


# Werk Weiding

der Nestlé Deutschland AG



|                   |   |
|-------------------|---|
| ▶▶ Standort:      | Weiding (Bayern)  |
| ▶▶ Hauptprodukte: | Babykost (u. a. Menüs, Gemüse, Früchte, Breie, Säfte)   |
| ▶▶ Beschäftigte:  | 420   |
| ▶▶ Berufsbilder:  | gewerbliche und kaufmännische Fach- und Führungskräfte, Facharbeiter, Laboranten, Chemiker, Ingenieure, Techniker, Meister, Technologen |
| ▶▶ Ausbildung:    | Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Chemielaboranten, Elektroniker, Industriemechaniker, Mechatroniker                                  |



**Nestlé**

*Good Food, Good Life*



Nahezu jeder in Deutschland kennt *Nestlé Alete* – die traditionsreiche Marke für Baby- und Kleinkindnahrung. Seit mehr als siebzig Jahren steht der Name „Alete“ (lat. „gedeiht“) für höchste Qualität und ständige Innovationen in diesem Bereich.

Das Nestlé Werk Weiding ist das europäische Glaskostzentrum der Nestlé Gruppe und anerkannt für seine Kompetenz in der Herstellung von Babykost. Mehr als 400 Mitarbeiter stellen hier u. a. Gemüse, Menüs und Früchte in Gläschen, Säfte sowie Frucht-Schorlen her. Dabei kommen besonders schonende Dampfverfahren zum Einsatz. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Über 165 Millionen Produkte für die Ernährung von Babys und Kleinkindern verlassen jedes Jahr in höchster Qualität das Werk. Neben dem deutschen Markt werden 20 Länder in Europa mit Babykost „Made in Weiding / Germany“ beliefert.

Dank langer Erfahrung und weltweiter Forschung bietet *Nestlé Alete* heute ein komplettes, ausgewogenes Ernährungsprogramm für die Kleinsten.

Seit Generationen vertrauen Eltern den Produkten von *Nestlé Alete*, einer der **beliebtesten Marken** für Babynahrung. Die Basis für die heutige Spitzenstellung wurde Anfang der 1930er Jahre mit der Entwicklung des *Alete* Nährzuckers geschaffen.

Babykost von *Nestlé Alete* ist nach dem 4. Monat ideal. Sie ist genau auf den empfindlichen Organismus des Babys abgestimmt und enthält die **Nährstoffe**, die ein Kind in den verschiedenen Entwicklungsstufen benötigt. Und: Industriell gefertigte Babynahrung wird strengstens kontrolliert – von den eingesetzten Rohstoffen bis hin zum fertigen Gläschen. Bevor ein *Nestlé Alete* Produkt ins Regal kommt, durchläuft es bis zu **250 verschiedene Kontrollen**. Zudem werden die Zutaten permanent auf rund 800 Substanzen überprüft.



Über 280 verschiedene Rohstoffe höchster Qualität und Reinheit werden im Werk Weiding pro Jahr verarbeitet, darunter 6.300 Tonnen Karotten, 6.100 Tonnen Äpfel und 970 Tonnen Kartoffeln. Bereits seit über 45 Jahren garantiert der **Nestlé Einkaufs- und Agrarservice** einen sorgsam kontrollierten Obst- und Gemüseanbau, von der Aussaat bis zur Ernte. *Nestlé Alete* setzt nach Möglichkeit auf heimische Erzeugnisse, denn kurze Wege garantieren Frische und schonen die Umwelt.

Ein Großteil der im Werk eingesetzten **Rohstoffe** stammt aus **ökologischer Landwirtschaft** und ist mit dem Bio-Siegel ausgezeichnet. Das benötigte Wasser wird dem werkseigenen Mineralwasser-Brunnen entnommen. Das natürlich natriumarme Mineralwasser eignet sich besonders zur Herstellung von *Nestlé Alete* Babykost.

Über 400 verschiedene Babykost-Produkte werden im Nestlé Werk Weiding hergestellt. **Ausführliche Informationen auf den Verpackungen** geben den Eltern dabei Auskunft über Zutaten, Nährwerte und Zusammensetzung der Rezepte.



Für die Kleinsten werden Gemüse, Menüs und Früchte **extrafein püriert**, deutlich feiner, als das mit einer herkömmlichen Küchenmaschine zu Hause möglich ist. So verträgt der sensible Organismus die Nahrung besser und kann alle Nährstoffe gut aufnehmen. Größere Babys werden durch die Zugabe kleiner Stückchen zum Kauen angeregt.

Aufgrund der Auswahl natürlich süßer und milder Obstsorten und der genauen Bestimmung des Erntezeitpunktes stellen die Mitarbeiter im Werk alle Früchte-Gläschen und Säfte von *Nestlé Alete* **ohne Zuckerzusatz** her. Bei Gemüse und Menüs ab dem 4. bzw. 6. Lebensmonat **verzichten sie auf Salz**. So lernt das Baby den natürlichen Geschmack der Zutaten kennen.



Mit den Produkten **Vollkorn-Früchte-Breie** und **Gute-Nacht-Breie** aus Weiding stehen verzehrfertige Mahlzeiten zur Verfügung, die genau auf die Ernährungsbedürfnisse im jeweiligen Alter ausgerichtet sind und gleichzeitig die Forderung nach leichter Handhabung erfüllen.

*Nestlé Alete* unterstützt auch Mütter bei der ausgewogenen Ernährung. So hilft der **Nestlé Alete Stillsaft** während Schwangerschaft und Stillzeit, den Mehrbedarf an wichtigen Nährstoffen und Flüssigkeit zu decken.



Erfahrung und Know-how aus Weiding sind auch im europäischen Ausland gefragt. Seit 2005 produziert das Werk für den französischen Markt das Zweiphasen-Produkt **Nestlé P'tit Duo**. Das Besondere daran: Die Schichten von Fleisch- und Gemüsezubereitung werden getrennt abgefüllt und erst vor dem Verzehr gemischt.

*Nestlé Alete* erhält über den Nestlé Babyservice viele Anregungen von Müttern für neue Gläschenprodukte. Ein anderer Weg führt über neueste Forschungsergebnisse. Die Ideen werden von einem Expertenteam aus Ernährungswissenschaftlern, Kinderärzten, Agrarexperten und Produktentwicklern gründlich geprüft.



Jede *Nestlé Alete* Rezeptur durchläuft übrigens ein **Mütter-Test-Panel**. Erst wenn die befragten Mütter und ihre Babys von dem Produkt in puncto Geschmack, Aussehen, Konsistenz und Geruch überzeugt sind, wird eine Rezeptur für die Herstellung freigegeben.



Das Werk Weiding wird europäisches Kompetenzzentrum für Glaskost in der Nestlé Gruppe

Gründung eines Molkereibetriebes

1906



Übernahme durch die Allgäuer Alpenmilch AG

1941

1960

Produktionsbeginn *Alete* Kinderkost im Werk Weiding

1971

Fusion der Ursina-Franck AG (Muttergesellschaft der Allgäuer Alpenmilch AG) mit der Nestlé Alimentana AG

1979

Aufnahme der Produktion *Nestlé Alete* Kleinkind-Menüs; *Nestlé Alete* bietet als erster Hersteller Beikost ohne Bindemittel an



Beginn der Herstellung *Nestlé Alete* Vollkorn-Früchtebreie

1986

Eröffnung des neuen Distributionszentrums mit rund 40.000 Paletten-Stellplätzen

1995

1994

Aufnahme der Produktion *Nestlé Alete* Gute-Nacht-Breie

1996

Anerkennung des Brunnens auf dem Werksgelände als Mineralwasserquelle

## Umweltschutz

Aktiver Umweltschutz wird im Nestlé Werk Weiding großgeschrieben. Grundlage für die nachhaltigen Anstrengungen bildet die „**Nestlé Umweltpolitik**“, die von allen Nestlé Gesellschaften weltweit angewendet wird. Dabei sind der sparsame Umgang mit natürlichen Ressourcen wie Wasser, die Anwendung umweltverträglicher Herstellungsverfahren und die Vermeidung von Abfällen für alle Mitarbeiter selbstverständlich.

Das **Umwelt-Management-System** im Werk ist nach **DIN EN ISO 14001 zertifiziert**. Der werkseigene Umweltausschuss koordiniert die Aktivitäten am Standort.



