

Pressemitteilung

Berlin, 28.02.2022

Millionen Investition: Freiberger Lebensmittel investiert in neue Produktionslinie für Premium Tiefkühlpizza in Berlin

Das Unternehmen Freiberger Lebensmittel, einer der größten Tiefkühlpizza Hersteller Europas, baut sein Technologie-Portfolio in der Pizzaproduktion weiter aus. In 2022 wird das Unternehmen seine neue Produktionslinie für die Premium Pizzaherstellung am Hauptsitz Berlin in Betrieb nehmen. 15 Millionen Euro werden in die Anlage investiert.

Das Hauptaugenmerk bei der Konzeption der neuen Produktionslinie liegt in der Herstellung einer authentischen Pizza nach neapolitanischer Art. Die neue Anlage wird mit einer traditionellen Teigrezeptur arbeiten, die sich einem 3 Stufen Fermentationsprozess unterzieht. Für das Ausformen des Teiges wird eine eigens entwickelte und patentierte Formungs- und Schleudertechnologie Verwendung finden. Diese empfindet den klassischen italienischen Pizzabäcker, Pizzaiolo genannt, nach. Gebacken werden die Pizzen in einem italienischen Tunnelofen, der aus Steinen gemauert ist. Damit wird die hohe Temperatur und die spezielle Atmosphäre und Wärmeübertragung eines traditionellen Kuppelofens erzielt.

Die Nachhaltigkeit ist ebenfalls wichtiger Bestandteil bei der Konzeption der neuen Anlage. Die Produktion wird mit 100 % Ökostrom erfolgen und ist energieeffizient. Bei sämtlichen Verpackungen für Produkt und Transport wird der Folienanteil drastisch gesenkt. Für den Packungskarton wird FSC-zertifiziertes Material verwendet. Alle Transportverpackungen werden hauptsächlich aus recycelten Fasern bestehen.

Die Investition in neue Technologie ermöglicht weiteres Wachstum im erfolgreichen Segment von Premium Konzepten auf dem europäischen Tiefkühlpizza Markt und stellt eine passgenaue Lösung für die steigende Nachfrage nach authentischen Restaurant-Qualitäten dar.

„Mit der neuen Produktionstechnologie können wir unseren internationalen Handelskunden die beste Pizza Qualität bieten die je industriell hergestellt wurde.“ so Geschäftsführer Oliver Heinisch.

Der Standort Berlin mit ca. 600 Mitarbeitenden wird durch die neue Produktionslinie einmal mehr aufgewertet. Bisher wurden hier Tiefkühlpizzen für den Preiseinstiegs- und Mittelpreisbereich sowie Fertiggerichte und Kühlpizza hergestellt. Die neue Premium-Linie ergänzt das Sortiment.

Freiberger investiert stetig in den Ausbau und die Modernisierung seiner Produktionsanlagen. Im Bereich Tiefkühlpizza bietet der Handelsmarkenhersteller alle am Markt befindlichen Technologien.

Anlagen/ Bildunterschriften:

Bild 1: Ein Teil der neuen Produktionslinie – Die Teigballen nach dem letzten Fermentationsschritt; *Foto: Christoph Poppitz*

Bild 2: Produktbeispiel der neuen Premium Pizza, *Foto: Manuel Krug*

Bild 3: Das Freiberger Projektteam vor der neuen Linie im Berliner Werk; *Foto: Christoph Poppitz*

Bildrechte: Copyright Freiberger

Pressekontakt: Uta Kisser, info@freiberger.de

Über die Freiberger Lebensmittel GmbH

Die Freiberger Lebensmittel GmbH ist ein deutsches Unternehmen und ein internationaler Hersteller von gekühlten und tiefgekühlten Produkten für den weltweiten Einzelhandel und Food-Service. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Berlin wurde 1976 gegründet. Seit 1998 ist die Freiberger-Gruppe eine hundertprozentige Tochter der Südzucker AG. Zur Gruppe gehören heute Unternehmen an vierzehn Standorten in ganz Europa und den USA. Weltweit beschäftigt die Freiberger-Gruppe rund 3.600 Mitarbeitende.