

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

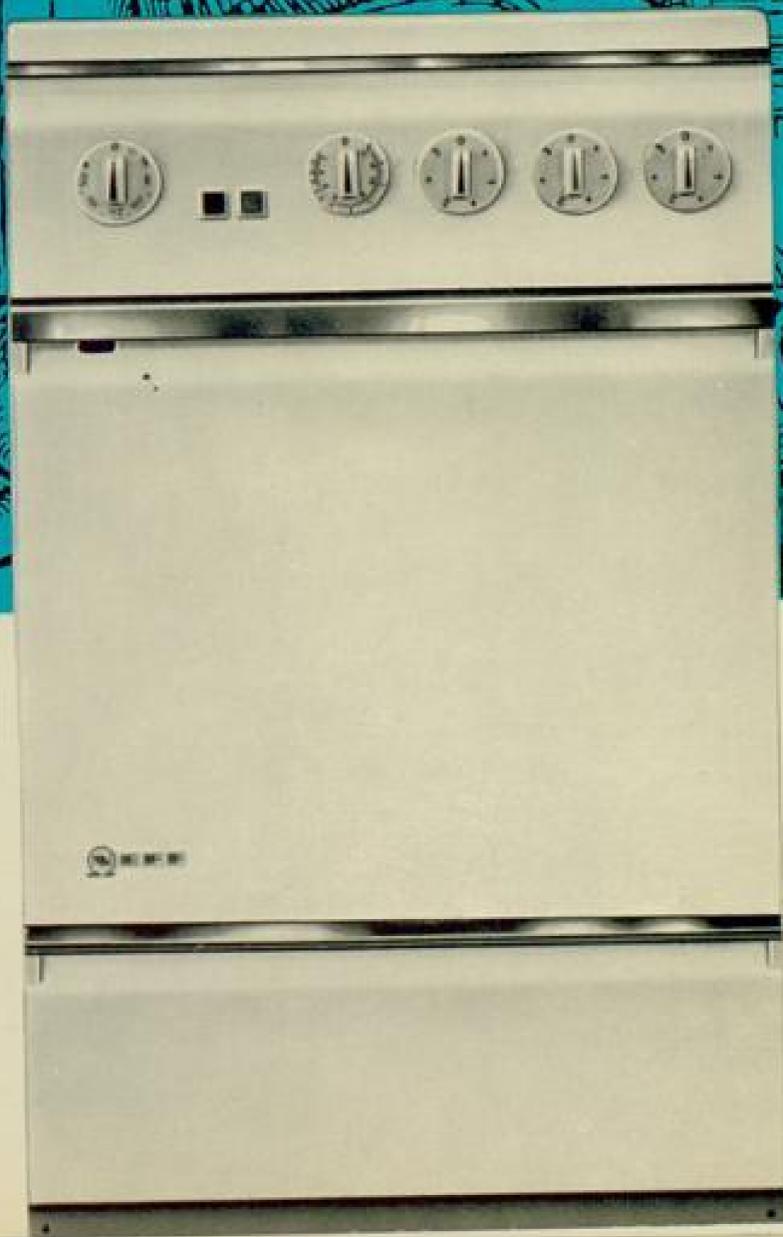
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Weg an die Spitze

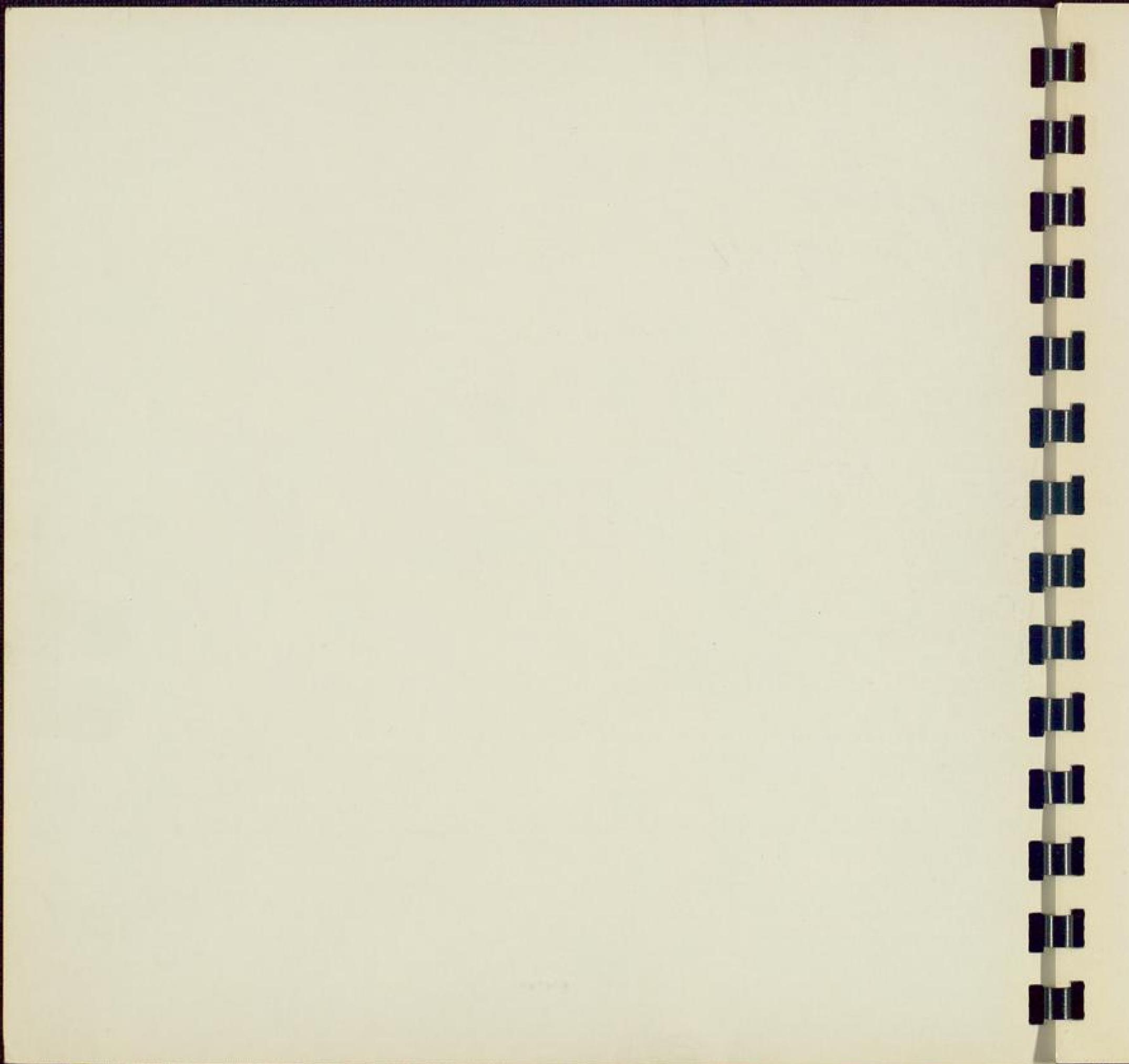
Neff GmbH

Bretten, [ca. 1961]

urn:nbn:de:bsz:31-106086



Der Weg an die Spitze



Der Weg an die Spitze

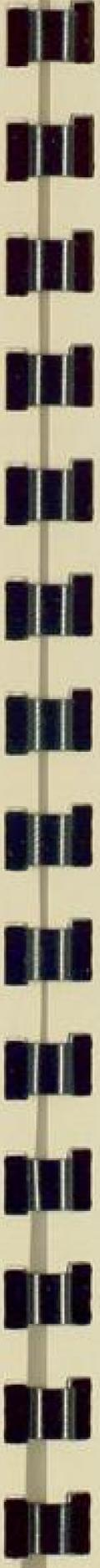
Die Neff-Werke - gestern und heute

K

M 8 H 1150



Dr. Alfred Neff



Ei
m
ni
A
Le
un
ob
ge
D
w
tic
Si
rä
D
al

Sehr geehrter Geschäftsfreund!

Ein Unternehmen steht nie allein in einem Wirtschaftsraum. Und auch wir sind mit unzähligen anderen auf mannigfache Weise verflochten; mit den Zulieferern ebenso wie mit den Energie-Versorgungs-Unternehmen und nicht zuletzt mit unseren Abnehmern, dem Groß- und Einzelhandel.

Aufs engste verbunden fühlen wir uns aber mit der Hausfrau. Ihr gilt unser ganzes Bemühen. Ihr möchten wir das Leben leichter machen. Sie ist für uns kein Anonymus, kein statischer Begriff, sondern ein Mensch wie Sie und ich. Sie ist der Maßstab, an dem unsere Leistungen gemessen werden, und sie entscheidet letzten Endes, ob wir Erfolg haben. Die eigentliche Arbeit aber, die dem Erfolg vorausgeht, wird allenfalls geahnt, bestenfalls geschätzt. Ermessen kann sie nur der, der sie geleistet hat.

Deshalb freue ich mich, daß Sie unserer Bitte nachgekommen sind, unsere Werke zu besichtigen. Sie haben gesehen, wie und was wir arbeiten. Und ich glaube, dieser Gang durch Werkhallen, Fabriken, Werkstätten und Konstruktionsbüros war aufschlußreicher, als noch so viele schöne Worte es sein können. Ich darf annehmen, daß auch Sie zu dem Schluß gekommen sind, daß wir vor allem auf die unbedingte Qualität eines jeden einzelnen Gerätes den größten Wert legen. Damit sind wir groß geworden. Damit wollen wir unseren Markt erweitern.

Dieser Bildband soll Sie an Ihren Besuch in Bretten erinnern. Zugleich aber möchte er eine offene Tür sein für alle Geschäftsfreunde, die uns noch nicht besuchen konnten.

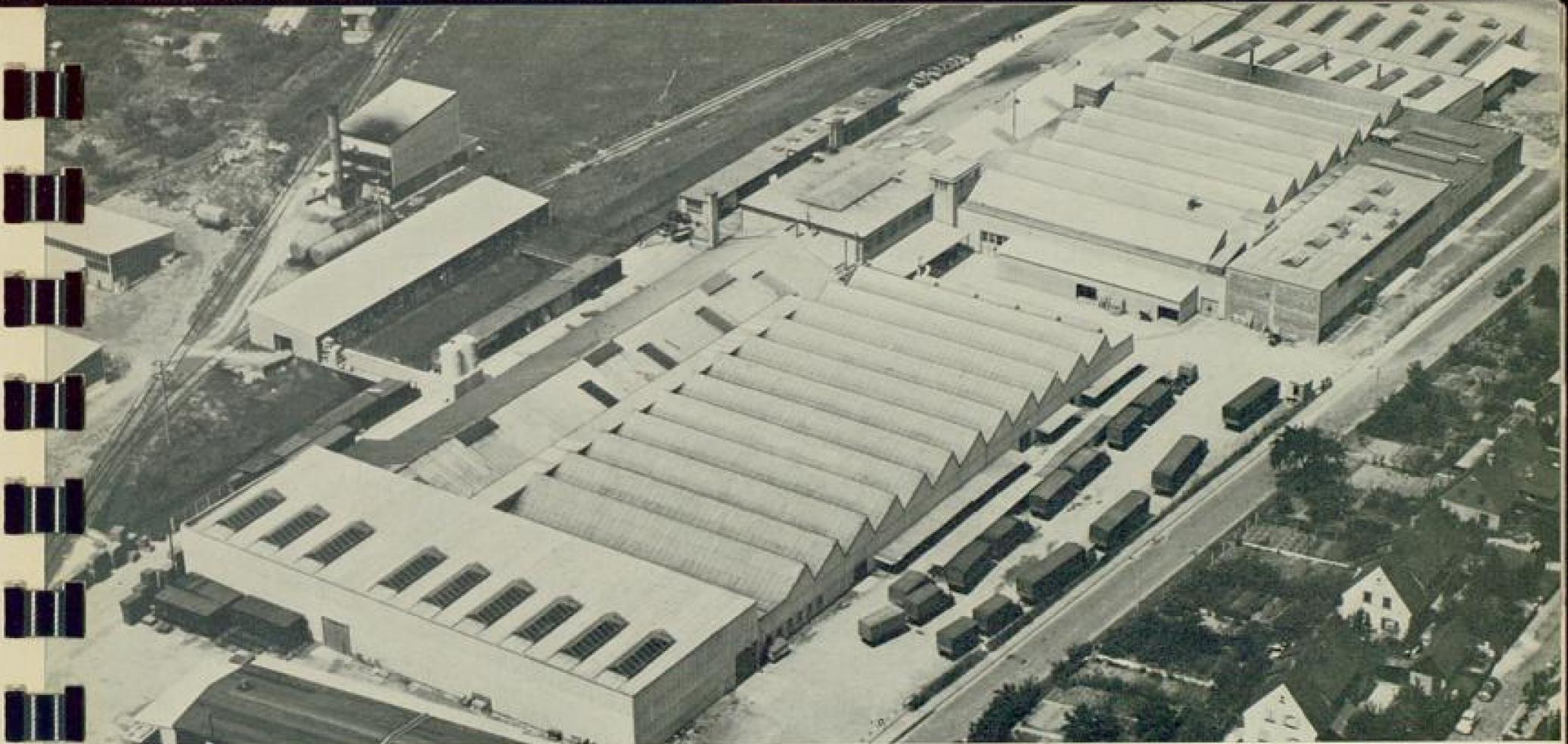
H. a. New

1877



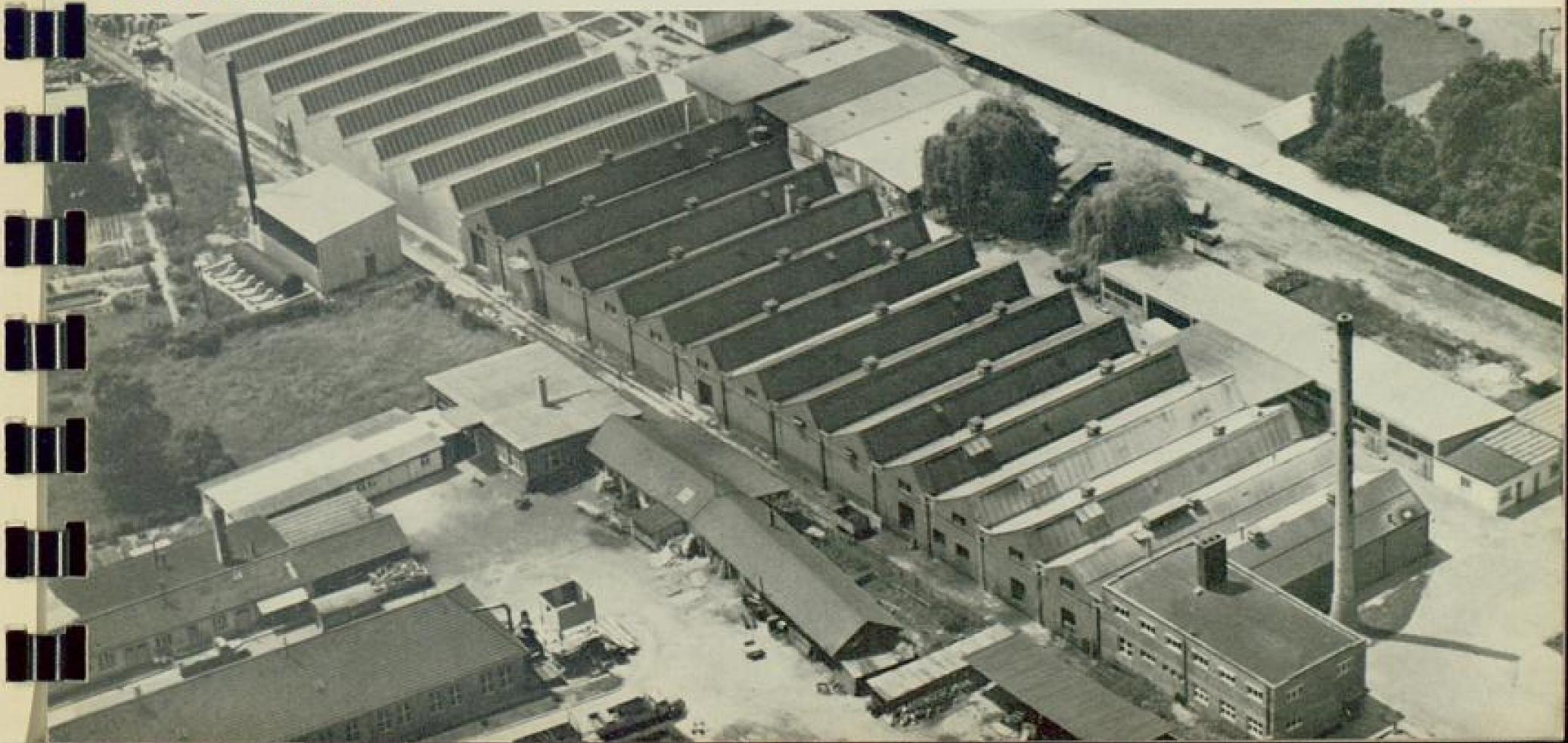
Eine ungewöhnliche Entwicklung

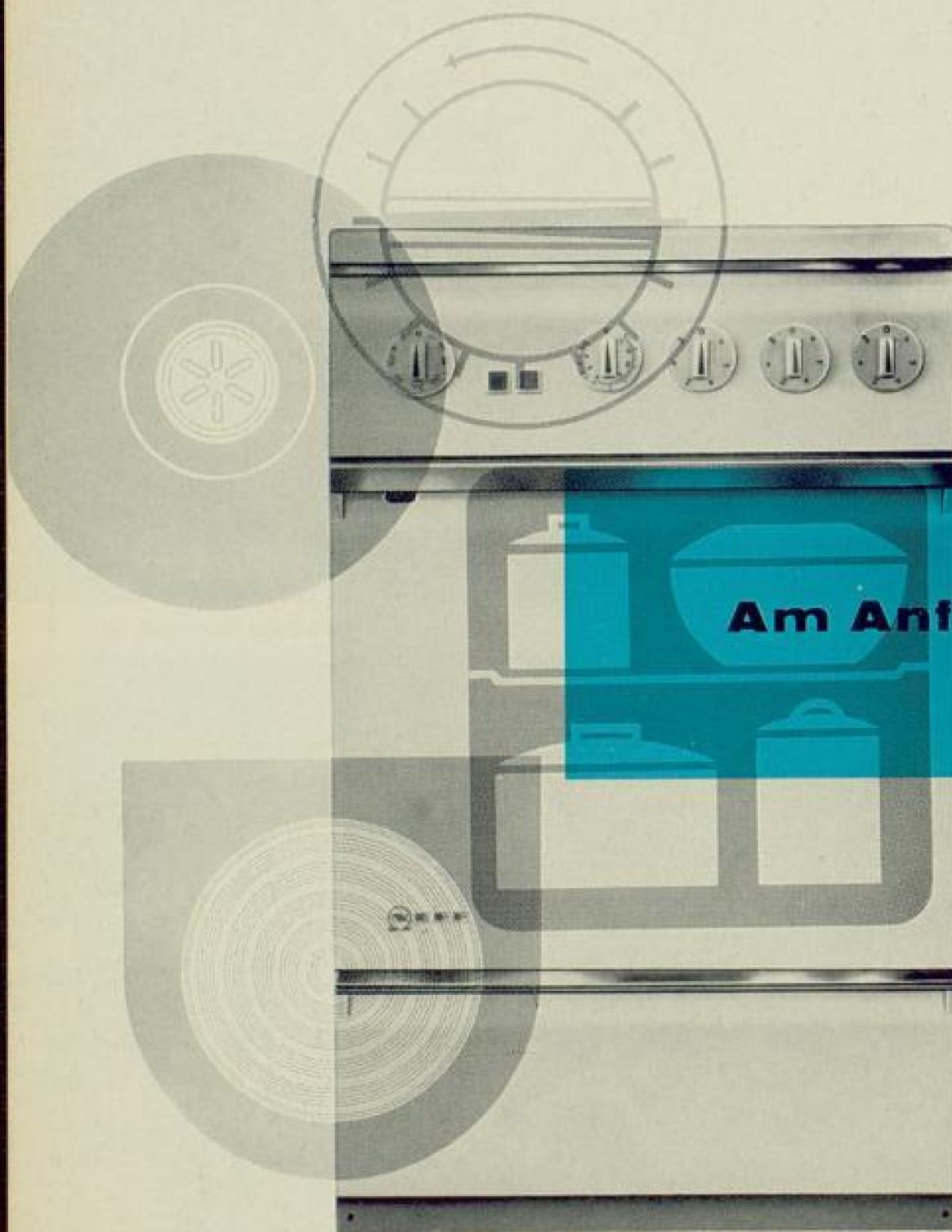
Mit sechs Mann begann im Jahre 1877 der Schlossermeister C. A. Neff, Kohle-Haushalterde und Konditoreibacköfen zu bauen. Die Firma, die er damals begründete, produziert 85 Jahre später mit rund 2500 Mitarbeitern den meistgekauften deutschen Elektroherd und eine Anzahl weiterer Geräte für Küche und Haus. Handwerkliche Tradition und moderner Geist prägen Stil und technische Fortschrittlichkeit des Unternehmens, das heute in der Heiz- und Kochgeräte-Industrie und in der Öffentlichkeit ganz Europas einen ausgezeichneten Ruf genießt. Tun Sie nun einen Blick in dieses Werk, dessen neuzeitliche Einrichtungen zum Teil einmalig in Europa sind, und blättern Sie mit uns ein wenig in der Chronik des Hauses NEFF, die im Jahre 1877 beginnt.



▲ Werk Bretten, Ruitertal

Werk Bruchsal ▼





Bevor sich Maschinen in Bewegung setzen können, um in kontinuierlichem Prozeß tausende von Geräten in Großserie zu produzieren, entsteht der Gegenstand im Kopf und auf dem Reißbrett der Konstrukteure, Formgestalter, Laboranten und nicht zuletzt derjenigen, die die Wünsche und Forderungen der Verbraucher erfor-

Am Anfang steht eine Idee

schen. Nach ihren Ideen und Plänen werden die sogenannten Prototypen gebaut. Erst wenn sie allen denkbar möglichen Beanspruchungen standhalten, können sie in den Großserienbau gehen. Der gesamte Arbeitsablauf wird bis auf den letzten Handgriff festgelegt. Das komplizierte Räderwerk der Fabrikation läuft an.

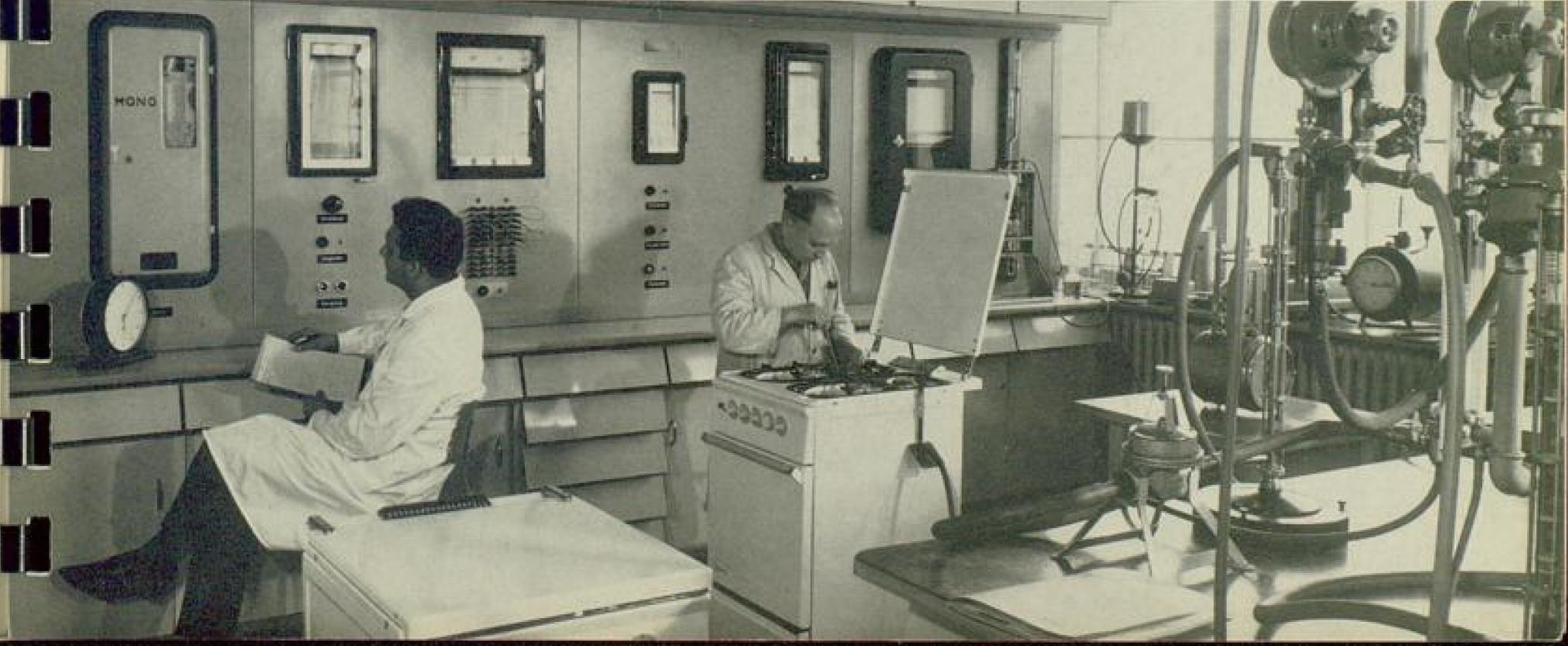
et-
o-
ie
nd
n-
nd
ne
or-

e

er-
ut.
en
sie
e-
en
li-
n.



Formgestalter bei der Arbeit

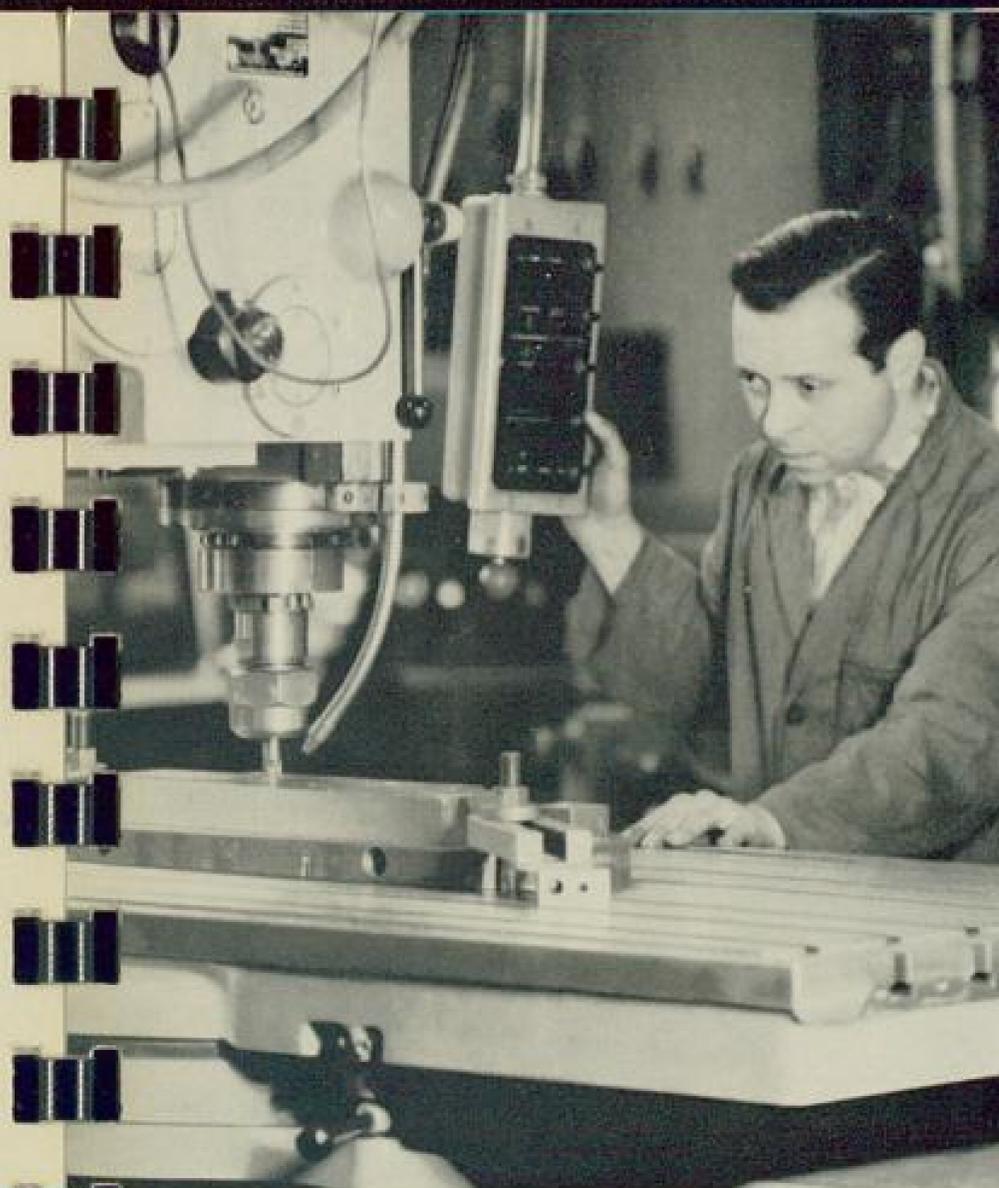


Im Entwicklungslabor

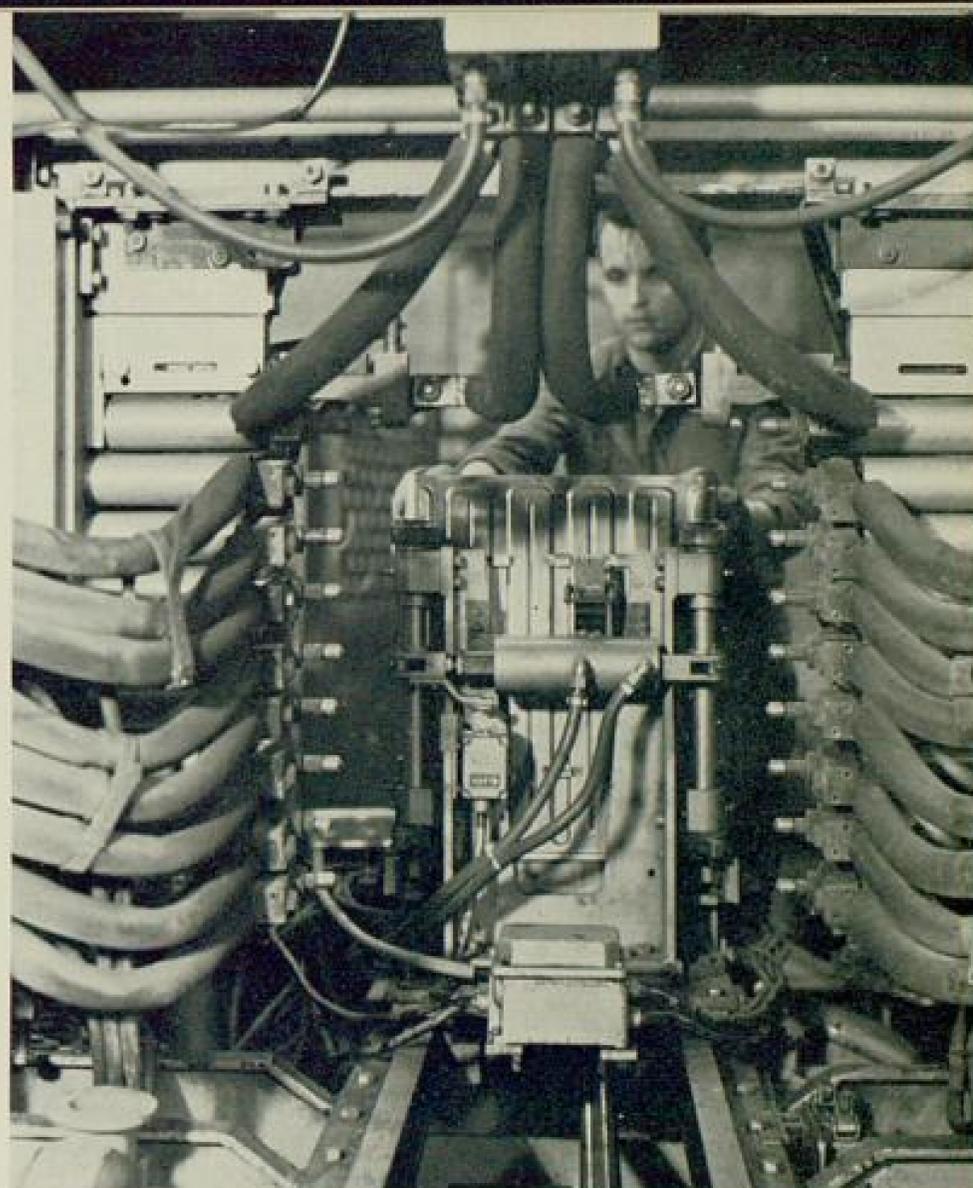
Herde - und viele andere Dinge

Was NEFF herstellt? Herde natürlich, Herde zuerst. Damit ist NEFF groß geworden, und Herde sind auch heute noch Schwerpunkt der Produktion. Aber das ist längst nicht alles. Sehen Sie sich unten die Liste an. Ein abgerundetes Lieferprogramm! So etwas fordert eine Vielzahl einzelner, nach genauem Plan parallel laufender Arbeitsgänge. Zum Beispiel: gießen, verarbeiten von Qualitätsfeinblechen, autogen- und widerstandsschweißen, emailieren, lackieren, galvanisieren, vernickeln, verchromen, verzinken. Ebenso werden Backrohr, Schalterleiste, Mulden und Fronten vormontiert, und Teile sowie Baugruppen zum fertigen Gerät zusammengefügt.

Allgasherde	Elektronengeräte	Hockerkocher	Ölherde, Ölöfen
Auftaegeräte	Erdgasherde	Infrarot-Grill	Propangasherde
Automatik-Herde	Flüssiggasherde	Kochplattenmulden	Raumheizung
Backöfen, Blockküche	Friteusen	Kohleherde	Schnellkochgruppen
Brotbacköfen	Futterdämpfer	Kombiküche (Herd, Spüle u. Kühlschrank in einem)	Spülautomaten
Brötchenbacköfen	Gasaußenwandöfen	Konditoreibacköfen	Stadtgasherde
Chronomat-Einrichtungen	Gefrierkühlen	Kühlschränke	Transferautomaten
Drehspieß-Einrichtungen	Gefriertruhen	Kühltruhen	Uhrenherde
Dunstabzugshaube	Grill	Landherde	Vollautomatische Herde
Einbaubacköfen	Größtküchen: Transferautomaten	Luxusherde	Vollgesicherte Gasherde
Einbauküchen	Großküchengeräte	Mikrowellen-Geräte	Waschmaschinen
Einbaumulden	Heißwassergeräte	Niederdruck-	Wärmeschränke
Elektrodenkochkessel	Heizungsherde	Dampfkochkessel	Wirtschaftsherde
Elektroherde	«Heliotron»		Zündgesicherte Gasherde



Beim Herstellen von Werkzeugen



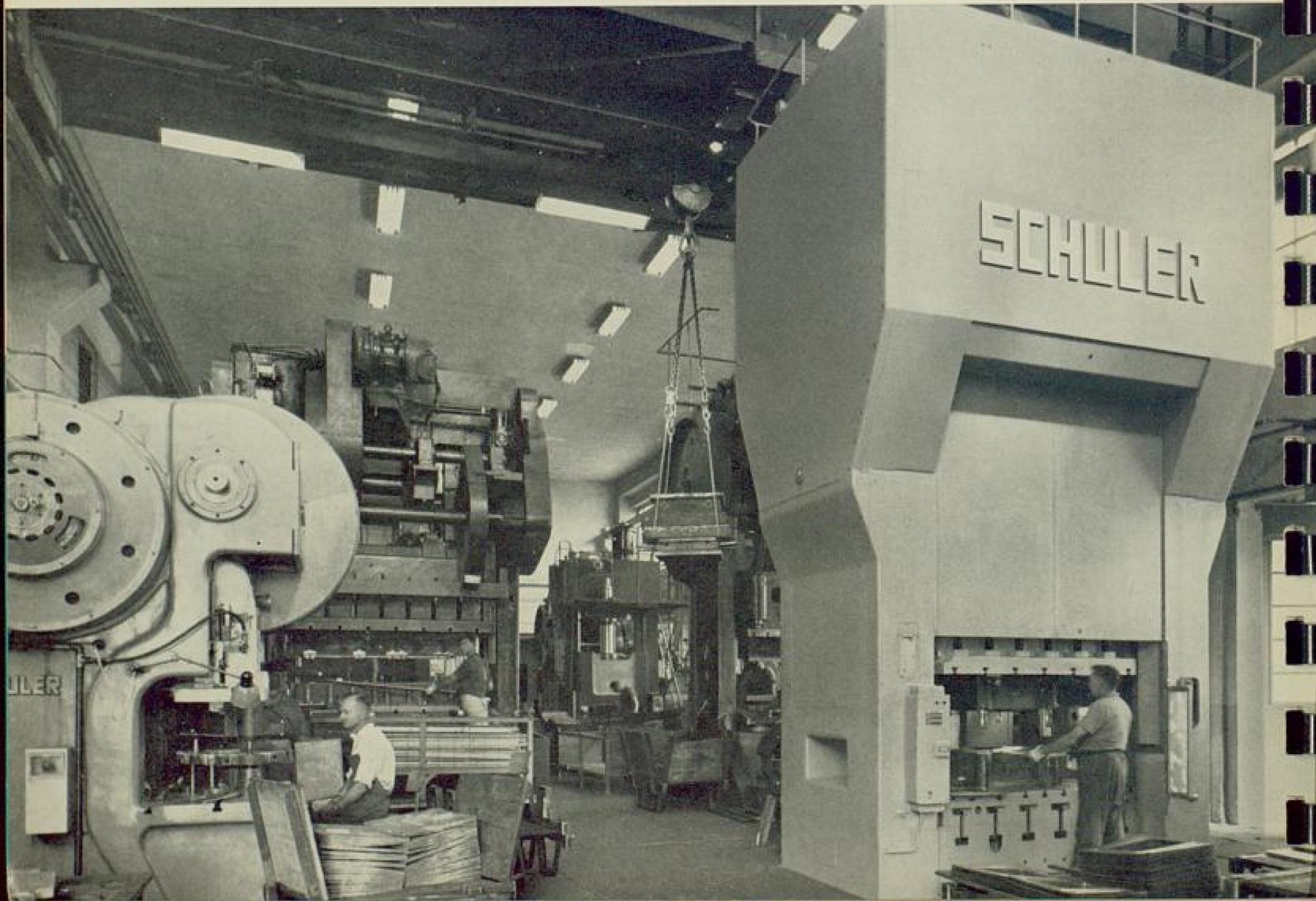
Vielpunkt-Schweißmaschinen

Vorbereitende Arbeiten

Ohne Werkzeug kann keine Maschine arbeiten. Der Werkzeugbau stellt alle Schneid-, Zieh- und Preß-Werkzeuge, die für die vielen verschiedenen Maschinen in den Werkstätten benötigt werden, nach eigenen Konstruktionen her. Bis heute sind es etwa 7000 Werkzeuge und Vorrichtungen. Hinter dieser Zahl steckt eine Menge Geld. Allein die Werkzeug- und Vorrichtungskosten für die Serienproduktion der Modell-Familie „Arcus 8“ betragen 1,5 Millionen DM. Im Vorrichtungsbau entstehen nach Ideen der Konstruktionsabteilungen Vorrichtungen für die Produktion, zum Beispiel Vielpunkt-Schweißeinrichtungen, Bohrvorrichtungen usw.

Bewegliche Produktion

Presserei



Herde bestehen zum überwiegenden Teil aus Blech – aus Qualitätsfeinblechen. Diese Bleche (meist 2×1 m groß und 0,63–2 mm stark) werden zugeschnitten und in Pressen «verformt», wie der Fachmann sagt, das heißt gestanzt, gebogen, gezogen. Die großen Ziehpressen haben eine Druckleistung bis zu 750 000 kg.

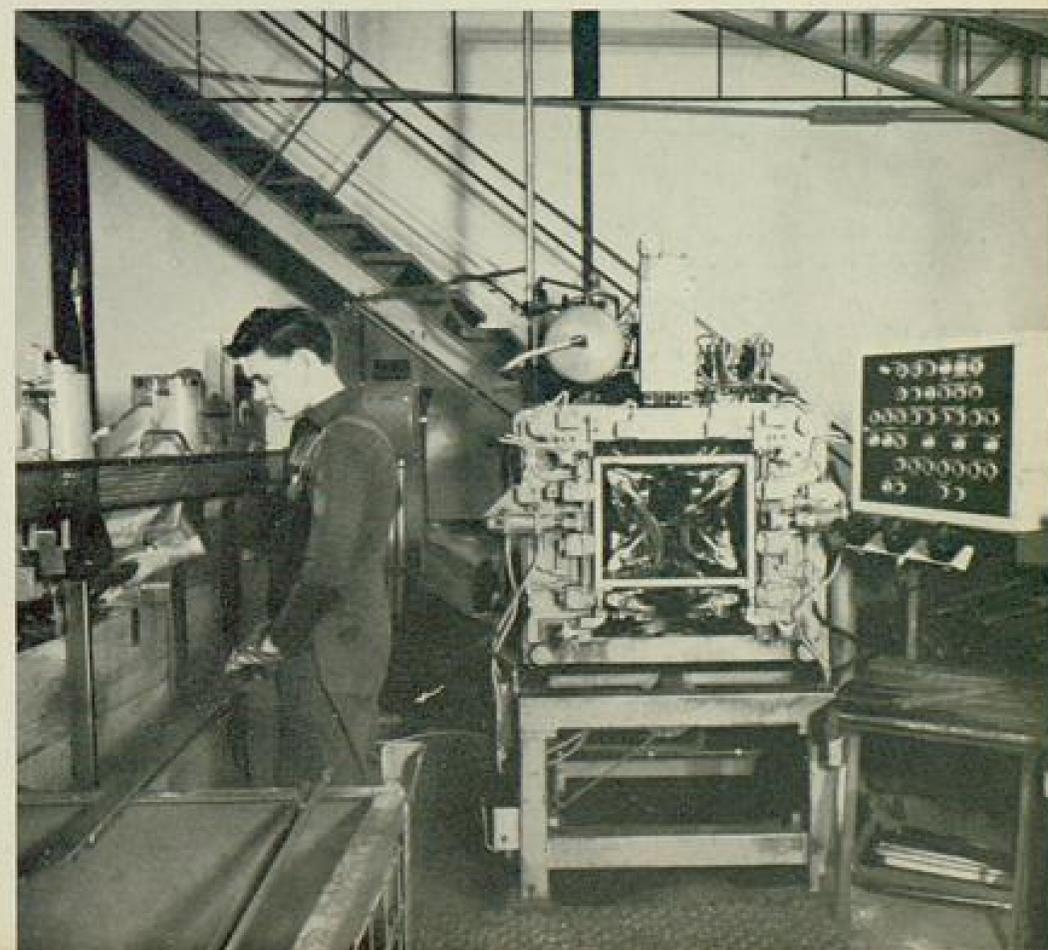
Im Zwischenlager lagern etwa eine Million Einzelteile der verschiedenen Modelle. Das hat seinen besonderen Grund. Wird vom Verkauf gefordert, daß ein bestimmtes Modell in größeren Stückzahlen produziert werden soll als ein anderes, so läßt sich die Produktion sehr schnell umstellen. Das Zwischenlager hat alle Einzelteile vorrätig, die nur abzurufen sind. So ist die Produktion beweglich und kann schnell dem Bedarf angepaßt werden.

Die Blechvorrichte-Abteilung hat die Aufgabe, die Teile vom Zwischenlager für die nächsten Arbeitsgänge vorzurichten. Zum Beispiel: Zusammenbau oder Punktschweißen der Backofenröhre oder elektro-hydraulisches Abbiegen der Sockelteile.



