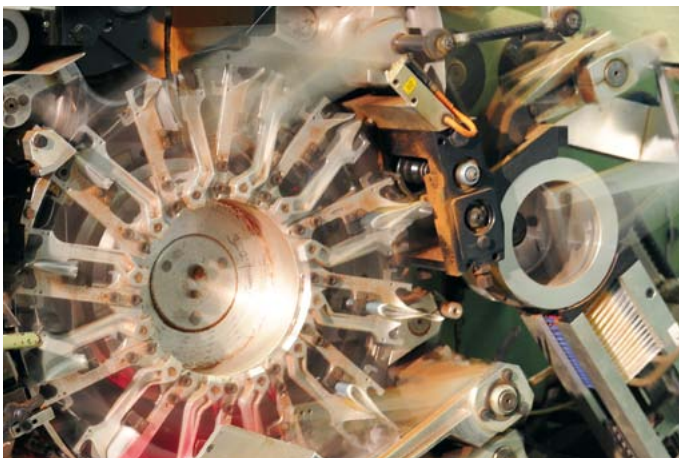


Willkommen zu unseren Themen:

- LSH: » Jetzt 13 Milliarden Teebeutel ohne Aluminiumklammer
» Neues Bürogebäude für LSH-Zentrale in Hittfeld
» Aus dem Ausland: Milford Yildiz und der neue Auftritt der Marke Obaçay
» Das Plus an Genuss: Sunfield neu im Riegelregal
» OnnO Behrends: Energieeffizienzpreis 2010 der Wachstumsregion Ems-Achse
» Milford Tee Austria: Markenrelaunch
- OTG: » „Voller Geschmack. Voller Freude.“ – Die neuen MILFORD Teesorten
» Meßmer „Purer Genuss“: Drei neue Sorten
» Meßmer MOMENTUM: Positive Bilanz
» OTG Tee-Gespräch: Journalisten-Einsatz als Tea-Taster



» Jetzt 13 Milliarden Teebeutel ohne Aluminiumklammer

Alle Werke des international tätigen Familienunternehmens Laurens Spethmann Holding (LSH) stellen seit Ende 2010 die komplette Jahresproduktion von 13 Milliarden Teebeuteln mit einer innovativen Knotentechnik anstatt mit Aluminiumklammern her. Damit spart das Unternehmen pro Jahr 50 Tonnen Aluminium und leistet einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Für die komplette

Umstellung auf die klammerlose Teebeuteltechnik hat die LSH-Unternehmensgruppe in den vergangenen zehn Jahren insgesamt 80 Millionen Euro in eine neue Maschinengeneration und die Umrüstung bestehender Produktionsanlagen mit Nähmaschinen investiert. Die Innovation: eine intelligente Verbindung von Teebeutel und Etikett mit einer raffinierten Knotentechnik. Mehrere Jahre hatten die Ingenieure der LSH zusammen mit einem italienischen Maschinenhersteller an dieser Innovation gearbeitet – und setzten damit Maßstäbe für die Branche.

Nachdem der erste Prototyp der Produktionstechnik 1999 in Betrieb genommen wurde, mussten noch 350 technische Veränderungen vorgenommen werden, bis die patentierte Knotentechnik den Erwartungen entsprach. Parallel zur Anschaffung der neuen Maschinengeneration rüstete die LSH auch bestehende Maschinen um. Die Idee: Das muss doch mit dem Einbau von Nähmaschinen zu machen sein. Nachdem ein Nähmaschinenhersteller nach dem anderen abwinkte, gewann man in Ostfriesland ein Maschinenbauunternehmen als Partner. Jetzt verbindet eine spezielle Näh- und Knotentechnik mit drei Stichen Beutel und Faden. Das Unternehmen cwTec gewann dafür den Innovationspreis des Niedersächsischen Handwerks.



» Neues Bürogebäude für LSH-Zentrale in Hittfeld

Die Laurens Spethmann Holding modernisiert und baut am Standort Hittfeld ein neues Bürogebäude, unter anderem, um die Kommunikation effizienter zu gestalten. Die neuen Räume bieten Platz für insgesamt 110 Mitarbeiter der Tochterunternehmen Ostfriesische Tee Gesellschaft (Meßmer, MILFORD, OnnO Behrends) und Nutrisun (HUXOL, Sunfield). Von hier aus werden Kunden in ganz Europa betreut.

Das Familienunternehmen investiert 3,5 Millionen Euro für die Stärkung des Standorts. An der Umsetzung des Projekts sind Firmen aus der Region und aus Hamburg beteiligt. Im Februar wird der Grundstein für den Neubau Hittfeld gelegt. Die Fertigstellung ist für September geplant.



