

Chocoladen-Werk Hamburg

der Nestlé Deutschland AG



▶▶ Standort:	Hamburg
▶▶ Hauptprodukte:	Süßwaren: <i>KitKat,</i> <i>Smarties,</i> <i>After Eight,</i> <i>Choco Crossies u. a.</i>
▶▶ Beschäftigte:	720
▶▶ Berufsbilder:	Ingenieure, Lebensmitteltechnologen, Laboranten, Facharbeiter, kaufmännische Angestellte, Produktionsmitarbeiter
▶▶ Ausbildung:	Fachkräfte für Süßwarentechnik, Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Elektroniker, Mechatroniker, Industriemechaniker, Fachkräfte für Lagerlogistik, Bürokaufleute, Köche



Nestlé

Good Food, Good Life



Was hier vom Band läuft, versüßt das Leben. Das Nestlé Werk Hamburg stellt eine Vielfalt von Schokoladenprodukten her, deren Namen weithin bekannt sind: Marken wie *KitKat*, *Smarties*, *After Eight* oder *Choco Crossies* sind hier zu Hause.

Mehr als 50.000 Tonnen Schokoladenartikel werden im Werk Hamburg jährlich produziert – dies nicht nur für Deutschland, sondern auch für den Export. Kakaobohnen sind dabei der wichtigste Rohstoff. Die daraus gewonnene Kakaomasse wird von den rund 720 Mitarbeitern zu ca. 36.000 Tonnen Schokoladenmasse weiterverarbeitet.

Die Deutschen greifen nach den Engländern und Schweizern am häufigsten zu Süßigkeiten. Eindeutiger Favorit ist Schokolade: 8,2 kg isst jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr. Gerade bei Süßem lieben die Verbraucher die Abwechslung. Unsere kontinuierlichen Innovationen und Saisonprodukte tragen dem Rechnung. In Zusammenarbeit mit den internationalen Nestlé-Forschungszentren werden die Wünsche der Verbraucher in neue Produkte umgesetzt.

Nestlé Deutschland AG
Chocoladen-Werk Hamburg
Am Neumarkt 20, 22041 Hamburg
Telefon ++49 (0)40 656 67-0
Telefax ++49 (0)40 656 67-350

Von der Kakaobohne zur Schokolade

Grundstoff jeder Schokolade ist flüssige Kakaomasse. Sie wird aus den Bohnen des Kakaotrauchs hergestellt, der in den Tropengürteln rund um den Globus wächst. Die für unsere Schokoladenprodukte verwendeten **Kakaobohnen** stammen im wesentlichen von der Elfenbeinküste, Nigeria, Ghana und Papua Neu-Guinea. In großen Jutesäcken treten sie ihre Reise nach Hamburg an.

Bevor im Werk Hamburg die Veredelung zur Schokolade beginnen kann, müssen die Kakaobohnen zu Kakaomasse verarbeitet werden. Dafür werden die gereinigten Kakaobohnen **geröstet** und anschließend **gebrochen**, um die Schalen abzutrennen. Durch stetiges **Mahlen** schmelzen sie dann zur Kakaomasse.



Im Schokoladen-Werk werden der Masse je nach Markenrezeptur nun Kakaobutter, Milchpulver, Zucker und weitere Zutaten untergemischt. Der folgende **Conchier-Vorgang** verlangt besonderes Know-how: Dabei wird die feingewalzte Masse in großen Behältnissen, so genannten Conchen, durch Rühren ständig in Bewegung gehalten und belüftet. Dieser mehrere Stunden dauernde Prozess verleiht der Schokoladenmasse ihren zarten Schmelz und das ausgeprägte Aroma. Die Kunst hierbei ist die Einstellung der richtigen Temperatur. Beim abschließenden **Formen** der Schokolade sollen sich möglichst viele und möglichst kleine Kristalle bilden. Dies ist die Voraussetzung für schön glänzende und gut schmeckende Schokolade.



Marken



Grundlage eines jeden **KitKat** ist die knusprige Waffel.

