



Martin Frey, Geschäftsführer der Heinrich Frey Maschinenbau GmbH in Herbrechtingen.

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

FÜLLTECHNIK FÜR DEN WELTMARKT

Es begann am 26. August 1946, als der Gründer Heinrich Frey in Heidenheim sein Geschäft als Maschinenbaubetrieb anmeldete. Nach dem Krieg waren Rohstoffe knapp und Frey baute zunächst Ölmühlen, mit denen er von der Bevölkerung gesammelte Bucheckern presste. Zuvor arbeitete Frey bis 1945 bei der Firma Seydelmann in Aalen, die bis heute für die Fleischverarbeitung Kutter und Fleischwölfe herstellt. Heinrich Frey schickte sich an, die erste elektrisch betriebene Füllmaschine mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung zu entwickeln. Er leistete damit Pionierarbeit, und die Geschäfte liefen an. Bald wurden die Räume in Heidenheim zu klein, 1950 erfolgte der Umzug an den heutigen Firmensitz in Herbrechtingen-Bolheim.

In zweiter Generation wurde das Unternehmen von Albert Frey und dessen Bruder Heiner Frey erfolgreich weitergeführt und ausgebaut. Die Produktpalette wurde ausgeweitet und die Internationalisierung wurde intensiviert. Heute tragen in dritter Generation Martin Frey für den kaufmännischen Bereich und dessen Cousin Heinrich Frey für Entwicklung und Export die Verantwortung für das **110 MITARBEITER** starke Unternehmen.

70 Vertriebs- und Servicepartner auf allen Kontinenten sorgen dafür, dass die Maschinen aus Bolheim in fast jedem Land der Erde vertreten sind. Rund **700 BIS 800 MASCHINEN** vom kleinen Kolbenfüller bis zur großen Industriemaschine verlassen die Werkshallen pro Jahr. **70 PROZENT DAVON GEHEN IN ALLE WELT**. Martin Frey: „Mit der Modularität unserer Produkte können wir die verschiedensten Betriebsgrößen unserer Kunden bedienen. Im Markt sind wir heute damit weltweit die Nr. 3 mit einem Wachstum von 5 - 10 Prozent in den letzten Jahren.“

War man früher aus der Tradition heraus mehr im Handwerk verhaftet, setzt Frey als innovativer Maschinenbauer auf Hightech, und dies nicht nur seit Industrie 4.0 ein Schlagwort geworden ist. Dazu zählen z. B. netzwerkfähige Steuerungen bei den fernsteuerbaren Maschinen ebenso, wie eine automatisierte Fertigung. Frey verfügt über einen hochmodernen Park an modernsten Werkzeugmaschinen wie beispielsweise ein neues 5-Achs-Bearbeitungszentrum. Damit laufen die 2. und 3. Schicht in der Fertigung autark. Selbstredend, dass es dazu qualifizierte Fachkräfte bedarf. Über die Handwerkskammer und einer eigenen Lehrwerk-

statt werden derzeit sechs Azubis in den Berufen Feinwerkmechaniker, Zerspanungsmechaniker und Mechatroniker ausgebildet. Eine intensive Zusammenarbeit mit der IHK wiederum erfolgt auf dem Gebiet der Exportabwicklung mit Carnet und Co. sowie der Klärung zolltechnischer Fragen.

Neben seinem Engagement als Mitglied der Vollversammlung der IHK Ostwürttemberg setzt Martin Frey für sein Haus auch auf die Zusammenarbeit mit dem Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau (VDMA), der wiederum Mitglied im europäischen Normenausschuss für Füllmaschinen ist. Frey: „Angesichts der Konzentrationsprozesse in unserer Branche ist es wichtig, kundenseitig mehr in den Industriebereich zu gehen. Unser Ziel ist es eigenständig zu bleiben, und dies kann nur erfolgen, wenn man Mitglied in Verbänden ist, um an die nötigen Informationen zu gelangen und um Einfluss üben zu können.“

Zur Absicherung dieser Eigenständigkeit und zum Ausbau der Marktstellung entsteht derzeit auf einer Fläche von **RUND 2.200 M** ein neues Kunden- und Schulungszentrum. Die Fertigstellung ist für Ende 2019 vorgesehen.