» Aus dem Ausland: Milford Yildiz und der neue Auftritt der Marke Obaçay

Die traditionsreiche türkische Teemarke Obaçay steht in ihrem Heimatland vor einem Neuanfang. Zuständig für die Neupositionierung der bekannten Schwarzteemischung im drittgrößten Teemarkt Europas ist Milford Yildiz, ein Joint Venture der LSH und der Yildiz Holding. Die LSH hält 65 Prozent an Milford Yildiz. Im Zuge der Wiedergeburt von Obaçay

modernisierte Milford Yildiz den Maschinenpark, befragte landesweit Konsumenten und überarbeitete grundlegend den Markenauftritt. Basis für einen erfolgreichen Markenauftritt von Obaçay ist zum einen die große Teekompetenz der LSH aus Seevetal bei Hamburg mit den starken Marken Meßmer und MILFORD. Zum anderen verfügt der türkische Markenartikelhersteller Yildiz über exzellente Distributionswege. Ziel von Milford Yildiz ist es, den Marktanteil von Obaçay in den kommenden Jahren deutlich zu steigern.

Vor 23 Jahren am Markt eingeführt, hat die Teemarke Obaçay laut Umfragen einen hohen Bekanntheitsgrad von mehr als 30 Prozent in der Bevölkerung. Der Marktanteil bewegt sich jedoch im einstelligen Bereich. Um die Marke Obaçay wiederzubeleben, befragte Milford Yildiz unter anderem landesweit Konsumenten, um in aufwändigen Verkostungen eine moderne und zugleich typisch türkische Schwarzteemischung zu kreieren. Deren Grundlage sind ausgesuchte, frische Teeblätter bester Qualität aus dem Karadeniz-Gebirge im Nordosten der Türkei. Ein attraktives Verpackungsdesign rundete den Relaunch ab.



» Das Plus an Genuss: Sunfield neu im Riegelregal

Nutrisun startet mit der neuen Riegelmarke Sunfield. Mit natürlichen, hochwertigen Zutaten, großen Fruchtstücken und innovativen Rezepturen wie Cranberry-Heidelbeere-Kürbiskerne oder Walnuss-Feige-Dattel sollen Konsumenten angesprochen und gewonnen werden. Sunfield präsentiert sich in einem aufmerksamkeitsstarken und modernen Packungsdesign und bietet im

40g-Format eine optimale Zwischenmahlzeit für zuhause und unterwegs. Sunfield gibt es in zwei Produktlinien – Müslibar und Fruitbar – in unterschiedlichen Sorten.



» OnnO Behrends: Energieeffizienzpreis 2010 der Wachstums- region Ems-Achse

Die OnnO Behrends GmbH & Co. KG in Norden ist mit dem Energieeffizienzpreis 2010 der Wachstumsregion Ems-Achse ausgezeichnet worden. Hervorgehoben wurde vor allem, dass der Teeproduktionsbetrieb das Thema Energiesparen frühzeitig und vorbildlich umgesetzt habe.

Der Preis wurde zum ersten Mal vergeben und würdigt Leistungen zur Steigerung der Energieeffizienz in kleineren und mittleren Unternehmen. Mit der Preisverleihung erhielten die erfolgreichen Aktivitäten der OnnO Behrends GmbH & Co. KG im Bereich Energiesparen positive Resonanz in Form einer besonderen Auszeichnung. Bereits 2004 hatte das Unternehmen angesichts steigender Energiekosten nach eingehender Analyse einen umfassenden Maßnahmenkatalog zum Thema Energiesparen beschlossen. Damit konnten fast zwei Drittel der Heizenergie und über ein Drittel des Stromverbrauchs eingespart werden.

Der Verein Wachstumsregion Ems-Achse ist eine freiwillige Kooperation zwischen Wirtschaft, Kommunen und Bildungseinrichtungen in der Region Ostfriesland. Die Ems-Achse zählt rund 350 Mitglieder und weitere 1.300 Netzwerkpartner.



» Milford Tee Austria: Markenrelaunch

Im Juni hat Milford Tee Austria den größten Markenrelaunch in der Geschichte des Unternehmens gestartet. Der Teespezialist hat das gesamte Sortiment neu strukturiert und gestaltet, Marke und Auftritt rundum erneuert. Zusätzlich zum neuen Design bedruckt Milford ab sofort alle Verpackungen mit Brailleschrift.

Als Frucht- und Kräuterteespezialist konzentriert sich Milford Tee Austria besonders auf 24 neue Frucht- und fünf neue

Kräuterteesorten. Dabei finden sich sowohl österreichische Spezialitäten wie „Marillenröster“, „Weichseltopf“ oder „Apfel-Holunderblüte“ als auch die regionalen Fruchtarten Apfel und Birne oder heimische Kräuter wie Silberlinde und Ringelblume mit neu konzipierten Rezepturen im Portfolio. Saisonale Spezialitäten ergänzen das Sortiment.

Die Verpackungen präsentieren sich mit einem natürlichen und hochwertigen Design in neuem Gewand. Auf der Rückseite fassen Kurztexte die Besonderheiten der jeweiligen Sorte und Zutaten zusammen und verweisen auf vielfältige Rezepte und Genusstipps. Als erste heimische Lebensmittelmarke prägt Milford Tee Austria außerdem alle Verpackungen an derselben Stelle auf der Rückseite der Schachteln mit Braille-Zeichen und investierte in diese Technologie insgesamt 40.000 Euro.



