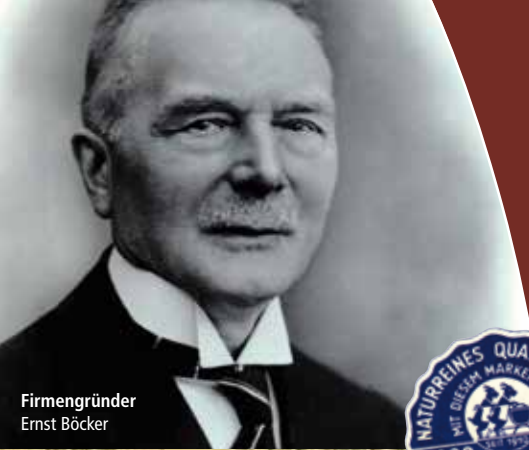


FIRMENCHRONIK



Firmengründer
Ernst Böcker



Ernst Böcker GmbH & Co. KG



1900 Noch bevor Ernst Böcker das gleichnamige Unternehmen gründet, beschäftigt er sich intensiv mit dem Prinzip der natürlichen Reinzucht und bringt es zur Anwendung. Als ehemaliger Meister einer Hefefabrik überträgt er seine Erfahrungen auf die Sauerteig-Gärung.

1908 Erteilung eines Patentes für den von Ernst Böcker erfundenen „Apparat zum Säuern von Teig“, mit dem der Reinzucht-Sauerteig produziert werden kann.

1920 Ernst Böcker hat sein Produkt, das er Reinzucht-Sauerteig nennt, derart verbessert, dass es den Bäckern einen aromatischen und sicheren Betriebssauerteig garantiert.

1925 Das Unternehmen Ernst Böcker, Sauerteigfabrik, wird gegründet. Unter dem Markennamen „BÖCKER Reinzucht-Sauerteig“ verschickt Ernst Böcker das Produkt im Abonnement auf dem Postweg an gewerbliche Bäckereien. Der Versand erfolgt einmal wöchentlich stets frisch.

1926 Sein Sohn, Hermann Böcker, übernimmt den Verkauf. Durch sein persönliches Engagement steigt der Umsatz erheblich und schon bald gehören über 10.000 Bäckereien zur Kundschaft.

1945 Durch einen Bombenangriff wird der Betrieb total zerstört. Der Großteil der Kundschaft in den Ostgebieten geht verloren. Nach und nach gelingt der Wiederaufbau des Betriebes und die Festigung des Abnehmerkreises.

1950 In Minden wird ein neues Betriebsgebäude bezogen, in dem sich das Unternehmen noch heute befindet.

1956 Nach dem plötzlichen Tod von Hermann Böcker übernimmt sein Sohn, Dipl.-Chemiker Ernst-Joachim Böcker, als alleiniger Inhaber das Unternehmen.

1960 Beginn der Herstellung und des Vertriebs von bedruckter Brotverpackung aus PE und PP Folien. Mit dem Vorhalten eines Designkataloges, der das gesamte Verpackungsprogramm handwerklicher Bäckereien gestaltet, übernimmt dieser Produktionszweig mit großen Wachstumsraten die führende Rolle bei BÖCKER bis 1975. Im Jahr 1983 läuft diese Produktion aus.

1970 Ernst-Joachim Böcker entwickelt unter Kombination von Rohstoffen, Mikroorganismen, Fermentations-Parametern und Trocknungsverfahren eine Reihe neuartiger Produkte, die unter dem Namen „Sauerteig-Produkte“ inzwischen zum Gattungsbegriff geworden sind.

1987 Georg Böcker tritt als Kommanditist in das Unternehmen ein. Umfirmierung auf Ernst BÖCKER KG.

1989 Gründung des Ernst-Böcker-Sauerteig-Instituts mit dem Ziel, die wissenschaftliche Forschung und Entwicklung auf dem Sauerteigsektor zu verstärken. Die Zusammenarbeit mit Universitäten, Hochschulen und anderen Instituten wird intensiviert.

1990 Entwicklung des ersten Sauerteig-Starters ausschließlich aus Zutaten aus dem kontrolliert biologischen Anbau unter strenger mikrobiologischer Kontrolle.



BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist



1991 Eine zweite Produktionsstätte wird in Betrieb genommen, um dem starken Bedarf an Sauerteig-Produkten gerecht zu werden.

1992 Markteinführung für getrocknete Sauerteige mit lebenden Milchsäurebakterien für die Herstellung und Auslobung von Sauerteigbrot. Das schonende, patentierte Trocknungsverfahren gewährleistet ein Überleben der Milchsäurebakterien.

1993 Nach Beendigung seines Studiums als Lebensmittelingenieur und Fertigstellung seiner Dissertation über Milchsäurebakterien aus Sauerteig tritt Dr. Georg Böcker in die Firma ein. 1995 übernimmt er die Geschäftsführung.

1994 Mit dem Eintritt von Dr. Peter Stolz, Ernährungswissenschaftler, Promotion über die Biochemie der Sauerteig-Bakterien, gewinnen die Forschung, Entwicklung und Qualität der BÖCKER Produkte an Bedeutung. Dieses wird dokumentiert durch zahlreiche Patentschriften.

1995 Der Vertrieb der Sauerteig-Produkte wird durch den neuen Verkaufsleiter Klaus Weiße, Lebensmittelingenieur, weltweit betreut und ausgebaut.

2001 Der flüssige Weizenvorteigstarter BÖCKER Mailänder wird gemäß eines historisch überlieferten Verfahrens entwickelt und zur Marktreife gebracht. Der sichere Start in die Vorteigführung und das authentische Backen mit Original-Weizenvorteigen wird damit erleichtert.

2002 Erweiterung der Produktpalette um flüssige Sauerteige, die ohne Pasteurisieren und ohne Kühlung, nur durch natürliche Zutaten, haltbar gemacht werden.

2003 Gründung der Tochtergesellschaft BÖCKER France SARL mit Sitz in Paris. Seit den 1970er Jahren ist BÖCKER Marktführer von getrockneten Sauerteigen in Frankreich.

Dipl.-Ing. Jochen Böcker, älterer Sohn von Ernst Joachim Böcker, tritt als verantwortlicher Geschäftsführer für die Bereiche Einkauf, Technik und Produktion in die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG in Minden ein. Ausbau und Optimierung der Produktion.

Dr. Markus Brandt tritt als Leiter Forschung & Entwicklung in das Unternehmen ein. Ausbau der Forschungsaktivitäten sowie Einführung optimierter Qualitätsmanagement-Systeme.

2005 Im Februar verstirbt Dipl.-Chemiker Ernst Joachim Böcker. Das Mindener Unternehmen wird nun von Dr. Georg Böcker, Jochen Böcker und Marion Böcker-Warnecke in vierter Generation geführt.

Patenterteilung: Verfahren zur Herstellung hocharomatischer hochsäurehaltiger natürlicher Sauerteig-Konzentrate (BÖCKER Sauerteig Extrakt Roggen) (1999/2005). Patenterteilung: Verfahren für die Herstellung eines stabilen Starters für die Weizenfermentation (BÖCKER Mailänder) (2001/2005).

2006 Die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beträgt nun mehr als 70. Weiterer Ausbau der Geschäfte, unter anderem in Südosteuropa.

2007 Patentierung des Verfahrens zur Herstellung verquollener Körner mit Hilfe von Sauerteig ohne Erhitzen (z. B. BÖCKER Sprossenpaste Weizen) (2002/2007).

2008 BÖCKER ist mit Produkten in Japan, Polen und Russland vertreten. Zertifizierung ausgewählter BÖCKER-Sauerteige für den russischen Markt.

2009 Weitere Aus- und Umbauten in beiden Standorten zur Zukunftweisenden und nachhaltigen Produktion nach den neuesten technischen Standards.

2010 Jubiläum „100 Jahre BÖCKER Reinzucht-Sauerteig“. Das Unternehmen zählt inzwischen über 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Produktpalette umfasst ca. 140 verschiedene Sauerteig-Produkte, die weltweit vertrieben werden.

2012 Aufbau und Inbetriebnahme einer zusätzlichen neuen Produktionsstätte zur Herstellung und Lieferung glutenfreier Sauerteige sowie glutenfreier Brote und Backwaren. ■