

Werk Mainz

der Nestlé Deutschland AG



- | | |
|-------------------|--|
| ▶▶ Standort: | Mainz |
| ▶▶ Hauptprodukte: | Nescafé, Nesquik |
| ▶▶ Beschäftigte: | 400 |
| ▶▶ Berufsbilder: | Ingenieure aus den Fachrichtungen Lebensmitteltechnik, Verfahrenstechnik und Energietechnik, Laboranten, kaufmännische Angestellte, Facharbeiter in Produktions- und Servicebereichen, Elektriker, Industriemechaniker |
| ▶▶ Ausbildung: | Mechatroniker, Industriekaufleute, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Industriemechaniker, Elektroniker für Automatisierungstechnik, Fachkraft für Lagerlogistik |



Nestlé

Good Food, Good Life

Kaffee einfach genießen

Pionierarbeit für haltbaren Kaffeegenuss

Produkte

Herstellung



Der lösliche Bohnenkaffee verdankt seine Entstehung einer Rekordernte in Brasilien in den Dreißigerjahren des vergangenen Jahrhunderts. Um einen Preisverfall zu verhindern, wurde ein großer Teil der Kaffeebohnen vernichtet. Die brasilianische Regierung ahnte ein Dauerproblem und suchte nach einer Lösung, unabhängig von der Erntesituation eine **gleichbleibende Kaffeerversorgung sicherzustellen**. Sie nahm Kontakt zu Nestlé auf, damals bereits als erfolgreicher Pionier auf dem Gebiet der Haltbarmachung von Frischmilch bekannt.



In jahrelanger intensiver Forschungsarbeit gelang es dem Nestlé Team, mit

dem **Verfahren der Sprühtrocknung** Instantkaffee herzustellen. In einer kleinen braunen Dose wurde *Nescafé* bald darauf in Großbritannien, Amerika und später in Deutschland eingeführt.

In den Sechzigerjahren entwickelte der Konzern eine neue, noch aromatischerere Technologie und brachte mit *Nescafé Gold* den ersten gefriergetrockneten Bohnenkaffee auf den Markt. Dem Engagement und Know-how der Wissenschaftler und Techniker ist es zu verdanken, dass es inzwischen eine ganze *Nescafé* Produktfamilie gibt. *Nescafé* wird weltweit häufiger getrunken als jede andere Kaffeemarke.



Grundsteinlegung des Nestlé Werkes am Mainzer Industriehafen

1958

1960

Aufnahme der Produktion von löslichem Kaffee

1965

Herstellung des ersten gefriergetrockneten löslichen Kaffees

1985

Herstellung von *Nescafé* Unser Bester auf der Basis eines verbesserten Röst- und Extraktionsverfahrens

2001

Inbetriebnahme des weltweit modernsten Rösters

Einen Morgen ohne eine Tasse duftenden Kaffee zu beginnen, ist für viele Millionen Genießer unvorstellbar. In der Hitliste der beliebtesten Getränke liegt Kaffee unverändert vor Mineralwasser und Bier. Kein Wunder also, dass im *Nescafé* Werk Mainz auf über 42.000 Quadratmetern Fläche jährlich acht Milliarden Tassen Instantkaffee produziert werden.

Pro Sekunde werden weltweit 4.100 Tassen *Nescafé* getrunken. Ob zu Hause, im Büro oder unterwegs auf Reisen – der lösliche *Nescafé* ist durch seine praktische und schnelle Zubereitung der beliebteste Kaffee der Welt. Aber nicht nur *Nescafé* wird dort seit nunmehr fast 50 Jahren hergestellt, Kakaogetränke wie *Nesquik* und *Nestlé Feinste heiße Schokolade* sind ein weiteres Standbein der Mainzer Produktion. In über 40 Länder werden die wohlriechenden Köstlichkeiten exportiert.

Gemeinsam mit Wissenschaftlern der internationalen Forschungszentren des Nestlé Konzerns arbeiten die Techniker und Ingenieure im Werk Mainz kontinuierlich an Innovationen.

Nestlé Deutschland AG
Werk Mainz
 Rheinallee 126
 55120 Mainz-Mombach
 Telefon ++49 (0) 61 31 6 97 - 0
 Telefax ++49 (0) 61 31 6 97 - 267

1. Auflage 2009



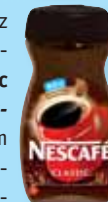
Während Erwachsene den Tag mit *Nescafé* begrüßen, lieben Kinder ihr Milchgetränk – vor allem, wenn es mit Kakao geschmack verfeinert wird.

Die gelbe *Nesquik* Dose aus Mainz hat deshalb in vielen Familien ihren festen Platz auf dem Frühstückstisch.

Nestlé Feinste heiße Schokolade wird aus erlesenen Kakaobohnen im Mainzer Werk hergestellt und überzeugt mit mindestens 32 % Kakaoanteil den anspruchsvollsten Schokoladenliebhaber.



Die vielfältige *Nescafé* Produktwelt aus Mainz reicht von dem kräftig gerösteten *Nescafé Classic* bis zum erfrischenden *Nescafé frappé* mit weichem



Kaffeemokka-Geschmack. Der edel-aromatische *Nescafé Gold* bietet Genuss auch für den anspruchsvollsten Kaffeeliebhaber.



Im Werk Mainz werden Bohnen aus verschiedenen Herkunftsländern, vor allem aus Brasilien, Vietnam, Kolumbien oder Kenia verarbeitet. Dort wo andere Urlaub machen, wächst der begehrte Rohstoff – die erlesenen Kaffeebohnen. Erfahrene Röstmeister sorgen im *Nescafé* Werk Mainz für die richtige Verarbeitung der Bohnen.

