

Werk Biessenhofen

der Nestlé Deutschland AG



- ▶▶ **Region:** Ostallgäu/Bayern
- ▶▶ **Hauptprodukte:** *Nestlé Alete* und *Nestlé Beba*: u. a. hypoallergene Säuglingsnahrungen und MilCHFertigbreie
Clinutren: klinische Trinknahrung
Thomy: Feinkostsaucen
Nescafé Xpress: Getränke
- ▶▶ **Beschäftigte:** 580
- ▶▶ **Berufsbilder:** Ingenieure, Lebensmitteltechnologe, Laboranten, Facharbeiter, kaufmännische Angestellte, Produktionsmitarbeiter
- ▶▶ **Ausbildung:** Molkereifachkräfte, Industriekaufleute, Elektroniker, Chemielaboranten, Industriemechaniker, Fachinformatiker



Nestlé

Good Food, Good Life

Nutrition-Spezialist auf der ganzen Linie



Das Werk Biessenhofen gehört zu den Nutrition-Produktionszentren von Nestlé. Nutrition steht für vollwertige, gesunde Ernährung. Säuglings- und Kleinkindnahrung sowie klinische Trinknahrung nehmen mehr als 60% des Produktionsvolumens ein. Die Herstellung von Babynahrung hat bei Nestlé eine lange Tradition. Bereits 1867 entwickelte der Firmengründer Henri Nestlé das erste Kindermehl, in Biessenhofen liefen 1934 die ersten *Alete*-Produkte vom Band.

Weltweit anerkannt ist das Werk für seine Kompetenz in der Herstellung spezieller Säuglingsnahrung, der so genannten hypoallergenen Nahrung (H.A. Nahrung). Jährlich werden über 16 Millionen Packungen H.A. Nahrung rund um den Globus ausgeliefert. Zudem können in einem hoch spezialisierten Aseptik-Zentrum Lebensmittel keimfrei abgefüllt werden. Davon profitieren weitere anspruchsvolle Produkte: Neben den Feinkostsaucen von *Thomy* wird seit 2004 *Nescafé Xpress* in Biessenhofen hergestellt.

Nestlé Deutschland AG
Werk Biessenhofen
 Füssener Straße 1
 87640 Biessenhofen
 Telefon ++49 (0)8341 439-0
 Telefax ++49 (0)8341 439-984

Produkte und Produktion

Das Werk in Biessenhofen ist eines von zwei Nestlé Werken weltweit, das H.A. Säuglingsnahrungen herstellt. Für Deutschland sind es die bekannten Marken *Nestlé Beba* und *Nestlé Alete*.

Nestlé hat 1987 die **erste allergiearme Säuglingsnahrung** in Deutschland eingeführt. Als Ergebnis jahrelanger Forschungsarbeiten war sie weltweit eine absolute Neuheit. Über 20 wissenschaftliche Studien bestätigen inzwischen ihre Allergie vorbeugende Wirkung.

Bei H.A. Nahrungen ist ein besonderer Herstellungsschritt erforderlich. Natürliche Enzyme spalten das Molkeeiweiß auf. Denn Eiweiß in seiner ursprünglichen Form



kann bei einer entsprechenden Veranlagung Allergien auslösen. Die mit weiteren Zutaten angereicherte, zunächst flüssige H.A. Nahrung wird durch Wasserzug schonend konzentriert, sprühtrocknet und abgefüllt.

2005 erhalten alle *Nestlé Beba H.A.* Nahrungen sukzessive den **Nestlé 3-fach Schutzkomplex**. Durch Anreicherung mit Milchsäurekulturen werden Abwehrkräfte und Verdauungsregulierung gestärkt. Spezielle Fettsäuren unterstützen die gesunde Entwicklung von Gehirn, Nerven und Augen. Das enthaltene Eiweiß ist dem natürlichen Vorbild der Muttermilch noch ähnlicher und besonders schonend für das Baby.



Unter der Marke *Nestlé Alete* bietet Nestlé heute ein umfassendes Sortiment von Produkten vom Säuglings- bis ins Kleinkindalter an.

Die **Alete Frischmilch- und Milchfertigbreie** aus Biessenhofen sind hervorragend geeignet, das abendliche Stillen oder Milchfläschchen beim älteren Säugling langsam zu ersetzen.



Seit April 2005 stellt das Werk **klinische Trinknahrung** her. *Clinutren* ist eine kalorienreiche Trinknahrung für alle Personen, die zusätzlich Nährstoffe in flüssiger Form benötigen, um eine Mangelernährung zu vermeiden.



Biessenhofen produziert auch für Genießer: Die Marke *Thomy* ist zum Synonym für Feinkost geworden. Über 15 verschiedene *Thomy Les Sauces* Varianten werden im Aseptikzentrum des Werkes hergestellt.

