

Pressemitteilung

111 Jahre Lindemann in Bünde

Von der Westfälischen Süssrahm-Margarine- und Pflanzenbutter-Fabrik zu den Westfälischen Lebensmittelwerken Lindemann

111 Jahre auf einen Blick

- **1902** Gründung der „Westfälischen Süssrahm-Margarine- und Pflanzenbutter-Fabrik“ zur Herstellung von Küchenmargarinen für die Haushalte im ostwestfälischen Bünde durch Wilhelm Lindemann
- **1933** Erweiterung der Produktpalette durch Backfette und Backmargarine; Umfirmierung in „Westfälisches Margarinerwerk Wilhelm Lindemann“
- **in den 30er Jahren** Aufbau einer flächendeckenden nationalen Logistik mit eigenen Fahrzeugen (WESTFALIA-Frischdienst)
- **bis in die 80er Jahre** stetige Produktionserweiterungen, um der wachsenden Nachfrage zu entsprechen
- **in den 90er Jahren** umfassende Modernisierung (Zwei-Schicht-System, EDV-gestützte Produktion, Lager, Versand) sowie die Sortimentserweiterung um Convenience-Produkte
- **1999/2000** Bau des eigenen Backmittelwerks für die Produktion von Backmischungen, Füllungen und Massen
- **2002** Umfirmierung in „Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann“
- **seit 2005:** Zertifizierung nach IFS
- **seit 2008** Übernahme der Geschäftsführung der Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG durch Carsten Hoffmann
- **seit 2010:** Zertifizierung nach BRC
- **bis heute** ist Lindemann ein Familienunternehmen (Besitzer: Familie Lindemann und Balzer)

04.11.2013. Am 2. November 1902 gründete Wilhelm Lindemann in Bünde die „Westfälische Süssrahm-Margarine- und Pflanzenbutter-Fabrik“. Er stellte zunächst Küchenmargarinen für die Haushalte her. Zusammen mit einem einzigen Arbeiter produzierte Wilhelm Lindemann nachts die Margarine, die er sehr früh morgens selbst mit einem Pferdefuhrwerk an die Kunden auslieferte. Dieses Pferdefuhrwerk wurde im Jahr 1909 durch das erste WESTFALIA-Kraftfahrzeug ersetzt.

Während des Weltkrieges ruhte die Produktion auf Grund der Rohstoffknappheit und wurde erst im Jahr 1919 wieder aufgenommen. Die Erfolge blieben nicht aus und als Konsequenz wurden 1921 die Produktionsräume erweitert. Allerdings fiel nur ein Jahr später ein Großteil dieser Gebäude einem Brand zum Opfer. Aber Wilhelm Lindemann ließ sich nicht entmutigen, sondern baute die Produktion mit modernsten Maschinen umgehend wieder auf.

1933 wurde die Produktpalette erweitert: Es begann die Herstellung von Backfetten und Backmargarinen. Deren Produktion erforderte damals einen hohen manuellen Aufwand. Es gibt Bilder, auf denen die Mitarbeiter die Margarine noch per Hand aus den „Butterwagen“ in die Verpackungsmaschinen schaufelten. Ebenfalls 1933 wurde das Unternehmen in „Westfälisches Margarinerwerk Wilhelm Lindemann“ umbenannt. 1934 standen erneut



größere Investitionen an: Eine Raffinerie und eine Härtung wurden gebaut, um unabhängiger von den Rohstofflieferanten zu sein. Während des Zweiten Weltkrieges lief die Produktion trotz Schwierigkeiten weiter und wurde so gut wie nicht unterbrochen.

Im Oktober 1960 starb der Firmengründer Wilhelm Lindemann und sein Sohn Joachim übernahm die Geschäfte. Auch Joachim Lindemann investierte ständig in das Unternehmen, um technisch auf dem neusten Stand zu sein. Da die Anforderungen an die Verpackungen in hygienischer Sicht erheblich stiegen, ersetzte man Anfang der 60 Jahre die selbst gezimmerten Holzkisten durch Umkartons aus Pappe. In den 70er Jahren wurden die sogenannten „Planen-LKWs“ durch isolierte Fahrzeuge und später dann durch Kühlfahrzeuge ersetzt. Diese LKWs transportierten damals und auch heute die fabrikfrische Ware zu den über ganz Deutschland verteilten Lägern der Verkäufer, dem „WESTFALIA-Frischdienst“.

Joachim Lindemann starb ganz plötzlich im August 1978. Seit dieser Zeit wurde das Unternehmen durch Geschäftsführer geführt, die nicht aus der Gründerfamilie stammten.

In den folgenden Jahren wurde der Produktions- und Lagerbereich durch neue, modernere Maschinen weiter vergrößert. 1990 stellte man den Betrieb auf ein Zwei-Schicht-System um, um die Produktionsmaschinen optimal auszulasten. 1993 wurde eine neue Produktionssteuerungsmaschine installiert, bei der die Verwaltung der Rezepturen und damit die Einwaage der einzelnen Margarine-Zutaten durch Computer erfolgten.

