

# Maggi Werk Lüdinghausen

der Nestlé Deutschland AG



- 
- ▶▶ **Standort:** Lüdinghausen
  - ▶▶ **Hauptprodukte:** 5 Minuten Terrine, Fixprodukte, Teigwaren, Delikatess-Soßen, Fertiggerichte im Beutel
  - ▶▶ **Beschäftigte:** 410
  - ▶▶ **Berufsbilder:** Facharbeiter, Produktionsmitarbeiter, kaufmännische Angestellte, Ingenieure, Lebensmitteltechnologe, Laboranten
  - ▶▶ **Ausbildung:** Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Elektroniker, Industriemechaniker

## Genuss im 5-Minuten-Takt



Die beliebte 5 Minuten Terrine ist aus deutschen Haushalten und Büros nicht mehr wegzudenken. Seit ihrer Markteinführung im Jahr 1980 wurde die praktische Bechermahlzeit weit über 1 Milliarde mal verkauft. Produziert wird die Nr. 1 unter den Instant-Fertiggerichten im Maggi Werk Lüdinghausen.

Hier stellen die mehr als 400 Mitarbeiter über 360 verschiedene Maggi Produkte für den deutschen Markt und den Export her. Neben der 5 Minuten Terrine umfasst das Sortiment vor allem Fixprodukte, Teigwaren, Delikatess-Soßen und Fertiggerichte im Beutel. Pro Jahr verlassen etwa 2.400 LKW mit über 30.000 Tonnen Fertigware das Werk. Weitere Maggi Produkte werden in den Werken Singen, Teutschenthal und Conow hergestellt.

Höchste Qualität, saisonunabhängiger Genuss und die Möglichkeit, neues auszuprobieren ohne an komplizierten Rezepten zu verzweifeln, zeichnen die gelingsicheren und genussvollen Maggi Produkte aus. Durch die Einbindung in die Nestlé Gruppe profitiert Maggi vom Know-how des internationalen Nestlé Forschungsnetzwerkes.

## Magginalien

Maggi versteht sich seit jeher als Helfer, Freund und guter Geist in allen Fragen rund ums Kochen, Essen und Genießen. Mit der Entwicklung kochfertiger Suppen auf der Basis von Hülsenfrüchten legte **Julius Maggi 1886** den Grundstein für die Herstellung haltbarer Lebensmittel. „Helfen und Dienen“ war seine Devise. Und ganz im Sinne von Julius Maggi gilt dieser Leitsatz auch heute.

Ob als Fertiggericht oder praktischer Küchenhelfer – Maggi ist in fast jedem deutschen Haushalt vertreten. Mehr als 800 Millionen Mal im Jahr greifen Verbraucher hierzulande zu diesen Produkten. Mit einer **Markenbekanntheit** von **nahezu 100 Prozent** gehört Maggi



zu den bekanntesten Marken in Deutschland.

Basis des umfangreichen Produktangebotes von Maggi sind **natürliche Rohstoffe** wie Gemüse, Getreide und Kräuter sowie Fleisch, Milch und Wasser. In Lüdinghausen werden jährlich rund 2.000 Tonnen **Gemüse** verarbeitet. Und über 20 verschiedene, wertvolle **Kräuter** wie Petersilie, Salbei oder Koriander kommen zum Einsatz. Viele Rohstoffe werden bereits in den Anbauländern gelesen und zum Beispiel durch Gefriertrocknung haltbar gemacht. Im Werk erfolgt dann die schonende Weiterverarbeitung. So wird **beste Qualität** gewährleistet.



Inbetriebnahme des neuen Maggi Werkes Lüdinghausen

1964

1977

Erweiterung des Fertigwarenlagers

1978

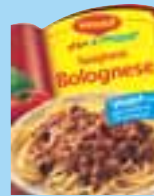
Beginn der Herstellung von Maggi Fixprodukten

## Produkte



Mit der innovativen Entwicklung der **5 Minuten Terrine** begründete Maggi 1980 den Markt für Instant-Fertiggerichte im Becher. Heute laufen in Lüdinghausen jährlich über 190 Millionen Terrinen vom Band.

Das Geheimnis der **Fixprodukte** „fix & frisch“ liegt in der gelingsicheren Zubereitung beliebter Gerichte unter Verwendung frischer Zutaten. Über 60 attraktive Sorten bieten dem Verbraucher ein abwechslungsreiches Kochvergnügen, das genügend Raum für persönliche Kreativität lässt. Rund 200 Millionen Fix-Produkte verlassen pro Jahr das Werk.



Maggi hat für jede Gelegenheit die passende **Soße**. Hergestellt aus besten, streng kontrollierten Rohstoffen, enthalten die Soßen weniger Röststoffe als hausgemachte Soße und sind daher bekömmlicher. Zudem gelangen sie garantiert immer ohne Klümpchen.

1980

Aufnahme der Produktion der 5 Minuten Terrine

1992

Übernahme des Werkes Teutschenthal bei Halle durch die Nestlé Deutschland AG und Zuordnung zur Maggi GmbH Lüdinghausen

Einmalig ist die innovative Herstellung von Teigwaren in Lüdinghausen. Das Werk ist innerhalb der Nestlé Gruppe das **europäische Zentrum für Teigwarenspezialitäten** mit hohem Convenience Grad. Die Nudeln benötigen entweder nur eine kurze Kochzeit oder werden – wie in der 5 Minuten Terrine – schon durch Übergießen mit kochendem Wasser gar.



