

# Berlins süße Tradition

## Pralinenmanufaktur Sawade setzt auf alternative Finanzierungen

### VON „UNTER DEN LINDEN“ IN DIE GANZE REPUBLIK

In den 1980er und 90er Jahren arbeiteten 70 Mitarbeiter in der Manufaktur. – täglich wurden Pralinen, Trüffel und Schokoladenspezialitäten hergestellt. Deren besondere Qualität schätzten die Kunden sehr: Sie wurden in der ganzen Republik nachgefragt. „Dieser Tradition fühlen wir uns auch heute verpflichtet“, erzählt der Inhaber. Dementsprechend arbeitet die Manufaktur mit

hochwertigen Rohstoffen und stellt die süßen Köstlichkeiten zu rund 50 Prozent in Handarbeit her. Aufgrund seines Standorts in einer der gefragtesten Städte und des prestigeträchtigen Chocolatier-Berufs, hat das Unternehmen noch nicht allzu sehr mit dem Fachkräftemangel zu kämpfen. Dennoch gibt es Hürden, denen sich Sawade täglich stellen muss.

### ROHSTOFFE SIND DAS A UND O

Eine dieser Herausforderungen sind die Rohstoffe, die zu Pralinen verarbeitet werden. Denn Sawade verzichtet auf chemische Konservierungsmittel, künstliche Aromen, günstige Ersatzstoffe und Palmöl. Die Manufaktur verarbeitet für ihr Marzipan beispielsweise nicht die aus Kalifornien importierten Mandeln, sondern die kleineren und dadurch aromatischeren Mittelmeermendeln. „Der

„Wir wollten die geschichtsträchtige Berliner Marke Sawade unbedingt erhalten“, so Benno Hübel, Geschäftsführer der Sawade GmbH Berlin. Diese Motivation stand hinter der Übernahme der Pralinenmanufaktur im Herbst 2013. Damals war das Unternehmen insolvent, er und seine Frau waren jedoch willens, Sawade zu altem Glanz zu verhelfen und als Premium-Marke wieder in der Süßwarenbranche zu etablieren. Seitdem stellt sich das Team der Herausforderung, die Marke immer wieder zu hinterfragen und neben der Eleganz des Produkts auch mit Überraschendem zu punkten.

Rohstoffmarkt ist ein sehr volatiler Markt“, sagt Benno Hübel und fügt hinzu: „Wir sind immer wieder auf der Suche nach nachhaltigen Lösungen und wollen unsere Rohstoffe von Betrieben beziehen, die fair produzieren. Kakao ist dabei ein Schlüsselement – da möchten wir neue Wege gehen und wenn möglich direkt vom Hersteller beziehen.“ Auch von der fast schon politischen Diskussion um Süßwaren bleibt das Traditionsunternehmen nicht unberührt. Deklarationen auf den Artikel-Verpackungen nehmen sehr viele Kapazitäten in Anspruch. Denn eine Praline in einem gemischten Beutel einfach mal auszutauschen, ist kompliziert. Sofort muss die komplette Deklaration, also unter anderem das Etikett, angepasst werden. Der Geschäftsführer meint: „Deklarationen sind an sich sehr wichtig und die Verbraucher müssen immer bestens informiert sein. Aber es sollte schon gewisse Handlungsfreiheiten geben – gerade für kleinere Produzenten wie uns.“

### ÜBERRASCHENDENES BRAUCHT INNOVATIONEN

Um den Spagat zwischen traditioneller Herkunft der Marke und einer überraschenden Komponente für die Kunden zu meistern, braucht es immer wieder Innovationen. Die Geschäftsführer der Pralinenmanufaktur nutzen das sich immer wieder wandelnde Gesicht Berlins und setzen beispielsweise auf kunstvolle und gleichzeitig regionale Verpackungen. Auch immer wieder neue Sorten sorgen für überraschende Genussmomente.

Doch Innovationen sind mit Investitionen verbunden. Die Grundlage dafür schuf die Geschäftsführung der Sawade dank privater Investoren und alternativer Finanzierungsmodelle. Benno Hübel ist von diesem strategischen Finanzierungsmix überzeugt: „Für uns ist das genau die flexible Grundlage, die wir für unsere Unternehmung benötigen. Im Gegensatz zu einer klassischen Bankfinanzierung, sind alternative Modelle oft flexibler und auch schneller in der Umsetzung.“

### SALE & LEASE BACK SEIT 2019

Genau aus diesen Gründen entschied sich Sawade 2019 für das Modell Sale & Lease Back. „Wir nutzen im Betrieb einen durchweg gebrauchten Maschinenpark. In der Pralinenherstellung haben Maschinen einfach eine längere Lebensdauer, der Innovationszyklus liegt ungefähr bei 50 Jahren. Deshalb passte Sale & Lease Back als Maschinenfinanzierung perfekt; die Maturus Finance wurde uns als kompetenter Partner empfohlen“, so Benno Hübel. Nach einem ausführlichen Gutachten stand schnell der Kaufpreis für die Maschinen und damit auch die Finanzierungssumme fest. „Das Gutachten gab uns außerdem ein wirklich positives Gefühl“, erinnert sich der Geschäftsführer und ergänzt: „Darin wurden die tatsächlichen Werte detailliert festgehalten. Das war nicht nur eine grobe Schätzung. Mir ist zudem wichtig, mit Finanzierern zusammenzuarbeiten, die mein unternehmerisches Denken teilen. Das ist bei Maturus ganz klar der Fall.“

### DIE ZUKUNFT DER TRADITIONELLEN BERLIN-PRALINE

Benno Hübel und sein Team blicken voller Zuversicht und Neugierde in die Zukunft: „Wir haben viel vor und freuen uns einfach auf jede Herausforderung. Das Schöne ist, dass wir quasi ein Luxusprodukt herstellen dürfen. Sich immer wieder neu zu erfinden ist aufwendig, aber gleichzeitig unsagbar spannend.“ Die Finanzierungsstruktur in seinem Unternehmen möchte der Inhaber jedoch unbedingt beibehalten. Für ihn sind alternative Modelle die Zukunft.



### SÜSSIGKEIT MIT GESCHICHTE

Gut zu wissen: Der charmannte Ladislaus Maximilianus Ziemkiewicz war einer von sechs Brüdern. Sein exquisites Handwerk und die Liebe zur Schokolade erlernte er in Paris. Nach seiner Rückkehr gründete er im Jahr 1880 sein erstes Geschäft für feine, handgemachte Pralinen, Konfekt und Bonbons in Berlins Prachtraße „Unter den Linden“. Namenspatin war damals seine Nachbarin Marie de Savadé, mit der ihn eine besondere Liaison verband.