Dazu wird cremige Teigmasse auf riesige Waffeleisen aufgebracht und gebacken. Im nächsten Schritt wird auf das Waffelblatt eine Schokoladenfüllung aufgetragen. Es folgt eine zweite Waffel, dann wieder Füllung usw. – der **KitKat** Knusperkern ist fertig. Jeden Morgen werden der Produktion Testmuster entnommen. Sensorisch ge-



schulte Mitarbeiter prüfen die Riegel auf Geschmack, Aussehen und Konsistenz. Dabei steht sogar der perfekte Bruch von **KitKat** auf dem Prüfstand: Knackt der Riegel beim Brechen so, wie er knacken muss? Nur wenn das Genuss-Erlebnis perfekt ist, erfolgt die Freigabe.



Mehr als 100 Millionen **Smarties** kullern in Hamburg jeden Tag vom Band. Die Jahresproduktion

der **Smarties** reicht aus, um eine Schokolinsen-kette von der Erde bis zum Mond zu bilden. 1962 kam die Marke aus England nach Deutschland, seit 1965 werden die bunten Linsen hier



auch produziert. Die **Smarties** in acht Farben kennt heute nahezu jeder. Ein Kindergeburtstag ohne ist fast undenkbar. **Smarties** sind jedoch nicht nur zum Naschen da. Sie fördern auch die Kreativität und das Können: Mit **Smarties** werden bunte „Gemälde“ gelegt und auch das Zählen wird zum Kinderspiel.



Wer sich mit verbundenen Augen der **After Eight**-

Produktionslinie nähert, erkennt an den Duftaromen sofort, was hier produziert wird. **After Eight** entsteht aus Pralinencreme, Pfefferminzöl und dunkler Schokolade. Der Slogan

„Die feine englische Art“ kommt nicht von ungefähr, denn die Täfelchen verdanken ihren Namen einer englischen Tradition: Nach dem Dinner nehmen die Engländer stets eine kleine Erfrischung zu sich. Die Kombination aus Minzcreme und Zartbitterschokolade eignet sich perfekt dafür.



Choco Crossies gibt es seit 1968. Die Rezeptur klingt kinderleicht: Cornflakes und Mandelsplitter fallen in flüssige Schokolade – einmal umgerührt wird die Masse anschließend zu kleinen Knusperbergen portioniert und gekühlt. So erhalten sie ihren kernigen Biss. Schon der Produktname verspricht den besonderen „Crunch“. Heute werden in Hamburg täglich ca. 500.000 Beutel abgepackt.

1932 Herbert Stockmann etabliert eine Im- und Exportfirma für Lebensmittel auf dem Gelände der Actien-Bier-Brauerei Marienthal

1964–69

Der englische Süßwarenhersteller Rowntree Mackintosh übernimmt die Mehrheit an Fa. Stockmann & Co.

1967

Erweiterung der Produktion um *After Eight*

Einführung von „Krisker“, dem späteren *KitKat*

1972

Erweiterung des Produktionsgebäudes und Produktionsstart von *Nestlé Choclait Chips*

2003

1949

Aufnahme der Produktion von Süßwaren

1965

Aufnahme der *Smarties*-Produktion

1968

Aufnahme der *Choco Crossies*-Produktion (damals „Stocko-Flakes“)

1988

Die Aktienmehrheit geht von Rowntree an die Nestlé S.A. über. Damit gehört das Werk zur Nestlé Deutschland AG.

2005

Erstproduktion und Einführung von *Nestlé Crispis* im November 2005



Umweltschutz

Der Schutz und die Erhaltung natürlicher Ressourcen sowie die Vermeidung und Verringerung von Abfällen sind Teil der täglichen Arbeit aller Mitarbeiter. Grundlage für die nachhaltigen Umweltschreitungen ist die „Nestlé Umweltpolitik“, die von allen Nestlé Gesellschaften weltweit angewendet wird. Mit der Zertifizierung des **Umweltmanagement-Systems** nach **DIN EN ISO 14001** gewährleistet das Werk die Einhaltung aller gültigen Umweltstandards.



Unsere weltweiten Bemühungen, eine **ökologische, wirtschaftliche** und **nachhaltige Kakaoproduktion** zu unterstützen, fügen sich in **branchenweite Initiativen** ein und werden mit Regierungs- und Nichtregierungsorganisationen koordiniert. Im Mittelpunkt der Programme stehen soziale Aspekte wie die Bekämpfung der Kinderarbeit in afrikanischen Ländern.

