

Neues Werk zum Jubiläum

**Eberhardt investiert
1,2 Mio. Euro**

**Mit Schinkenpressen zum
Erfolg.**

BAYERN

HORST BUCHMANN

Lichtenau Im Zuge einer Umstrukturierung im Jahr 1978 spezialisierte sich die Eberhardt GmbH im mittelfränkischen Lichtenau auf die Herstellung hochwertiger Edelstahlprodukte für Fleischwarenbetriebe. Eine Erfolgsgeschichte: Weltweit bekannt ist Eberhardt heute nicht nur für Schinkenpressen – auch Rauch- und Kochwagen, Regale, Hygiene- und Abwassertechnik aus Edelstahl verkauft der 65 Mitarbeiter zählende Betrieb in über 100 Länder. Das 40. Jubiläum feierte das Unternehmen mit der Einweihung eines 1,2 Mio. Euro teuren vierten Werkes, in dem zukunftsweisende CNC-Produktionstechnik ihren Platz finden soll.

Neue Wege der Kundebindung

750 qm Fläche umfasst die Maschinenhalle, nur einen Steinwurf vom 2015 eröffneten dritten Werk und verkehrsgünstig; gerade mal 500 m von der A6 (Nürnberg-Heilbronn) entfernt. Mit dem Neubau will das 1960 von Spenglermeister Adolf Eberhardt gegründete Unternehmen auch neue Wege der Kundebindung gehen. Neben zehn High-Tech-Arbeitsplätzen und einer Laseranlage, die mit sieben Mio. Einstichen jährlich bis zu 25 mm starken Stahl schneidet, sollen hier in einem Erweiterungsschritt noch eine Schaumetzgerei und ein Seminarraum – das „Technikum“ – entstehen. Laut Fleischermeister Ralf



Optimistisch für die Zukunft: Geschäftsführer Klaus Eberhardt mit Sohn Kevin, Rainer Eberhardt mit Sohn Ralf und Hannes Eberhardt mit Vater Fred (von rechts) vor der neuen Halle des Werks IV. Foto: buc

Eberhardt (23) will man so die Vielfalt eigener Produkte vorstellen, aber Metzgern auch Know-how in technischen und anderen Fragen vermitteln. Der Bau soll noch 2018 starten, im Frühjahr 2019 könnten erste Fortbildungen stattfinden.

Passgenauer, individueller Fertigung gehöre die Zukunft, findet auch Hannes Eberhardt (22). Ob Hochglanz-Geländer für Immobilien- oder Industriekunden oder Pressen, die Firmenlogos, Herzen oder Baumblätter auf dem Schinken abbilden – Ziel sei eine „Just-in-Time-Produktion“, morgens besprochen, abends ist das Produkt abholbereit. Metallbauermeister Kevin Eberhardt (29) entwickelt solche Produkte mit und stellt sie bei Fachmessen wie IFFA, Süffa oder Anuga vor – vom Edelstahl-Waschbecken für die Wurstküche bis zur 800 kg schweren Presse für

industrielle Fleischwarenanbieter, die mit einem eigenen Lkw befördert werden muss.

Die drei Jungunternehmer präsentieren die dritte Generation im Hause Eberhardt. Ihre Väter bilden das derzeitige Führungstrio: Klaus Eberhardt (60) ist Geschäftsführer, Rainer Eberhardt (57) Verkaufsleiter weltweit und Fred Eberhardt (54) Leiter für Design, Geländer- und Metallbau. Sie machten die Firma in den letzten 20 Jahren zum „Global Player“ und vor allem ihre „Food Press Systems“ zum internationalen Bestseller. Ihre Schinkenpressen sind von Chile über Südafrika bis Japan im Einsatz. „In Deutschland hat praktisch jede Metzgerei irgendein Gerät von uns“, verrät Ralf Eberhardt. Fleischereien sollen die Hauptklientel der Firma bleiben, die inzwischen 40 Prozent ihres Umsatzes in

Deutschland und 60 Prozent weltweit generiert. Das Geschäft laufe bestens – die Eberhardt-Werke arbeiten sechs Tage pro Woche. In Werk I wird künftig Equipment wie Tische und Regale aus Edelstahl gefertigt, Werk II wird das Zentrallager, Werk III der Geländer- und Formenbau, die Beize und Elektropolierung und Schleiferei beherbergen. Hier bereitet zudem eine eigene Kläranlage zwei Mio. Liter Wasser jährlich auf. 260 586 m Rundstahl verarbeitet die Firma im Jahr; täglich werden weltweit 2,4 Mio. t Fleischwaren mit Eberhardt-Maschinen hergestellt.

Effizient und nachhaltig

Über 400 Mitarbeiter, Kunden und Ehrengäste lud die Unternehmerfamilie zu einem Jubiläumsabend mit Sektempfang, Fingerfood, Menü, Country-Live-Band, Talkrunden und Feuerwerk ein. MdL Dr. Peter Bauer (Freie Wähler) würdigte den Betrieb dabei als „Hidden Champion“ und Weltmarktführer, der früh die hygienischen Vorteile von Edelstahl im Lebensmittelbereich erkannt habe. Ansbachs Landrat Dr. Jürgen Ludwig lobte, die Firma habe großen Anteil am Wirtschaftsaufschwung im Landkreis. Bürgermeister Uwe Reißmann dankte für neue Arbeitsplätze.

Kaplan Sebastian Lesch und Pfarrer Stephan Rühr spendeten den kirchlichen Segen für das neue Betriebsgebäude und wünschten sich technischen Fortschritt zum Segen für die Schöpfung. Laut Rainer Eberhardt müssen jährlich weltweit 1,8 Mio. Schweine weniger geschlachtet werden, weil die Fleischpressen der Firma so effizient arbeiten, dass bei optimaler Verwertung nur minimale Ab-schnitte entstehen. | afz 26/2018
www.eberhardt-gmbh.de