

# MILCHZEITung

DIE MITARBEITERZEITUNG DER frischli MILCHWERKE · REHBURG-LOCCUM · WEISSENFELS · EGGENFELDEN

NR. 1 / AUSGABE MÄRZ 2011

## Marketing

Neu und einmalig im Markt: frischli präsentiert ersten servierfertigen Moussepud- ding im 5 kg Eimer für food service und Gastronomie.

Seite 2

## Vorgestellt: Dauermilchabteilung

Nach dem Motto „Klein und gewaltig“ kümmern sich 30 Mitarbeiter in Eggenfelden um die Herstellung ver- schiedener Produkte rund um die Dauermilch.

Seite 4

## Kommunikation

In einem neuen Outfit zeigt sich nun unsere frischli- Internetseite. Modern und informativ gestaltet ist der Web-Auftritt sehr anspre- chend für alle Zielgruppen.

Seite 2

## Sicherheit

Ein neuer Arbeitskreis in Rehburg befasst sich mit dem wichtigen Thema von Gefahrenquellen. Regelmä- ßig werden die einzelnen Abteilungen durchleuchtet, um so zur Vermeidung von Unfällen beizutragen.

Seite 8

## I BAUMASSNAHME

# Neue Produktionsabteilung in Eggenfelden wächst

Unbeeindruckt von den win- terlichen Bedingungen in Eggenfelden mit Tempera- turen von zum Teil unter -10 °C und zwischenzeitlichem starken Schneefall wird seit Anfang November ohne grö- ßere Unterbrechungen an der neuen Produktionsabtei- lung in Eggenfelden gebaut. Inzwischen stehen bereits die Außenwände des mit gut 11 m höchsten Gebäudeteils, in dem später einmal eine Eindampfungsanlage unterge- bracht werden soll.

Die Arbeiten am Gebäude müs- sen bis Ende März so weit fort- geschritten sein, dass dann die ersten Anlagenteile eingebracht werden können. Diese liegen zum Teil bei den Maschinen- bauern zur Auslieferung bereit. Anfang Februar haben die ersten Werksabnahmen dieser Anlagen durch unsere Techniker stattge- funden.

Es ist geplant, dass die neue Produktions- abteilung im Juni ihren Betrieb auf- nimmt. Dann sollen dort verschiedene Spezialpro- dukte für die Süßwaren- industrie herge- stellt werden.



Visualisierung Neubau



Neubau Eindampfergebäude

Eindampfstufen



Winterbau- arbeiten

## | MARKETING

# Neu und einmalig: der erste servierfertige Mousse-Pudding

Auf der diesjährigen Internorga präsentieren wir am neuen Messestandort in der Halle A1 am Stand 405 eine attraktive Neuheit für GV-Profis: den ersten servierfertigen Mousse-Pudding in den Geschmacksrichtungen Schoko und Vanilla.

Der neue, verführerisch locker-cremige Mousse-Pudding in den Sorten Schoko und Vanilla hat eine luftig-cremige Konsistenz und bietet den Vorteil, dass er direkt aus dem wiederverschließbaren 4-kg-Eimer portioniert werden kann. Kein Auftauen, kein

Anrühren, kein Aufschlagen ist mehr nötig. Mit absoluter Gelingssicherheit ist in Rekordzeit ein hochwertiges Dessert angerichtet: einfach mit dem Eisportionierer eine Kugel Mousse-Pudding entnehmen, ausdekorieren, fertig. So lässt sich in wenigen

Sekunden ein Premium-Dessert mit einem Wareneinsatz von weniger als 20 Cent kreieren.

Durch seine schaumige Konsistenz ist der frischli Mousse-Pudding auch ideal zur Verwendung im Spritzbeutel geeignet und wird bei Bedarf in Kombina-

tion mit frischen Früchten oder Dessertsaucen schnell zum optischen Gaumenschmaus. Der Mousse-Pudding von frischli ist kennzeichnungsfrei auf Speisekarten und ungeöffnet ohne Kühlung mehrere Wochen haltbar.





