

DLS



Vollkorn Mühlenbäckerei GmbH
Conrad-Roentgen-Str. 3
D-53773 HENNEF



Fon: 02242 – 90 50 800
Fax: 02242 – 90 50 801-2
www.IhreDLS.de



DLS Ihre Vollkorn- Mühlenbäckerei

29.01.2015

Sehr geehrter Herr Wiegel,



seit 1983 backt Herr Schlenker Vollkornbrot und Backwaren mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau im Rhein/Sieg-Kreis. Die DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH wurde im Juni 1991 gegründet. Zu diesem Zeitpunkt waren fünf Personen in unsere Unternehmen beschäftigt. Seitdem wuchs die Nachfrage nach unseren Produkten stetig.

Geplant war nie, dass wir größer werden, aber die Kundschaft und die Nachfrage haben stolzen Handwerkern, wie wir es sind keine andere Möglichkeit gelassen.

Als die Kapazitäten unserer ursprünglichen Produktionsräume gesprengt wurden, entschlossen wir uns zu einem mutigen und visionären Schritt: zum Bau einer neuen Produktionsstätte.

Zu diesem Zeitpunkt waren wir 30 Personen. Die DLS Wollte etwas schaffen, was nicht nur wirtschaftlich zu einem positiven Ergebnis führt, sondern es auch ermöglicht, hoch qualitative Lebensmittel und Genussmittel in einer menschenfreundlichen Arbeitsumgebung herzustellen.

Da unser gesamtes Getreide aus Hennef kommt, war es natürlich, dass wir hier eine neue Heimat suchen. Hier in Hennef, in der Conrad-Roentgen-Straße, auf einem ehemaligen Bio Getreidefeld entstand so ein neuer Backbetrieb. Im Januar 2006 konnte die Produktion in die neue Halle umziehen.



Sitz: C-Roentgen-Str.3, 53773 Hennef
Kreissparkasse Köln

Eintrag: HRB 41 99
IBAN DE26 3705 0299 0021 0021 91

Geschäftsführer: DL Schlenker
Swift-BIC: COKSDE33

DLS



Vollkorn Mühlenbäckerei GmbH
Conrad-Roentgen-Str. 3
D-53773 HENNEF



Fon: 02242 – 90 50 800
Fax: 02242 – 90 50 801-2
www.IhreDLS.de

Bei uns wird mit einer gesunden Mischung aus High-Tech, Menschen- und umweltfreundlicher Technologie und in der Tradition einer Jahrtausend alten Kunst des Handwerkes gearbeitet. Die DLS versteht sich als einen wachsenden, zukunftsorientierten Handwerksbetrieb, der mit Verantwortung gegenüber seiner Kundschaft, seinen Mitarbeitern und unserer Umwelt arbeitet. Unsere Arbeit ist eine Lohn-intensive Arbeit (Handwerk) und wir verzichten bewusst auf einen hohen Maschinen-Einsatz (Wer braucht Arbeitsplätze und Lehrstellen? Menschen oder Maschinen?). Unsere neue Halle wurde ausschließlich mit Handwerksbetrieben aus der Region gebaut.

In Hennef fühlen wir uns sehr wohl und freuen uns, hier zu sein. Der Standortwechsel ermöglichte uns unter anderem, mehr Ausbildungsplätze anzubieten und eine dynamische, attraktive corporate identity aufzubauen. Heute beschäftigen wir 90 Mitarbeiter eingeschlossen 10 Auszubildende.



Ausgezeichnet sind wir schon. Allein die Produktionszahlen zeugen von einer großen Zuneigung der Kundschaft. Seitdem wir hier in Hennef sind, haben wir jährliche Prämierungen unserer Produkte, sowie die Auszeichnung in Essen & Trinken als „Best Bäcker Deutschlands“ (zum dritten Mal) erhalten. Im Jahr 2007/2008 sind wir als „Top Ausbilder“ vom Bundesarbeitsamt in Nürnberg ausgezeichnet worden. Allein im Jahr 2014 erhielten wir sieben Prämierungen, plus den Landes-Ehrenpreis „Meister-Werk-NRW“. Auch das Öko-Profit Zertifikat haben wir 2014 überreicht bekommen. Hier ist klar zu sehen, unser Betrieb orientiert sich an Qualität, Sozialengagement, Regionalität und Umweltfreundlichkeit.



Sitz: C-Roentgen-Str.3, 53773 Hennef
Kreissparkasse Köln

Eintrag: HRB 41 99
IBAN DE26 3705 0299 0021 0021 91

Geschäftsführer: DL Schlenker
Swift-BIC: COKSDE33

Unser Betrieb ist für eine Produktion von 2800 Broten am Tag (Maximale Auslastung 100% = 2800 Brote) ausgelegt. 2014 haben wir bei der durchschnittlichen Tagesproduktion eine Auslastung von 86 %, mit Spitzen von 136 % Auslastung. Jeden Freitag arbeiten wir über die Maximale Auslastung hinaus. Wenn Auslastung zu Überlastung wird, fallen manche schönen Seiten der Arbeit weg, Produktionsfehler und Arbeitsunfälle werden häufiger und die Qualität schwankt. Manche unserer ursprünglichen Beweggründe werden so in Frage gestellt.



Was unseren reinen Raumbedarf angeht ist folgendes zu berichten:

Unser Lager platzt seit Jahren aus alle Nähten, obwohl wir tägliche Lieferungen bekommen, und auch unsere angemieteten Zusatzlagerräume reichen nicht aus. Unsere Kühllhäuser sind absolut überfüllt und neigen zu Unübersichtlichkeit. Durch ständiges Hin- und Herfahren von Produktionsmitteln, sowie das Umschichten von Rohstoffen/Halbfertigen- und Fertigen-Erzeugnissen geht produktive Zeit verloren. Unser damaliger großzügiger Parkplatz ist heute viel zu klein, so dass der Kundenverkehr oft gestört ist. Durch eine Vergrößerung (Verdopplung oder mehr) der Produktions- und Lagerfläche sowie der Parkplätze könnten wir diese Problematik beseitigen.

Seit dem Umzug nach Hennef ist unsere Belegschaft um 200 % gestiegen und unsere produzierten Backwaren um 65%! 2014 wurden wir zu einem „Neukunden-Stopp“ gezwungen, da die gleichbleibende hohe Qualität bei weiter steigenden Stückzahlen in den vorhandenen Räumen sonst nicht mehr zu gewährleisten ist. Dennoch können wir unser Wachstum nicht anhalten, da unser jetziger Kundenstamm weiter wachsen wird und mehr von den von Ihnen lieb gewonnenen Produkten verlangt.



DLS



Vollkorn Mühlenbäckerei GmbH
Conrad-Roentgen-Str. 3
D-53773 HENNEF



Fon: 02242 – 90 50 800
Fax: 02242 – 90 50 801-2
www.IhreDLS.de

Einerseits haben wir ein aktuelles Problem, andererseits sind wir überzeugt, dass wir für das Wachstum der nächsten 10-20 Jahren eine Lösung finden müssen. Dabei hoffen wir auf die Unterstützung der Stadt Hennef, die uns bis jetzt immer positiv entgegen getreten ist.

Ja, es gibt sinnvolle Alternativen wie wir weiter wachsen können, aber keine schmeckt uns so gut wie

Bio-Brot von DLS aus Hennef. Jedes Stück DLS Brot ist ein Stück Heimat!

Wir backen für *Ihr* Leben gern!
Die Mitarbeiter von DLS

