

Pressemitteilung

Vom einstigen Hoflieferanten zur angesagten Edel-Manufaktur

Als die deGUT-Repräsentanten Melanie und Benno Hübel Berlins ältesten Pralinenhersteller „Sawade“ übernahmen, war ihnen wichtig, den Geist des 1880 gegründeten Unternehmens behutsam zu erneuern. Sie kombinieren erfahrenes Handwerk mit neuem Design – und das mit großem Erfolg.

Berlin/Potsdam, 18. September 2017 – Benno Hübel saß gerade im Auto, als er im Sommer 2013 im Radio hörte, dass das bekannte Berliner Traditionsunternehmen Sawade Insolvenz angemeldet hatte. Sofort rief er seine Frau Melanie an. Der gelernte Koch und studierte Betriebswirt und die Grafikdesignerin hatten schon einmal gemeinsam eine Firma geleitet. Und eine Traditionsmarke, die für ein köstliches, hochwertiges Produkt steht, wieder auf Vordermann zu bringen, war genau die Art von Lebensaufgabe, die das Paar suchte.

Was folgte, war ein kleiner Krimi: In mehreren Runden mussten sich die beiden gegen viele andere Nachfolge-Bewerber durchsetzen. Für die Eltern dreier Kinder war von Anfang an klar: Sie wollten alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die bestehenden Geschäftsfilialen übernehmen. Auch mit ihrem Zukunftskonzept für das 1880 gegründete Unternehmen überzeugten sie. In der letzten Runde öffnete der Insolvenzverwalter drei Umschläge mit Geboten – und das Ehepaar Hübel lag mit ein paar wenigen tausend Euro vorn. Einen Tag später standen sie vor der versammelten Sawade-Belegschaft, krepelten die Ärmel hoch und legten los.

Der frühere Geschäftsführer hatte sich zurückgezogen, und so gab es keinen strukturierten Übergabeprozess. Das Ehepaar traf auf ein Unternehmen im „Dornröschen-Schlaf“ und musste sich Stück für Stück mit allen Arbeitsabläufen vertraut machen. Geholfen haben ihm die motivierten Mitarbeiter und die Tatsache, dass die Qualität der Produkte nicht unter den schwierigen Firmenjahren gelitten hatte. Die Hübels stießen auf spannende Reliquien der über 135jährigen Firmengeschichte, zum Beispiel auf handgeschriebene Rezept- und Bestellsbücher, auch auf alte Pralinenkartons, Firmenschriftzüge und Wappen aus Hoflieferanten-Zeiten. Das heutige Firmenlogo nimmt traditionelle Elemente auf, sieht aber alles andere als alt aus. So erscheinen sämtliche Verpackungen in neuem Gewand – gleich geblieben sind die edlen Inhalte. Sie sollen nun auch neuen, jüngeren Zielgruppen schmackhaft gemacht werden.

Rund 40 Konditoren und Konfektmacher erstellen die süßen Köstlichkeiten in Handarbeit. Viele Spezialitäten werden weiterhin auf Grundlage alter, überlieferter Rezepturen hergestellt. Wie überall im Handwerk sind auch in dieser Branche die Fachkräfte rar. Die Hübels bilden selbst aus, auch wenn sie ihre Lehrlinge dafür auf die Süßwaren-Akademie nach Solingen schicken müssen. Die zusätzlichen Kosten, die hierdurch entstehen, fördern nicht unbedingt den Ausbildungseifer in der Region. Benno Hübel engagiert sich daher für einen Berliner Fachschulen-Standort.

Seit der Übernahme durch das Ehepaar Hübel hat sich der jährliche Umsatz von Sawade verdreifacht. Die Belegschaft ist auf 70 Festangestellte gestiegen, für weitere 50 Mitarbeiter

Veranstalter:



Förderer:



Premiumpartner:



Partner:



Messepartner:



wäre im Reinickendorfer Werk noch Platz. Wäre dieser ausgeschöpft, hätte man selbst die goldensten Jahre bei Sawade übertroffen. Und es sieht ganz danach aus, als könnte diese Etappe in nicht allzu weiter Ferne liegen. Die Hübels haben Abläufe entstaubt, neue Produkte entwickelt, ein zeitgemäßes Vertriebssystem, Marketing und den Online-Shop aufgebaut, Filialen renoviert und weitere Standorte erschlossen. Zuletzt hat Sawade eine Shop-in-Shop-Fläche im KaDeWe eröffnet. Und in der kommenden Weihnachtssaison will die Pralinenmanufaktur auch die Kleinsten unter ihren Kunden glücklich machen: Es wird Sawade-Adventskalender im Angebot geben.

Wie auch die weiteren diesjährigen deGUT-Repräsentanten sind Melanie und Benno Hübels auf der Messe zu Gast. Am 14. Oktober um 14.00 Uhr erzählen sie auf dem „Marktplatz“ ihre Übernahmegeschichte und stehen für Fragen zur Verfügung.

Über die deGUT:

Die Deutschen Gründer- und Unternehmertage (deGUT) finden am 13. und 14. Oktober 2017 zum 33. Mal statt. Erwartet werden 6.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich rund um Existenzgründung und Unternehmertum informieren und beraten lassen können. Veranstaltungsort der größten Gründermesse Deutschlands ist erneut die ARENA Berlin in Treptow. Rund 150 Aussteller und Berater sowie ein kostenloses Seminar- und Workshopprogramm bieten den Besucherinnen und Besuchern fundiertes Wissen und Beratung sowie intensive Kontakte zu Gleichgesinnten, Förderern und Mentoren. Veranstaltet wird die deGUT von der Investitionsbank Berlin (IBB) und der Investitionsbank des Landes Brandenburg (ILB). Die deGUT wird gefördert von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe in Berlin und dem Ministerium für Wirtschaft und Energie des Landes Brandenburg aus Mitteln der Länder und des Europäischen Sozialfonds. Schirmherrin ist die Bundesministerin für Wirtschaft und Energie, Brigitte Zypries.

Pressekontakt:

Anja Lindemann, deGUT-Pressbüro, Friedrich-Ebert-Straße 91, 14467 Potsdam
Tel.: 0331/231 890-22, E-Mail: presse@degut.de, www.degut.de

Veranstalter:



Förderer:



Premiumpartner:



Partner:



Messepartner:

