

Pressemitteilung

Lübeck, 29. August 2019

BAADER – Qualität und Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

2019 besteht das Unternehmen BAADER seit 100 Jahren und blickt auf eine bewegte Firmengeschichte als traditionsreichstes Unternehmen im Fisch- und Geflügel-Processing zurück. Das Unternehmen präsentiert in verschiedenen Aktionen über das ganze Jubiläumsjahr hinweg seine Stärke, sich im Bewusstsein der reichen Tradition stets neu zu erfinden.

BAADER setzte zum Start seines Jubiläumsjahres mit einem umfassenden Rebranding und der Umbenennung der Marke von BAADER LINCO zu BAADER ein Zeichen der Erneuerung. Das neu gestaltete Logo visualisiert sowohl die Herkunft als auch die Zukunft der Marke mit dem Versprechen "We Innovate Food Value Chains". Der neue Markenauftritt spiegelt die Entwicklung des Unternehmens zu einem modernen Anbieter digitaler Komplettlösungen entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette wider.

„Unser neues Markenversprechen steht für die vergangene, aktuelle und zukünftige Ausrichtung des Unternehmens. Es repräsentiert unser Denken und Handeln,“ sagt Petra Baader, Geschäftsführende Gesellschafterin. *„BAADER war und ist ein Unternehmen mit Herz für Food, Technologie und Menschen. Aus unserer ereignisreichen Vergangenheit ziehen wir unsere Stärke für die Zukunft“.*

Mit diversen Initiativen zum Jubiläumsjahr dankt BAADER seinen Kunden und langjährigen Geschäftspartnern auf allen internationalen Hauptmessen im Fisch- und Geflügel-Processing von den USA über Thailand, Norwegen, Deutschland, Belgien bis hin nach Russland.

Höhepunkte der Feierlichkeiten zum 100-jährigen Bestehen sind der BAADER Innovation Day ID#1 am 29. August 2019 im BAADER Technology Center, Lübeck und ein Festakt mit geladenen Gästen am Abend desselben Tages in der historischen Gollan-Werft. Zu diesem ersten BAADER Innovationstag kommen Wissenschaftler, Forscher, Vertreter der Zivilgesellschaft und der Privatwirtschaft in der Lebensmittelverarbeitung zusammen, um über die Zukunft der Lebensmittelversorgung einer stets wachsenden Weltbevölkerung bei immer knapper werdenden Ressourcen sowie aktuelle Trends der Foodbranche zu diskutieren. Moderator Chris Brow führt durch den Tag und stellt neben verschiedenen Sprechern des Hauses BAADER führende Köpfe von ISEA, BioscienZ, Hydrosol, dem DIL Institute, Iceland Ocean Cluster, Amazon Web Services und Prof. David Hughes – weithin unter dem Namen „Dr. Food“ bekannt – vor. Inhaltlich stehen Key Notes und Diskussionen zu Themen wie Markt- und Verbrauchertrends, Ressourcennutzung, Lebensmittelforschung, neue Technologien oder Müllvermeidung auf dem Programm.

Dem Innovation Day folgt ein abendlicher Festakt im exklusiven Gästekreis in der historischen Kulturwerft Gollan in Lübeck. Vor dieser passenden Kulisse verbindet eine erstklassige künstlerische Inszenierung die reiche Unternehmensgeschichte, die neue Marke und zukünftige Ambitionen mit tänzerischen und musikalischen Darbietungen. Als Ehrengäste werden unter anderem Daniel Günther, Präsident des Bundesrats und Ministerpräsident von Schleswig-Holstein, sowie Petter Ølberg, Botschafter von Norwegen, erwartet.

Am Samstag, den 31. August, findet eine globale BAADER Mitarbeiterparty ebenfalls in der Gollan-Werft mit über 1.200 Mitarbeitern von den internationalen Standorten statt. Jan Lindenau, Bürgermeister von Lübeck, wird dieser Feier beiwohnen

Auch die Öffentlichkeit darf mitfeiern: BAADER beteiligt sich am Bürgerfest zum Tag der Deutschen Einheit im Rahmen der diesjährigen Feierlichkeiten in Kiel. Norwegen ist Gastland der 61. Nordischen Filmtage Lübeck vom 29.10.-03.11.2019. In Verbundenheit mit der Stadt Lübeck sowie mit dem Land Norwegen wird sich BAADER sowohl inhaltlich als auch unterstützend bei diesem Kulturevent engagieren.

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

Über BAADER

BAADER ist der weltweite Partner für Lebensmittelverarbeitungslösungen mit 100-jähriger Erfahrung. Wir konzipieren und entwickeln innovative und ganzheitliche Lösungen, die eine intelligente, sichere, effiziente und nachhaltige Lebensmittelverarbeitung in allen Phasen gewährleisten. Und zwar vom Umgang mit lebenden und natürlichen Ressourcen bis hin zu verzehrbaren Lebensmitteln. Durch den konsequenten Ausbau unseres digitalen Knowhows können wir heute Daten entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette interpretieren und gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern wichtige Maßnahmen hin zu höherer Effizienz, Nachverfolgbarkeit, Transparenz, Rentabilität und Nachhaltigkeit ergreifen. Durch den Austausch von Daten und Wissen, können wir die Wertschöpfungskette gemeinsam langfristig optimieren.

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