Nach Mischung der einzelnen Zutaten wie Sonnenblumenöl, Eigelb und Zitronensaft wird die Sauce ultrahocherhitzt

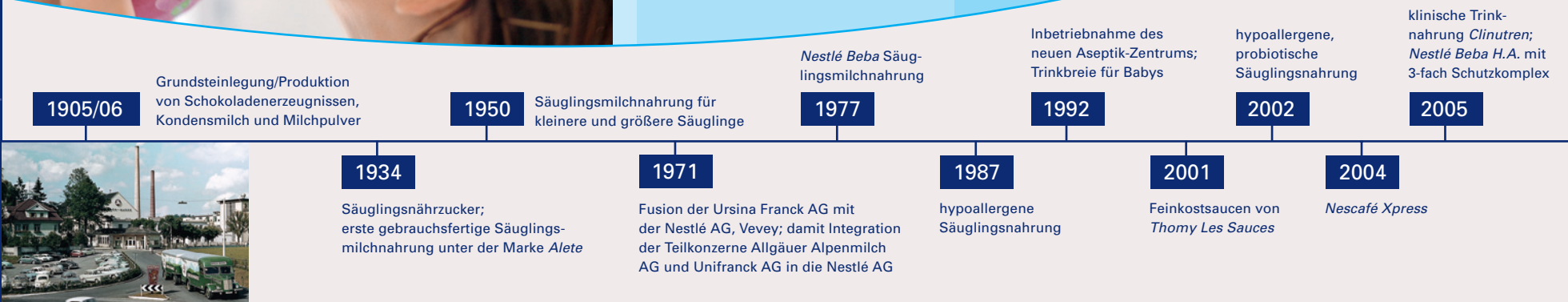


Ebenfalls aus Biessenhofen stammt das besonders bei jungen Leuten beliebte Getränk *Nescafé Xpress*. Die trinkfertige Kaffee-Erfrischung eiskalt und direkt aus der Flasche getrunken macht eine ganz neue Lust auf Kaffee.

Die Herstellung erfolgt in einem komplexen Verfahren. Je nach Geschmacksvariante werden die zugehörigen



Rohstoffe gemischt, dann erhitzt und homogenisiert. Nach dem Abkühlen wird das Getränk keimfrei in PET-Flaschen abgefüllt.



Umweltschutz

Aktives Umweltmanagement ist im Werk Biessenhofen eine Selbstverständlichkeit. Grundlage für die nachhaltigen Anstrengungen bildet die „Nestlé Umweltpolitik“, die von allen Nestlé Gesellschaften weltweit angewendet wird.

Mit der Zertifizierung des **Umweltmanagementsystems nach DIN EN ISO 14001** und der Validierung nach der **EG-Öko-Auditverordnung (EMAS)** wird die Einhaltung aller gültigen Umweltstandards gewährleistet.



Das Werk ist Mitglied im **„Umweltpakt Bayern“**: Hier arbeiten Staatsregierung und Wirtschaft zusammen, um auf freiwilliger Basis den Umweltschutz zu verbessern.

Gemeinsam mit allen Mitarbeitern hat das Werk bereits große Fortschritte erzielt:

- Erhebliche Energieeinsparung im gesamten Werk
- Sichtbar reduzierter Verpackungsaufwand
- Deutlich weniger Restmüll

Qualität

Mit diesem Gütesiegel garantiert Nestlé höchste Sicherheit und Qualität.



Ausgewählte Rohstoffe, größte Genauigkeit und ständige Qualitätskontrollen an verschiedenen Stellen im Produktionsprozess sind für das Biessenhofener Werk als Hersteller von Baby- und Kleinkindnahrung selbstverständlich. Zudem gibt es strenge **Hygienevorschriften**, vor allem bei der Produktion von Pulverprodukten für Frühgeborene und Säuglinge.

Das **umfangreiche Qualitätsmanagement** im Werk ist seit 1994 nach **DIN EN ISO 9001 zertifiziert**. Qualitätssicherung und betriebliche Eigenkontrollen gehen dabei weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.



Im **werkseigenen Labor** werden die Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte permanent kontrolliert und analysiert. So wird Babynahrung auf bis zu 800 Substanzen geprüft und durchläuft bis zu 80 Einzelanalysen. Das Werklabor ist nach **DIN EN ISO/IEC 17025** anerkannt.

Mitarbeiter



Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter sind der Schlüssel zum Erfolg. Auf allen Ebenen des Unternehmens werden **Verständnis und Verantwortungsbewusstsein der Mitarbeiter** für die Qualität der eigenen Arbeit kontinuierlich gefördert. Dadurch ist gewährleistet, dass pro Jahr Produkte mit einem Volumen von ca. 70.000 Tonnen das Werk in gleich bleibend hoher Qualität verlassen.



Im Rahmen des Projektes **„Helping Hands“** wird auf die gezielte Förderung der **Mitarbeiterbeteiligung, des offenen Dialogs und die Stärkung der persönlichen Kompetenzen** gesetzt. Denn die besten Ideen kommen von den eigenen Mitarbeitern.

Perspektiven

Mit rund 580 Arbeitsplätzen ist Nestlé ein **bedeutender Arbeitgeber** im Ostallgäu. Das Werk bietet attraktive berufliche Perspektiven für Ingenieure, Lebensmitteltechnologien, Labornanten, Facharbeiter, kaufmännische Angestellte und Produktionsmitarbeiter. Jedem Mitarbeiter stehen umfangreiche Fortbildungsmöglichkeiten offen.

Den Nestlé Unternehmensgrundsätzen folgend kümmert sich das Werk auch um die persönlichen und gesundheitlichen Belange der Belegschaft (Sportgruppen, Gesundheitswochen, Schulungen zur Arbeitssicherheit).



Das Werk bildet in jedem Jahr junge Menschen zu Molkereifachkräften, Industriekaufleuten, Elektronikern, Chemielaboranten, Industriemechanikern und Fachinformatikern aus. Das **Ausbildungsprogramm** dauert je nach Berufsziel 3 bzw. 3,5 Jahre.

Hochschulabsolventen haben die Möglichkeit in das Programm für qualifizierte Nachwuchskräfte einzusteigen. Ob im Controlling, in der Produktion, Logistik oder industriellen Organisation – das Werk Biessenhofen bietet ein breites Spektrum, um nach dem Studium durchzustarten.