Bäckerei Konditorei Günther Mühlhäuser

363 TAGE IM JAHR GEÖFFNET

Gegründet wurde die Bäckerei Mühlhäuser 1948 kurz nach der Währungsreform in Göppingen vom Vater des Inhabers Günther Mühlhäuser. Nach Aufbaujahren erfolgte 1957 der Umzug nach Heubach in die Hauptstraße; günstig gelegen am heutigen Kreisverkehr in der Ortsmitte. Damals zur Nahversorgung war der Bäckerei noch ein Lebensmittelhandel angeschlossen. Mit der Übernahme durch Sohn Günther Mühlhäuser erfolgte dann zwar die Spezialisierung auf Bäckerei und Konditorei. Bei der IHK ist Mühlhäuser aber Mitglied wegen des, wenn auch in kleinerem Umfang, immer noch existierenden Lebensmittelhandels.

Günther Mühlhäuser setzt erfolgreich auf Qualität und sieht seinen Betrieb als ein regional sehr verbundenes Unternehmen. So kommt das gesamte rückstandskontrollierte Mehl für die Bäckerei von der Benz-Mühle aus Heidenheim-Aufhausen. Qualität zahlt sich aus: Im Jahr 2005 wurde die Bäckerei als erste im Ostalbkreis für langjährige Brotqualität auf höchstem Niveau als „**FÜNF STERNE BÄCKEREI**“ ausgezeichnet. Zudem besitzt Mühlhäuser als einzige Bäckerei seit 2002 die Lizenz für das „VfB Brot“.

Mittlerweile ist das Filialnetz der Bäckerei Konditorei Mühlhäuser auf **14 STANDORTE** angewachsen und reicht von Schwäbisch Gmünd, Bargau, Böbingen, Lindach, Mutlangen und Straßdorf bis nach Waldstetten und Bartholomä. Insgesamt **220 MITARBEITER**, inklusive fünf Azubis, Teilzeitkräften und geringfügig Beschäftigten sind für Mühlhäuser tätig. Günther Mühlhäuser: „Ohne diese Zahl an Mitarbeitern könnten wir keine 363 Tage im Jahr unsere Läden offen halten. Vor allem den Sonntag, den umsatzstärksten Tag der Woche, können wir mit Studenten bewältigen.“ Der Nachwuchs in der Backstube bereitet Mühlhäuser keine Sorgenfalten. Im Verkauf jedoch ist es schwierig, geeignetes Personal zu finden und zu halten.

Für seinen Bäcker- und Konditorenachwuchs, der über die HWK ausgebildet wird, unternimmt Mühlhäuser auch einiges. Die vielfach bei den Jugendlichen abschreckenden Arbeitszeiten im Bäckerhandwerk hat er für seine Azubis einfach außer Kraft gesetzt. Mühlhäuser: „Bei uns gilt für für Bäcker-Azubis ein besonderes Zeitmodell: Diese arbeiten in der Regel zwischen 8.30 Uhr und 17.00 Uhr.“ Gute Erfahrungen hat Mühlhäuser auch mit Flüchtlingen gemacht. Mit der Sprache klappt es ganz gut, sagt er. Dazu beigetragen hat

auch, dass die jungen Flüchtlinge für den Sprachunterricht immer wieder einen halben Tag freigestellt werden. Einen großen Teil der Qualitätssicherung bei Produktion und Verkauf sieht Günther Mühlhäuser in seinem seit 2004 bestehenden eigenen Schulungs- und Kompetenzzentrum im alten Postgebäude in Heubach.

Hinsichtlich der Zukunft im Bäckerhandwerk ist Mühlhäuser, der auch schon Obermeister in seiner Innung war, skeptisch. Der Hauptwettbewerb ist nicht der Kollege um die Ecke. Es sind die Billiganbieter, deren Brot und Backwaren nicht mehr nur von Lieferanten aus Osteuropa, sondern mittlerweile sogar aus Asien kommen. Ein weiterer negativer Aspekt sind die hohen Erwartungen der Kunden, dass das Sortiment bis zum Ladenschluss verfügbar sein muss. Mühlhäuser: „Da blutet einem schon das Herz, wenn man am Abend die

Retouren von den Filialen sieht. Vieles geht zwar an die Tafeln, aber über den Bedarf zu produzieren schmerzt und kostet Geld.“

Und die Zukunft seines eigenen Betriebs? „Viele, auch gute Betriebe mit 10 bis 15 Filialen hören mangels Nachfolger auf“, sagt Mühlhäuser. Er hofft, dass er Glück hat, denn sein Sohn zeigt Interesse. Nach seinem Abitur hat er eine verkürzte Ausbildung zum Bäckerei-Verkäufer gemacht, um das Bäckerhandwerk hautnah kennenzulernen. Der Funke ist übergesprungen: Derzeit absolviert der Sohn eine Ausbildung in einer Bäckerei im Remstal. Außer Haus, das war eine Voraussetzung für beide, Vater und Sohn. Nach der Meisterschule soll der Betriebswirt des Handwerks folgen, um das Rüstzeug zu erhalten, den elterlichen Vorzeigebetrieb erfolgreich weiterzuführen.



Inhaber Günther Mühlhäuser beschäftigt in seinen 14 Filialen rund 220 Mitarbeiter.

EDEKA Hudelmaier

REGIONALITÄT ALS TRUMPFKARTE

Thomas Hudelmaier feierte 2018 das 20-jährige Bestehen des Neubaus seines EDEKA-Marktes in Mögglingen. Das eingessene Einzelhandelsunternehmen geht zurück auf den vom Großvater Anton im Jahr 1928 ebenfalls in Mögglingen gegründeten Handelsbetrieb. Begonnen hatte alles mit dem Handel von Kohle und Düngemitteln. Der Handel mit Lebensmitteln war zunächst nicht erlaubt worden, da es bereits schon genügend derartige Firmen gab. Die Zeiten änderten sich, Thomas Hudelmaiers Vater Alfons übernahm 1950 den elterlichen Betrieb, und die Erlaubnis mit Lebensmitteln zu handeln, gab es obendrein. 1960 erfolgte dann der Beitritt zur genossenschaftlich organisierten EDEKA-Gruppe.

Der nächste Generationswechsel erfolgte 1983 als im jungen Alter von gerade 21 Jahren Thomas Hudelmaier das Unternehmen wiederum von seinem Vater übernahm. Er führte den EDEKA-Markt erfolgreich, bis die Räumlichkeiten in der Ortsmitte mit ihren 440 m² Verkaufsfläche zu klein wurden. 1998 löste der Neubau in der Bahnhofstraße 30 in Mögglingen die Raumnot und schuf Platz für eine weitere Expansion. Auf einer **VERKAUFSFLÄCHE VON 1.400 M** umfasst das Sortiment heute rund 20.000 Artikel. Hinzu kommt Saisonware, wie es sie zu Ostern und Weihnachten gibt. **45 MITARBEITER**, davon 15 Vollzeit- und 20 Teilzeitarbeitskräfte sowie 10 Minijobber setzen sich engagiert ein und halten den Betrieb am Laufen.

Thomas Hudelmaier mit starker Unterstützung der ganzen Familie, besonders Ehefrau Ingrid setzt



Inhaber Thomas Hudelmaier setzt seit Jahren auf Regionalität und bezieht einen großen Teil seiner Waren von Lieferanten und Produktionsbetrieben aus der näheren Umgebung.

vor allem seit Jahren auf Regionalität und bezieht einen großen Teil seiner Waren von Lieferanten und Produktionsbetrieben aus der näheren Umgebung. Darauf will er künftig verstärkt setzen, denn die neue Umgehungsstraße macht sich vor allem bei der Laufkundschaft negativ bemerkbar. Hudelmaier: „Wir hoffen, durch unsere Anstrengungen im Haus, durch Qualität und Verkaufsaaktionen den Rückgang auffangen zu können.“ Unterstützen soll dies die EDEKA-Eigenmarke „Unsere Heimat“; aber mehr noch das verstärkte Angebot aus der Region. So bezieht Hudelmaier z. B. Salate und Gemüse von der Gärtnerei Gruber aus Lautern, Säfte und Moste vom Haldenhof Zeller in Aalen-Hofen und edle Tropfen vom Weingut Kuhnle aus Strümpfelbach im Remstal.