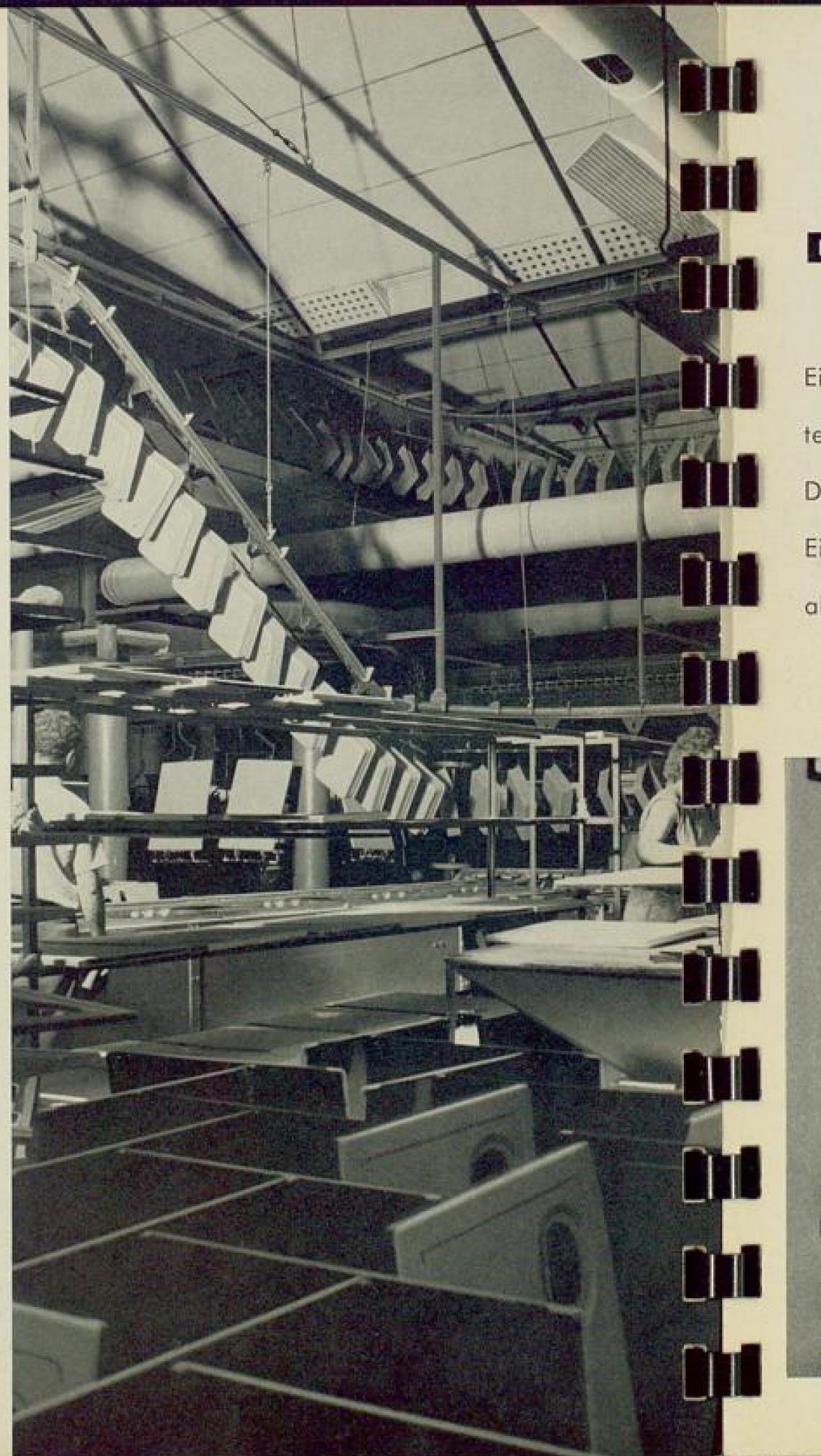
▼ Die Blechvorrichtung

Im Zwischenlager ▲



Ein heißes Geschäft

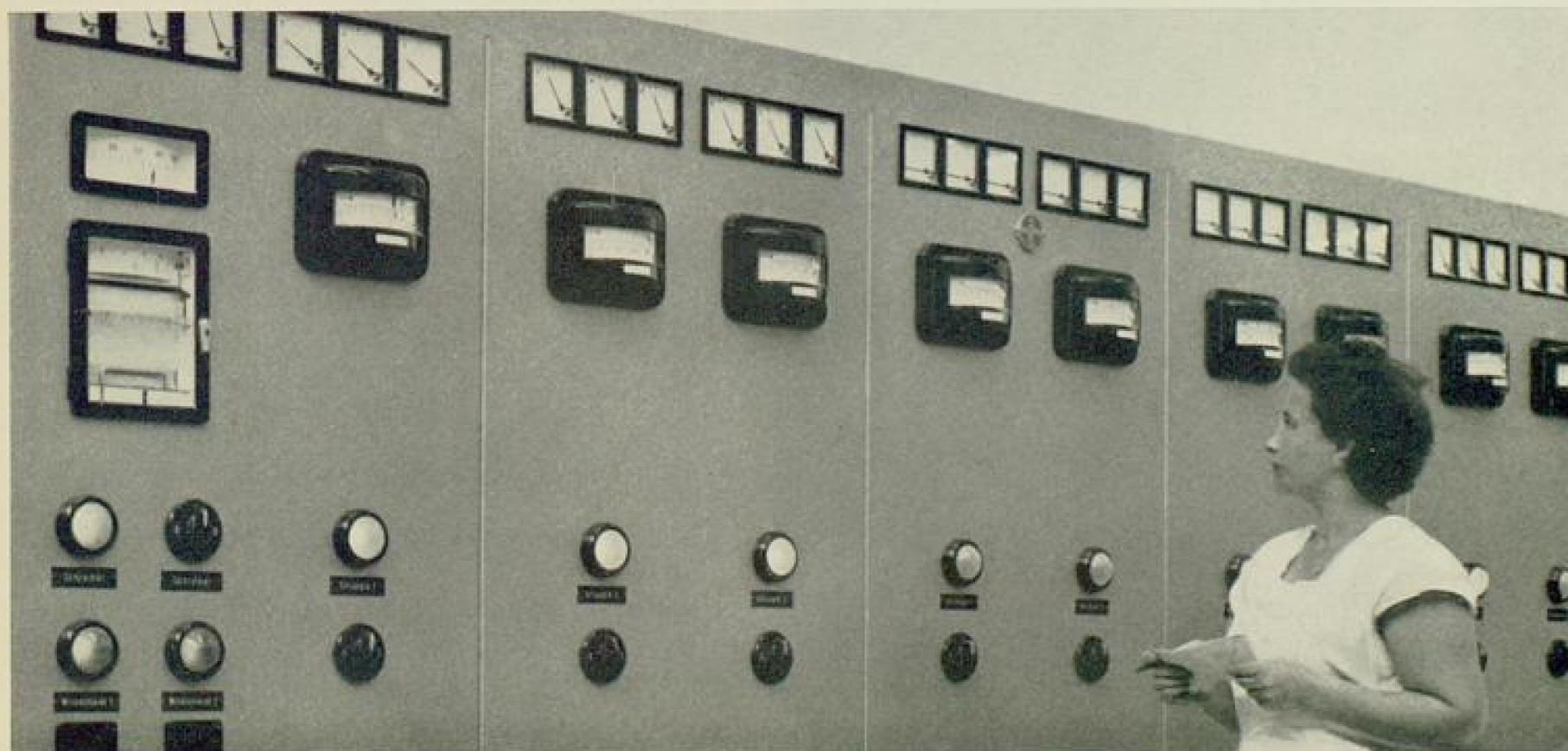
Die Gießereien in Rinklingen und Ittlingen gießen die Teile für das gesamte Produktionsprogramm: Herdplatten, Herdrahmen, Hochleistungs-Kochplatten, Feuerungsroste, Feuerungstüren, Rippenplatten für Gasherde, Werkzeug- und Vorrichtungsteile.

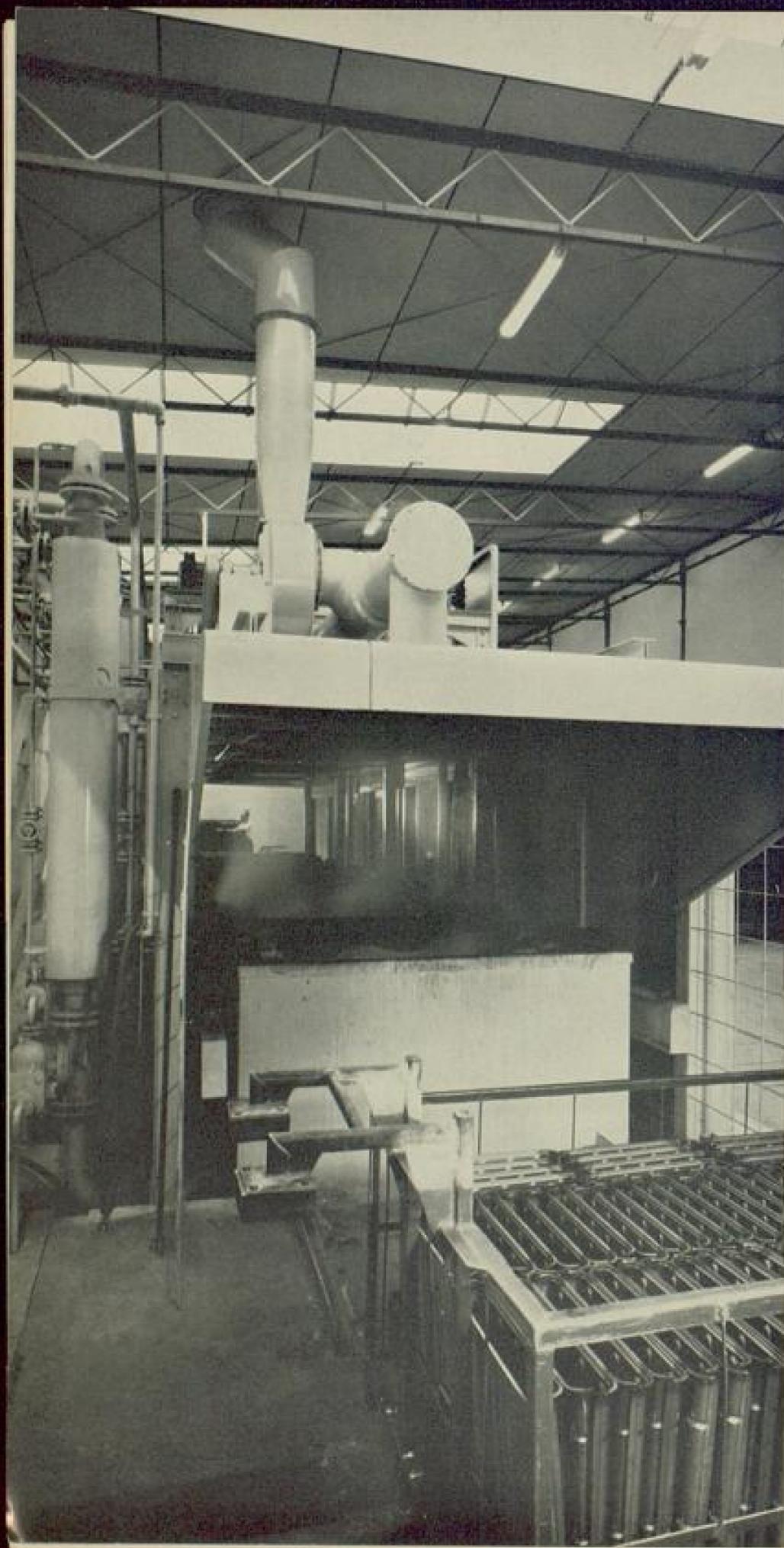


Das elektrische Gehirn

Eine der modernsten Emaillieranlagen Europas steht in Bretten – bei NEFF. Der Arbeitsablauf vollzieht sich automatisch. Das „Gehirn“ des Emaillier-Werkes ist der Kommandostand. Ein Steuerpult mit elektronischen Steuergeräten sorgt für absolut gleichmäßigen, kontinuierlichen Emaillierprozeß.

