

Maggi Werk Singen

der Nestlé Deutschland AG



▶▶ Standort:	Singen
▶▶ Hauptprodukte:	Suppen, Soßen, flüssige Würze, Bouillons, Würzmittel, Fertiggerichte
▶▶ Beschäftigte:	950
▶▶ Berufsbilder:	Facharbeiter, Produktions- mitarbeiter, kaufmännische Angestellte, Ingenieure, Lebensmitteltechnologien, Laboranten
▶▶ Ausbildung:	Fachkräfte für Lebensmittel- technik oder Lagerlogistik, Elektroniker, Industrie- mechaniker, Köche, Kaufleute für Bürokommunikation



Nestlé

Good Food, Good Life

Die Würze im Leben



Im Süden Baden-Württembergs, in Singen am Hohentwiel, begann vor mehr als 100 Jahren die Erfolgsgeschichte von Maggi. 1899 startete der Schweizer Julius Maggi hier mit 7 Mitarbeiterinnen und einem Mitarbeiter die Produktion seiner berühmten Würze.

Heute stellen die rund 950 Beschäftigten im Maggi Stammwerk der Nestlé Deutschland AG über 650 verschiedene Maggi Produkte für den deutschen Markt und den Export her. Neben der berühmten Maggi Würze umfasst das Sortiment aus Singen Suppen und Soßen, Bouillons und Würzmittel sowie Fertiggerichte. Insgesamt verlassen pro Jahr 6.800 LKW mit über 85.000 Tonnen Fertigware das Werk. Maggi Produkte werden auch in den Nestlé Werken Lüdinghausen, Teutschenthal und Conow hergestellt.

Das Nestlé Produkt- und Technologiezentrum (PTC) in direkter Nachbarschaft zum Werk ist das weltweite Kompetenzzentrum für kulinarische Produkte und Babykost in der Nestlé Gruppe. Über 160 Experten entwickeln hier Suppen, Soßen und Fertiggerichte sowie Fruchtprodukte für Babys.

Nestlé Deutschland AG
Maggi Werk Singen
 Julius-Bührer-Str. 8, 78224 Singen
 Telefon ++49 (0)7731 84-0
 Telefax ++49 (0)7731 84-20 19

Magginalien

Maggi versteht sich seit jeher als Helfer, Freund und guter Geist in allen Fragen rund ums Kochen, Essen und Genießen. Mit der Entwicklung kochfertiger Suppen auf der Basis von Hülsenfrüchten legte **Julius Maggi 1886** den Grundstein für die Herstellung haltbarer Lebensmittel. „Helfen und Dienen“ war seine Devise. Und ganz im Sinne von Julius Maggi gilt dieser Leitsatz auch heute.

Maggi ist in fast jedem deutschen Haushalt vertreten und mehr als 800 Millionen Mal im Jahr greifen Verbraucher hierzulande zu diesen Produkten. Mit einer **Markenbekanntheit von nahezu 100 Prozent** gehört Maggi damit zu den bekanntesten Marken in Deutschland. Ob als Fertiggericht



oder praktische Küchenhelfer – mit Maggi Produkten sind leckere Gerichte schnell und ohne großen Aufwand zubereitet.

Basis des umfangreichen Produktangebotes von Maggi sind **natürliche Rohstoffe** wie Gemüse, Getreide und Kräuter sowie Fleisch, Milch und Wasser. In Singen werden jährlich rund 4.500 Tonnen **Gemüse** verarbeitet. Und über 20 verschiedene, wertvolle **Kräuter** wie Petersilie, Salbei oder Koriander kommen zum Einsatz. Viele Rohstoffe werden bereits in den Anbauländern verlesen und zum Beispiel durch Gefriertrocknung haltbar gemacht. Im Werk erfolgt dann die schonende Weiterverarbeitung. So wird **beste Qualität** gewährleistet.

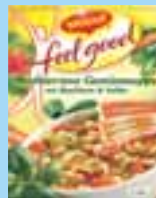
Produkte

Eine warme Suppe ist wohltuend für den Körper und belebt die Sinne. Über ein Viertel der Singener Produktion konzentriert sich heute auf die Herstellung der schmackhaften Maggi Suppen. Mehr als 190 Millionen Maggi Suppenbeutel verlassen jährlich das Werk.



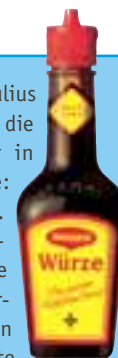
Die rund 30 verschiedenen Varianten der **Maggi Meisterklasse Suppen** zeichnen sich durch trendige Suppenideen von höchster Qualität aus. Viele große Gemüsestücke sorgen hier für ein frisches, knackiges Geschmackserlebnis.

In der Maggi „feel good“-Produktreihe werden Suppen zum Genießen mit ausgewählten, wohltuenden Zutaten wie Ingwer oder Salbei und Vitaminen angeboten.



Und die **Maggi Guten Appetit Suppen** sind der unangefochtene Star auf dem Familienspeiseplan.

