiter der Grafschafter Krautfabrik auf die Frage, wo er arbeiten würde, mit „beim Posthalter“ antwortete. Diese Phrase war im Umkreis der Stadt Meckenheim lange jedem ein Begriff. Denn so fing vor 125 Jahren alles an, was die heutige Inhaberfamilie mit der gesamten Belegschaft, Kunden, Lieferanten, Partnern, Gästen aus Politik und Wirtschaft sowie Nachbarn Anfang Juli 2018 feiert. Die Geschichte des Traditionsunternehmens ist eng mit der historischen Entwicklung der Stadt verbunden und die Spuren der Gründerfamilie Schmitz lassen sich bis ins 17. Jahrhundert in Meckenheim zurückverfolgen.

Alles begann, als der Landwirt und Posthalter Josef Schmitz (1861-1932) im Jahr 1893 an der Kreuzung der Wormersdorfer Straße und des Rheinbacher Pfades als Nebengewerbe eine Feldbrandziegelei errichtete. Die hiesigen reichhaltigen Lehmvorkommen dienten ihm als frei verfügbarer Rohstoff. Der steigende Bedarf an preiswerten Baustoffen eröffnete dem ambitionierten Jungunternehmer gute ökonomische Perspektiven und der Betrieb florierte. Um seine Mitarbeiter auch über die Wintermonate beschäftigen zu können, beantragte er 1904 die Genehmigung zum Bau einer Krautfabrik. Aus dieser „Keimzelle“ schuf Josef Schmitz in wenigen Jahren einen erfolgreichen Industriebetrieb zur Herstellung von Ziegeln und Rübenkraut. Das Konzept ging mehr als auf: die Kombination von Landwirtschaft, Ziegelei und Rübenkraut ergänzten sich gegenseitig und das Unternehmen verzeichnete einen dauerhaften Aufstieg.

Mit der Inbetriebnahme eines modernen Ringofens ging Josef Schmitz 1908 zur industriellen Ziegelproduktion über. Stadtgeschichtliche Bedeutung erlangte dieser Ofen als Produktionsstätte für den Wiederaufbau des kriegszerstörten Meckenheim nach 1945. Seit den 1960er Jahren sank die Nachfrage an Ziegeln. Nach dem Tod des Firmengründers führte sein Sohn Albert Schmitz (1897-1973) den Ausbau des Unternehmens konsequent fort und konzentrierte sich auf die Vermarktung des Rheinischen Zuckerrübensirups. Dazu investierte er in ein modernes Marketingkonzept. Neben hohen Qualitätsstandards ebneten die Einführung des



Pressemitteilung

Produktnamens „Graftschafter Goldsaft“ und des Gelben Bechers (1954) den Weg zur Marktführerschaft.

Unter der Leitung seines Schwiegersohnes Dr. Ernst Franceschini (1940-2016) expandierte das Unternehmen im In- und Ausland. Mehrere Hersteller süßer Brotaufstriche wurden übernommen (u.a. die Apfelkrautfabrik Land in 1976 sowie die niederländische Frumarco BV in 1993) und das Sortiment um Produktlinien wie „Graftschafter Apfelkraut“ oder „Graftschafter Birnengelee“ sinnvoll erweitert. Seit 1990 produziert der Familienbetrieb auch Flüssigzuckermischungen für die industrielle Weiterverarbeitung und eröffnete sich damit ein weiteres tragfähiges Standbein. Der unrentabel gewordene Ziegelbetrieb wurde 1989 eingestellt und das Gebäude 1995 abgerissen. Der von Dr. Ernst Franceschini eingeschlagene Kurs der Erschließung neuer Märkte und Kundenkreise sowie der gezielten Erweiterung der Produktpalette, sicherte auch die Marktführerschaft in den neuen Bundesländern. Deshalb entwickelt sein Sohn Stefan dieses Konzept effektiv und konsequent weiter.

Mit dem Eintritt Stefan Franceschinis (*1968), dem Urenkel des Firmengründers, in die Geschäftsführung setzte sich die Erfolgsgeschichte auch im 21. Jahrhundert fort. Eine kontinuierliche Modernisierung der Betriebsstätten und effiziente Marketingstrategien sichern bis heute die führende Position des Unternehmens. Die Graftschafter Krautfabrik bürgt nicht nur für die Produktion qualitativ hochwertiger Brotaufstriche und Zuckermischungen, sondern auch für die ökologische Nachhaltigkeit sowie den Einsatz ressourcenschonender Technologien. Am Stammsitz in Meckenheim zählt der Traditionsbetrieb ca. 95 Angestellte und ist damit ein wichtiger regionaler Arbeitgeber. Ein ausgewogenes Verhältnis von Bodenständigkeit und Kontinuität einerseits sowie von Dynamik und Wandlungsfähigkeit andererseits prägt die strategische Ausrichtung des Unternehmens auch in der vierten Generation. Damit sind die Weichen für einen positiven Kurs in die Zukunft gestellt.

Mit berechtigtem Stolz werden deshalb die vergangenen 125 Jahre am ersten Wochenende im Juli 2018 auch angemessen gefeiert. Zum offiziellen Teil der Jubiläumsfeier kommen neben der gesamten Graftschafter Mannschaft, auch geladene Kunden, Lieferanten, Partner sowie Gäste aus Politik und Wirtschaft. Nach einer Begrüßung durch den Geschäftsführer Stefan Franceschini und einem kleinen Sektempfang, werden folgende Redner ihre Grußworte an das Unternehmen richten: NRW-Landwirtschafts- und Umweltministerin Ursula Heinen-Esser, Bürgermeister Bert Spilles (Stadt Meckenheim), Konrad Linkenheil (Vorsitzender des



Pressemitteilung

Bundesverbands der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie) und Stefan Hagen (Präsident der IHK Bonn/Rhein-Sieg). Anschließend wird der Vormittag mit gemütlichen Gesprächen bei Canapés und Erfrischungen ausklingen.

Pünktlich zum Jubiläumsjahr erscheinen auch die Graftschafter Produkte in neuem Design. Hierfür wurde ein neues Markenlogo entwickelt, das Produktsortiment insgesamt gestrafft und die Verpackungsgrößen einiger Produkte zeitgemäß den Verbrauchergewohnheiten entsprechend angepasst. Die Einführung des neuen Designs wird voraussichtlich ab August 2018 erfolgen.

Über Graftschafter

Seit 125 Jahren produziert die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Graftschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen und die „Lütticher Delikatesse“, eine Spezialität nach belgischer Rezeptur. Für die Wintersaison bietet Graftschafter vier köstliche Sorten unter der Range „Graftschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt, die frische Variante Birne-Orange und neu ab Herbst 2018 Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de

Pressekontakt

Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG, Kathrin Maaß-Diemler,
Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim,
Telefon: 02225 / 9190-26, E-Mail: kathrin.maass@grafschafter.de