▼ Kommandostand





Automatische Beisanlage

Wie der weiße Glanz entsteht

Alle Teile, die emailliert werden sollen, müssen völlig frei von Fett und Verunreinigungen sein. Zwölf verschiedene Bäder der vollautomatischen Beisanlage sorgen dafür, daß alle gebeizten Teile unmittelbar emailliert werden können.

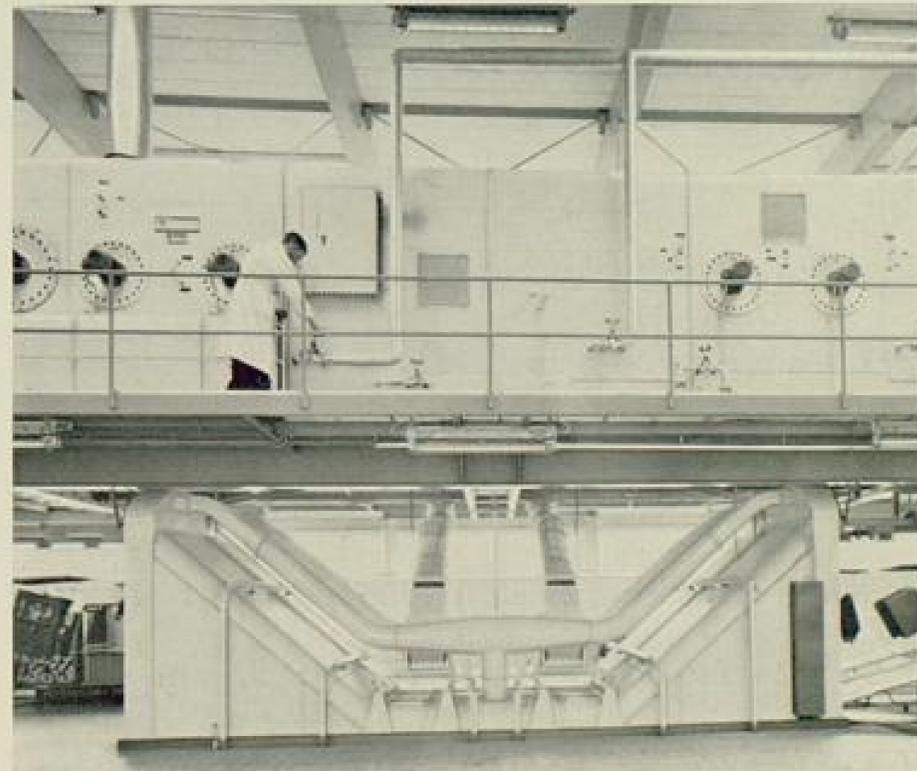
Übrigens: Email ist ein Mittelding zwischen Keramik und Glas, ein nicht ganz zu Ende verschmolzenes Glas. Es wird in Form der Email-Fritte als Rohstoff geliefert. Nach der Untersuchung einzelner Stichproben im Labor wird es unter Zusatz von Wasser in den Emailmühlen gemahlen. Dabei müssen vorgeschriebene Drehzahl, Zeit, Verhältnis Email-Wassermenge genau eingehalten werden. Den so gewonnenen «Schlicker» nehmen



Lackieranlage

Rührwerke auf. Die Emailmasse wird fortlaufend auf Einhaltung der vorgeschriebenen Werte geprüft. Alle zu emaillierenden Teile werden zuerst in grauen Emailliergrund getaucht, getrocknet und in elektrisch beheizten Öfen gebrannt. In Spritzkabinen oder mit Spritzpistolen erhalten die grundiereten Teile den ersten Weiß-Auftrag, durchwandern einen infrarot beheizten Trockenofen, werden geputzt und zum zweiten Mal gebrannt. Neben dem modernen Emaillierwerk besteht in den Brettener Werken auch eine Lackiererei, die man innerhalb der Heiz- und Kochgeräte-Industrie zu den modernsten Lackieranlagen Europas rechnet.

Lackieranlage



Aus vielen Teilen ein Ganzes



Montageband

Zwei Seitenwände, Front und Sockel, das Herdgehäuse also, werden auf das Montageband gestellt. Es läuft mit einer Geschwindigkeit von 50 cm pro Minute. Während des Transports entstehen nun durch Einbau der vormontierten Teile und Einzelteile Herde, auf getrennten, weiteren Bändern Kühlschränke, Waschmaschinen – kurz, das gesamte vielfältige Haushaltsgeräte-Programm.



▲ Endkontrolle

▼ Versandlager



Am Ende eines jeden Transportbandes kommt das fertige Gerät auf einen Prüfstand. Stempel und Unterschrift bestätigen die Prüfung für jedes Gerät, die amtlichen Prüfzeichen in- und ausländischer Institutionen werden angebracht. Letzte Etappe: Versandlager. Lastkraftwagen bringen von hier die Geräte zu den 14 Auslieferungslagern, die über das ganze Bundesgebiet und Westberlin verteilt sind.

Neue Wege im Großküchenbau

Im Großküchenwerk Bruchsal der NEFF-Werke werden, wie schon der Name sagt, die «Großen» unter den Küchengeräten, vor allem natürlich Herde für alle Beheizungsarten und fast jeden Verwendungszweck, hergestellt. Hier sind die Käufer: Gaststätten, Pensionen, Hotels, Küchen in Betrieben, Universitäten, Kasernen, Krankenanstalten – um nur einige Beispiele zu nennen. Neueste Erkenntnisse, gewonnen aus Forschung und vor allem Praxis, verbesserten laufend die Leistung, Bedienung und auch Form der NEFF-Großküchengeräte. Das Ergebnis sind reichhaltige Ausstattung, großer Bedienungskomfort und bequeme Wartung. Die robuste Bauweise gewährleistet jahrelangen Dauerbetrieb. Ein Grund mehr, weshalb NEFF-Herde und Großküchengeräte in vielen renommierten Großküchen unentbehrlich und zuverlässige Helfer sind.

NEFF-Großküchen «aus einem Guß»

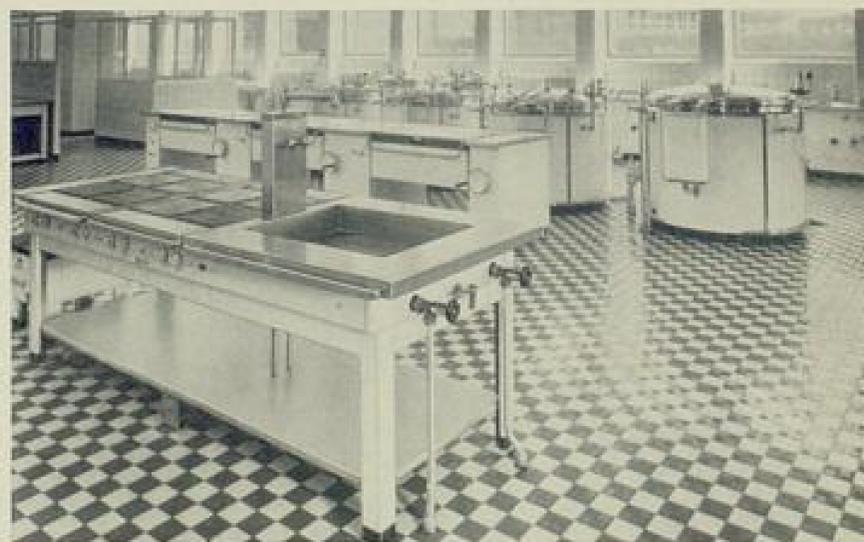
Ob Neubau oder Umbau: eine eigene NEFF-Projekt-Abteilung mit versierten Fachingenieuren steht jedem Interessenten für die Einrichtung seiner NEFF-Großküche zur Verfügung. Individuelle Einrichtung kompletter modernster Großküchen ist ebenso wie die Ausstattung einer Gaststätten- oder Hotelküche eine «Spezialität» des NEFF-Großküchenwerkes.

Automatisch kochen – auch in der Großküche

Sicher sind es in erster Linie jahrzehntelange Erfahrungen, qualifizierte Mitarbeiter und zielstrebige technische Entwicklung, die den Namen NEFF auch als Großküchenwerk weltweit bekannt machten. Es sind aber auch ausgesprochene Pionierleistungen, die NEFF im Großküchenbau Welt-Spitzenleistungen erreichen ließen.



▲ Großkochenanlage



▲ Hotelküche

Transferautomaten ▼



Eine Revolution

ist die echte Automation des Koch-, Brat-, Dämpf- oder Grillvorganges in den NEFF-Transferautomaten. Es wird in ihnen kontinuierlich und ernährungsphysiologisch richtig zubereitet und ausgegeben. Forderungen der Kunden nach Rationalisierung auch in der Großküche wurden mit NEFF-Transferautomaten erstmalig erfüllt.

Eine «Kochfabrik»

besteht aus einer Gruppe NEFF-Transferautomaten in den Ausführungen zum Garen, zum Grillen, zum Kochen und zum Backen. Wahlweise zusammengesetzt und bei Bedarf ergänzt durch weitere.

2000 (zweitausend!) Portionen pro Stunde

etwa, dabei fünfteilige Menüs, liefert diese automatische Großküche.

Die konventionellen NEFF-Großküchenherde

sind deshalb nicht «altmodisch» geworden. Im Gegenteil. Sie sind und bleiben Schwerpunkt des NEFF-Großküchenprogramms. Dazu kommen: Kipptopf- und Schnellkochgruppen, Standkochkessel, Wärmeschränke und Wasserbäder, Friteusen, Spülen, Grills und Schnellimbissgeräte, Hockerkocher u. a. m.

Außerdem: Backöfen, Futterdämpfer, Kartoffel- und Fisch-Großbratanlagen, Cafeteria-Einrichtungen, Silberputzeinrichtungen, moderne Auftaugeräte zum Auftauen von Tiefkühlkost, und – als supermodernes Küchengerät – das NEFF-Heliotron.

Ein Schnell-Erhitzer, der mit Mikrowellen, die im Gerät erzeugt werden und in den Speisen selbst Wärme (auf «kaltem Wege» sozusagen) entwickeln, arbeitet.

