

Werner's[®]

Feine Dragées



Späterer Firmensitz Mühle in der Hafestraße in Torriesch (1923)

50 Jahre

23. September 1952 bis 23. September 2002



Grußworte



In einer Zeit, in der Schlagworte wie Konzentration, Akquisition und Globalisierung zum täglichen Sprachgebrauch gehören, verdient das 50jährige Firmenjubiläum

eines mittelständischen Familienunternehmens besondere Beachtung und höchste Anerkennung. Ohne persönliches Engagement der Familie, ohne Risikobereitschaft und ohne ständige Anpassung des Unternehmens an die sich verändernden Märkte wären der Erhalt der Firma und die erfolgreiche Weiterentwicklung nicht möglich gewesen.

Mit besonderem Dank ist darüber hinaus das Engagement im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) hervorzuheben, das vom Firmengründer, Herrn Hanns G. Werner, mit seinem profunden Wissen und Können begonnen wurde und von seinen Söhnen fortgesetzt wird, die mit großem Weitblick die Bedeutung einer aktiven Verbandsbeteiligung für das eigene Unternehmen erkannt haben.

Ich übermittle zum 50jährigen Firmenjubiläum meine herzlichsten Glückwünsche, grüße herzlich und wünsche dem Management und allen Mitarbeitern für die weitere Zukunft alles Gute.

*Dr. Dietmar Kendziur
Vorsitzender des Bundesverbandes
der Deutschen Süßwarenindustrie*



Im Namen der Gemeinde Tornesch, aber auch persönlich, gratuliere ich der Familie Werner zum 50jährigen Bestehen ihres Unternehmens. Aus bescheidenen Anfängen in einer alten Mühle im Ortsteil Esingen ist – im Laufe der Jahrzehnte – ein vorzeigbares, modernes Unternehmen geworden, das sich hoffentlich auch in Zukunft am Markt gut behaupten wird.

Der Weg war nicht immer einfach, doch durch Beharrlichkeit und durch manchmal unkonventionelle Entscheidungen ist vieles erreicht worden.

Die Gemeinde hat das Unternehmen – soweit möglich – beim Ausbau und beim Erhalt und der Schaffung von Arbeitsplätzen immer unterstützt. Und dies wird sie weiter tun.

Ich wünsche der Firma, der Inhaberfamilie und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die Zukunft volle Auftragsbücher und gute Gewinne.

*Roland Krügel
Bürgermeister der Gemeinde Tornesch*

Die Vor-Geschichte

Deutschland? Eine Trümmerwüste. Der Zweite Weltkrieg hatte endlich sein Ende gefunden. Millionen fragten: Was jetzt? Auch der soeben aus der Kriegsgefangenschaft entlassene Arzt-Propagandist Walter J. F. Werner. Seine Branche lag am Boden. Er suchte eine berufliche Alternative.

Im Bankhaus Conrad Hinrich Donner hatte Walter J. F. Werner in der fünften Etage (des teilweise zerstörten Gebäudes am Hamburger Alstertor 23) Büroräume angemietet. Dort gründete er einen Chemikalien-Großhandel. Zwar begann der neue Lebensabschnitt, freilich anders als geplant, denn Werner hatte plötzlich eine Marktlücke aufgetan: nach den jahrelangen Entbehrungen die Sucht der Deutschen nach Süßem, beispielsweise nach Bonbons zu erfüllen. Doch woher den unentbehrlichen Kocher nehmen? Werner schaltete eine Kleinanzeige im „Hamburger Abendblatt“. Es bewarb sich ein erfahrener Bonbon-Fachmann, der sogar einige gebrauchte, aber noch funktionsfähige Prägewalzen mitbrachte.

In der hanseatischen Innenstadt konnte

Werner nicht produzieren. Wo dann? In der Bahrenfelder Straße 71 - 73 in Altona. Dort hatte ihn ein Verwandter als „Untermieter“ aufgenommen. Fortan ging es bergauf: mit Hilfe zweier Kochkessel, einiger Blechtische und – einem Ventilator zum Abkühlen der Bonbonmasse. Damit nicht genug.