Bevor der lösliche Kaffee entstehen kann, wird aus den gemahlten und gerösteten Kaffeebohnen zunächst ein **Kaffee-Extrakt** gewonnen. Der lösliche Bohnenkaffee kann daraus durch zwei verschiedene Verfahren hergestellt werden: die Sprüh- und die Gefriertrocknung. Bei der **Sprühtrocknung** – vorwiegend zur Produktion von kräftigeren Kaffeearten eingesetzt – wird der flüssige Kaffeeextrakt in einen Sprühturm geleitet und unter hohem Druck aus einer Düse in den Turm gesprüht. Dabei bringt entgegengerichtete Heißluft den Wasseranteil des Kaffee-Extraktes zum Verdampfen. Das am Fuße des Sprühturms aufgefangene Pulver ist der fertige, sofort lösliche Kaffee.

Besonders schonend ist die **Gefriertrocknung**, die als das modernste Verfahren der Haltbarmachung von

Lebensmitteln gilt. Der Kaffee-Extrakt für *Nescafé Gold* wird in Kältekammern geleitet, wo er bei Temperaturen zwischen minus 40 und 50 Grad Celsius in Sekundenschnelle zu einer Eisplatte erstarrt. Diese wird zu Kaffee-Eisstücken zerkleinert und gemahlen. Das zu Eis gefrorene Wasser verdunstet anschließend in einer Unterdruckkammer. Die goldbraunen



Körnchen des fertigen löslichen Bohnenkaffees schließen Aroma und Geschmack wie in einem „Mini-Tresor“ ein, bis sie mit heißem Wasser übergossen wieder zu trinkfertigem Kaffee werden.



1962

Beginn der Produktion von *Nesquik*



1980

Herstellung des ersten löslichen Espresso unter der Marke *Nescafé*



1986

Nescafé frappé, das erste Kaffee-Kaltgetränk, wird produziert

2008

Neues Extraktionsverfahren für *Nescafé Gold*

Umwelt

Der Schutz und die Erhaltung natürlicher Ressourcen sowie die Vermeidung und Verringerung von Abfällen sind Teil der täglichen Arbeit aller Mitarbeiter. Aktiver Umweltschutz wird auch im Mainzer Nescafé Werk großgeschrieben. 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.



Bereits seit über 40 Jahren werden das Kühl- und das Abwasser des Nescafé Werks wiederaufbereitet beziehungsweise umweltverträglich entsorgt.

Kreislaufsysteme und kontinuierlich verbesserte Produktionsverfahren führten zu einem deutlich verringerten Wasserverbrauch.

Auch Recycling wird großgeschrieben: So wird bei der Herstellung anfallender Kaffeesatz genutzt, um das Werk energiesparend zu beheizen, und Glasbruch aus der Abfüllung geht zur Wiederverwertung in die Glashütte.

Qualität

Nestlé bietet den Verbrauchern jederzeit höchste Qualität und Sicherheit. Das wird durch beste Zutaten, überlegene Rezepturen und sorgfältige Herstellung garantiert. Das umfangreiche **Qualitätsmanagement** im Werk Mainz wird seit 1996 nach **DIN EN ISO 9001 zertifiziert**. Das Qualitätssystem und die betrieblichen Eigenkontrollen, die Nestlé weltweit für alle Produktionsstätten entwickelt hat, gehen dabei in der Regel über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Sie sind im gesamten Unternehmen für alle Geschäftsprozesse verbindlich und legen die Richtlinien und Arbeitsabläufe fest.

Nur mit besten Zutaten kann man beste Qualität erzeugen. Deshalb stellt Nestlé schon beim Einkauf höchste Anforderungen an die Rohstoffqualität. Alle **Lieferanten** müssen sich an genau definierte Qualitätskriterien, so genannte Spezifikationen halten, die vertraglich festgeschrieben sind und systematisch kontrolliert werden. Die Verantwortung für Qualität schließt auch die Mitarbeiter ein. In Schulungen und Projektgruppen wird



das Bewusstsein für die Bedeutung der eigenen Arbeit geschärft. Die **Sorgfalt der Mitarbeiter** gewährleistet, dass die Produkte das Werk in gleichbleibend hoher Qualität verlassen.

Mitarbeiter

Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter sind der Schlüssel zum Erfolg. Daher setzt das Werk Mainz 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** ist **nach OHSAS 18001 zertifiziert** und beinhaltet vielfältige Maßnahmen. Über interaktive Mitarbeiterinformationen und das betriebliche Vorschlagswesen werden die Mitarbeiter dabei einbezogen.



Das hohe Verantwortungsgefühl jedes Mitarbeiters wird durch die unterschiedlichen Aktionen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz kontinuierlich gefördert. Zusätzlich finden am „Weltsicherheitstag“ regelmäßig Workshops zu diesen Themen statt.

Der betriebsmedizinische Dienst bietet 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 Mainz bietet attraktive **berufliche Perspektiven** für Facharbeiter in Produktions- und Servicebereichen, für kaufmännische Angestellte, Laboranten, Ingenieure sowie Elektriker und Industriemechaniker.

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**: Sie können sich hier zu Fachkräften für Lebensmitteltechnik, zu Industriemechanikern oder Mechatronikern, Elektronikern für Automatisierungstechnik sowie zu Fachkräften für Lagerlogistik und zu Industriekaufleuten ausbilden lassen. Das **Ausbildungsprogramm** dauert je nach



Berufsziel 3 bzw. 3,5 Jahre und wird durch berufsbezogene Veranstaltungen und Projekte ergänzt.

Ob im Controlling, in der Produktion, Logistik oder industriellen Organisation – das Nescafé Werk ist eine gute Basis für Hochschulabsolventen, um durchzustarten.