

# Werk Uelzen

der Nestlé Deutschland AG



|                   |  |
|-------------------|--|
| ▶▶ Standort:      | Uelzen   |
| ▶▶ Hauptprodukte: | Speiseeis,<br>Tiefkühlbackwaren  |
| ▶▶ Beschäftigte:  | 400  |
| ▶▶ Berufsbilder:  | Facharbeiter,<br>Produktionsmitarbeiter,<br>kaufmännische Angestellte,<br>Ingenieure, Lebensmittel-<br>technologe, Laboranten,<br>Elektriker, Mechaniker,<br>Kälteanlagentechniker |
| ▶▶ Ausbildung:    | Fachkräfte für Lebensmittel-<br>technik, Elektroniker,<br>Industriemechaniker,<br>Mechatroniker, Kaufleute<br>für Bürokommunikation  |



**Nestlé**

*Good Food, Good Life*

## Eiskalter Genuss



Ob als Erfrischung auf die Hand oder als Dessert nach dem Essen – Eis schmeckt köstlich und lässt sich zu allen Gelegenheiten genießen. In den vergangenen 40 Jahren stieg der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen von 1,5 Liter auf rund 8 Liter im Jahr.

Viele Eisliebhaber verwöhnen sich mit den zartschmelzenden Eisvariationen von *Nestlé Schöller* und *Mövenpick*. Im Nestlé Schöller Werk Uelzen stellen rund 300 Mitarbeiter über 250 verschiedene Eisprodukte her. Sechs Kühlhäuser mit 38.000 Palettenstellplätzen gewährleisten, dass die Kältekette bis zum Transport durch Tiefkühlwagen erhalten bleibt. Etwa 6.250 Lkw mit über 51 Millionen Litern erstklassigem Speiseeis verlassen pro Jahr das Werk.

Neben der Speiseeisherstellung ist das Werk Uelzen bekannt für seine Kompetenz in der Herstellung feiner tiefgekühlter Backwaren für die Gastronomie und Großverbraucher.

100 Mitarbeiter sorgen dafür, dass hier im Jahr allein 30 Millionen Brezeln und 20 Millionen Croissants in bester Güte vom Band laufen.

Nestlé Deutschland AG  
**Werk Uelzen**  
 Hamburger Straße 4  
 29525 Uelzen  
 Telefon ++49 (0) 581 87-0  
 Telefax ++49 (0) 581 87-141

1. Auflage 2007

## Eiskalte Vorteile

Bereits den Griechen in der Antike war der Genuss von Eis bekannt. Sie verzehrten gesüßten Schnee, der mit Wein, Fruchtsaft oder Honig verfeinert wurde. Heute ist Eis ein **Ganzjahresprodukt**, wobei die Verbraucher im Sommer vorwiegend die fruchtig-erfrischenden und im Winter eher die süßig-cremigen Sorten bevorzugen.

Der große Durchbruch für die Herstellung von Speiseeis kam 1876, als der deutsche **Carl Linde** das Prinzip der **Kältemaschine** mit Ammoniak entwickelte. Speiseeis aus industrieller Produktion macht heute den überwiegenden Teil des deutschen Speiseeismarktes aus.

Im Werk Uelzen werden für die Herstellung **beste Zutaten** nach genau vorgeschriebenen Rezepturen abgemessen und vorgemischt. Im Homogenisator wird der Vormix dann unter hohem Druck in feine Bestandteile zer-



Gründung des Unternehmens  
 Schöller Lebensmittel GmbH & Co. KG  
 in Nürnberg

1937

legt und das Milchfett gleichmäßig verteilt. Durch das Pasteurisieren bei exakt 81 °C wird das Eis haltbar gemacht. Nach mehrstündiger Ruhephase bekommt das Eis durch das „Freezen“ seine besondere Konsistenz.

Mit innovativen Produkten und Sorten setzt **Nestlé Schöller** im Speiseeis-Markt immer neue Impulse. Seit April 2006 wird im Werk Uelzen *Mövenpick*-Eis nach einem **neuen, patentierten Eis-Conchierverfahren** hergestellt: Dabei wird das Eis langsam und sorgfältig von zwei Wellen gerührt, während es allmählich gefroren wird. So wird es noch cremiger und feiner.

Neu daran ist, dass **deutlich weniger Fett** verwendet wird, um das köstliche Premiueis herzustellen. Das Eis ist damit auch ideal für Verbraucher, die sich **ausgewogen ernähren** möchten, ohne auf den wahren Eisgenuss zu verzichten.

1960

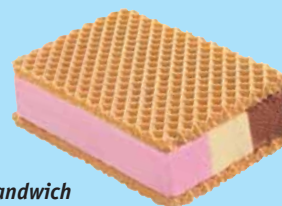
Einführung der Marke *Schöller*



## Eiskalte Produkte



Mit neuen Kreationen setzt die **Premiueismarke Mövenpick** immer wieder neue Trends und außergewöhnliche Akzente für das Eisvergnügen der besonderen Art. Attraktive, saisonale Sorten wie die „EisCreation des Sommers“ oder „EisCreation des Winters“ sind bei den Verbrauchern ebenso beliebt wie die conchierten, fettreduzierten Varianten.



### Big Sandwich

von Nestlé Schöller ist seit mehr als 50 Jahren der treue Begleiter vieler Eisfans und das meistverkaufte Sandwich-Eis Deutschlands. Reiht man alle verkauften Packungen eines Jahres aneinander, entspricht das fast dem Anderthalbfachen des Erddurchmessers.

