



Unternehmensportrait (Stand 7/2020)

Ein Familienunternehmen mit regionaler Verantwortung

Die Verantwortung für die Unternehmensgruppe EWG Eberswalder Wurst GmbH und EFG Eberswalder Fleisch GmbH tragen als Gesellschafter die Familien Krone und Kühn. Das vom Seniorchef Dr.-Ing. Eckhard Krone seit 2002 aufgebaute Familienunternehmen ist im Rahmen der Nachfolgeregelung im Jahr 2016 an Mario Krone und Sebastian Kühn/Katja Kühn (geb. Krone) übergegangen.

Mario Krone leitet die Bereiche Logistik, Technik, IT und Personal, Frau Patricia Benz ist produktionsverantwortliche Geschäftsführerin und Sebastian Kühn ist Sprecher der Gruppe und verantwortet die Bereiche Vertrieb, Marketing und Business Development.

In der EWG Eberswalder Wurst GmbH werden jährlich über 300 Millionen Würstchen, Brat- und Bockwürste produziert. Der Umsatz der Gruppe in 2019 betrug rund 100 Millionen Euro. Derzeit werden 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Vollzeit sowie in Spitzenzeiten weitere 200 Saisonkräfte beschäftigt.

Damit ist die Eberswalder Gruppe der größte Hersteller von Wurst- und Fleischwaren im Land Brandenburg. Die Marke Eberswalder ist einer über 40-jährigen Tradition verpflichtet. Die selbst entwickelten und überlieferten regionalen Rezepturen und Herstellungsverfahren machen die Marke Eberswalder unverwechselbar. Durch den Ursprung der Rezepturen in der Region Eberswalde und dem Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin (Schorfheider Spezialitäten) sieht sich das Unternehmen auch zukünftig fest mit der Region verwurzelt. Die Produkte genießen insbesondere in der Bundeshauptstadt Berlin, Brandenburg und den Neuen Bundesländern einen signifikanten Bekanntheitsgrad.

Innovativ mit Regionalität und Qualität

Das von der Eberswalder Gruppe aufgebaute Fleischprogramm 100%REGIONAL wurde 2019 vom Land Brandenburg mit dem Innovationspreis Ernährungswirtschaft ausgezeichnet. Gewürdigt wurden die Aktivitäten eine rein regionale Lieferkette für Schweinefleisch in Brandenburg aufzubauen, die sich Tierwohlaspekten und Klimaschutzziele verpflichtet sieht. Das besondere Haltungsverfahren (keine Kastration/ kein Kupieren/ Sauen und Ferkel in Gruppenhaltung) und extrem kurze Transportwege vom Landwirt zum Schlachthof und zu Eberswalder gelten als Benchmark für Regionalität. Faire, verlässliche Partnerverträge kennzeichnen das Engagement für die brandenburgische Landwirtschaft. Mit der REWE Ost konnte für dieses Programm ein Partner gewonnen werden, der inzwischen in über 200 Märkten in der Hauptstadtregion das Qualitätsfleisch und diverse Wurstprodukte gelistet hat.



Mit weiteren Produktmarken wie Cool Kitchen und Original Brandenburg hat das Unternehmen in den vergangenen drei Jahren auch den Bereich Convenience aufgebaut und bietet als Food Service – Dienstleister von Suppen bis hin zum ready-to-eat – Frischemenü eine stetig wachsende Produktpalette. Seit 2019 kooperiert das Unternehmen auf dem Werksge­lände mit der international tätigen ADM – Group.

Historie in bewegten Zeiten

Die Traditionsunternehmensgruppe Eberswalder Wurst und Fleisch blickt auf eine wechselhafte deutsch-deutsche Geschichte zurück: Das im Jahre 1977 gegründete Schlacht- und Verarbeitungskombinat Eberswalde (SVKE) war in der DDR ein hochmoderner Fleischverarbeitungs­betrieb und mit 3.000 Beschäftigten in den 80er Jahren sogar der größte in Europa. Mit der Wiedervereinigung Deutschlands im Jahre 1989 zerbrach das Kombinat und wurde 1991 von der Plumrose Deutschland GmbH übernommen und verkleinert. Ab 1997 gehörte Eberswalder als eigenständiges Unternehmen zur Thien-Gruppe. Das zu stark umkämpfte Wettbewerbsumfeld war Hauptursache für die Insolvenz im Jahr 2000 und gleichzeitig Start­punkt zur erfolgreichen Umstrukturierung und Sanierung.