

Peter Kölln feiert 200-jähriges Firmenjubiläum

In Elmshorn bei Hamburg gibt es dieses Jahr Großes zu feiern: Das traditionelle Familienunternehmen Peter Kölln wird 200 Jahre alt. Ein Blick in die lange Firmenhistorie zeigt, dass es noch einiges mehr zu erzählen gibt als den Aufstieg zu Deutschlands bekanntester Haferflockenmarke.

Elmshorn. Wer kennt sie nicht? Die „Blütenarten Köllnflocken“ in der ikonischen hellblau-dunkelblauen Verpackung im Schachbrettmuster? Laut einer repräsentativen Shopperstudie aus dem Jahr 2020 liegt die Markenbekanntheit von Kölln bei rund 80 Prozent, wobei sich die „Blütenarten Köllnflocken“ besonders großer Beliebtheit erfreuen. In den 1970er Jahren wurde der Konsum von Haferflocken als Müslimischungen immer populärer. Der damalige Firmeninhaber Ernsthermann Kölln sen. erkannte den Trend und revolutionierte die Frühstücksgewohnheiten der Deutschen mit einer einfachen Idee: Er entwickelte als erster eine Rezeptur aus Haferflocken und Schokolade. Eine bis dahin unvorstellbare Mischung. Doch diese ungewöhnliche Kombination wurde zu einem echten Erfolg. Und noch heute gehört das Schokomüsli zu Deutschlands beliebtesten Müslimischungen.

Mit einer kleinen, pferdebetriebenen Grützmühle fing alles an. Das war im Jahre 1795: Hans Hinrich Kölln (1770 – 1812) hatte allerdings wenig Geschick als Unternehmer. Erst sein Sohn und Namensgeber des Traditionsunternehmens, Peter Kölln (1796 – 1858), legte mit klugen wirtschaftlichen Entscheidungen den Grundstein für den heutigen Betrieb „Peter Kölln GmbH & Co. KGaA“. Im Jahre 1820 ließ er sich schließlich als Grützmacher und Kornhändler in das Handelsregister zu Hamburg-Altona eintragen. Der 10. November 1820 wurde damit die offizielle Geburtsstunde des Unternehmens.

PRESSEMITTEILUNG

Aus dem einstigen Ein-Mann-Betrieb von 1795 ist im Jahre 2020 ein modernes Industrieunternehmen mit gut 380 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 125 Millionen Euro gewachsen. Und noch immer befindet sich der Betrieb in Familienhand.

„Das Vertrauen unserer Kunden in unsere Produkte ist immens“, freut sich Dr. Christian von Boetticher, Geschäftsführer der Peter Kölln GmbH & Co. KGaA. „Zum einen haben wir über Generationen gelernte, traditionelle Produkte, die in den Familien konsumiert werden. Zum anderen richten wir den Blick auf die Bedürfnisse unserer Kunden und orientieren uns an ihren Wünschen. So bleiben wir an den neuesten Foodtrends dran, ohne uns zu verbiegen.“ Zu den neueren Entwicklungen des Unternehmens gehören zum Beispiel Porridges oder Kölln Haferdrinks in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Eine weitreichende Innovation erfolgte bereits im Jahre 2004: Mit „Biskin[®]“, „Livio[®]“, „Palmin[®]“ und „Bechts[®]“ kamen erstmals Traditionsmarken aus dem Speiseöle- und Speisefettbereich hinzu; 2014 rundete „Mazola[®]“ das Segment vorerst ab.

Für die Zukunft hat sich das Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit verstärkt auf die Fahnen geschrieben. Die Peter Kölln GmbH & Co. KGaA ist einer der größten Arbeitgeber in der Region Südholstein und sieht sich in der Pflicht, eine ökologische Vorreiterrolle einzunehmen. Bereits seit 2011 gibt es ein interdisziplinäres Nachhaltigkeitsteam, das an verschiedenen Ideen und Innovationen arbeitet. Eines der erklärten Ziele in naher Zukunft ist die Klimaneutralität des Standortes Elmshorn bis zum Jahr 2025. Schon seit 2014 beziehen die Werke Öko-Strom und arbeiten mit einem Wärmerückgewinnungssystem, um unnötige Energieverschwendung zu vermeiden.

Pressekontakt:

Berit Zonnev

Fon: 04121 / 6 48 31 78

B.Zonnev@peterkoelln.de