## | MARKETING

# Neuer Stern am Saucenhimmel: „Cullus“ – die würzige Sauce Hollandaise

Erstmalig präsentieren wir mit der Sauce Hollandaise Cullus auf der Internorga den fachkundigen Messebesuchern unsere Neuentwicklung im Sortiment.

Die neue frischli Sauce Hollandaise Cullus ist aus reinem Pflanzenöl hergestellt. Im Gegensatz zur etablierten frischli Sauce Hollandaise Klassik (Zutaten u.a. Butter, Weißweinessig, Zitrone) trifft die „Cullus“ genau den Kundenbereich, der den weit verbreiteten und gelernten würzigen Hollandaise-Geschmack bevorzugt. Während sich die frischli Hollandaise Klassik durch ihre milde Säure besonders gut zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel eignet, harmonisiert die „Cullus“ neben Spargel auch perfekt zu deftigen Fleischgerichten. Zudem kann sie auch gut zum

Überbacken von Fleisch- und Gemüsegerichten eingesetzt werden.

Die neue Sauce Hollandaise Cullus im praktischen 1-Liter-Tetra-pak zeichnet sich durch eine hohe Stand- und Wärmestabilität aus, ist säurestabil, „Cook & Chill“ geeignet und kennzeichnungsfrei auf Speisekarten. Wie all unsere Produkte ist auch die neue Sauce Hollandaise Cullus durch die spezielle Erhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerbar und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit.





## | VORGESTELLT

# Dauermilchabteilung in Eggenfelden ist klein und gleichzeitig gewaltig

Die 30 Mitarbeiter unserer Dauermilchabteilung in Eggenfelden produzieren jedes Jahr 1,33 Mrd. Portionspackungen und 11,7 Mio. Tetra-Packungen. Die Abfüllung erfolgt ausschließlich aseptisch mit Bosch-Tiefziehanlagen und einer Tetra-Maschine. Nach dem Motto „Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht die Ware!“ wird flexibel auf unterschiedlichste Kundenwünsche eingegangen.

Die Dauermilchabfüllung setzt sich aus zwei Produktionshallen und einer neuen UHT-Halle zusammen. Der Maschinenpark besteht aus drei UHT-Anlagen, neun Steriltanks, vier TFAs, einer Servac sowie einer Bosch 2520. Außerdem wird eine „alte“ TBA 8 bedarfsbedingt genutzt. Aus den Vorstapeltanks fahren die UHT-Fahrer, die im Zwei-Schicht-System arbeiten, das Produkt nach den jeweiligen

Produktionsanweisungen in den entsprechenden Steriltank. Jede Abfüll-



Steriltanks mit modernster Steriltechnik

nie verfügt über einen eigenen Aseptiktank. Aus diesem wird das Produkt mittels steriler Druckluft zur Abfülllinie befördert. Anschließend erfolgt die Abfüllung durch die Maschinenfahrer, welche dreischichtig arbeiten. Die Maschinenfahrer sind für die komplette Abfülllinie sowie Endverpackung zuständig. Zu den Aufgaben gehören die Beschaffung des Verpackungsmaterials, Maschinenbedienung, Qualitätskontrolle, Erfassung im SAP-System sowie die Einlagerung ins Hochregallager.



2 UHT-Anlage mit Anlagenfahrer Peter Krohnfoth



Der Maschinenpark wird laufend optimiert, um auf die ständig wechselnden Marktanforderungen (z.B. Verschiebung von Riegel- zu Schüttware) schnell reagieren zu können.