Eine weitere Besonderheit sind die Wein- und jüngst auch Ginproben. Gelegentlich findet an Samstagen ab 20:30 Uhr eine Verkostung für Kunden, Neukunden und Interessierte statt. Sohn Philipp Hudelmaier greift mit Hilfe seines Bruders Emanuel und seiner Schwester Madeleine auf das eigene Getränkesortiment zurück und holt sich zusätzlich externe Unterstützung. Der Erfolg stellte sich schnell ein, nach jeder Veranstaltung kamen mehr Gäste. Thomas Hudelmaier: „Mit solchen Aktionen und mit dem regionalen Angebot versuchen wir uns deutlich vom Markt anzuheben und letztlich Arbeitsplätze in der Region zu sichern.“

Zu einem geringen prozentualen Anteil bei der Handwerkskammer kam Hudelmaier im Jahr 2010

durch die Ausbildung einer Metzgereifachverkäuferin und eines Verkaufsmetzgers. Diese Berufsbilder sind der Handwerkskammer zugeordnet, was wiederum eine Zugehörigkeit bei der HWK zur Folge hatte. Hudelmaier, der auch Mitglied im Handelsausschuss der IHK ist, macht keinen Hehl daraus, dass er diese Zwangsläufigkeit nicht versteht. „Eine Zugehörigkeit zur IHK würde mir völlig genügen, zumal wir primär keinen handwerklichen Beruf ausüben, sondern einen Lebensmittel Einzelhandel und Dienstleistung betreiben.“ Die Fleischwaren bekommen wir von unserem EDEKA-Fleischwerk in verkaufsfertigem Zustand. Ich sehe keinen Unterschied zum Verkauf von Käse, der nicht wie Fleisch dem Handwerk zugeordnet wird.“ Hudelmaier bildet unverändert weiter aus: aktuell sind es zwei Azubis in der Ausbildung zur Verkäuferin im Einzelhandel. „Dagegen Azubis für Fleischer und Metzger zu gewinnen, ist wie ein doppelter Sechser im Lotto.“

**Der Verwaltungsgerichtshof (VGH) Baden-Württemberg hat jüngst zur Meisterpflicht für Frischfleischtheken in Supermärkten entschieden. Danach gilt Folgendes: „Auch wenn in den Märkten der Klägerin keine Schlachtung und Ausbeinung und lediglich in gewissem Umfang eine Zerteilung und Portionierung des angelieferten Fleisches stattfindet, erfordere – wie der Senat bereits 1994 entschieden habe – der Verkauf von Frischfleisch, dass die Leitung des Betriebs grundsätzlich in den Händen eines Fleischermeisters liege.“*

Hans Fuchs Bauunternehmen

ÜBER 100 JAHRE BAUTRADITION

Die Hans Fuchs Bauunternehmen GmbH & Co. KG in Ellwangen ist einer der größten alteingesessenen Betriebe seiner Art in Ostwürttemberg. Die Ursprünge gehen zurück in das Jahr 1907, als Johannes Fuchs sein Bauunternehmen gründete. Im Jahr 1936 wurde die Firma dann von den beiden Söhnen Hans und Hermann Fuchs übernommen und als Firma Gebrüder Fuchs weiter ausgebaut.

1955 kam es zur Aufspaltung der Firma Gebrüder Fuchs. Zum 01.01.1956 entstand die Firma Hans Fuchs – also die „roten Fuchse“. Hans und Maria Fuchs legten dabei den Grundstein für das heutige Unternehmen. Durch den unternehmerischen und zukunftsorientierten Weitblick der Firmenchefin Gunhild Veit und damit der dritten Familiengeneration mit Geschäftsführer Karl Merz, entwickelte sich die Firmengruppe Hans Fuchs nach dem tragischen Tod ihres Ehemanns Gerd Veit 1989 zu einem wirtschaftlich erfolgreichen Unternehmen weiter.