Ein Menü in nur 3 Minuten

bereitet das NEFF-Heliotron. Sie finden es in Schnellgaststätten, Grillrooms, Motels, Restaurants, Stationsküchen in Krankenanstalten und sogar in großen Haushaltungen. **Tag und Nacht, zu jeder Zeit, Heliotron betriebsbereit!**

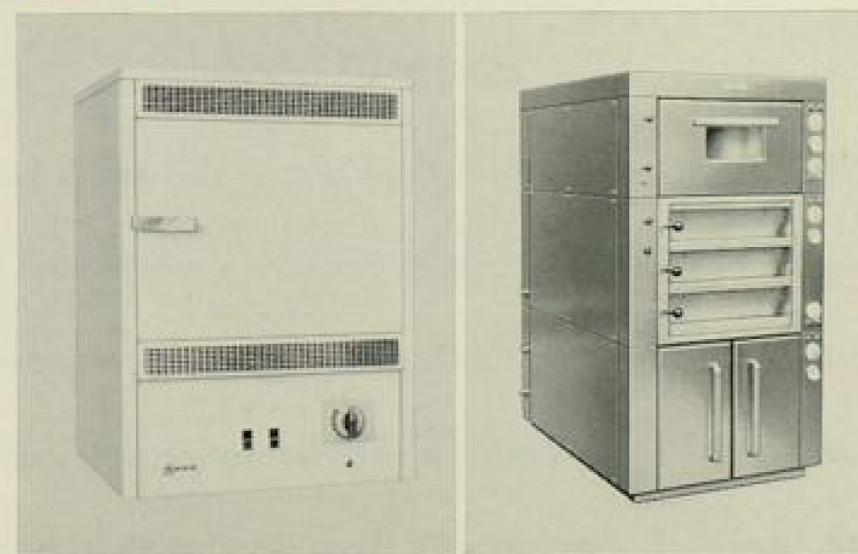
Alle NEFF-Großküchen und Großküchengeräte erfüllen höchste Ansprüche und Erwartungen.



▲ Blockküche



▲ Auftagerät

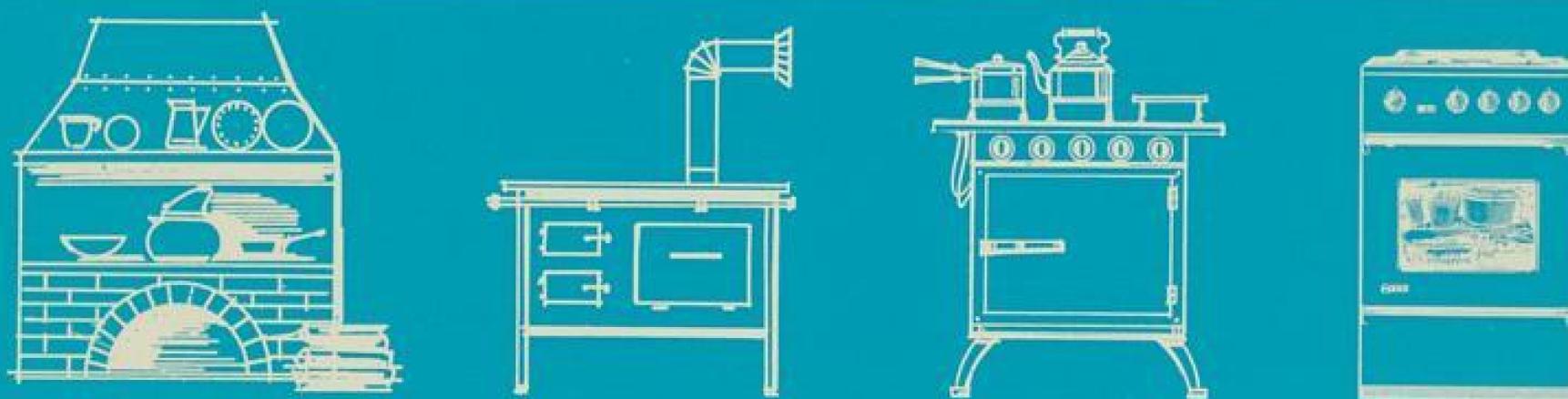


▲ Heliotron

▲ Konditorei-Backofen

Von der Feuerstelle zum »Kochen ohne dabei zu sein«

Der Hausfrau, die heute vor ihrem blitzblanken Herd steht, mit wenigen Handgriffen hohe Hitzegrade einstellt und reguliert oder gar automatisch regulieren läßt, ist sicher gar nicht recht bewußt, wie einfach, leicht, bequem und sauber sie es doch eigentlich hat – denn so war es ja nicht immer; siehe zum Beispiel das Titelbild.



«Wer das Feuer genießen will, muß sich den Rauch gefallen lassen». Das sagte Gotthold Ephraim Lessing; zwar ist das etwa 200 Jahre her, aber so war es tatsächlich jahrhundertlang – und noch bis vor etwa 50 Jahren. Erst von da an nahm die Küchentechnik einen rasanten Aufschwung.

Der gute alte Kohleherd ist zwar inzwischen zu einem modernen Kochgerät entwickelt worden, doch der neuzeitliche Haushalt neigt zu Geräten, die eine noch bequemere und sauberere Bedienung ermöglichen, also zu

Gasherden, Ölherden und nicht zuletzt Elektroherden. Alle diese Herde haben heute in ihrer technischen Ausstattung einen Höhepunkt erreicht. Die ersten Geräte dieser Art bestanden aus einem Kasten, der mit vielen gußeisernen Schnörkeln verziert war. Die Backofentür, falls überhaupt ein Backofen eingebaut war, wurde mit bunten Bildern geschmückt und der Herd als ein Zierstück der Wohnung angesehen. Aber erfreulicherweise war man auch damals schon soweit, daß man auf solchen Herden tatsächlich kochen konnte, wenn auch mit mancherlei Einschränkungen. Die Kochplatten wurden ca. 1/2 Stunde vor Aufsetzen der Speisen angeheizt. Bei den Kochtöpfen war von geschliffenem Boden noch keine Rede, und das Material entsprach in keiner Weise den Anforderungen. Über vielerlei Versuche führte der Entwicklungsweg. Es kamen Steckerstiftplatten auf, die auch heute noch bei verschiedenen Geräten üblich sind. NEFF begann schon 1950, trotz größter Skepsis einschlägiger Fachkreise, die steckerlose Platte direkt in die Mulde einzubauen. Heute gibt es fast nur noch steckerlose Platten. NEFF baute ebenfalls als erster einen Backofen mit Thermostat, und zwar schon im Jahre 1947 bei Lieferungen an die amerikanische Besatzungsmacht. Ebenso baute NEFF 1948 als erster einen Herd mit Zeitschalter, d.h. einen Herd, mit dem man kochen kann, ohne selbst dabei zu sein.

Der Weg der Automatisierung wurde konsequent weiterbeschritten. Im Herbst 1961 kam der NEFF-Europa-Herd auf den Markt. Wiederum bahnbrechend mit der neuartigen «Autothermplatte», einer stufenlos geregelten Platte, die im Gegensatz zur bisherigen Leistungsregulierung eine thermische Regulierung aufweist. Durch einen in der Plattenmitte befindlichen Temperaturfühler wird die Temperatur am Topfboden, also direkt am Kochgut selbst, abgefühlt und genau reguliert. Beim Einschalten der Platte gibt sie die höchste Heizleistung ab. Nach Erreichen des eingestellten Wärmegrades im Kochgut schaltet sie automatisch und im richtigen Augenblick herunter und «kocht» die Speisen mit reduzierter Leistung automatisch fertig. Ist das nicht fast Zauberei?



Aus der Chronik des Hauses Neff

1877

Es ist die Zeit der Gründerjahre. Überall schießen neue Werkstätten und Fabriken aus dem Boden. Die Kohle bestimmt das Gesicht der Zeit. In der Melanchthonstadt Bretten gründet der Schlossermeister Carl Andreas Neff einen Handwerksbetrieb. Mit sechs Beschäftigten beginnt er Kohle-Haushalterde zu fabrizieren.

1885

Die Industrialisierung schreitet mit Riesenschritten voran. Carl Neff macht die Beobachtung, daß sich die Zahl der Cafés auffallend vergrößert. Jedes neue Café benötigt auch einen Konditorei-Backofen. Neff erkennt mit sicherem Unternehmerblick: Das ist ein völlig neuer Markt. Er entwickelt moderne Konstruktionen, läßt sie patentieren und baut Backöfen, die bald von begeisterten Besitzern von Mund zu Mund weiterempfohlen werden.

1910

Carl Neff, der Gründer und Initiator, ist nicht mehr. Er hinterläßt eine inzwischen auf 40 Betriebsangehörige angewachsene Produktionsstätte in der Bahnhofstraße Brettens. Seine beiden Söhne, Adolf und Heinrich, treten ein schweres Erbe an. Adolf Neff ist Kunstschlosser, sein jüngerer Bruder Blechnermeister. Mit bemerkenswerter Umsicht setzen sie das Werk ihres Vaters fort. Der Übergang zur Produktion von Großküchen-Herden gelingt.

1914

Der Weltkrieg bricht aus. Das ist ein empfindlicher Schlag für das Werk. Zu Anfang des Krieges wird durch die Einberufungen der Personenstand dezimiert, gegen Ende kommt es zum völligen Produktions-Stillstand.

1919

Die beiden Brüder kehren aus dem Feld zurück und nehmen das bewährte Programm wieder auf. Hinzu kommt der von Adolf Neff konstruierte und mit seinen Patenten versehene Konditorei-Gasbrenner.

1927

Heinrich Neff scheidet aus dem Unternehmen aus. Adolf Neff führt die Firma weiter und übergibt sie später seinem Sohn, dem heutigen Inhaber Dr. Alfred Neff. Der jetzige Inhaber Dr. Alfred Neff (1906 geboren) gedachte ursprünglich, die Gelehrtenlaufbahn einzuschlagen. Daß er sich doch für den Eintritt in das Unternehmen entscheidet, wird für die spätere Entwicklung des Betriebes von ausschlaggebender Bedeutung sein. Nach dem Besuch der Handelshochschule in Mannheim legt Alfred Neff das Examen als Dipl.-Kaufmann ab, mit einer Arbeit über die Psychologie des deutschen Wirtschaftsführers, einem Psychogramm von Alfred Krupp. Dann studiert er Betriebs- und Volkswirtschaft, Psychologie, Soziologie und Philosophie in Heidelberg, Frankfurt und Köln.

1930

In Köln macht Alfred Neff den Abschluß. Mit einer Dissertation über das Problem des Wirtschaftsführers – eine Analyse des Schaffens von Alfred Krupp und Hugo Stinnes, den beiden Ruhmagnaten – erwirbt er den Doktorgrad.

1931

Nach seiner Tätigkeit als Volontär-Assistent am Mannheimer Psychologischen Institut und Dozent der dortigen Volkshochschule kehrt Dr. Alfred Neff Ende 1931 nach Bretten zurück. Mit Rücksicht auf seinen kranken Vater gibt er seine Absicht, in Forschung und Wissenschaft Karriere zu machen, auf. Im Brettener Werk ist man inzwischen dabei, sich der neuen Energie, der Elektrizität, zuzuwenden. Dr. Neff erkennt mit sicherem Blick die ungeahnten Möglichkeiten. Sein elektrischer Brotbackofen mit Steinboden für die Landwirtschaft tritt einen Siegeszug an von Rheinfeldern bis nach Königsberg. NEFF-Elektroherde rücken immer mehr in den Vordergrund. Elektrische Futterdämpfer tauchen im Programm auf. Der Export nimmt zu, und der Betrieb erweitert sich auf 100 Mann.

1940

Ein Jahr nach Ausbruch des zweiten Weltkrieges stirbt Adolf Neff. Das Unternehmen, das seit der Gründung «Carl Neff, Herd- und Ofenfabrik» geheißen hat, geht jetzt auf den Sohn, Dr. Alfred Neff, über.

1945

Im Inferno der Bombennächte lebt eine ganze Nation im Fieber des drohenden Untergangs. Auch den NEFF-Werken werden durch Bomben schwere Wunden zugefügt. Viele Mitarbeiter kehren nicht zurück.

