Presseaussendung

Hämmerle Kaffee GmbH

**Hämmerle Kaffee investiert fünf Millionen Euro in die Betriebserweiterung**

3.300 Quadratmeter neue Lager- und Logistikflächen am Firmensitz in Bludesch bis Jahresende

*Bludesch, 3. März 2021 – Baubeginn für das neue Logistik-Center der Hämmerle Kaffee GmbH: Bis Ende des Jahres entstehen, direkt an die Produktion anschließend, auf drei Stockwerken rund 3.300 Quadratmeter Nutzfläche zur Lagerung, Kommissionierung und Lkw-Abfertigung. Für den Neubau werden vier Millionen Euro investiert – eine weitere Million fließt in neue Maschinen. Nach einem coronabedingten Einbruch im Vorjahr erwartet Geschäftsführer Markus Hämmerle ab dem Sommer wieder ein deutliches Wachstum.*

„Wir wachsen seit Jahren und mussten daher zusätzliche Produktions- und Lagerflächen schaffen. Das neue Logistik-Center steigert die Kapazität und Effizienz unseres Betriebs“, erklärt Geschäftsführer Markus Hämmerle.

Die Planungen für die dringend benötigte Betriebserweiterung laufen seit 2018. Nach der erfolgreichen Umwidmung haben nun die Bauarbeiten für den 3.300 Quadratmeter großen Zubau an die bestehende Produktionshalle begonnen. Das im Automatenservice und in der Herstellung von Instant-Heißgetränken tätige Traditionsunternehmen investiert dafür rund vier Millionen Euro. Eine weitere Million Euro wird für neue Verpackungsmaschinen aufgewendet. Bis Ende des Jahres sollen die Arbeiten abgeschlossen sein. Gebaut wird vom Walgauer Unternehmen Tomaselli Gabriel Bau.

**Kapazität- und Effizienzsteigerung**

Auf drei Stockwerken bietet das neue Logistik-Center künftig Platz für 1.500 Paletten und zusätzliche Produktionsflächen. Bisher musste das Unternehmen Lagerflächen extern anmieten, auch die Produktionsräumlichkeiten platzten aus allen Nähten. „Nun schaffen wir eine direkte Verbindung zwischen Herstellung und Lager. Dadurch verkürzen wir die Transportwege und können unsere internen Abläufe flexibler gestalten“, sagt Markus Hämmerle.

Für die Transportabwicklung stehen vier Lkw-Laderampen zur Verfügung. Die Effizienz wird auch über ein neues digitales Lagerverwaltungssystem gesteigert. „Künftig wird nur noch gescannt“, erklärt Hämmerle. Im Logistik-Center werden in den kommenden Jahren fünf zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen.

Das mehrfach zertifizierte Unternehmen (u. a. Bio und Fairtrade) setzt auch beim Erweiterungsbau auf Nachhaltigkeit. Das neue Gebäude wird umweltschonend über eine Grundwasserwärmepumpe und Betonkernaktivierung geheizt und gekühlt. Auch im Betrieb werden Ressourcen eingespart. Neue Verpackungsanlagen benötigen künftig weniger Verbundmaterialien.

**Optimistisch für die Zukunft**

Die Betriebserweiterung ist der nächste logische Schritt für Hämmerle Kaffee. Aktuell beschäftigt das Unternehmen 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. 2019 betrug der Umsatz rund 30 Millionen Euro. Im Vorjahr mussten, bedingt durch die schwierige Situation der Gastronomie- und Gewerbekunden und die abgebrochene Wintersaison, Einbußen von rund 18 Prozent verzeichnet werden. Markus Hämmerle ist dennoch optimistisch für die Zukunft: „Wir konnten auch in der Corona-Zeit viele Neukunden, darunter mehrere Automatenaufsteller aus Deutschland, hinzugewinnen. Unser Ziel ist, gestärkt aus der Krise hervorzugehen.“

