

Thomy Werk Neuss

der Nestlé Deutschland AG

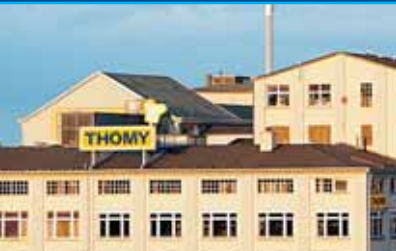


- ▶▶ **Standort:** Neuss
- ▶▶ **Hauptprodukte:** Senf, Mayonnaisen, Remouladen, Saucen, Speiseöle, Snack-Cremes, Würzpasten, Meerrettich
- ▶▶ **Beschäftigte:** 215
- ▶▶ **Berufsbilder:** Facharbeiter, Produktionsmitarbeiter, kaufmännische Angestellte, Ingenieure, Lebensmitteltechnologe, Laboranten
- ▶▶ **Ausbildung:** Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Mechatroniker, Industriekaufleute



Nestlé

Good Food, Good Life



Im Thomy Werk Neuss ist alles vom Feinsten, denn hier laufen seit über 50 Jahren die beliebten *Thomy* Feinkostprodukte vom Band.

Mit einer Markenbekanntheit von über 90 Prozent zählt *Thomy* heute zu den bekanntesten Marken im Lebensmittelbereich. Aus dem anfänglichen Sortiment, das aus Senf, Mayonnaise und Tomatenpüree bestand, entwickelte sich im Laufe der Zeit eine attraktive, auf die vielfältigen Verbraucherwünsche abgestimmte Feinkost-Palette mit über 60 verschiedenen Produkten.

Die 215 Mitarbeiter im Thomy Werk Neuss stellen unter anderem Senf-Spezialitäten, Mayonnaisen und Remouladen, Snackcremes, wertvolle Speiseöle und Meerrettich für den deutschen Einzelhandel, die Gastronomie und den Export her. Auch verschiedene Produkte der Marke *Maggi* wie *Maggi* Internationale Würzsaucen und Würzpasten stammen aus Neuss.

Pro Jahr verlassen etwa 1.900 LKW mit über 39.000 Tonnen Qualitätsware das Werk, darunter mehr als 35 Millionen Tuben und 10 Millionen Gläser *Thomy* Senf.

Nestlé Deutschland AG
Thomy Werk Neuss
 Industriestraße 42 – 44
 41460 Neuss
 Telefon ++49 (0) 2131 264 - 0
 Telefax ++49 (0) 2131 263 - 200

1. Auflage 2008

Vielfalt für Genießer

Der Ursprung der Marke *Thomy* liegt in der Schweiz und geht auf den Namen des Firmengründers Fritz Thomi-Schaad zurück. Dieser brachte 1907 den ersten Senf auf den Schweizer Markt, der zunächst aus Steingut-Töpfen verkauft wurde. 1930 entschloss sich das Unternehmen, Senf in einer bis dahin im Lebensmittelbereich **unbekannten**

Verpackung anzubieten: der **Tube**. Im gleichen Jahr wurde der Markenname *Thomy* geboren und der Senf zu *Thomy* Senf.

Längst ist die Marke *Thomy* hierzulande zum **Synonym für Feinkost** geworden. Mehr als 160 Millionen Mal im Jahr entscheiden sich Verbraucher für ein *Thomy* Produkt, wenn sie ihre Mahlzeiten auf besondere Weise verfeinern wollen. **Beste Zutaten**,

schonende Zubereitung und strenge Kontrollen machen die Produkte zur ersten Wahl, wenn es ums Genießen geht. Basis des umfangreichen Angebotes sind **natürliche Rohstoffe** wie feine Speiseöle, ausgewählte Senfisaaten und Gewürze. Allein 22.000 Tonnen Sonnenblumenöl und 2.300 Tonnen Senfisaaten werden im Werk Neuss jährlich verarbeitet.

Mit Innovationen wie *Thomy légère* „Leichter als Remoulade“ setzt *Thomy* im Feinkostmarkt immer neue Impulse. Ein einzigartiges Herstellungsverfahren sichert hier bei einmalig geringem Fettgehalt den vollen Geschmack in bekannter *Thomy* Qualität. Die Produkte sind damit ideal für Verbraucher, die sich **ausgewogen ernähren** möchten, ohne auf Genuss zu verzichten.



Produkte



Ob pikant, würzig-mild, süß oder extra mild – die Herstellung der vier **Thomy Senfvarianten** ist eine Wissenschaft für sich. Den Grundstoff bilden hochwertige Braun- bzw. Gelb-Senfisaaten. Die Senfkörner werden mit Wasser, Essig, Salz und ausgewählten Gewürzen vermischt und fein vermahlen, bis die typische gelbe Paste entsteht. Das genaue Mischungsverhältnis aus gelben und braunen Senfkörnern bestimmt die Schärfe des Senfes.



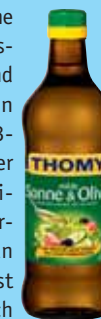
Mehr als 27 Millionen Tuben und 20 Millionen Gläser **Thomy Mayonnaise** und **Thomy Remoulade** laufen im Werk Neuss jährlich vom Band. Die Klassiker aus der *Thomy* Familie dienen als feine Speisewürze und Garnierung für zahlreiche Gerichte.

