



Unternehmensportrait (Stand 1/2022)

Ein Familienunternehmen mit regionaler Verantwortung

In der EWG Eberswalder Wurst GmbH und EFH Eberswalder Fleisch GmbH werden jährlich über 300 Millionen Würstchen, Brat- und Bockwürste produziert. Der Umsatz der Gruppe in 2021 betrug mehr als 100 Millionen Euro. Derzeit werden über 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Vollzeit beschäftigt.

Damit ist die Eberswalder Gruppe der wichtigste Hersteller von Wurst- und Fleischwaren in der Hauptstadtregion. 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.

Die Verantwortung für die Unternehmensgruppe EWG Eberswalder Wurst GmbH und EFG Eberswalder Fleisch GmbH tragen als Gesellschafter die Familien Krone und Kühn. Das von 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, Sebastian Kühn ist Sprecher der Gruppe und verantwortet die Bereiche Vertrieb, Marketing und Business Development. Patricia Benz verantwortet geschäftsführend die Produktionsbereiche der Unternehmensgruppe.

Innovativ mit Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit

Das von der Eberswalder Gruppe aufgebaute Fleischprogramm 100%REGIONAL wurde 2019 vom Land Brandenburg mit dem Innovationspreis Ernährungswirtschaft ausgezeichnet. Eine weitere nationale Auszeichnung erhielt das Unternehmen für diese Initiative im Jahr 2021 von den Fachverlagen top agrar und Lebensmittel Praxis mit dem - von einer unabhängigen Experten-Jury vergebenen - 1. Platz „Faire Partner - Bauer - Händler - Hersteller“.

Gewürdigt werden damit 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.



Handelspartner dieses Qualitätsprogramms ist die REWE Ost, bei der in über 200 Märkten in der Hauptstadtregion 100%REGIONAL eine Vielzahl von Fleisch- und Wurstprodukten gelistet sind.

Mit weiteren Produktmarken wie Cool Kitchen und Original Brandenburg hat das Unternehmen in den vergangenen fünf 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.

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.