

# Weltmarktführer bei Waffelanlagen

**Fast jede zweite Waffel wird mit einer Waffelmaschine von Franz Haas gebacken. Das macht das Unternehmen in diesem Segment klar zum Weltmarktführer. Darüber hinaus werden Hart- und Weichkeksanlagen, Tütenanlagen, Mischsysteme und Belüftungssysteme hergestellt. Die große Stärke des Familienunternehmens liegt in den Sonder- und Einzelfertigungen. Top-Service inbegriffen.**

**W**ien kurz nach der Jahrhundertwende: 1905 gründet Josef Haas eine Schlosserei und beginnt mit Maschinenreparaturen und Bauschlosserarbeiten. Die Söhne Franz, Josef und Karl lernen im väterlichen Betrieb das Schlosserhandwerk und übernehmen 1933 das Unternehmen. Werkzeug- und Vorrichtungsbau werden zu ihren Haupttätigkeiten. Während des Zweiten Weltkriegs verlagert Josef Haas Teile seiner Produktionsausrüstung nach Kaplice (heutige Tschechische Republik). Durch Reparaturaufträge von Waffeleisen wird das Interesse seines Sohnes Franz, der mit der Leitung des Standortes beauftragt ist, für Waffelmaschinen geweckt. Wieder zurück in Wien stellt er 1948 mit der HV6 die erste Waffelmaschine vor. Durch die ersten Verkaufserfolge bestärkt, beginnt er mit der Entwicklung von Waffelproduktionslinien. So entsteht 1966 in Zusammenarbeit mit seiner Frau Maria die Firma Franz Haas Waffelmaschinen.

### Kontinuierliches Wachstum und Expansion

Während der 60er-Jahre treten auch ihre Kinder Josef, Margarete, Franz und Johann ins Unternehmen ein. Damit ist der Grundstein für ein kontinuierliches solides Wachstum des Unternehmens gelegt. 1975 wird schließlich die komplette Produktion aus Wien in ein neues, großes Werk nach Leobendorf in Niederösterreich verlegt. Es folgen Gründungen von Tochterunternehmen in Brasilien (Haas do Brasil, 1977) und den USA (Haas of America, 1980) sowie der Zukauf des Waffelteig-Mischspezialisten Danger 1983 und des deutschen Keksmaschinenspezialisten Hecrona 1986.

### Aufstieg zur international tätigen Firmengruppe

Der endgültige Aufstieg zu einer international tätigen Firmengruppe beginnt nach 2000: Der Mischer- und Belüfterspezialist Mondomix wird



**DI Günter Muhr, Geschäftsführer FHW:** „Unsere Stärke ist unsere außerordentlich hohe Flexibilität, auch bei sehr spezifischen Kundenwünschen. Selbst in der Phase der Auftragsabwicklung gehen wir noch auf individuelle Änderungen und Anpassungen ein.“

2002 integriert, mit GAM Steinhoff folgt ein Spezialist im Bereich Waffeltüten-Backanlagen. Nach der Gründung einer dritten Niederlassung in China 2006 (Haas Food Machinery, Shanghai) wird schließlich 2009 der führende Keksanlagenhersteller aus Dänemark, DFE Meincke, übernommen. Ab 2012 werden die einzelnen Geschäftsbereiche zu eigenständigen Unternehmen ausgebaut und weiterentwickelt, um solides Wachstum zu sichern und noch mehr auf die spezifischen Bedürfnisse der Kunden eingehen zu können.

### Individuelle und flexible Kundenlösungen

Die global agierende Unternehmensgruppe wird in der vierten Generation von der Familie Haas geleitet und beschäftigt heute weltweit rund 1.400 Mitarbeiter. In mehr als 120 Ländern sind rund 1500 Produktionsanlagen für Back- und Süßwaren wie Waffeln, Hohlhippen, Eistüten, Kekse, Pfannkuchen sowie belüftete Produkte in Betrieb. Die Anlagen reichen vom Mischen bis zur Verpackungsvorstufe und zeichnen sich durch große Vielfalt aus: Teig- und Crememischer, Backöfen, Streich-, Kühl- und Schneidemaschinen, Teigbandformer, Keksform- und -ausstechmaschinen, Belüftungssysteme u.v.m. Der überwiegende Teil der Anlagen wird speziell nach den Bedürfnissen des Kunden entwickelt, als Einzelauftrag gefertigt und montiert. Dieses Eingehen auf die sehr spezifischen Wünsche des Kunden und die außerordentlich hohe Flexibilität bei Änderungen und Anpassungen auch noch während der eigentlichen Auftragsabwicklung zählt zu den großen Stärken der Firma Franz Haas.