Hohe Qualität, hervorragender Geschmack und die vielseitige Verwendung machen die Produkte so beliebt. Allein für Herstellung der schmackhaften *Thomy* Gourmet-Remoulade werden über 25 wertvolle Zutaten, darunter verschiedene Kräuter schonend verarbeitet.



Über 27 Millionen Mal im Jahr entscheiden sich Verbraucher für eines der beliebten **Speiseöle von Thomy**, denn die drei Öle aus dem Thomy Werk Neuss sind wahre Alleskönner in der Küche.

Und *Thomy* Reines Sonnenblumenöl, *Thomy Gold* und *Thomy Sonne & Olive* unterstützen eine ausgewogene Ernährung. *Thomy Gold* beispielsweise ist eine Kombination aus Raps- und Sonnenblumenöl und enthält die wertvollen Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren in dem von der Weltgesundheitsorganisation empfohlenen Verhältnis für die Zufuhr an Fetten und Ölen. Es ist cholesterinfrei und reich an Vitamin E.



Forschung

Erkenntnisse aus der Nestlé Forschung spielen bei der Entwicklung von *Thomy* 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 Feinkostprodukten stehen dabei hervorragender Geschmack, besondere Ernährungsvorteile und Convenience im Fokus.



Bau und Inbetriebnahme als Kaffeemittelwerk durch die Firma H. Franck & Söhne

1912/13

1956 Start der Feinkostfabrikation mit Senf unter der Marke *Thomy*

1971

Nestlé Alimentana AG fusioniert mit der Ursina Franck AG

1988 Umfirmierung in Nestlé Deutschland AG, Thomy Werk Neuss; Beginn der Abfüllung *Thomy* Speiseöle

Beginn der Abfüllung *Thomy* Snack-Cremes in Kunststoff-Flaschen

2000

Beginn der Produktion *Maggi* Marinado und *Maggi* Schnelle Pfanne

2008

1957

Start der Abfüllung von Tomatenmark

1976

Abgabe der Kaffeemittel-Herstellung an das Werk Ludwigsburg; Konzentration auf *Thomy* Feinkostprodukte

1994

Start der Herstellung *Maggi* „Internationale Würzsaucen“



2005

Start der Produktion *Thomy légère*

2006

Aufnahme der Produktion *Maggi* Würzpasten im Beutel



Umweltschutz

Aktiver Umweltschutz wird im Thomy Werk Neuss 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 Thomy Werk Neuss die Einhaltung aller gültigen Umweltstandards.

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



Der werkseigene Umweltausschuss koordiniert die Aktivitäten am Standort.

Gemeinsam wurden in den letzten Jahren **große Fortschritte** erzielt. Durch die Umsetzung verschiedener, umweltrelevanter Maßnahmen konnte der Verbrauch von Frischwasser, Energie und Verpackungsmaterial reduziert werden.

Optimale Sortierung und ökologische Aufbereitung in **Biogasanlagen** führten zu einer erheblichen Verringerung des Abfallaufkommens.

Qualität

Die Marke *Thomy* bietet den Verbrauchern jederzeit höchste Qualität und Sicherheit. Das wird durch beste Zutaten, überlegene Rezepturen und sorgfältige Herstellung garantiert.

Das **umfangreiche Qualitätsmanagement-System** im Werk Neuss ist seit 1996 nach **DIN EN ISO 9001** zertifiziert. Dabei nimmt Nestlé die gesetzlichen Anforderungen als Grundlage und übertrifft diese in vielen Bereichen durch eigene, weitaus strengere Vorgaben.



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

Qualität beginnt bei den Zutaten. Genaue Spezifikationen und strenge, lückenlose Wareneingangskontrollen garantieren die gleichbleibend hohe Güte der Rohstoffe. Im **werkseigenen Labor** prüfen Mitarbeiter die angelieferten Lebensmittel nach zahlreichen Kriterien.

Empfindliche Kräuter oder Eiprodukte werden auf bis zu 15 Parameter untersucht, bevor sie für die Weiterverarbeitung freigegeben werden. 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 Thomy Werk Neuss 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.

Das **Arbeits- und Gesundheitschutz-Management-System** ist nach **OHSAS 18001** zertifiziert und beinhaltet vielfältige Maßnahmen. Über das betriebliche Vorschlagswesen bringen sich die Mitarbeiter aktiv ein. So erarbeiten sie gemeinsam Vor-



schläge zur Optimierung von Arbeitsabläufen oder geben Anregungen zur Verbesserung der Arbeitssicherheit.

Reges Interesse finden in jedem Jahr die Aktionen unter dem Motto „Gesund und fit – bei Thomy machen alle mit“. Hier informieren Experten zu verschiedenen Themen wie „ausgewogene Ernährung“ oder „Fit am Arbeitsplatz“. Auch der betriebsmedizinische Dienst bietet umfassende Betreuung, um das gesundheitsbewusste Verhalten aller Mitarbeiter zu stärken. Viele Mitarbeiter nutzen das breite Angebot von Sportgruppen im Werk.

Perspektiven



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

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**: Sie können sich hier zu Fachkräften für Lebensmitteltechnik, zu Mechatronikern oder Industriekaufleuten ausbilden lassen. Das **Ausbildungsprogramm** dauert je nach Berufsziel 2 bzw. 3 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 Neuss ist eine gute Basis, um nach dem Studium durchzustarten.