Ein dänisches Süßwaren-Unternehmen wollte nach Deutschland expandieren. Negerküsse herstellen lassen. Ein Inserat, wieder im „Hamburger Abendblatt“, hielt nach einem Partner Ausschau. Werner nahm Kontakt auf und avancierte prompt zum Hersteller dieses – in Deutschland vergessenen – Naschwerks. Hanns G. Werner war von Beginn an mit dabei und lernte so die Süßwarenherstellung kennen.

Damit war das Interesse des Sohnes an der Süßwarenbranche geweckt. Zwar wurde die hamburgische Produktion in den turbulenten Nachkriegsjahren wieder eingestellt, doch Hanns G. Werner verdankt seinem Vater, „wie man aus einer Idee und unternehmerischem Mut auch in schwierigen Zeiten einen Herstellbetrieb aufbauen kann“.



Walter J. F. Werner (1974)



Hanns G. Werner (1949)



Der Auftakt



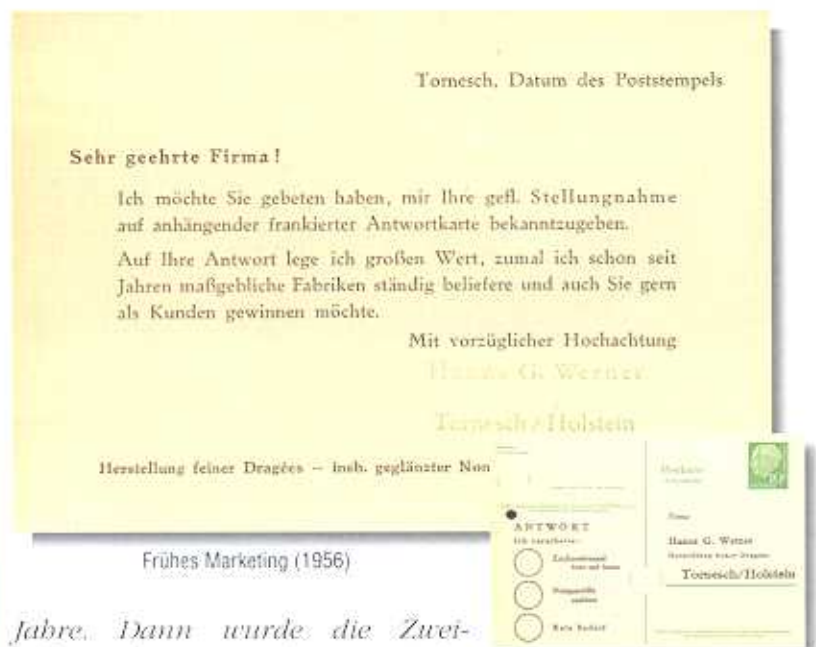
Firmen-Gebäude (in den 50er-Jahren)

Die Firma zog vor die Tore von Hamburg nach Tornesch. Dort pachtete Hanns G. Werner für 200 Mark die alte Getreidemühle in der Hafensstraße; er selbst wohnte für zehn Mark zur Untermiete. Mit nur einem Angestellten wie einem Lehrling konzentrierte er sich nunmehr auf ein Hauptprodukt: auf kleine, gefärbte Zuckerperlen, auf Dekor-Dragees für die Schokoladen-, Backwaren- und Eiskreminindustrie – auf Nonpareille.

Bis zu 16 Stunden pro Tag auf den Beinen – so sah der normale „Alltag“ aus. Die Schufterei zählte sich indes aus: der Kundenstamm wuchs. Und als ein Kunde den ersten Großauftrag (samt Vorauszahlung von 2.000 Mark) an Werner vergab, schienen die Durststrecken Vergangenheit. Bescheidene Investitionen wurden notwendig. Die Spardaka in Tornesch gewährte ein erstes Darlehen – seinerzeit noch ohne Sicherheiten. Am 23. September 1952 dokumentierte das Handelsregister in Tornesch einen Neuzugang: die Firma Hanns G. Werner (später: GmbH + Co.) war gegründet.