» „Voller Geschmack. Voller Freude.“ – Die neuen MILFORD Teesorten

MILFORD präsentiert sich ab sofort mit dem Motto „Voller Geschmack. Voller Freude.“ und vollmundigen Geschmackskonzeptionen. Passend dazu sind die vier neuen Früchte- und Kräutertees Sanddorn-Mango, Quitte, Erdbeere-Cranberry und Ingwer pur erhältlich. Auf der Verpackung stehen jetzt appetitanregende Frucht- und Kräuterabbildungen in leuchtenden Farben im Fokus.



» Meßmer Purer Genuss: 3 neue Sorten

„Purer Genuss“ – das verspricht die neue gleichnamige Auswahl von Meßmer. Der Name ist hierbei Programm: Ausschließlich feinste Tee-Rohwaren werden bei den drei Sorten Mandarine-Grapefruit, Zitrone-Vanille und Orangenblätter-Ingwer verwendet. Verfeinert mit 100 Prozent natürlichen Frucht-Ölen stehen sie für puren und authentischen Geschmack.



» Meßmer MOMENTUM: Positive Bilanz

Die Erfolgsgeschichte des Meßmer MOMENTUM geht weiter: 2010 konnte der einzigartige Ort der gläsernen Teekreation in der Hamburger HafenCity gegenüber dem Vorjahr noch mehr Besucher anziehen. Nach 100.000 Gästen im ersten Jahr knackte das Meßmer MOMENTUM 2010 die 130.000 Besucher-Marke. Dazu beigetragen haben auch kulturelle Veranstaltungen wie „Tea Time & Klassik“ und „Literarische MOMENTE“.

Das Meßmer MOMENTUM ist so beliebt, dass die Gäste am Wochenende mit Wartezeiten für einen Tisch in der TeeLounge rechnen müssen. Die Verantwortlichen lassen sich Einiges einfallen, um ihre Besucher zu begeistern. Neben dem Tagesgeschäft und den Chillout-Abenden mit Raphael Marionneau nehmen die Hamburger Symphoniker im Rahmen von „Tea Time & Klassik die Gäste des Meßmer MOMENTUM einmal im Monat“ mit in die Welt der klassischen Musik. Auch Literaturinteressierte können sich freuen: Unter dem Motto „Literarische MOMENTE“ präsentieren Annemarie Stoltenberg und Rainer Moritz, die beide unter anderem als Literaturkritiker arbeiten, Neuerscheinungen des Büchermarkts.



» Zweites OTG Tee- Gespräch: Journalisten- Einsatz als Tea-Taster

„Tee, Testing, Tasting, Training, Trends“ – unter diesem Motto lud die Ostfriesische Tee Gesellschaft ins Meßmer MOMENTUM in der Hamburger HafenCity ein. Journalisten waren dabei als Tea-Taster aktiv und trainierten ihre Sinne bei einer Darjeeling-Verkostung.

Stefan Feldbusch, Senior-Einkäufer und Tea-Taster bei der Ostfriesischen Tee Gesellschaft, führte Journalisten in den

Arbeitsalltag eines Tea-Tasters ein, der für den Einkauf, die Qualitätssicherung und das Tee-Verkosten sowie die Mischung von oft Hunderten von Tee-Sorten verantwortlich ist. Anschließend beurteilten die Journalisten selbst Farbe, Geruch und Form des trockenen Teeblatts. Nach dem Aufguss und einer fünfminütigen Ziehzeit wurde es laut im Verkostungsraum. Die Tea-Taster saugten den Darjeeling-Tee schlürfend ein und spuckten ihn anschließend aus. Alles erlaubt und sogar erwünscht. Das Schlürfen und der dabei eingesogene Sauerstoff sorgen für einen intensiveren Geschmack. Im Anschluss tauschten die Tea-Taster ihre Sinneseindrücke mit eigener Sprache und Fachausdrücken aus.

IMPRESSUM:

Laurens Spethmann Holding Aktiengesellschaft & Co. KG, Bosteler Feld 6, 21218 Seevetal, Deutschland, Telefon: +49 (0) 4105/504-0, Fax: +49 (0) 4105/624-0, E-Mail: lsh@lsh-ag.de, Internet: www.lsh-ag.de

Sitz: Seevetal, Handelsregister: Amtsgericht Lüneburg HRA 110372, Ust.-Ident.-Nr.: DE 183501884, Persönlich haftende Gesellschafterin: Laurens Spethmann Holding Geschäftsführungs-Aktiengesellschaft, Sitz: Seevetal, Handelsregister: Amtsgericht Lüneburg HRB 110548, Vorstand: Joachim Spethmann (Vorsitzender), Michael Spethmann, Andreas Buß, Vorsitzender des Aufsichtsrats: Achim Schwanitz