**Infos:** [**www.haemmerle-kaffee.at**](http://www.haemmerle-kaffee.at)

**Fact-Box**

**Hämmerle Kaffee GmbH**

Die Hämmerle Kaffee GmbH mit Sitz in Bludesch ist Großhändler, Hersteller von Instant-Heißgetränken, Spezialist für Kaffeesysteme und Dienstleister in der Betriebsverpflegung in einem. Das Traditionsunternehmen wurde 1972 von Dieter und Brigitte Hämmerle gegründet und wird in zweiter Generation von Geschäftsführer Markus Hämmerle geleitet. Derzeit beschäftigt Hämmerle Kaffee 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Neben der Betreuung von über 4.000 Automaten in ganz Vorarlberg ist das Unternehmen auf Betriebs- und Gastronomieverpflegung sowie die Herstellung von Füllprodukten wie Kaffee, Cappuccino, Tee und Trinkschokolade spezialisiert. In der Sparte Großhandel werden Unternehmen in ganz Europa mit Schwerpunkt auf dem deutschsprachigen Raum beliefert. Hämmerle Kaffee setzt auf Nachhaltigkeit und ist mit dem Bio- und Fairtrade-Siegel sowie UTZ und IFS zertifiziert.

Bildtexte:

**Haemmerle-Kaffee-Markus-Haemmerle-Philipp-Tomaselli-Martin-Konzet.jpg:** Martin Konzet, Bürgermeister von Bludesch, Markus Hämmerle, Geschäftsführer von Hämmerle Kaffee, und Philipp Tomaselli, Geschäftsführer von Tomaselli Gabriel Bau, freuen sich über den Baubeginn und genießen dabei einen Becher Hämmerle-Kaffee.

**Haemmerle-Kaffee-Markus-Haemmerle-1.jpg:** Markus Hämmerle, Geschäftsführer des Traditionsunternehmens Hämmerle Kaffee, freut sich über die Betriebserweiterung direkt am Firmenstandort.

**Haemmerle-Kaffee-Markus-Haemmerle-2.jpg:** Markus Hämmerle leitet das Traditionsunternehmen Hämmerle Kaffee in zweiter Generation.

**Haemmerle-Kaffee-Baubeginn-neues-Logistik-Center.jpg:** Dominik Kapeller (Bereichsleiter Großhandel bei Hämmerle Kaffee), Martin Konzet (Bürgermeister von Bludesch), Joachim Lorenz (Baukoordination, UBC GmbH), Markus Hämmerle (Geschäftsführer Hämmerle Kaffee), Florian Galehr (Bauleiter Tomaselli Gabriel Bau) und Philipp Tomaselli (Geschäftsführer Tomaselli Gabriel Bau) beim Baustart des neuen Logistik-Centers von Hämmerle Kaffee.

Copyright für alle Fotos: Udo Mittelberger. Abdruck honorarfrei zur Berichterstattung über Hämmerle Kaffee. Quellenangabe ist Voraussetzung.

**Haemmerle-Kaffee-neues-Logistik-Center.jpg:** Das neue Logistik-Center von Hämmerle Kaffee schafft auf drei Stockwerken 3.300 Quadratmeter Raum für zusätzliche Produktions- und Lagerflächen.

Copyright: APLAN.ARCHITEKTUR - Arch. DI Wolf-Dieter Schwarz. Abdruck honorarfrei zur Berichterstattung über Hämmerle Kaffee. Quellenangabe ist Voraussetzung.

Rückfragehinweis für die Redaktionen:

Hämmerle Kaffee GmbH, Markus Hämmerle, Telefon +43/5525/63355-15, Mail [markus.haemmerle@haemmerle-kaffee.at](mailto:markus.haemmerle@haemmerle-kaffee.at)

Pzwei. Pressearbeit, Joshua Köb, Telefon +43/664/9682626, Mail [joshua.koeb@pzwei.at](mailto:joshua.koeb@pzwei.at)