Der Stundenlohn eines Arbeiters lag damals bei etwa 95 Pfennig, Fachpersonal war nicht erforderlich, da sich Werner von einem erfahrenen Drageemeister ausbilden ließ. Ergänzend dazu hatte er ein Volontariat in einer Kopenhagener Drageefabrik absolviert, schließlich 1956 das staatliche Zertifikat als Industriemeister für Süßwaren entgegengenommen.

Obwohl die Zuckerpreise in den 50er Jahren stark differierten, im EWG-Raum eine gnadenlose Wettbewerbsverzerrung herrschte, die Holländer Nonpareille beispielsweise zu einem Preis anboten, zu dem in Deutschland nicht einmal Zucker eingekauft werden konnte – Werner resignierte nicht. Im Gegenteil: In Berlin-Reinickendorf errichtete er 1963 einen Filial-Betrieb, um von der Berlin-Förderung zu profitieren. Dies lohnte 14 lange



Jahre. Dann wurde die Zweiteilung des Unternehmens wieder aufgegeben – fortan kommen WERNER'S FEINE DRAGÉES nur noch aus Tornesch.

Der Baubherr

Das Unternehmen wuchs. Von Jahr zu Jahr steigerten sich die Umsätze. Dieses stete Wachstum hatte indes seine Tücken: die Produktionsstätte „platzte aus allen Nähten“. Das Firmengelände erfuhr aber erst

nach und nach seine heutige Größe: durch Zukäufe aus der Nachbarschaft. Inzwischen beträgt das Areal 11.800 m², die Nutzfläche nunmehr 7.100

m² – entstanden durch mehrere Bauabschnitte. Die Hanns G. Werner GmbH + Co. ist also nicht „aus dem Boden gestampft“

Die Produktionsstätte, in Tornesch liebevoll „Bontsche-Werner“ genannt, ist inzwischen von Wohnbebauung umgeben. Die Nachbarschaft aber spürt wenig von der Dragée-Herstellung. Frühzeitig hat die Geschäftsleitung Wert auf Verträglichkeit mit der Umwelt gelegt. Und das wird auch so bleiben, wenn im kommenden Jahr der nächste Erweiterungsbau beginnt.



1969



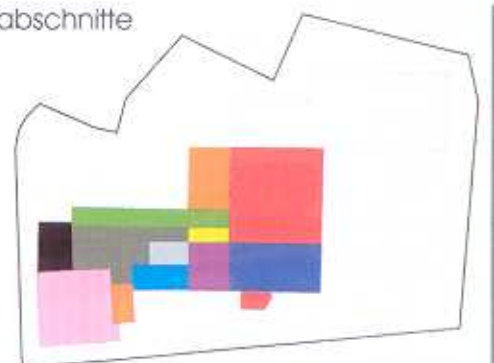
2002

worden, sondern die finanziellen Möglichkeiten und Markterfordernisse bestimmten vernünftigerweise das Wachstum.

Von 1968 bis 2000 wurde zehn Mal „Richtfest“ gefeiert, ein elftes steht an, wobei auch die Belange der Nachbarschaft Berücksichtigung fanden.

Ob Handwerker, Bauunternehmen oder Architekt – sie alle kommen aus der Region. Für die Gemeinde sind WERNER'S FEINE DRAGÉES dabei wirtschaftlich von Bedeutung.

Die Bauabschnitte



Die Inventar-Nr 7.000



Dragée-Anlage (2001)

So wie die „Fabrik“ ihre baulichen Veränderungen erfuhr, so erging es auch dem Maschinenpark. Was „gestern“ noch überschwänglich als Innovation gefeiert wurde, muss „heute“ ausrangiert werden.