» Breite Produktpalette

Durch die stetig wachsende Produktpalette ergeben sich ständig neue Anforderungen. Dazu gehören

- » Kaffeesahne und Kaffeemilch in den Variationen:
  - Fettgehalt von 0,5 % - 18 %
  - Biomilchportionen
  - Kondensmilch

- » Spezialprodukte:
  - Pflanzenfett- und laktosefreie Kaffeesahne
  - Diätisches Nahrungsergänzungsmittel
  - Zitronensaft

- » Abpackungsformen:
  - Gewicht: 5 g - 30 g
  - Voll- und Teilaufsris
  - Riegel und lose Portionen
  - Kartoninhalt: 100 - 300 Becher
  - unterschiedliche Kartonformate (z. B. Butler)

Zum weiteren Aufgabenbereich gehören die Reparatur und Wartung der kompletten Abfülllinien mit Endverpackung.

In der Produktion wird Personal mit technischer Ausbildung beschäftigt. So können die hohen Anforderungen der diversen Maschineneinstellungen gewährleistet werden. Eine Vielzahl von unterschiedlichen Produkten und Abfüllverfahren erfordern viel Erfahrung und Sensibilität für die Bedienung.

Neues aus dem bayerischen Voralpenland

## Kondensmilch verpackt in Netzen für die Lidl-Märkte in Zypern

Über einen Wiegekopf werden die einzelnen Becher zu einer festgelegten Stückzahl zusammengeführt. Der fertige Takt wird über ein Transportband zum Abfüllen in den Netzstrumpf befördert.

Auf dem Verschluss-Netzclip werden alle erforderlichen Daten (z. B. MHD, Artikelbezeichnung ...) abgebildet. Die fertigen Netze werden in einen Karton gezählt, welcher im Moment noch von Hand verschlossen wird.



Die Eggenfeldener Dauermilchherzeugung ist ein kleiner, aber feiner Teil des Ganzen.



Ludwig Brandl bei der Kontrolle der Netzclips



Endverpackung für Netzprodukte



## I PRODUKTE

# Vielfalt ist bei unseren Puddingsorten Trumpf

Die große Sortenvielfalt unserer 5-kg-Puddings ist nur ein Beleg für den großen Erfolg, den wir seit zehn Jahren in diesem

Markt haben. Jahrelang als einziger Anbieter von 5-kg-Pudding im wiederverschließbaren 5-kg-UHT-Eimer treten nun all-

mählich Wettbewerber in diesen Markt ein.

Als größter und kompetentester Anbieter weiten wir unser Dessert-Sortiment noch stärker aus.

Die erfolgreichsten Sorten (Schoko + Vanille) werden künftig auch in 10 kg angeboten, um gerade Großverpfleger, die mehrere tausend Essen



am Tag herausgeben, optimal zu bedienen. Grundlage für diese Entscheidung war eine Kundenbefragung durch unseren Food-Service-Verkaufsförderer Ralf Böttcher, der täglich Großverbraucher besucht und dort unsere Ware aktiv präsentiert.

Rund 1/3 der von ihm besuchten Betriebe benötigt Desserts in so großen Mengen, sodass ein 10-kg-Eimer Vorteile im Bereich Handling und Müllentsorgung verspricht. frischli ist damit der erste Anbieter, der diese Gebindegröße anbietet.

## I NEU IM TEAM

**Wir begrüßen herzlich unsere neuen Mitarbeiter bei frischli und wünschen alles Gute für den Start.**

### Philipp Buchmann

seit 01.01.2011 im Bereich Expedition als Kaufmann für Spedition und Logistikleistung (Standort Rehburg)



### Beate Gantier

seit 01.01.2011 Verkaufsdienst im Bereich Exportabwicklung (Standort Rehburg)



I PRODUKTE

# Auf Vorreiterkurs bei Pudding und Kaffeesahne ohne Laktose

Der Kreis von Menschen mit Laktoseunverträglichkeit scheint aktuell immer weiter an Bedeutung zu gewinnen. Umstritten dabei ist, ob die Unverträglichkeit zunimmt oder ob sie heute lediglich besser erkannt wird. Auch der Faktor eingebaute Laktoseunverträglichkeit wird gegenwärtig diskutiert, da durch die Medien das Thema oft stark dramatisiert dargestellt wird und so eine Art vorbeugende geistige Abwehrhaltung entstehen kann, ohne dass ein körperlicher Grund vorliegt.

Was aber bedeutet Laktose-Intoleranz? Laktose ist ein natürlicher Bestandteil der Milch. Dementsprechend enthalten alle Produkte, die aus Milch hergestellt werden, Milchzucker: Sahne, Käse, Schmand, Joghurt, Butter usw. Um die Laktose im Körper problemlos verarbeiten zu können,

benötigen wir das körpereigene Enzym Laktase, das den Milchzucker in seine Bestandteile Glukose (Traubenzucker) und Galaktose (Schleimzucker) aufspaltet. In der Regel wird die Laktose im Dünndarm aufgespalten. Ihre Bestandteile werden in das Blut aufgenommen und stehen dem Stoffwechsel zur Verfügung. Bei Laktose-Intoleranz gelangt die ungespaltene Laktose bis in den Dickdarm und führt zu körperlichen Beschwerden. Liegt eine Laktose-Intoleranz vor, wird zu wenig bzw. gar keine Laktase im Dünndarm des Betroffenen produziert. Die möglichen Folgen bei Milchgenuss: z.B. leichter Durchfall, Blähbauch, Völlegefühl. Es gibt verschiedene „Unverträglichkeits-Klassen“. Viele Menschen bekommen Probleme nur bei großen Milchprodukten.

So enthalten z.B. gesäuerte Milch

produkte wie Käse oder Quark etwas weniger Milchzucker und sind dadurch verträglicher. Bei der laktosefreien Milch von MinusL handelt es sich um echte Kuhmilch, in der die Laktose auf schonende Weise „ausgeschaltet“ wurde. Die Milchzucker-Spaltung in Glukose und Galaktose wird nämlich einfach vorher im Tank in der Molkerei vorgenommen. Die daraus entstandene Milch schmeckt ein wenig süßer als laktosehaltige Milch.

Gerade im „Care-Bereich“ (Krankenhäuser, Kliniken, Altenheime) spielt eine genau abgestimmte Ernährung eine wichtige Rolle. Daher bietet frischli künftig auch laktosefreien Pudding und auch laktosefreie Kaffeesahne an. Wir haben uns entschieden, hier mit der Molkerei Omira zu kooperieren, da deren Marke „-L“ das Synonym für laktosefreie Produkte im Supermarktbereich ist und über hohe Glaubwürdigkeit und Bekanntheit verfügt, die wir selbst erst hätten aufbauen müssen. Da Omira jedoch im Foodservice weniger aktiv ist, produziert und vertreibt ab sofort frischli unter der Marke -L zunächst 5-kg-Schoko-

und Vanillepudding sowie Kaffeesahne für den Bereich Großverpflegung/Gastronomie.

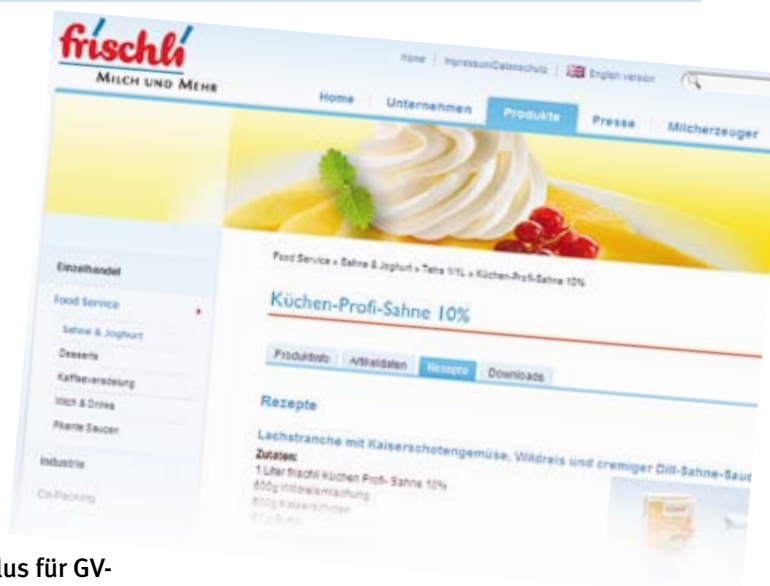




MARKETING

# Internetauftritt mit modernem Gesicht online

Pünktlich zum Jahresbeginn haben wir unseren Internetauftritt komplett neu gestaltet und um zahlreiche Services erweitert. Alle Zielgruppen – vom Konsumenten über Partner bis zu dem wichtigen Geschäftsfeld Food Service – finden hier nun übersichtlich und klar strukturiert alle wichtigen Informationen zu frischli und dem umfangreichen Produktsortiment. Besonderes Plus für GV-Profis: Zu jedem Produkt können nun auch Rezepte und Rezeptfotos aufgerufen werden.



Bei dem umfangreichen Relaunch des Internetauftrittes wurde besonders Wert auf eine klare Struktur mit schneller Navigation gelegt. So finden Nutzer, beispielsweise aus dem Bereich

Food Service, zielsicher die für sie relevanten Produkte mit allen wichtigen Informationen, Artikel-daten und Produktabbildungen zum Download. Alle aktuellen Meldungen aus dem Pressebe-

reich werden nun direkt auf der Startseite in einer „News-Box“ angezeigt, sodass die Besucher auf einen Blick über Neuigkeiten informiert sind. Das umfangreiche Content-Management-Sys-

tem ermöglicht es, die Inhalte der Webseite weitgehend von frischli direkt aus zu verwalten und so auch kurzfristig neueste Informationen zu verarbeiten.

SICHERHEIT

# Neuer Arbeitskreis zur Vermeidung von Unfällen

Unter dem Arbeitstitel „Beinaheunfälle“ hat sich mittlerweile ein sehr innovativer und effektiver Arbeitskreis gebildet. Initiator und Moderator ist unser Betriebsarzt Dr. Glüer. Zusammen mit der Sicherheitsfachkraft Heino Rabe werden viermal im Jahr verschiedene Abteilungen oder Arbeitsbereiche durchleuchtet. Ziel ist es, mögliche Unfallursachen frühzeitig zu erkennen und im nächsten Schritt zu entschärfen. Um alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter umfassend über

die jeweils aktuellen Bemühungen zu informieren, werden die Anmerkungen des Arbeitskreises auf großen Zetteln in der Milchstraße in Rehburg ausgehängt. Ergänzt werden diese Bemerkungen durch farbig gestaltete Notizen der Sicherheitsfachkraft. Durch diese Vorgehensweise können alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sich schnell ein Bild über mögliche Gefahrenquellen machen und gleichzeitig erkennen, welche Maßnahmen wir bei frischli diesbezüglich ergreifen.



Jennifer Dökel erkundet die Aushänge gemeinsam mit einem Schülerpraktikanten.

## Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum

### 10 Jahre

- ▶ Volker Kohrs seit 01.02.2001 Standort Rehburg
- ▶ Jörg Reuter seit 01.02.2001 Standort Rehburg

### 25 Jahre

- ▶ Dieter Blume seit 05.02.1986 Standort Rehburg

## Impressum

Die Mitarbeiterzeitung der frischli Milchwerke  
Rehburg-Loccum, Weißenfels, Eggenfelden

Herausgeber:  
frischli Milchwerke GmbH  
Postfach 11 07  
D-31543 REHBURG-LOCCUM  
Telefon (0 50 37) 3 01-0

Auflage:  
700 Stück

Erscheinungsweise:  
vierteljährlich

Geschäftsführer:  
Hans Holtorf  
Lars Schäkel  
Dr. Timo Winkelmann

Satz:  
HOFFMANN WERBUNG  
Nienburg