1947

Die Firma wird umgewandelt in eine Familien-GmbH. und heißt jetzt Carl Neff GmbH., Herd- und Backofenfabrik. Eine Gießerei, die Jahr um Jahr vergrößert und ausgebaut wurde, wird dem Werk angegliedert.

1948 - 1950

Dr. Neff stellt sich in der ersten Nachkriegszeit seiner Heimatstadt Bretten als Bürgermeister zur Verfügung und wird später Landrat von Karlsruhe. An der TH Karlsruhe übt Dr. Neff noch die Tätigkeit als Lehrbeauftragter aus. Das alte Werk wird aufgebaut, die Produktion läuft in größerem Umfang an. Neue Pläne werden geschmiedet.

1951 - 1952

Der entscheidende Durchbruch auf dem Wirtschaftsmarkt gelingt mit dem NEFF-Elektroherd «Arcus». Fortschrittliche NEFF-Ingenieure haben dem Elektroherd an Vorderwand und Tür eine gefällige Form durch den Bogenschwung gegeben. Das lateinische Wort «Arcus» ist mit Bogen zu übersetzen. Dieser Herd, erstmalig ohne Steckerstiftplatten gebaut, beeinflusst fast alle Hersteller in ganz Europa. Die Serienproduktion von Gasherden läuft an. Systematisch werden über das ganze Bundesgebiet Generalvertretungen errichtet, denen Beratungs- und Ausstellungsräume angegliedert sind.

1953

Das Werk Bruchsal (eine ehemalige Herdfabrik) wird erworben. Rund 300 Beschäftigte bauen dort heute ausschließlich für NEFF Großküchen aller Energiearten.

1954

Auf dem neuen Werksgelände im Ruiter Tal werken die Bauleute. Nach dem Etappenplan des zielstrebigen Firmenchefs entsteht hier in den folgenden Jahren das modernste Emailierwerk Europas, vollkontinuierlich, teilweise sogar automatisch. Große Montagehallen und weitere Betriebsabteilungen kommen hinzu.

1955

Die Firma wird umbenannt in «Neff-Werke, Carl Neff GmbH Bretten» und bringt die «einheitliche Linie» heraus. Alle Herde, ob für Strom, Gas, Kohle oder Öl, passen unter sich in Form, Farbe, Größe und Stil zusammen. Der 120 Liter NEFF-Kühlschrank, die Trommelwaschmaschine «Witta» sind entwickelt und produktionsreif und können mit den Herden kombiniert werden. Erfolg auf der ganzen Linie, denn diese «Neff-Linie» kommt beim Verbraucher an. Gefrieren und Lagern in der NEFF-Gefriertruhe ist die zweckmäßigste Konservierungsmethode.

1956

Dr. Neff erhält zu seinem 50. Geburtstag als äußere Anerkennung seiner Aufbauleistung das Bundes-Verdienstkreuz.

1957

Deutsche Hausratsmesse in Köln. Die Sensation: Die NEFF-Werke zeigen ihr erstes Elektronengerät. Die Fachwelt bewundert die neuen Möglichkeiten des Arbeitens mit Mikrowellen. Ein tiefgekühltes Menü wird von -20°C auf $+70^{\circ}\text{C}$ in 2 Minuten erwärmt! Ein Pfund Erbsen in 4 Minuten gar, sechs komplette Mittagessen, insbesondere für Krankenhauspatienten, sind in 5 Minuten servierfertig – und das Gerät selbst bleibt immer kalt. Hexerei? Nein – technischer Fortschritt. Die Zukunft hat bei NEFF schon begonnen.

1959

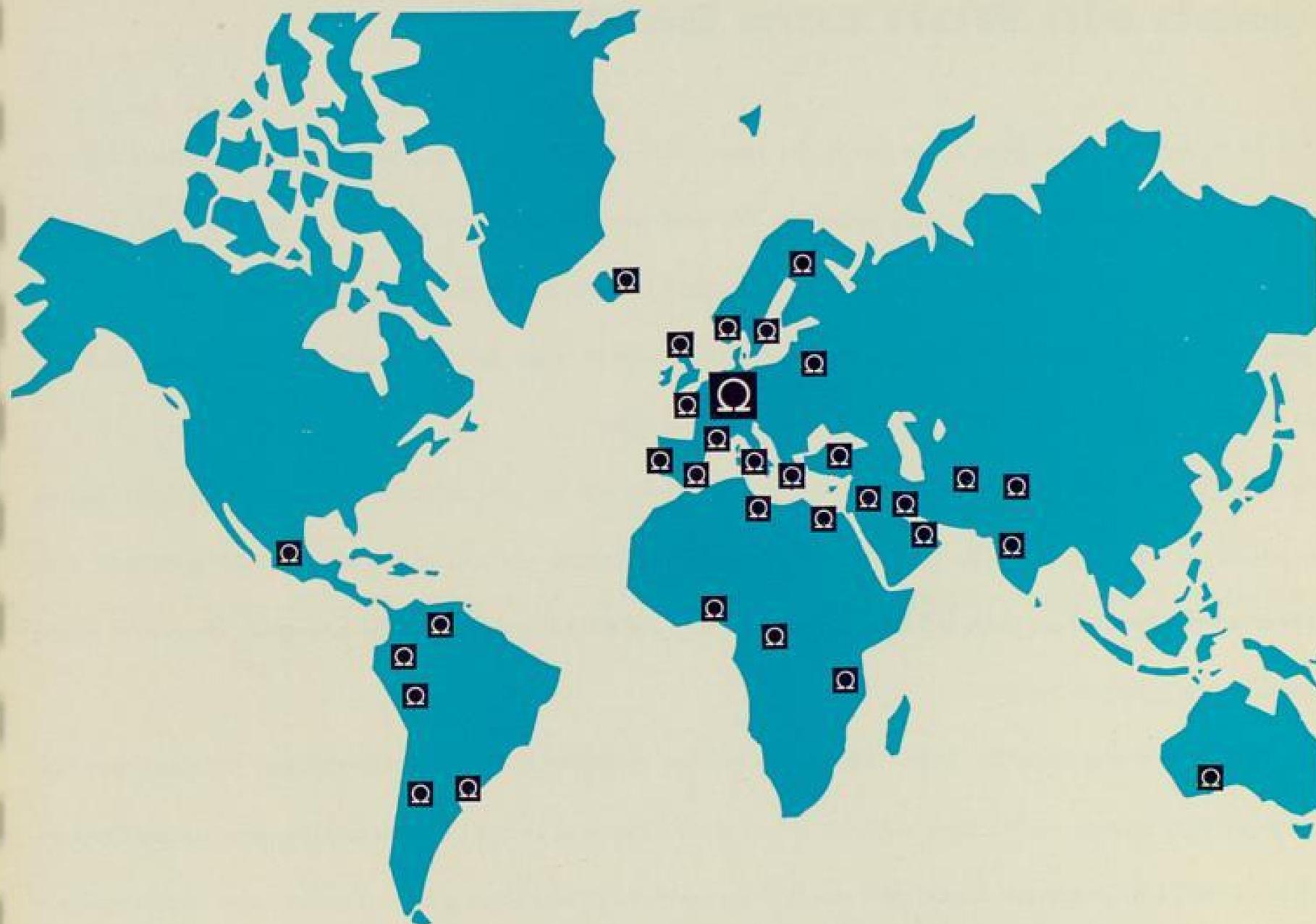
Die NEFF-Werke gründen eine eigene Vertriebs-Gesellschaft, die «Neff-Vertriebs-KG Dr. A. Neff». Ingenieure arbeiten schon an der Traumküche für morgen.

1961

An der Jahreswende 1961/62 erhält der zweimillionste NEFF-Herd seit der Währungsreform den Kontrollvermerk. In den fünf NEFF-Werken in Bretten, Rinklingen, Bruchsal und Ittlingen schaffen rund 2500 Mitarbeiter.

1964

In fast 50 Ländern rund um die Erdkugel finden die Erzeugnisse ihre Abnehmer. In der Fertigung von Elektro-Kohle-, Gas- und Ölherden gilt NEFF bereits als einer der größten Hersteller in Deutschland – ja sogar im europäischen Raum. Von 1955–1964 konnten die NEFF-Werke ihren Umsatz verdreifachen. Sie bringen heute rund 350 000 Geräte pro Jahr heraus.



Neff in aller Welt Export von Haushaltsgeräten und Großküchen nach:

- | | | | | |
|----------------|-------------|----------------|-------------|----------------------|
| Belgien | Italien | Schweden | Mozambique | Pakistan |
| Dänemark | Luxemburg | Schweiz | Afghanistan | Zypern |
| Finnland | Niederlande | Spanien | Birma | Australien |
| Frankreich | Norwegen | Türkei | Indien | Französ. Besitzungen |
| Griechenland | Österreich | Vatikanstadt | Israel | in Ozeanien |
| Großbritannien | Polen | Ägypten | Jordanien | |
| Irland | Portugal | Ghana | Kuweit | |
| Island | Rumänien | Republik Kongo | Libanon | |

Noch ein Wort zum Schluß

Am Ende dieses kleinen Streifzuges durch das Haus NEFF möchten auch wir, die Mitarbeiter, einmal kurz zu Ihnen, sehr geehrter Geschäftsfreund, sprechen. Wir sind nämlich der Ansicht, daß nicht nur der Chef, sondern auch wir Ihnen etwas zu sagen haben. Denn wir arbeiten ja noch unmittelbarer mit Ihnen zusammen. Und Hand aufs Herz, haben wir uns in den Jahren der Zusammenarbeit nicht gut verstanden? Bildeten sich nicht oft zu den rein geschäftlichen auch persönliche Wertschätzungen?

Ein Betrieb steht und fällt mit seinen Mitarbeitern, bei Ihnen wie bei uns, und wie viele Geschäftsfreunde haben es uns schon bestätigt: „Ich arbeite gern mit NEFF zusammen, weil man auf meine Wünsche eingeht, weil man immer wieder bemüht ist, auch bei den Schwierigkeiten, die dem Handel bisweilen begegnen, doch noch einen gemeinsamen Weg zu finden.“

Das kommt nicht von ungefähr. Sehen Sie, unser Chef hat Verständnis für alle geschäftlichen und auch privaten Belange. Kurz gesagt, er hat Herz und das will etwas heißen bei einem Industriekapitän, wie «unser Doktor» einer ist. Wir hier in Bretten, Rinklingen und Bruchsal sind Mitglieder einer großen Familie – der NEFF-Familie – und wir sind stolz darauf.

In unserem Betrieb ist immer Betrieb, aber nicht um der Betriebsamkeit willen. Bei Ihnen und bei uns kann einmal der Schuh drücken. Darum unsere Bitte: Wenn Sie ein Problem haben, bei dem wir Ihnen helfen können, dann nur frisch von der Leber gesprochen. Was in unserer Macht steht, soll gern geschehen. Verständnissvolle Zusammenarbeit und gegenseitige Zufriedenheit ist für jeden angenehm, für Sie genauso wie für uns. –

In diesem Sinne grüßen wir Sie.

Wir von der NEFF-Familie.

25,- €

16M ♂

KVK 2x

cS 66.3.6-M3 - No. 30

6255C

BLB Karlsruhe



54 76615 2 031

Herausgeber: NEFF-Werke Vertriebs-KG.
Dr. A. Neff, Bretten