Zu Anfang stand die Arbeitserleichterung, der Übergang von der Handstapelung zum Palettier-Roboter. Dann kam die Automatisierung; statt Kellenauftragung das Sprühsystem. Auf den kleinen Kessel folgte

der Dragier-Automat. Die technischen „Umwälzungen“ betrafen auch die Prozesssteuerung und die absolut wichtige Qualitätssicherung, einmal von der jeweils neuesten EDV-Generation in der Verwaltung abgesehen.

In fünf Jahrzehnten hat die Inventar-Nummerierung die 7.000 überschritten – für einen mittelständischen Betrieb eine beeindruckende Zahl, ein Investitionsvolumen in Höhe eines zweistelligen Millionenbetrages auf den Weg gebracht.



Sieb-Maschine (1953)



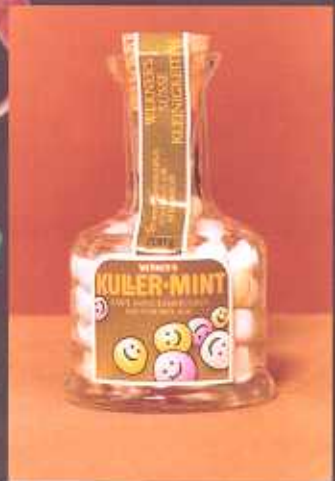
Dragée-Kessel (1953)

Werner's Flakes
...fine!
 with cocoa powder and dextrose

Dr. Werner
Fit 4 Fun
 DIE STÄRKEN DRAGÉES MIT DEM KICK!

NOCH KEINER MIT VIEL ERSTEN
 PEPPERINO DRAGÉES
 STARKER MIT ERGÄNZEN
 TÄGLICHE DRAGÉES MIT VITAMIN C

100% Kaugummi
 100% Zucker
 100% Fett
 100% ...



Erfrucht
 den Atem -
 schenkt dem
 Meinen

Werner's Hagelkörner
 Pfefferminz
 100% Kaugummi

Dragées mit Kick

Zunächst die Produktion von Nonpareille, dann die Zuckerstreusel-Herstellung – die Basis des Geschäfts (immerhin drei Viertel des Umsatzes)

mateten“ Leckereien aus Aprikosen, Edel-Marzipan, gerösteten Mandeln und Schokolade sind im Markt fest etabliert.

Es folgten weitere Ideen, die heute noch sehr aktuell klingen: Schokolinsen in Vasengläsern (Verpackung mit Zweitnutzen), „Hagelkörner“ für frischen Atem, Frühstücksflocken zum Wohlfühlen, und (in vier Geschmacksrichtungen) „Fit 4 Fun“ als „die starken Dragées mit dem Kick“, in Neudeutsch als „Functional Food“ beschrieben.

Nach einem halben Jahrhundert Hanns G. Werner GmbH + Co. kann sich die Bilanz sehen lassen: Tag um Tag verlassen etwa 20 Tonnen süße Dragées



Messe in Hamburg (1968)

stellen Dekordragées zur Weiterverarbeitung dar und garantieren der Süßwaren-Industrie pünktlichen Nachschub, der Hanns G. Werner GmbH + Co. aber zugleich unternehmerische Sicherheit. Im Laufe der Firmen-Geschichte reiften aber auch eigene Marken-Konzepte heran, das erfolgreichste ging 1968 aus der Zusammenarbeit mit dem Hamburger Graphiker Günther Juergens hervor. Seine Idee: ein Souvenir für Hamburg-Fourtisten schaffen, damit sie sich an ihren Besuch in der Hansestadt erinnern.

Juergens ist der eigentliche Erfinder dieses Mitbringsels, er kreierte die „Hamburger Elbkiesel“, ein bis heute sehr erfolgreiches Nischenprodukt mit vielen „Schwestern“ und „Brüdern“. Die Kiesel-Familie zählt inzwischen 39 „Köpfe“: „Rhein-“, „Donau-“, „Harzer-“, „Nordsee-“ oder „Ostseekiesel“ – die in Apothekergläsern „bebei-

Tornesch, eine bemerkenswerte Größenordnung, die dazu weltweit in über 30 Länder exportiert werden, bis hin in die Südsee, nach Tahiti.

