

Neuer Produktionsstandort



Blick in die neue DEBAG-Produktionshalle in Königsbrück / Foto: DEBAG

Die DEBAG Deutsche Backofenbau hat einen sechsstelligen Betrag in eine neue Produktionshalle für Ladenbacköfen am Standort Königsbrück in Sachsen investiert. Hier werden ab sofort die Ladenbackofenmodelle Monsun Mini, Monsun City und der Etagenbackofen Helios in wesentlich größeren Stückzahlen als bisher produziert. Weiterhin ergeben sich dadurch neue Kapazitäten an der bisherigen Fertigungsstrecke in Bautzen: Diese steht nun exklusiv für die Serienproduktion der Ladenbacköfen Dila und Decon zur Verfügung. „Durch die Erweiterung unserer Kapazitäten sind wir nun noch effizienter in unseren Fertigungsprozessen – sowohl am Standort Bautzen als auch am Standort Königsbrück. Wir können nun bis zu 40 Prozent mehr Ladenbacköfen produzieren – und werden damit der gestiegenen Nachfrage gerecht. Gleichzeitig lassen sich so auch wesentlich kürzere Lieferzeiten für unsere Kunden realisieren“, erklärt Oliver Theiß, Geschäftsführer der DEBAG.

Mit dem Ausbau der Produktionskapazitäten wurden zunächst 20 neue Arbeitsplätze geschaffen. Insgesamt zählt das Team nun 270 Mitarbeiter, verteilt auf drei Standorte in Sachsen: Neben der neuen Produktionshalle befindet sich eine Fertigung in Königsbrunn, in der die Monun-Großbacköfen sowie Gär- und Kältetechnik produziert werden, außerdem sitzt hier das DEBAG Servicecenter mit 42 Mitarbeitern. In Bautzen befinden sich der Hauptsitz der Verwaltung und die Fertigung der Ladenbacköfen Decon und Dila. „Die Investition in die neue Fertigungshalle am Standort Königsbrück ist auch ein klares Bekenntnis zu unserer Produktion in Sachsen/Deutschland. Made in Germany steht nach wie

vor für zukunftsweisende technische Entwicklungen, hervorragende Ingenieursleistungen und dadurch eine hohe Qualität und Langlebigkeit der Produkte. Dafür stehen auch unsere Öfen?, so Theiß weiter. ?Vorausschauende Investitionen in unsere Produktionsstandorte in Deutschland ? mit ihrer hohen technischen Entwicklungskompetenz ? bilden die Basis für unseren DEBAG-Erfolg. So können wir unsere Kunden auch zukünftig mit innovativer und qualitativ-hochwertiger Backtechnik begeistern ? und selbst in Corona-Zeiten Liefersicherheit und kurze Lieferzeiten garantieren.?