



Dr. Doerr Feinkost GmbH & Co. KG · PF 27 01 02 · 01171 Dresden

Pressemitteilung vom 24. Juni
Sachsen / Dresden / Wirtschaft

Baufortschritt bei Dr. Doerr

Fortschritt beim Ausbau des Firmenstandortes | Neue Kälte- und Klimatechnik sowie Rapsöltanks für 300.000 Euro eingebaut | 1,2 Millionen Euro Gesamtinvestitionssumme

Der Ausbau des Firmenstandortes der Dr. Doerr Feinkost GmbH & Co. KG in Dresden schreitet voran. Erst vor wenigen Wochen wurde mit dem Bau eines neuen Fertigwarenkühlagers am Stammsitz des Unternehmens in der Würzburger Straße begonnen. Am heutigen Freitag wurden neue Rapsöltanks, eine moderne Luftreinigungsfilteranlage sowie neue Lüftungs- und Klimatechnik im Wert von 300.000 Euro installiert. Insgesamt investiert Dr. Doerr Feinkost in diesem Jahr 1,2 Millionen Euro in die Vergrößerung und technische Modernisierung des Unternehmens.

Als Teil der in diesem Jahr geplanten Baumaßnahmen mit einem Gesamtvolumen von 1,2 Millionen Euro wurden heute am Sitz des Unternehmens in Dresden moderne Kälte- und Klimatechnik sowie neue Rapsöltanks installiert. Für den Transport der Technik kam ein 32 Meter hoher Kran zum Einsatz, der die tonnenschweren Geräte auf dem Luftweg über das geöffnete Dach in die 2. Etage hob.

Eine moderne Luftreinigungsfilteranlage sowie moderne Lüftungs- und Kältetechnik tragen nun dazu bei, dass mit weniger Energieaufwand und zugleich höherer Leistung die Klimatisierung der Produktionsräume ablaufen kann. Mit dieser neuen Klimatisierungstechnik können wir unsere Raumhygiene noch weiter verbessern und zugleich den erhöhten Bedarf an Kälteleistung in dem neuen Fertigwarenlager abdecken. führte der Geschäftsführende Gesellschafter und Enkel des Firmengründers Christian Doerr aus.

Zugleich wurden zehn alte Rapsöltanks aus Stahl ausgemustert und durch sechs moderne und leichte Rapsölbehälter aus Kunststoff ersetzt. Die Deckenlast des Gebäudes wird um 22 Tonnen damit deutlich reduziert. In den Tanks mit einem Fassungsvermögen von je 6.000 Litern wird das Rapsöl gelagert, das zur Herstellung von Mayonnaise verwendet wird. Als Grundlage für einen Großteil der Produkte von Dr. Doerr Feinkost werden hier am Tag etwa sieben Tonnen Mayonnaise hergestellt.

Am 27. Juni soll mit Befüllen der Rapsöltanks das neue Tanklager in Betrieb genommen werden. Als umfangreichster Teil der Maßnahmen wird dann im Oktober das neue Fertigwarenkühlager eingeweiht.

Dr. Doerr Feinkost GmbH & Co. KG
Würzburger Straße 9, 01187 Dresden
Telefon + 49 (0) 351 42301-20
Telefax + 49 (0) 351 42301-99
www.dr-doerr.de

Geschäftsf. Gesellsch.
Christian Doerr
Geschäftsführer
Frank Selle

Ostsächsische
Sparkasse Dresden
BLZ 850 503 00
Kto. 312 005 36 85

HRA: 257, Amtsgericht Dresden
ILN-Nr. 4015792000004
USt-IdNr.: DE 140 215 401



Dr. Doerr Feinkost GmbH & Co. KG · PF 27 01 02 · 01171 Dresden

Über die Dr. Doerr Feinkost GmbH & Co. KG:

Die Dr. Doerr Feinkost GmbH wurde 1933 von Alice und Dr. Herbert Doerr in Dresden gegründet. Das Unternehmen wird seit 2001 in dritter Generation von Christian Doerr geführt und beschäftigt 70 Mitarbeiter, wovon zwei Auszubildende sind. Die Produktpalette reicht von Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Brotaufstrichen und Fischfeinkost bis hin zu Feinkostsaucen und Dressings. Vertrieben werden die Produkte in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg.

Mehr Information: www.dr-doerr.de

Michael Feindura

Pressearbeit im Auftrag der Dr. Doerr Feinkost GmbH & Co. KG

Zastrow + Zastrow GmbH |

Dr. Doerr Feinkost GmbH & Co. KG
Würzburger Straße 9, 01187 Dresden
Telefon + 49 (0) 351 42301-20
Telefax + 49 (0) 351 42301-99
www.dr-doerr.de

Geschäfts-f. Gesellsch.
Christian Doerr
Geschäftsführer
Frank Selle

Ostsächsische
Sparkasse Dresden
BLZ 850 503 00
Kto. 312 005 36 85

HRA: 257, Amtsgericht Dresden
ILN-Nr. 4015792000004
USt-IdNr.: DE 140 215 401