1995 zog die Verwaltung in das frühere Wohnhaus der Familie Lindemann und machte im Hauptgebäude Platz für die Vergrößerung des Backstudios und der zugehörigen Qualitätskontrolle. 1996 wurde der Versandbereich modernisiert und ein EDV-gesteuertes Hochregallager gebaut. Zur Ausweitung der Produktpalette kamen im Dezember 1995 Tiefkühlbackwaren ins Sortiment und ab dem Jahr 2000 diverse Pulverprodukte, die im eigenen, 1999 gebauten, Backmittelwerk hergestellt werden. Angesichts dieser zusätzlichen Produkte wurde das Unternehmen ab August 2002 in „Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann“ umbenannt.

Seit 2003 wurden auch kundenspezifische Mischungen entwickelt und produziert. Darüber hinaus wurde das Backzutatenwerk um eine Kleinpackanlage für Beutel von 500g bis 1.500g erweitert. 2004 wurde dann die Fettsprühanlage für Spezialprodukte wie Dekorpuder und Mischungen umgerüstet.

2005 unterwarf sich Lindemann im Rahmen seiner Qualitätsorientierung erstmals der IFS (International Food Standard) – Zertifizierung. Seit dieser Zeit ist Lindemann insgesamt acht Mal IFS zertifiziert worden. Seit 2010 wird das Unternehmen zusätzlich nach BRC (British Retail Consortium) zertifiziert. Darüber hinaus hat sich das Unternehmen im Januar 2012 erstmals von der BM Trada auf der Basis „Mass Balance“ sehr erfolgreich nach RSPO (Roundtable of Sustainable Palm Oil) zertifizieren lassen.

Anfang 2008 übernahm der damalige Vertriebsleiter und Prokurist Carsten Hoffmann die Geschäftsführung. Unter seiner Leitung wurden 2011 zur besseren Wiedererkennung der einzelnen Geschäftsbereiche im Markt drei neue Bereiche mit einem jeweils eigenen Logo geschaffen: das Lindemann westfalia-Logo für den Bereich Backhandwerk und das Lindemann food-Logo für die Bereiche Gastronomie und Industrie. Komplettiert wurde die Umstellung durch das neue Unternehmenslogo für Lindemann.

2012 wurde das gesamte Margarinesortiment der Marke Lindemann Westfalia auf einen Transfettgehalt von maximal zwei Prozent umgestellt und in einem zweiten Schritt in 2013 auf einen Transfettgehalt von maximal einem Prozent. Parallel wurde die Produktrange unter dem Qualitätssiegel Clean Label stark ausgebaut. Die Produkte bieten eine Antwort



auf die hohen Anforderungen der aktuellen Ernährungstrends und an natürliche Lebensmittel.

2013 wurden unter der Marke Westfalia NONPalm die ersten palmöl-freien Produkte vorgestellt. Dazu gehören ein Siedefett, eine Backmargarine sowie eine Ziehmargarine mit einem Transfettgehalt von unter einem Prozent. Für das neue Sortiment werden durchgehärtete pflanzliche Fette und Öle eingesetzt. Als Emulgator wird ausschließlich natürliches Sonnenblumenlecithin verwendet. Außerdem kommen nur natürliche Aromen zum Einsatz.

2013 hat Lindemann das größte Investitionsprogramm in der Unternehmensgeschichte – passend zum 111-jährigen Jubiläum – abgeschlossen. In Bünde ist damit die modernste und effizienteste Produktionsstätte für Margarine, Fette und Öle entstanden. Kernelemente der Maßnahmen sind der Bau einer neuen Energiezentrale, die Errichtung neuer Tanklager und die Modernisierung der Produktion. Diese Maßnahmen sind auch ein entscheidender Beitrag zum praktizierten Umwelt- und Klimaschutz.

Am 02. November 2013 feiert Lindemann sein 111 jähriges Jubiläum.

Rückfragen an:

Stephanie Simon, Produktmanagement

Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG

Herforder Str. 173-179, D-32257 Bünde

Tel.: +49 5223 820384, Mail: stephanie.simon@lindemann.info

Seit ihrer Gründung 1902 haben sich die Westfälischen Lebensmittelwerke LINDEMANN GmbH & Co. KG zu einem der größten Anbieter von Margarine, Fetten, Ölen und Convenienceprodukten für die Backbranche, Gastronomie und Industrie im deutschen Backwarenmarkt entwickelt. Der Bereich Backhandwerk wird unter LINDEMANN westfalia geführt, unter LINDEMANN food sind die Vertriebsbereiche Industrie, Export und Gastronomie angesiedelt.