



Seit über zehn Jahren gestaltet
Heidrun Brinkmeyer die Erfolgsstory
Ballerina Küchen als Geschäftsführerin
für Marketing und Vertrieb mit.

40 Jahre Küchen, „wie die Menschen sie brauchen“

Das mittelständische Familienunternehmen Ballerina Küchen Heinz-Erwin Ellersiek GmbH feiert in diesem Jahr sein 40-jähriges Jubiläum. Zum heutigen Stellenwert des Küchenmöbelherstellers haben eine hohe Produktqualität „Made in Germany“ und vor allem die enge Zusammenarbeit mit den Händlern beigetragen. Im Gespräch mit Geschäftsführerin Heidrun Brinkmeyer wurden noch mehr (zukünftige) Erfolgs-Details sichtbar. Genauso wie im anschließenden Produktionsrundgang.

„Jeder Kunde kann sich mit unseren Produkten selbst verwirklichen“, ist sich Ballerina-Geschäftsführerin Heidrun Brinkmeyer sicher. Das sehen auch immer mehr Küchenfachhändler so, auf die sich Ballerina seit der Gründung am 9. Januar 1978 spezialisiert hat. Denn der Umsatz des Küchenmöbelherstellers aus Rödinghausen stieg im vergangenen Jahr um 8,5% auf knapp 84 Mio. Euro. Dabei werden von den 320 ausschließlich fest angestellten Mitarbeitern jährlich 25.000 Küchen produziert. Knapp 50% davon gehen ins Ausland und hier vor allem in die europäischen Märkte.

„Jeder Kunde kann sich mit unseren Produkten selbst verwirklichen.“

Die Produktpalette reicht dabei von modernen, puristischen Modellen bis hin zu klassischen oder rustikaleren Küchen. „Wir bieten dem Handel das umfangreichste Produktangebot im Küchenmöbelbereich an und haben über 450 Modelle im Angebot“, so Brinkmeyer stolz. Natürlich können davon nicht alle im Handel platziert werden. Doch oft sind echte Volltreffer dabei, wie die zur LivingKitchen 2017 vorgestellte „Y-Küche“ – „eine Revolution für eine neue Generation“. Aufmerksamkeit generiert Ballerina auch immer wieder durch die Umsetzung von Eigenmarken für Einkaufsverbände und deren Händler. Im vergangenen Jahr wurde beispielsweise „selectiv fresh“ für die MHK Group vorgestellt. 24 Händler haben die Küche mit Elementen für frische Kräuter bereits umgesetzt.

Auf dem Weg zu Industrie 4.0

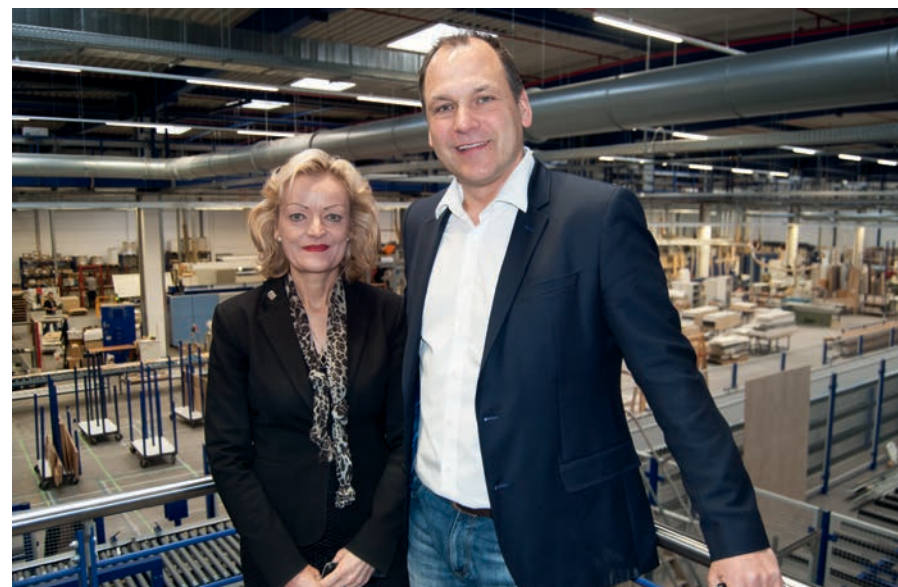
Großen Wert legt Ballerina aber nicht nur auf eine breite und moderne Produktpalette „Made in Germany“ sowie prestigeträchtige Projekte wie die „Y-Küche“ oder „selectiv fresh“, sondern auch auf das „Kapital des Unternehmens“ – die Mitarbeiter. Ballerina-Gründer Heinz-Erwin Ellersiek – der seine Nachfolge bereits im Juni 2016 regelte, indem er 51% seiner Geschäftsanteile an seine beiden Töchter und 49% auf die beiden Geschäftsführer Heidrun Brinkmeyer und Heiko Ellersiek übertrug –, gibt jedoch zu, dass es nicht immer einfach war, „ein Unternehmen so zu führen, dass es nie zu Kurzarbeit kam, nie Entlassungen anstanden und niemals Kürzungen am Einkommen vorgenommen werden mussten.“ Stolz ist

„Ballerina ist unser Leben und unser Hobby“, so Heidrun Brinkmeyer und Heiko Ellersiek, Mitglieder der Geschäftsführung von Ballerina.