Nestlé beteiligt sich auch aktiv an der World Cocoa Foundation und International Cocoa Foundation, welche die nachhaltige Kakaoproduktion unterstützen. Dazu berät und schult Nestlé Bauern in Afrika, Lateinamerika und Südostasien.

Qualität

Mit diesem Gütesiegel garantiert Nestlé höchste Sicherheit und Qualität.



Das umfangreiche **Qualitätsmanagement** im Werk wurde 1996 erstmals nach **DIN EN ISO 9001** zertifiziert. Das Qualitätssystem und die betrieblichen Eigenkontrollen, die Nestlé weltweit für alle Produktionsstätten entwickelt hat, gehen dabei in den meisten Fällen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Sie sind im gesamten Unternehmen für alle Geschäftsprozesse verbindlich und legen die Richtlinien und Arbeitsabläufe fest.

Nur mit besten Zutaten kann man beste Qualität erzeugen. Deshalb stellen wir schon beim Einkauf höchste Anforderungen an die Rohstoffquali-



tät. Alle **Lieferanten** müssen sich an genau definierte Qualitätskriterien, so genannte Spezifikationen halten, die vertraglich festgeschrieben sind und systematisch kontrolliert werden.

Die Verantwortung für Qualität schließt auch die Mitarbeiter ein. In Schulungen und Projektgruppen wird das Bewusstsein dafür geschärft, welche Bedeutung die eigene Arbeit hat. Die **Sorgfalt der Mitarbeiter** gewährleistet, dass die Produkte das Werk in gleichbleibend hoher Qualität verlassen.

Mitarbeiter

Die besten Ideen kommen von den eigenen Mitarbeitern. Daher setzt das Nestlé Werk Hamburg auf aktive Mitarbeiterbeteiligung, offenen Dialog und die Stärkung persönlicher Kompetenzen.

Integration und Toleranz – im Hamburger Werk wird dies in besonderer Weise gelebt: Menschen aus 30 verschiedenen Nationen arbeiten hier unter einem Dach. Durch multikulturelle Aktionen wird das gegenseitige Verständnis der unterschiedlichen Kulturen gepflegt.



Die betriebliche Gesundheitsförderung ist fester Bestandteil des integrierten Management-Systems und beinhaltet vielfältige Maßnahmen zum **Arbeits- und Gesundheitsschutz**. So geben regelmäßig durchgeführte „Gesundheitswochen“ Tipps für die persönliche Vorsorge. Dabei bringen sich die Mitarbeiter auch selbst ein. Gemeinsam erarbeiten sie Vorschläge zur **Sicherheit am Arbeitsplatz**. Zur Unterstützung der Gemeinschaft fördert das Werk die Bildung von Sportgruppen.

Das Werk steht in engem Kontakt zu den **Nachbarn** in der Umgebung und Region. Die Mitarbeiter engagieren sich hierbei insbesondere für Kinder. Veranstaltungen wie der „**Smarties-Tag**“ oder die „**Schokowoche**“ erfreuen die Kleinen jedes Jahr aufs Neue.

Perspektiven



Das Werk Hamburg bietet attraktive berufliche Perspektiven für Ingenieure, Lebensmitteltechnologen, Laboranten, Facharbeiter, kaufmännische Angestellte und Produktionsmitarbeiter.

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**: Jedes Jahr beginnen Schulabgänger Ausbildungen zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Süßwarentechnik oder Lager-



logistik, zum Elektroniker, Mechatroniker, Industriemechaniker, Bürokaufmann/-frau oder Koch. Das **Ausbildungsprogramm** dauert je nach Berufsziel 3 bis 3,5 Jahre. Viele Veranstaltungen und Projektarbeiten ergänzen die praktische Ausbildung.

Hochschulabsolventen haben die Möglichkeit, in das Programm für qualifizierte Nachwuchskräfte einzusteigen. Ob im Controlling, in der Produktion, Logistik oder industriellen Organisation – das Werk Hamburg ist eine gute Basis, um nach dem Studium durchzustarten.