Im Jahr 1886 machte Julius Maggi eine Erfindung, die seinen Namen später in alle Welt tragen sollte: Maggi's Suppenwürze. Seit jenen Tagen verleiht der feinwürzige Küchenhelfer den unterschiedlichsten Gerichten das gewisse Etwas. Heute werden jährlich über 33 Millionen Flaschen **Maggi Würze** rund um den Globus geliefert. Liebsteckel übrigens, im Volksmund auch Maggi Kraut genannt, ist in der Würze nicht enthalten, obwohl sich beide vom Geruch und Geschmack ähnlich sind.



Seit in den 50er Jahren Italien als Urlaubsland entdeckt wurde, bringen die bekannten **Maggi Ravioli** südländisches Flair in deutsche Küchen.

Für Generationen von Studenten wurde dieses Gericht zum Grundnahrungsmittel. Und noch heute sind die Ravioli ein Klassiker unter den Maggi Produkten.

Produkt- und Technologiezentrum Singen

Bei der Entwicklung von Maggi Produkten spielen die Erkenntnisse aus dem Produkt- und Technologiezentrum (PTC) in Singen eine wichtige Rolle.



Erfahrene **Lebensmittelspezialisten** aus über 20 Ländern entwickeln hier **innovative Produkte und Verfahren** für die Nestlé Märkte in Europa, Amerika und Asien. Bei haltbaren Produkten wie Suppen und Saucen sind dabei Geschmack und Convenience oberstes Ziel.

Das PTC Singen ist **Teil des internationalen Forschungsnetzwerkes** der Nestlé Gruppe mit weltweit über 3.800 Mitarbeitern.



Beginn der Abfüllung der Maggi Würze in Singen

1887

Gründung der Maggi GmbH, Singen

1897

1900 Produktion der ersten Suppenwürfel

1958

Beginn der Ravioli-Produktion

Fertigstellung des Trockenmischzentrums

1990

Inbetriebnahme des Distributionszentrums

1996

1899 Aufnahme der Produktion der Maggi Würze



1947 Fusion von Maggi und Nestlé zur Nestlé Alimentana AG in Vevey, Schweiz

1972 Einführung der Maggi Meisterklasse Suppen

1994 Inbetriebnahme des Nassproduktezentrums



2003 Neubau und Eröffnung des Nestlé Produkt- und Technologiezentrums (PTC)

Umwelt

Aktiver Umweltschutz wird im Maggi Werk Singen 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:

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

Ebenso kontinuierlich arbeitet Maggi daran, **Verpackungen** unter ökologischen Gesichtspunkten zu optimieren. Bei Suppenverpackungen können so jährlich 145 Tonnen Material eingespart werden.

Qualität

Die Marke Maggi garantiert dem Verbraucher jederzeit höchste Qualität und Sicherheit. Das umfangreiche **Qualitätsmanagement** ist seit 1995 nach **DIN EN ISO 9001** zertifiziert. Das Qualitätssystem und die betrieblichen Eigenkontrollen gehen dabei in vielen Bereichen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.



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

Qualität beginnt beim Rohstoff. Deshalb prüfen die Mitarbeiter im werkseigenen Labor die angelieferten Lebensmittel nach zahlreichen Kriterien. Empfindliche Kräuter oder Eiprodukte werden auf bis zu 15 unterschiedliche Parameter untersucht, bevor sie für die Weiterverarbeitung freigegeben werden. Der Anforderungskatalog für Tomatenmark umfasst sogar mehrere Seiten. Vom **Rohstoff** bis zur **Fertigware** durchläuft ein Produkt damit bis zu 30 Prüfungen.

Das **Werkslabor** mit 26 Mitarbeitern arbeitet nach denselben Standards wie die amtliche Lebensmittelüberwachung. Dies ist mit der Akkreditierung nach **DIN EN ISO/IEC 17025** anerkannt.

Mitarbeiter

Die besten Ideen kommen von den eigenen Mitarbeitern. Daher setzt das Maggi Werk Singen 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.

2005 erhielt das Werk den Präventionspreis der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten für sein **innovatives Schulungs- und Aktionsprogramm** zum Arbeitsschutz. Hier bringen sich die Mitarbeiter selbst ein. So erarbeiten sie gemeinsam Vorschläge zur Sicherheit am Arbeitsplatz.



Arbeits- und Gesundheitsschutz sind fester Bestandteil des integrierten Management-Systems. Der betriebsmedizinische Dienst bietet umfassende medizinische Betreuung im Rahmen der Gesundheitsprophylaxe. Die Vorsorge beinhaltet vielfältige Maßnahmen wie „Gesundheitszirkel“ und „Aktionstage für gesunde Ernährung“.

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

Perspektiven



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

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**: Sie können sich hier zu Elektronikern, Industriemechanikern oder Köchen, zu Fachkräften für Lebensmitteltechnik oder Lagerlogistik 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 Singen ist eine gute Basis, um nach dem Studium durchzustarten.