Ellersiek auch auf den Umstand, dass seit 40 Jahren – also seit der Unternehmensgründung – alle Auszubildenden nach Absolvieren ihrer Abschlussprüfung in ein festes Arbeitsverhältnis übernommen wurden. Die Fluktuationsrate im Unternehmen sei dabei nahe null, weiß Brinkmeyer um ein weiteres Erfolgsgeheimnis hinter einer 40-jährigen Unternehmensgeschichte. „Unsere Mitarbeiter stehen hinter dem Produkt.“

„Unsere Mitarbeiter stehen hinter dem Produkt.“

Getragen von den Mitarbeitern und dem wirtschaftlichen Wachstum hielt in den vergangenen Jahren auch immer mehr der Fortschritt Einzug bei Ballerina. Angefangen mit 17 Mitarbeitern und einer Fertigungsfläche von ca. 2.500 qm produziert Ballerina-Küchen heute auf über 30.000 qm Produktionsfläche. Mit jeder Expansion der Produktionsfläche, wie z. B. im Jahr 1994, als der Fertigungsbereich um 11.000 qm erweitert wurde, investiert man grundsätzlich in die neuesten Fertigungstechniken. Im Jahr 1999 erfolgte dann die Grundsteinlegung für das Werk 2, in dem die Arbeitsplatten und Wangen gefertigt werden. Bereits fünf Jahre später wurde das dritte große Bauprojekt abgeschlossen. In dem im Jahr 2004 fertiggestellten Werk 3 werden Korpusmaterialien zugeschnitten und verarbeitet.



Zusammen mit Gründer Heinz-Erwin Ellersiek leiten Heidrun Brinkmeyer und Heiko Ellersiek die Geschäfte des Küchenmöbelherstellers.

„Unsere Nische bietet ein Marktpotenzial von 25 Prozent.“

Nach einer neuen Hochschranklinie, einem vollautomatischen Hochregallager und permanenten Investitionen in die EDV und Abwicklung stehen in naher Zukunft weitere Investitionen in Höhe von 16 Mio. Euro an. Neben der neuen Unterschrank-/Hängeschranklinie wird vor allem in die Vorfertigung investiert. „Zukünftig wollen wir hier Losgröße 1 bieten“, so Geschäftsführer Heiko Ellersiek,

der die Ballerina-Produktion mit weiteren Optimierungen in der EDV und neuen Maschinen mittlerweile auf dem Weg zu Industrie 4.0 sieht.

Erfolg durch Design und Service

Durch diesen ständigen Fortschritt kann und konnte Ballerina-Küchen seine Marktposition immer weiter verbessern und gehört heute zu den Trendsettern in der Küchenbranche. Um Trends zu entdecken, beschäftigen sich bei Ballerina ständig ca. 20 Mitarbeiter mit den Wünschen des Marktes. Auf der Grundlage dieser Erkenntnisse werden neue Produkte entwickelt. Für Brinkmeyer ebenso ein wichtiges Erfolgsgeheimnis wie sich vom Konzentrations-Prozess in der Branche weitgehend abzukapseln. „Für uns ist wichtig, dass wir unsere Nische gefunden haben, indem wir sehr individuelle und hochwertige Produkte bieten können. Denn auch unsere Händler und deren Kunden sind sehr individuell.“ Brinkmeyer ist überzeugt, dass diese Nische ein Marktpotenzial von 25% und viele weitere Chancen und Möglichkeiten biete. „Aus unserer Sicht ist nicht nur der Preis entscheidend, son-

Trendsetter Ballerina: Das Produktangebot des Küchenmöbelherstellers umfasst mehr als 450 Modelle – von der „revolutionären“ „Y-Küche“ bis zum Industrial Style. Fotos: Ballerina

dern primär die aufgezeigte Qualität und der Service.“ Sie zählt dazu Ballerina-Vorteile wie die 8 mm starke Rückwand, 26 Korpusdekore, 16 mm dicke Querböden oder den Carb2-Korpus. Ausdruck der Stellung und Stärke des für das mittlere bis gehobene Preissegment produzierende Unternehmen sind dabei auch die diversen Auszeichnungen der vergangenen Jahre. Um nur einige zu nennen: German Design Award Winner 2018 oder der BMK Innovationspreis 2006, 2012, 2013, 2014 und 2015.

„Ein guter Service ist unabdingbar.“

Für Brinkmeyer ist klar, dass solche Preise und Entwicklungen nur dank der Unterstützung der Handelspartner gewonnen werden können. Deshalb setzt man ausschließlich auf die selektive Vermarktung mit den Küchenspezialisten und achtet auf einen guten Service. Vor allem drei Aspekte seien dafür sicherzustellen: „Eine gute Auslieferungsgüte, perfekte Sachbearbeitung und Problemlösungen für Sonderwünsche.“ Zudem biete Ballerina eine klare Preiskalkulation sowie Margensicherheit für seine Partner. Beste Voraussetzungen auf dem Weg zum silbernen Jubiläum. Sebastian Lehmann



Über 30.000 qm misst die moderne Produktion von Ballerina in Rödinghausen. Dabei wird ständig in Optimierungen der EDV und neue Maschinen investiert. Das Ziel ist klar: den Weg hin zu Industrie 4.0 erfolgreich bestreiten. Fotos: Lehmann



Anzeige



BLU
Performance

Die großen Genusszentren: Side-by-Side

- Die Side-by-Side-Kombination mit sechs Klimazonen
- BioFresh-Plus – superlanges Frischevergnügen auch für Fish & Seafood
- NoFrost: Nie mehr abtauen!
- Zwei unabhängig voneinander regelbare Weinsafes mit Temperaturen von +5 °C bis +20 °C
- SmartDevice – intelligentes Lebensmittelmanagement
- Automatischer IceMaker



wine.liebherr.com



socialmedia.home.liebherr.com

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation