

# Werk Ludwigsburg

der Nestlé Deutschland AG



▶▶ Standort:	Ludwigsburg
▶▶ Hauptprodukte:	<i>Caro</i> Landkaffee, <i>Caro</i> Kneipp Malzkaffee, <i>Kathreiner</i> Kneipp Malzkaffee, <i>Linde's</i> Kornkaffee
▶▶ Beschäftigte:	95
▶▶ Berufsbilder:	Facharbeiter, Ingenieure, Produktionsmitarbeiter, kaufmännische Angestellte, Lebensmitteltechnologe, Laboranten
▶▶ Ausbildung:	Fachkraft für Lebensmitteltechnik



**Nestlé**

*Good Food, Good Life*

## Caro ... und wohlfühlen



Caro Landkaffee gehört zum Wohlfühlen einfach dazu. Denn Caro besteht aus wohltuenden Zutaten aus der Natur und kommt dabei ohne Zusatz von Koffein und Aromen aus. Vor über 50 Jahren verließ die erste Dose des bekömmlichen Caro das Werk in Ludwigsburg, in dem bereits seit 140 Jahren Landkaffee hergestellt wird.

Heute ist das traditionsreiche Werk mit seinen 95 Mitarbeitern führend bei der Produktion von Kaffeemitteln. Auf hochmodernen Anlagen laufen hier lösliche Instantsorten wie Caro Landkaffee, Caro Malzkaffee sowie traditionelle Landkaffees zum Aufbrühen wie Linde's Kornkaffee vom Band – im Jahr über 4.000 Tonnen. Rund ein Viertel davon ist für den Export bestimmt. Bis zu 10 Lkws und drei Bahnwaggons werden im Werk täglich mit qualitativ hochwertigem Landkaffee beladen und verlassen das Werk Ludwigsburg.

Auch bei traditionellen Produkten wie Landkaffee ist es wichtig, frühzeitig neue Trends aufzuspüren und Technologien zu entwickeln. Durch die Einbindung in die Nestlé Gruppe seit 1971 profitiert Caro vom Know-how des internationalen Nestlé Forschungsnetzwerks.

## Gesunder Genuss

Friedrich der Große belegte im 18. Jahrhundert Bohnenkaffee mit derart hohen Steuern, dass dieser für den Großteil der Bevölkerung unbezahlbar wurde. Findige Menschen besannen sich der Wurzel der **Gemeinen Wegwarte**, besser bekannt unter dem Namen **Zichorie**. Gemischt mit Getreide und geröstet ließ sich aus Zichorie eine **geschmackvolle Kaffeelternative** herstellen. Seit dieser Zeit wird Zichorie zur Gewinnung von Getreidekaffee kultiviert.

Heute trinken die Deutschen rund zwei Milliarden Tassen Landkaffee pro Jahr. Caro Landkaffee ist die **bekannteste und beliebteste Sorte** und Marktführer im Segment des Landkaffees.

Von Natur aus **koffeinfrei, ohne zugesetzte Aromen** und **ohne zugesetzten Zucker** entspricht Landkaffee dem gestiegenen Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein des modernen Verbrauchers. Er vereint auf optimale Weise **Natürlichkeit und ganzheitliches Wohlbefinden** und ist ideal für die ganze Familie.



Ganz gleich, ob man die praktischen, modernen löslichen Varianten wie Caro oder die aufzubühenden Sorten wie Linde's bevorzugt – für jede Vorliebe und jeden Geschmack gibt es den passenden Landkaffee aus dem Nestlé Werk in Ludwigsburg.



Johann Heinrich Franck gründet in Vaihingen/Enz die erste Landkaffee Manufaktur

1828

1868

Verlegung der Fabrik nach Ludwigsburg

1964

Namensänderung in Unifranck Lebensmittelwerke GmbH



1971

Nestlé Alimentana AG fusioniert mit der Ursina Franck AG

Aufnahmen der Produktion für Italien

2005

Nestlé Deutschland AG  
Werk Ludwigsburg  
Pflugfelder Straße 31  
71636 Ludwigsburg  
Telefon ++49 (0)71 41 1 27-0  
Telefax ++49 (0)71 41 1 27-485



1943

Fusion der Franck Zichorienfabrik und der Kathreiner's Malzfabriken zur Franck & Kathreiner GmbH

1954

Einführung von Caro Instant als erstes sofortlösliches Landkaffee Produkt in Deutschland



1970

Unifranck wird Tochter der schweizerischen Ursina Franck AG



1978

Einführung Caro Extra im Glas

2007

Aufnahme der Produktion für Österreich

## Herstellung

Noch heute werden alle Nestlé Landkaffees nach traditionellen Rezepten, aber mithilfe von modernen und umweltverträglichen Verfahren hergestellt. **Gerste** und **Roggen** werden geröstet, gemahlen und je nach



Rezeptur im gewünschten Verhältnis mit **Gerstenmalz** und gerösteten **Zichorienstückchen** gemischt.

Die traditionellen Sorten zum Aufbrühen werden bereits zu diesem Zeitpunkt abgefüllt. Für die löslichen Varianten wird die Mischung aufgebriht. Dafür wird sie in einem überdimensional großen, flachen Kaffeefilter mit kochendem Wasser übergossen. Ähnlich dem Vorgang in der heimischen Kaffeemaschine entsteht ein flüssiger Extrakt. Dieses Konzentrat wird anschließend im Sprühturm getrocknet. Das Wasser entweicht und zurück bleibt das fertige Landkaffee-Pulver.