Nachdem Gunhild Veit und Karl Merz zum 31. Dezember 2012 aus der Geschäftsführung ausgeschieden sind, hat die vierte Generation die Verantwortung für das Familienunternehmen übernommen. Zum 1. Januar 2013 haben die bisherigen Gesellschafter Katja Veit und Johannes Veit die Geschäftsführung übernommen. Johannes Veit leitet den Standort Ellwangen, Katja Veit führt die Geschäfte im Tochterwerk in Altenburg in Thüringen. **ÜBER 260 MITARBEITER** sind an den beiden Standorten beschäftigt. Das Leistungsspektrum beider Standorte beinhaltet Industrie- und Gewerbebauten, Ingenieurbauwerke, Produktionshallen, öffentliche Bauten, Wohn- und Geschäftshäuser – teilweise auch in schlüsselfertiger Ausführung. In eigenen Stahlbetonfertigteilwerken, Verbundsteinfertigstellungs- und Transportmischanlagen werden Betonfertigteile, Betonwaren und Beton produziert.

In den letzten Jahren hat das Unternehmen Hans Fuchs nicht zuletzt, hervorgerufen durch die gute Baukonjunktur und bedeutender Investitionen der heimischen Wirtschaft, respektable Aufträge im Industrie- und Gewerbebau verwirklicht. Hervorzuheben ist insbesondere der beeindruckende Bau des neuen Werks der Carl Zeiss SMT GmbH in Oberkochen. Zeiss vertraute von Anfang an und bis heute auf die Leistungsfähigkeit der roten Fuchse. So wurde ein Großteil der Rohbauarbeiten bei

den Werkshallen und den Bürogebäuden ausgeführt. Johannes Veit: „Bei der jüngsten Erweiterung wurde extra eine mobile Betonmischanlage aufgebaut, und innerhalb von nur zwei Tagen konnten wir 14.000 m³ Beton einbringen. Notwendig waren dazu rund 2.000 Transmix-LKW-Fahrten.“

Durchschnittlich laufen im Umkreis von 100 km um Ellwangen **RUND 25 BAUSTELLEN** ständig parallel. „Das bedeutet Betreuung, Koordination und neben dem notwendigen Fachwissen auch große Erfahrung“, sagt Johannes Veit. So sind Fachkräfte und die Ausbildung das A und O. „Fachkräftemangel ist ein Thema, aber wir unternehmen viel dagegen und werben für unser Haus und unsere Berufe.“ Über die IHK werden derzeit zwei Baugeräteleiter und ein Kaufmann für Büromanagement ausgebildet. Über die HWK sind es fünf Beton- und Stahlbetonbauer, sechs Maurer und sog. Bauingenieur Plus. Die Ausbildungsvergütung erfolgt nach Tarif Bau

und gilt für IHK- und HWK-Berufe gleichermaßen und liegt weit über dem Durchschnitt anderer Branchen. Veit: „In den letzten Jahren haben wir viele junge Fuchse ausgebildet. Gerade im Hinblick auf den Fachkräftemangel möchten wir jungen, motivierten Menschen eine Perspektive in den zahlreichen Ausbildungsberufen bei uns geben. Denn wir brauchen noch mehr technikaffine und gegenüber den neuen Medien aufgeschlossene Mitarbeiter.“

Die Digitalisierung ist in der Baubranche und bei den roten Fuchsen längst angekommen. „Pläne kommen digital auf die Baustellen, und die Zeiterfassung erfolgt per App. Wir dürfen nicht stehen bleiben“, erklärt Veit. Der Bauingenieur vertraut insbesondere bei der dualen Berufsausbildung auf die gute Zusammenarbeit mit IHK und HWK. „Durch die Mitgliedschaft in beiden Kammern genießen wir deren jeweiligen Vorteile.“



Geschäftsführer Johannes Veit leitet den Standort Ellwangen.