1979

**MÖVENPICK**  
 Einführung der Marke *Mövenpick*  
 im Lebensmitteleinzelhandel

1994

Aufnahme der Produktion tiefgekühlter Backwaren; Einführung der Marke *Schöller Direct* für Gastronomie und Großverbraucher



In Uelzen werden über 15 verschiedene Produkte für die kleinen Eisfans hergestellt.

Das coole **Bum Bum Eis** ist seit Mitte der 80er Jahre im Sortiment und zählt zu den Klassikern bei Kinder-Eis. Die Eisform ähnelt einem Tennisschläger und im Inneren des Stiels verbirgt sich zur Freude der Kinder ein Kaugummi.



Die bunte Mischung in der praktischen **Family Box** bietet für alle kleinen und großen Genießer die passende Leckerei. Kindgerechte Portionen und leichtes Handling – die Vorratsbox ist ideal für schnellen und unkomplizierten Eisgenuss. Weit mehr als eine Million Multipackungen laufen im Werk Uelzen jährlich vom Band.

Errichtung eines neuen Kühlhäuses

1997

Beginn der Herstellung des conchierten, fettreduzierten Mövenpick-Eis

2006

2002

Schöller gehört zu Nestlé und firmiert heute unter Nestlé Schöller Produktions GmbH und Nestlé Schöller GmbH & Co. KG

**Tiefgekühlte Backwaren** sind seit über zehn Jahren der Absatzrenner im Gesamtmarkt für Tiefkühlkost.

Seit 1994 wird im Uelzener Werk tiefgekühltes Kleingebäck hergestellt. Plundergebäck, Croissants, Laugenbrezeln und Co. werden dabei als Teigrohlinge bei -30 °C tiefgefroren.



Industrielles Tiefgefrieren garantiert ein schnelles, schockartiges Gefrieren, bei dem sehr kleine Kristalle gebildet werden, so dass die hohe Qualität des Produktes erhalten bleibt.

Neben dem Frischevorteil und der ständigen Verfügbarkeit schätzen die Kunden den hervorragenden Geschmack und die Gelinggarantie der Produkte von **Schöller Direct**.



## Umwelt

Aktiver Umweltschutz wird im Werk Uelzen 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:

- 10 Prozent Einsparung bei Frischwasser durch Verfahrensoptimierung,
- bis zu 10 Prozent Einsparung bei Energie und
- deutlich weniger Abwasser.

Ebenso kontinuierlich arbeitet Nestlé Schöller daran, **Verpackungen** unter ökologischen Gesichtspunkten zu optimieren. So konnten in den letzten drei Jahren rund 50 Tonnen Kunststoff und über 300 Tonnen Pappe eingespart werden.

## Qualität

**Nestlé Schöller** bietet den Verbrauchern jederzeit höchste Qualität und Sicherheit. Das wird durch beste Zutaten, überlegene Rezepturen und sorgfältige Herstellung garantiert. Die Verantwortung für Qualität schließt dabei jeden einzelnen Mitarbeiter ein. Denn nur ihre ständige Sorgfalt gewährleistet beste Produkte.

Das **umfangreiche Qualitätsmanagement** im Werk Uelzen ist seit 1995 nach **DIN EN ISO 9001** zertifiziert. Dabei nimmt Nestlé Schöller die gesetzlichen Anforderungen als Grundlage und übertrifft diese in vielen Bereichen durch eigene, weitaus strengere Vorgaben.

Qualität beginnt beim Rohstoff. Bei der Eisherstellung werden jährlich 3.000 Tonnen konzentrierte Magermilch, 350 Tonnen Sahne und 500 Tonnen Fruchtcocktail verarbeitet. Hinzukommen über 5.000 Tonnen Mehl und mehr als 100 Tonnen Zucker für die Produktion von Tiefkühlbackwaren. Genaue Spezifikationen und strenge, lückenlose Wareneingangs-Kontrollen



garantieren die gleich bleibend hohe Güte der Rohstoffe. Die Mitarbeiter im **werkseigenen Labor** prüfen die angelieferten Lebensmittel auf unterschiedliche Parameter, bevor diese für die Weiterverarbeitung freigegeben werden. Vom **Rohstoff** bis zur **Fertigware** durchlaufen die Produkte bis zu 15 Prüfungen.

## Mitarbeiter

Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter sind der Schlüssel zum Erfolg. Daher setzt das Werk Uelzen 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 Gesundheitsschutz-Management** ist nach **OHSAS 18001** zertifiziert und beinhaltet vielfältige Maßnahmen. Über interaktive Mitarbeiterinformationen und das betriebliche Vorschlagwesen werden die Mitarbeiter umfassend einbezogen.



Das hohe Verantwortungsgefühl jedes einzelnen Mitarbeiters wird durch verschiedene Aktionen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz kontinuierlich gefördert. Am Weltarbeitssicherheitstag finden regelmäßig Workshops zu diesen Themen statt.

Der betriebsmedizinische Dienst bietet umfassende Betreuung im Rahmen der **Gesundheitsprophylaxe** und Experten geben regelmäßig Tipps für die **persönliche Vorsorge**.

Zur Unterstützung der Gemeinschaft fördert das Werk die Bildung von Sportgruppen.

## Perspektiven



Das Werk Uelzen bietet attraktive berufliche **Perspektiven** für Facharbeiter und Produktionsmitarbeiter, für kaufmännische Angestellte, Ingenieure, Lebensmitteltechnologien und Labortanten, Elektriker, Mechaniker und Kälteanlagen-Techniker.

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**: Sie können sich hier zu Fachkräften für Lebensmitteltechnik, zu Elektronikern, Industriemechanikern oder Mechatronikern sowie zu Kaufleuten für Bürokommunikation 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 Uelzen ist eine gute Basis, um nach dem Studium durchzustarten.