## Produkte



Allein 1.000 Tonnen Zichorienwurzeln benötigt das Werk für die Herstellung von Landkaffee im Jahr. Rund 9 Millionen Dosen Caro Landkaffee laufen im Werk Ludwigsburg jährlich vom Band, darunter der Klassiker **Caro Landkaffee Original**, hergestellt aus Gerste, Gerstenmalz, Zichorie und Roggen.

**Caro Extra**, die kräftige Variante im Glas, erhält durch einen speziellen Veredelungsprozess seinen intensiven Geschmack. Zum Sortiment gehört auch **Caro Kneipp Malzkaffee**, der vollen Geschmack aus Gerstenmalz bei 100 Prozent natürlicher Herkunft bietet.



Die Produktpalette des Ludwigsburger Nestlé Werks bietet für jeden Genießer den passenden Landkaffee. Mit **Kathreiner Kneipp Malzkaffee** und



**Linde's Kornkaffee** werden auch zwei beliebte traditionelle Landkaffees zum Aufbrühen hergestellt.



In Zusammenarbeit mit dem Nescafé Werk Mainz werden zusätzlich einige Nescafé Produkte im Caro Werk abgefüllt.

**Nescafé Café au lait**, der typisch weiche Milchkaffee mit der milden aromatischen Kaffeernote, und die **Nescafé Cappuccino International** Variationen stammen von den Produktionslinien in Ludwigsburg.



## Umwelt

Aktiver Umweltschutz wird im Nestlé Werk Ludwigsburg großgeschrieben. Grundlage für die nachhaltigen Anstrengungen bildet die **Nestlé Umweltpolitik**, die von allen Nestlé Gesellschaften weltweit angewendet wird. Das Umwelt-Management-System im Werk ist nach **DIN EN ISO 14001 zertifiziert**. Der werkseigene Umweltausschuss koordiniert vielfältige Aktivitäten am Standort.



Der sparsame Umgang mit natürlichen Ressourcen, die Anwendung umweltverträglicher Herstellungsverfahren und die Vermeidung von Abfällen sind für alle Mitarbeiter selbstverständlich.

Trotz steigender Produktion sparte das Werk in wenigen Jahren fast 70 Prozent Frischwasser ein.

Eine moderne Anlage zur Nachverbrennung der Abluft reduziert die Rückstände weit unter die gesetzlichen Mindestwerte. Der Energieverbrauch der Anlage ist niedrig, denn 95 Prozent der Verbrennungsenergie werden aus der erhitzten Abluft zurückgewonnen. Aus dem Kamin gelangt nur noch gereinigte Luft ins Freie.

## Qualität

Die Marke *Caro* garantiert ihren Verbrauchern jederzeit höchste Qualität und Sicherheit. Das **umfangreiche Qualitätsmanagement-System** im Werk Ludwigsburg ist seit 1995 nach **DIN EN ISO 9001 zertifiziert**.

Das Qualitätssystem und betriebliche Eigenkontrollen, die Nestlé weltweit für alle Produktionsstätten entwickelt hat, gehen dabei in vielen Bereichen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Die **Verantwortung für Qualität** schließt dabei jeden einzelnen Mitarbeiter ein. Nur ihre ständige Sorgfalt gewährleistet beste Produkte.

Qualität beginnt beim Rohstoff und Nestlé stellt bereits beim Einkauf hohe Anforderungen. Alle Lieferanten müssen sich an definierte Qualitätskriterien, sogenannte Spezifikationen halten. Im **werkseigenen Labor** prüfen die Mitarbeiter die angelieferten Rohstoffe erneut nach zahlreichen Kriterien, bevor sie für die Weiterverarbeitung freigegeben werden. Vom Rohstoff bis zur Fertigware durchläuft ein Produkt bis zu acht Prüfungen.



## Mitarbeiter

Ob in der Produktion, im Lager oder in der Verwaltung: Jeder Mitarbeiter ist wichtig und trägt mit seiner Tätigkeit zum Erfolg bei. Das Nestlé Werk Ludwigsburg setzt deshalb auf aktive **Mitarbeiterbeteiligung**, **offenen Dialog** und die **Stärkung der persönlichen Kompetenzen**. In allen Bereichen werden Verständnis und Verantwortungsbewusstsein für die Qualität der eigenen Arbeit gefördert und das Angebot zur Weiterbildung ist genau auf die Mitarbeiter abgestimmt.



Das **Arbeits- und Gesundheitsschutz-Management-System** ist seit 2006 nach **OHSAS 18001 zertifiziert**. Über das betriebliche Vorschlagswesen bringen sich die Mitarbeiter aktiv ein. So erarbeiten sie gemeinsam Vorschläge zur Optimierung von Arbeitsabläufen oder geben Anregungen zur Verbesserung der Arbeitssicherheit. Dabei gilt: Jede Idee zählt.

Aktionen im Rahmen der **Gesundheitsvorsorge** sind bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr beliebt. Der betriebsmedizinische Dienst bietet zudem Beratung zu wichtigen Themen wie Lärm- und Hautschutz an.

## Perspektiven



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

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**. Sie können sich im Werk zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik ausbilden lassen. Das **Ausbildungsprogramm** dauert drei 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 Ludwigsburg ist eine gute Basis, um nach dem Studium durchzustarten.