### Service – ein Anlagenleben lang

Der Servicegedanke beginnt bei Haas schon vor der Entwicklung der Anlage und endet eigentlich nie. Aus langer Erfahrung weiß man, dass gerade Hersteller in der Back- und Süßwarenindustrie einen Markt bedienen, der Flexibilität, Wettbe-

*Zur umfangreichen Palette der Anlagen zählen auch die vollautomatischen Backautomaten der Reihe EWB-R, die Hohlhippen auf sehr umweltschonende Weise in höchster Stückzahl erzeugen.*



werbsfähigkeit und Zeitdruck fordert. Deshalb unterstützt Haas seine Kunden kontinuierlich dabei, die Stabilität der Produktion und die Produktivität hoch zu halten.

Die Dienstleistungen umfassen Ersatzteilpakete, Retrofits, Wartungsarbeiten, Anlagentransfers sowie die Verkaufsnachbetreuung und Technologieberatung. Das firmeninterne Labor berät Kunden bei der Entwicklung und Verbesserung ihrer Produkte und führt auch Schulungen durch.

Da sich auch die Technologien selbst ständig weiterentwickeln, arbeitet auch Haas kontinuierlich an Nachrüstätzen, die helfen, die Anlagen länger zu betreiben, höhere Produktionsmengen ermöglichen oder ressourcenschonender arbeiten. Darüber hinaus bietet Haas technologische Unterstützung für Rohstoffuntersuchungen, Rezeptentwicklung, Optimierung der Endprodukte und Produktionstests.

## Die FHW Franz Haas Waffelmaschinen GmbH

Qualität, Tradition und Fortschritt stecken in jeder der bis zu 100 Anlagen, die jährlich geliefert werden. 2012 wurde der frühere Bereich Waffel zu einem eigenständigen Unternehmen innerhalb der Haas Gruppe, um sich noch mehr den speziellen Anforderungen von Waffelproduzenten widmen zu können. Die FHW Franz Haas Waffelmaschinen GmbH hat ihren Sitz in Leobendorf und erwirtschaftete im Jahr 2012 mit rund 420 Mitarbeitern einen Umsatz von etwa 105 Millionen Euro. Die Schwerpunkte in Leobendorf liegt im Bau von Sondermaschinen in Kundeneinzelfertigung. Dies umfasst Verkauf, Projektierung, Engineering, Fertigung, Montage und Service von Anlagen zur Produktion von Flachwaffeln, Hohlwaffeln und Hohlhippen. Die konzerninterne Produktion von Teilen, Komponenten und Anlagen für andere Geschäftsbereiche zählt ebenfalls zum Leistungsumfang.

Die weltweite Leitung des Geschäftsbereiches Waffel ist gleichfalls in der FHW verankert.  
[www.haas.com](http://www.haas.com)



**Die Serie „NÖ Topunternehmen – Best Practice“ wird vom Amt der Niederösterreichischen Landesregierung unterstützt.**

## TECHN**K**ontakte

### BEST PRACTICE SEMINAR-TIPP

#### Umgang mit Komplexität

15.11.2013 | 09:30 – 16:00 Uhr



- **Auftragsabwicklung**
- **Engineering und Produktion**

Heute werden die Prozesse in Unternehmen immer komplizierter. Deshalb ist es wichtig, diese so einfach wie möglich zu gestalten. Um die klassischen Herausforderungen im Sondermaschinenbau mit vertretbaren Kosten zu bewältigen sind moderne Methoden und Werkzeuge, die Reduktion auf möglichst einfache und daher effiziente Abwicklungssystematiken sowie eine äußerst rasche und flexible Reaktion auf kurzfristige auftretende Herausforderungen gefragt. Das weltweit tätige NÖ Top-Unternehmen Franz Haas Waffel- und Keksanlagen-Industrie GmbH hat in den letzten Jahren die klassische Lean-Methoden angewendet und zahlreiche Verbesserungen erzielt. Die Vorgesetzten sehen diese Arbeit als eine laufende Aufgabe, wodurch permanent neue Ideen entstehen und Potenziale verwirklicht werden. In diesem neuen TechnoKontakte-Seminar erfahren Sie, was alles gemacht wurde, welche Schwierigkeiten bei der Umsetzung zu bewältigen waren und wo die Schwerpunkte in Zukunft liegen werden.

**Seminarort:** FHW Franz Haas  
Waffelmaschinen GmbH  
2100 Leobendorf | Franz-Haas-Straße 1

**Weitere Informationen und Anmeldung**  
unter: [www.technokontakte.at](http://www.technokontakte.at)