Durch Prozessoptimierungen konnte in den letzten Jahren der Verbrauch von Wasser, Energie und Verpackungsmaterial deutlich gesenkt werden.

Das Werk ist freiwilliges Mitglied der Initiative „Umweltpakt Bayern“. Hier arbeiten Staatsregierung und Wirtschaft gemeinsam an umweltrelevanten Fragestellungen.

Seit vielen Jahren wird mit dem Projekt „Natur erleben“ ein interessanter Lehrpfad rund um die Tier- und Pflanzenwelt gefördert.

## Qualität

Von der Auswahl der Anbaugewächse bis zum sicheren Vakuumverschluss des Gläschens sorgt *Nestlé Alete* für eine lückenlose Überwachung und Qualitätskontrolle, die weit über die gesetzlichen Anforderungen der Deutschen Diätverordnung hinausgehen.



Das umfangreiche **Qualitätsmanagement-System** im Werk Weiding ist seit 1994 nach **DIN EN ISO 9001** zertifiziert. 2007 folgte die Zertifizierung des Management-Systems für **Lebensmittelsicherheit** nach **DIN EN ISO 22000**.

**Äußerste Hygiene und Sorgfalt** bei der Herstellung wird durch die Produktion in einem sogenannten „geschlossenen System“ gewährleistet – von der Freigabe der Rohstoffe bis hin zum verpackten Endprodukt. Nach jedem Verarbeitungsschritt werden systematisch umfangreiche Kontrollen durchgeführt. Und auch bei der Reinigung setzt *Nestlé Alete* höchste Maßstäbe. So werden die Produktionsanlagen mit Mineralwasser aus eigener Quelle gereinigt.

Das **Regionallabor im Werk Weiding** ist das europäische Nestlé Kompetenzzentrum für Babykost-Rohstoffe und nach **DIN EN ISO/IEC 17025** anerkannt. Rund 30 Nestlé Märkte geben hier jährlich etwa 12.500 Laboruntersuchungen in Auftrag.



## Mitarbeiter

Nestlé fördert in allen Bereichen das Verständnis und Verantwortungsbewusstsein für die Qualität der eigenen Arbeit. Ob in der Produktion, im Lager oder in der Verwaltung: Jeder einzelne Mitarbeiter ist wichtig und trägt mit seiner Tätigkeit zum Gesamterfolg bei. Das Werk Weiding setzt deshalb auf **aktive Mitarbeiterbeteiligung, offenen Dialog** und die **Stärkung der persönlichen Kompetenzen**. Auch das Angebot an Schulungen ist genau auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter abgestimmt.

Das **Arbeits- und Gesundheitsschutz-Management-System** ist nach **OHSAS 18001** zertifiziert und beinhaltet vielfältige Maßnahmen. 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!

Reges Interesse finden in jedem Jahr die Aktionen im Rahmen der „**Gesundheitstage**“. Hier informieren Experten zu Themen wie „Ergonomie am Arbeitsplatz“ oder „Lärm- und Hautschutz“. Auch der arbeitsmedizinische Dienst bietet umfassende Betreuung, um das gesundheitsbewusste Verhalten aller Mitarbeiter zu stärken.

## Perspektiven



Das Nestlé Werk Weiding bietet attraktive berufliche **Perspektiven** für gewerbliche und kaufmännische Fach- und Führungskräfte, Facharbeiter, Laboranten, Chemiker, Ingenieure, Techniker, Meister und Technologen.

Auch jungen Menschen eröffnen sich interessante **Berufsaussichten**. Sie können sich zu Fachkräften für Lebensmitteltechnik, zu Mechatrikern, Elektronikern, Industriemechanikern und zu Chemielaboranten ausbilden lassen. Die **Ausbildungsprogramme** dauern 3 bzw. 3,5 Jahre und werden durch berufsbezogene Veranstaltungen und Projektarbeiten ergänzt.



Studenten der Lebensmitteltechnologie oder vergleichbarer Studiengänge haben in **Praktikas** die Möglichkeit, Einblicke in die Produktion von Kinderkost zu erhalten und anspruchsvolle Projekte zu bearbeiten.