Daran war 1952 in der Tat überhaupt noch nicht zu denken, schon gar nicht daran, dass das heutige Programm der Hanns G. Werner GmbH + Co. über 200 Artikel bereithält.



Ideen-Lieferant Günther Juergens

Der Rückhalt



Mitarbeiter-Jubiläen



Hans-Herbert Heitmann



Alfred Krönke



Ursula Bertschus



Ewald Thorbeck



Karl-Werner Hasse

Das wichtigste Kapital einer Firma sind ihre Mitarbeiter“, resümiert Dr. Detlef Werner anlässlich des 50. Geburtstages des Familienunternehmens: Gerade wegen der fortschreitenden „Globalisierung“ seien Mittelständler auf Erfahrung und Loyalität ihrer Belegschaft angewiesen. Dies bedeutet für die Geschäftsleitung, sich selbstverständlich allen

Problemen ihrer unentbehrlichen Helfer zu widmen und stets als Ansprechpartner zur Verfügung zu stehen.

Nicht umsonst haben bereits fünf Angehörige der Hanns G. Werner GmbH + Co. ihren 25jährigen Jahrestag begangen: Hans-Herbert Heitmann (1996), Alfred Krönke (1998), Ursula Bertschus (2001), Ewald Thorbeck (2001) und Karl-Werner Hasse (2002). Das Ziel, Mitarbeiter für eine langfristige Zusammenarbeit zu gewinnen, ist ohne Frage erreicht worden.

Werner: „Das Angebot Wohnort näher Arbeitsplätze, die Berücksichtigung der Interessen aller Beschäftigten sowie der jederzeit mögliche persönliche Kontakt machen das Klima so angenehm.“ 80 „Werner’s“ wissen das längst zu schätzen.



Mittagspause (1977 am Mühlstein)

Tradition verpflichtet



Yvonne & Hanns G. Werner

Hanns G. Werner, der Firmengründer, hat am 9. März 2000 das Bundesverdienstkreuz erhalten, als Auszeichnung für sein Engagement in der Außenhandelspolitik des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie. Mit über 70 Jahren kümmert er sich nach wie vor um die Produktionstechnik seiner Firma. Auch seine Frau, Yvonne Werner, die

in all den Jahrzehnten die Familie zusammenbielt und heute für die Finanz- und Lohnbuchhaltung des Unternehmens zuständig ist, will noch nicht an ihren Ruhestand denken.

Im Zeitalter der Globalisierung sterben mittelständische Betriebe zunehmend aus. Dieses Schicksal bleibt der Hanns G. Werner GmbH + Co. erspart. Nun hat die nächste Generation das Ruder übernommen.

Die drei Söhne teilen sich die operativen Aufgaben: Dr. Detlef Werner ist als Lebensmittelchemiker für die Qualität, der Süßwarenfachmann Christian Werner für die Produktion und Holger Werner, Kaufmann, für den Verkauf zuständig.



Holger Werner

Christian Werner

Dr. Detlef Werner

English Excerpts from

page 3

Greetings from the president of the German confectioner's association, Dr. Kendziur, and the local mayor, Mr. Krügel, with the best wishes for the company's future.

page 4

The founder and senior manager of the company, Mr. Hanns G. Werner, got in contact with the branch through

his father, Walter J.F. Werner, who already produced hard candy and chocolate coated marsh-mallows (angel's kiss) in Hamburg in the first years after World War II. He learned how to transform ideas into concrete manufacturing and products.

page 5

Mr. Hanns G. Werner founded the new company on September 23, 1952 in the little village Tornesch north of Hamburg. In the beginning he rented some rooms in an old mill and started production with only one worker and one apprentice. The first product

was nonpareils (hundreds-and-thousands) and later sugar strands (vermicelli) came along.

page 6

The company grew step by step buying-up neighbourhood ground and enlarging several times the production building. Now the firm produces nearly 20 tons per day on a floor size of approximately 12.000 square metres.



Far East: Taipei International Food Show (1996)



Russia: Food Ingredients Moscow (1998)

page 7

Parallel to this the machinery has been extended and modernized.



the Brochure's Texts



ISM (2001)

page 9

The focus of the product range is on dragées for decoration purposes for the chocolate, bakery and ice-cream industry as well as for wholesalers. But also brands have been developed and the most successful of these was the souvenir item candy pebbles „Hamburger Elbkiesel“. These dragées look like real stones but contain delicious cores in a sweet coating.

page 10

The most important fund of a company are well-trained and skilled employees. Some of them already celebrated their 25th anniversary.

page 11

Hanns G. Werner GmbH + Co. is a typical medium-sized, family-owned company. Mr Hanns G. Werner has been assisted by his wife Mrs Yvonne Werner since the early beginnings. Meanwhile the three sons with different professions manage the daily business.

page 14

In the last years especially the quality-control system expanded and modern laboratory equipment was purchased. The company's philosophy is to carry-out most of the analyses in its own lab.



America: Food Expo Anaheim (2002)



Qualitäts-Check

Das Wichtigste überhaupt: Qualitätskontrolle. Wie geht das? Die Qualitätskontrolle aller Artikel beschränkte sich anfangs auf die rein sensorische Begutachtung der hergestellten Chargen. Die ersten Analysengeräte, die

zur Bestimmung der Zuckerkonzentration eingesetzter Dragierlösungen und ein Trockenschrank zur Ermittlung des Wassergehaltes.

Die bescheidene Ausstattung wurde sodann durch Überbleibsel aus dem „Chemie-Experimentier-Kasten“ des Juniors, seinerzeit angegebener Lebensmittelchemiker, ergänzt. Einige alte Analysengeräte, die heute nicht mehr eingesetzt werden, sind erhalten, um die rasante Entwicklung der instrumentellen Analytik zu dokumentieren.

Im Jubiläums-Jahr präsentiert sich das Kontroll-Labor des Unternehmens als eine moderne Einrichtung, bei der zahlreiche automatisierte Analyseverfahren im Einsatz sind, die vielfach direkt mit der EDV verbunden sind und von ihr gesteuert werden.

Analysenaufträge werden nur in seltenen, speziellen Fällen an externe Labors gegeben, und somit das gesamte Spektrum der Analytik, einschließlich mikrobiologischer Untersuchungsverfahren, bereitgehalten.

An die Stelle der Untersuchung des Endproduktes tritt mehr und mehr die sogenannte Inprozesskontrolle, die bereits prozessbegleitend die Qualität der Endprodukte garantiert.



Mikrobiologisches Labor (2000)

noch von Produktionsarbeitern bedient wurden, waren ein Handrefraktometer



Refraktometer (70er Jahre)



Polarimeter (1982)

Werner's®

Feine Dragées

HANNS G. WERNER GMBH + CO
Hafenstraße 9
D - 25436 Tornesch
Telephon: +49-(0) 4122-9576-0
Fax: +49-(0) 4122-9576-76

E-Mail: werner.tornesch@t-online.de

Verkauf/Marketing

Holger Werner
Tel.: +49-(0) 4122-9576 - 14
E-Mail: H.Werner@werners.de

Qualitätsfragen

Dr. Dettlef Werner
Tel.: +49-(0) 4122-9576 - 33
E-Mail: Dr.Werner@werners.de

Technische Angelegenheiten

Christian Werner
Tel.: +49-(0) 4122-9576 - 13
E-Mail: C.Werner@werners.de

Bitte besuchen Sie doch einmal unsere
Internetseiten unter
www.werners.de
mit aktuellen Meldungen
zu interessanten Themen.

© Hanns G. Werner GmbH + Co.
Tornesch 2002
Redaktion:
Peter-Ferdinand Koch
Christoph Haase

Werner's[®]
Fine Dragées

Hamburger Elbkiesel[®]

im Knuspermantel weich und lecker gefüllt —
schmecken großen und kleinen "Seebären!"

