

MESSEN & EVENTS

130 Jahre Neumärker



Neumärker-Geschäftsführer Robin Hellwinkel mit Waffeln aus dem Galaxia Waffeleisen / Foto: Neumärker

In diesem Jahr feiert das Traditionsunternehmen Neumärker 130. Geburtstag. Mitte Mai lädt der Hersteller zum Jubiläum im westfälischen Hemer mit einem Neumärker Waffle Day, einem Gastronomie-Event exklusiv für Fachhändler, Gastronomen und Hoteliers.

Das Jubiläum bietet Grund zum Feiern? am großen Neumärker Waffle Day am 14. Mai kamen nicht nur Waffel-Fans auf ihre Kosten: In einem vielseitigen Programm konnten die Trends und Innovationen der Gastronomiebranche entdeckt und die Vielfalt kulinarischer Innovationen erlebt werden. Die Gäste konnten an Workshops mit Highlights wie Wildburger vom Diamant Grill aus dem Hause Neumärker und Pizza und Waffeln vom Thermocook teilnehmen. Gastro-Experten zeigten unter anderem, wie man mit dem kompaktesten Pizzaofen der Welt? Pizzen und Pinsas zubereitet und gaben Tipps.

Bewegte Geschichte

Das Familienunternehmen Neumärker blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. 1894 von Ernst Neumärker als Handel für Sargbeschläge und Pietätsartikel in einer Drei-Zimmer-Wohnung in Düsseldorf gegründet, wächst das Unternehmen rasant. Schon 1910 werden die Sargbeschläge in einer eigenen Gießerei selbst hergestellt, fünf Jahre später wird der Betrieb nach Hemer, einer Kleinstadt im Sauerland, verlagert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens mit Eisenguss und Metallverarbeitung. Zum 25-jährigen Jubiläum 1919 beschäftigt Neumärker bereits rund 1.000 Mitarbeiter in zehn Betriebsstätten in ganz Europa. In den 1920er Jahren produziert das Unternehmen zunehmend auch Haushaltsgeräte: Neumärker wird zu den weltweit ersten Herstellern

elektrischer Waffeleisen, das Bügeleisen ?Bügeltraum? wird zum Bestseller. Die Wirrungen des zweiten Weltkrieges treffen das Unternehmen hart, fast alle Niederlassungen werden geschlossen. Nach und nach weicht die Herstellung von elektrischen Haushaltsgeräten der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Dank dieser Spezialisierung gelingt der Weg aus der Krise. Ab den 1980er Jahren entwickelt sich Neumärker zu einer festen Größe in der Gastro-Branche. Als kompetenter Spezialist für Snackgeräte und verlässlicher Partner für Profis in der Küche bietet man heute eine breite Palette von Produkten an, darunter professionelle Waffeleisen, Crêpes- und Grillgeräte, Würstchenwärmer, Wärmeleuchten und vieles mehr. Aktuelle Neuheit ist der Thermocook ? der Alleskönner für die Gastronomie.

Im Jahr 2013, nach dem plötzlichen Tod seines Vaters Wolfgang, übernimmt der damals 23-jährige Robin Hellwinkel, Ururgroßenkel des Firmengründers Ernst, die Leitung der Firma. Robin Hellwinkel nimmt eine umfangreiche Modernisierung der Neumärker Manufaktur vor. Sein Ziel: das traditionsreiche Familienunternehmen in eine sichere Zukunft führen und den Lebenstraum seines Ururgroßvaters weiterträumen.