

BAADER Unternehmensprofil

Der Name BAADER ist seit drei Generationen eng verbunden mit Pioniergeist und Expansion im Bereich der automatisierten Nahrungsmittelverarbeitung. Als Rudolph Baader Anfang der 1920er-Jahre die weltweit erste Maschine zur Fischverarbeitung auf den Markt brachte, revolutionierte er die bis dahin ausschließlich manuelle Fischverarbeitung. Heute – 100 Jahre nach der Firmengründung – erstreckt sich der Wirkungsraum des Unternehmens auf die Bereiche Fisch- und Geflügelverarbeitung, Separatoren und Softwarelösungen, die die ganzheitliche Lebensmittelwertschöpfungskette im Fokus haben. Geschäftsführende Gesellschafterin Petra Baader fasst zusammen: *„Mit unseren ganzheitlichen Lebensmittelverarbeitungslösungen leisten wir einen zentralen Beitrag zur nachhaltigen Versorgung einer stark wachsenden Weltbevölkerung mit sicheren Lebensmitteln.“*

Die Marke BAADER steht für höchste Qualität in allen Produktphasen und hochwertige Gesamtlösungen in der Verarbeitung von Fisch, Geflügel, Fleisch, Obst und Gemüse. Beweis führen beeindruckende Zahlen: An über 70 Standorten der Welt beschäftigt das von Petra Baader Inhaberin-geführte Unternehmen mehr als 1.200 Mitarbeiter, davon über 500 im schleswig-holsteinischen Hauptsitz in Lübeck. Hier befinden sich Verwaltung, Forschungs- und Entwicklungsabteilung, die Produktion samt Qualitätssicherung, sowie das unternehmenseigene Museum. Auch die Exportleistung ist enorm: 95 Prozent aller Maschinen liefert BAADER ins Ausland.

Gemäß dem Leitbild „We Innovate Food Value Chains“ versteht sich das Unternehmen im ganzen Lauf seiner reichen Unternehmenshistorie als ressourcenschonender Lösungsanbieter und Innovator des Marktsegments: *„Als Anbieter von Gesamtlösungen ist Innovation der Treiber für unser kontinuierliches Wachstum. Seit jeher nutzen wir die Kreativität und den Ideenreichtum der Köpfe bei BAADER, um unseren Vorsprung gegenüber den anderen Marktteilnehmern auszubauen“*, so Petra Baader.

„Nach erreichtem hohen Automatisierungsgrad verändert die digitale Vernetzung des Gesamtprozesses die Nahrungsmittelverarbeitung weltweit. Bei uns erwachsen aus der Verbindung von Ingenieurkompetenz im Maschinenbau und digitalem Knowhow heute die entscheidenden Impulse in Richtung neuer Standards und höherer Wertschöpfung“, so Frau Baader. Durch die konsequente Entwicklung von digitalem Knowhow bei BAADER lassen sich heute alle Daten entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette genau interpretieren und auswerten. Der eigens gegründete Geschäftsbereich „Digitalisierung“ entwirft innovative, ganzheitliche Lösungen, die eine intelligente, sichere, effiziente und nachhaltige Lebensmittelverarbeitung in allen Phasen gewährleisten.

„Ausgehend vom Konsumenten bietet die Digitalisierung die Chance, Prozesse der Ressourcenbereitstellung und Verarbeitung bedarfsgerechter, flexibler, sicherer und transparenter zu machen. Davon profitieren alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette. Digitalisierung ist ein nachgefragter Standard, gleichzeitig ein Wettbewerbsvorteil, den wir gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern weiter ausbauen wollen“, resümiert Petra Baader.

Kontaktinformationen:

Julia Fuamba
Global Head of Corporate Communications
Büro: + 49 451 5302 855
Mobil: +49 174 261 50 59
E-Mail: julia.fuamba@baader.com

Besuchen Sie unsere Website unter www.baader.com, um mehr über BAADER zu erfahren.