Nestlé Märkte weltweit profitieren vom Pasta-Know-how des Werkes. Für eine Jahresproduktion werden im Werk rund 7.700 Tonnen Mahlprodukte wie Hartweizengrieße und Weizenmehl sowie über 700 Tonnen Ei-Produkte verarbeitet. Die patentierten Herstellungsverfahren stammen aus einem der internationalen Forschungszentren der Nestlé Gruppe.

Inbetriebnahme des Distributionszentrums

1996

## Forschung

Erkenntnisse aus der Nestlé Forschung spielen bei der Entwicklung von Maggi Produkten eine wichtige Rolle.



Im **Produkt- und Technologiezentrum (PTC)** für **kulinarische Produkte** in Singen/Baden-Württemberg entwickeln über 160 Experten, darunter Spitzenköche und Ernährungswissenschaftler, **innovative Lebensmittel und Herstellungsverfahren** für die Nestlé Märkte in Europa, Amerika und Asien. Bei haltbaren Produkten wie Soßen und Fixprodukten sind dabei hervorragender Geschmack und hohe Convenience oberstes Ziel.



Produktion der 1.111.111.111sten 5 Minuten Terrine

2001

1998/99

Inbetriebnahme der Zentral-Palettieranlage

Nestlé Deutschland AG  
**Maggi Werk Lüdinghausen**  
 Julius-Maggi-Straße 8  
 59348 Lüdinghausen  
 Telefon ++49 (0)25 91 25-0  
 Telefax ++49 (0)25 91 25-208



## Umwelt

Aktiver Umweltschutz wird im Maggi Werk Lüdinghausen groß geschrieben. Grundlage für die nachhaltigen Anstrengungen bildet 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.

Der Schutz und die Erhaltung natürlicher Ressourcen sowie die Vermeidung und Verringerung von Abfällen sind Teil der täglichen Arbeit aller Mitarbeiter.



Gemeinsam konnten in den letzten Jahren **große Fortschritte** erzielt werden. Beispiele sind:

- 25 Prozent Einsparung bei Frischwasser durch Verfahrensoptimierung,
- 25 Prozent weniger Abwasseraufkommen.

Ebenso kontinuierlich arbeitet Maggi daran, **Verpackungen** unter ökologischen Gesichtspunkten zu optimieren. Bei den Maggi 5 Minuten Terrinen können so jährlich 120 Tonnen Kunststoff eingespart werden.

## Qualität

Die Marke Maggi garantiert ihren Verbrauchern jederzeit höchste Qualität und Sicherheit. Das umfangreiche **Qualitätsmanagement** im Werk Lüdinghausen ist bereits seit 1995 nach **DIN EN ISO 9001** zertifiziert.

Das Qualitätssystem und die betrieblichen Eigenkontrollen, die Nestlé weltweit für alle Produktionsstätten entwickelt hat, gehen dabei in vielen Bereichen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.



Die Verantwortung für Qualität schließt jeden einzelnen Mitarbeiter ein. Denn nur ihre ständige Sorgfalt gewährleistet beste Produkte.

Qualität beginnt beim Rohstoff. Deshalb prüfen die Mitarbeiter im **werkseigenen Labor** die angelieferten Lebensmittel nach zahlreichen Kriterien.

Empfindliche Kräuter oder Eiprodukte werden auf bis zu 15 unterschiedliche Parameter untersucht, bevor sie für die Weiterverarbeitung freigegeben werden. Der Anforderungskatalog für Tomatenmark umfasst sogar mehrere Seiten. Vom **Rohstoff** bis zur **Fertigware** durchläuft ein Produkt damit bis zu 30 Prüfungen.

## Mitarbeiter

Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter sind der Schlüssel zum Erfolg. Daher setzt das Maggi Werk Lüdinghausen auf **aktive Mitarbeiterbeteiligung, offenen Dialog** und die **Stärkung der persönlichen Kompetenzen**. Das ganzjährige Angebot an Schulungen und Seminaren ist genau auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter abgestimmt.

Regelmäßig veranstaltet das Werk Innovationswettbewerbe. Hier werden Ideen der Mitarbeiter zu neuen Produkten und Verpackungen oder Tipps zur Verbesserung von Arbeitsabläufen ausgezeichnet.



Die betriebliche Gesundheitsförderung ist fester Bestandteil des integrierten Management-Systems und beinhaltet vielfältige Aktionen zum **Arbeits- und Gesundheitsschutz**. Dabei bringen sich die Mitarbeiter selbst ein. So erarbeiten sie gemeinsam Vorschläge zur **Sicherheit am Arbeitsplatz**. In jedem Jahr werden im Werk die „**Gesundheitstage**“ organisiert. Hier geben Experten praktische Tipps für die persönliche Vorsorge.

Viele Mitarbeiter nutzen das breite Angebot an Sportgruppen im Werk.

## Perspektiven



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

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**: Sie können sich hier zu Elektronikern, Industriemechanikern oder zu Fachkräften für Lebensmitteltechnik ausbilden lassen. Das **Ausbildungsprogramm** dauert je nach Berufsziel 3 bzw. 3,5 Jahre und wird durch berufsbezogene Veranstaltungen und Projektarbeiten ergänzt.



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