

SAMTGEMEINDE ZEVEN



SPIELMANNSZUG LEGT LOS

Zahlreiche Auftritte stehen in diesem Jahr an. 10|Zeven



HISTORISCHER FILM

Erika Jaschinski zeigt Streifen „Die Heide stirbt“ von 1931. 10|Zeven

Präventionsrat sieht Stadtpark nicht als unsicher an

11|Zeven



Moin Moin

Von Rentner Röpcke

Wie siehst du denn aus?“, fragt Frau Röpcke und starrt entsetzt auf ihren Mann, „in regelrechter Bergsteiger-Kleidung, als ob du ein Gebirge erklimmen willst.“ „Ja, das will ich auch“, antwortet Röpcke. „Ich will den Brüttendorfer Berg ersteigen.“ „Den Brüttendorfer Berg? Der ist bloß 30 Meter hoch und den kann jeder in Pantoffeln erklettern. Dafür brauchst du weder Seil noch Eispickel,“ sagt Frau Röpcke. „Ich mache es eben professionell“, meint Röpcke, „wer den Brüttendorfer Berg erklimmen hat, der schafft auch die Eiger Nordwand.“ „Die Eiger Nordwand? Die ist wohl eher für Reinhold Messner. Du fällst nach zwei Metern von der Wand nach unten.“ „Nein, Reinhold Messner hat gesagt, für gute Alpinisten sei die Eiger Nordwand heutzutage ein Morgenspaziergang. Deshalb ersteige ich jetzt den Brüttendorfer Berg, um ein Alpinist zu werden.“ „Du wirst nie an der Eiger Nordwand hochkommen. Da reicht der Brüttendorfer Berg nicht als richtige Vorbereitung. Außerdem kennst du den Spruch von Wilhelm Busch: Wenn einer, der mit Mühe kaum gekrochen ist auf einen Baum, schon meint, dass er ein Vogel wär, so irrt sich der.“ „Wilhelm Busch hatte für alles einen Spruch. Ich habe mir in den Kopf gesetzt, die Eiger Nordwand zu erklettern. Du wirst es sehen. Die Presse jubiliert und schreibt: Erster Rentner erklimmt die Eiger Nordwand.“ „Da glaube ich nicht dran. Schon für jüngere Zevenener wäre die Eiger Nordwand eine Herausforderung.“ „Naja, vielleicht sollten die drei Bürgermeister-Kandidaten die Eiger Nordwand erklimmen, der Bauingenieur, der Metallbauer und der Seelsorger. Wer zuerst oben ist, wird Bürgermeister.“ „Gute Idee, sie könnten sich den Bierbeauftragten aus der Samtgemeinde Selsingen ausleihen, der sie mit frischem Bier versorgt.“ „Bierbeauftragter?“ „Ja, auch das stand in der ZZ. In Selsingen gibt es einen Bierbeauftragten. Der Selsinger Bierbeauftragte versorgt vermutlich jeden Schreibtisch im Rathaus mit Bier, um eine Erschlaffung der Amtsorgane zu verhindern. Im Zevenener Rathaus gibt es nur eine Frauenbeauftragte und einen Naturschutzbeauftragten. Die schenken kein Bier aus.“ „Gute Idee“, meint Röpcke, „mit Bier zu den Sternen.“

Blitzer

Die Tempomessungen werden heute in der Samtgemeinde Selsingen und in Bremervörde fortgesetzt. Morgen wird in den Samtgemeinden Zeven und Sittensen „geblitzt“.

Ihr Draht zu uns

Thorsten Kratzmann (tk) 04281/945-200
Andreas Kurth (ak) 04281/945-240
Joachim Schnepel (js) 04281/945-230
Sophie Stange (sta) 04281/945-237
Sekretariat 04281/945-521
Fax 04281/945-222
zeven@zevener-zeitung.de

Anzeigen

Kleinanzeigen 04281/945-888
Gewerbliche Anzeigen 04281/945-0
Fax 04281/945-949

Vertrieb

Leserservice 04281/945-666



Eine Luftbildaufnahme der Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH: Das Unternehmen setzt laut eigenen Aussagen etwa 200 Millionen Euro pro Jahr um. Die Produktpalette reicht von Quark und Joghurt über Softeis bis Zaziki und Dressing. Bald sollen auch noch Suppen hinzukommen. Fotos: Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH

Im „Schnellboot“ durch den Milchmarkt

Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH feiern in diesem Jahr ihr 110-jähriges Bestehen – Wachstum und Digitalisierung im Fokus

Von Sophie Stange

ELSDORF. „Wir können nicht nur süß, sondern auch würzig“, sagen Thomas Müller, Geschäftsführer der Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH, und der Marketingleiter Arne Plifke, als sie einen Überblick über die Produkte des Unternehmens geben. Die Elsdorfer Firma feiert in diesem Jahr ihr 110-jähriges Bestehen. Ein Grund, einmal zurückzublicken und die Höhepunkte in Erinnerung zu rufen.

Als Privatbetrieb wurde das Unternehmen bereits im Jahr 1907 vom Elsdorfer Landwirt Paul Reichert gegründet. Zwei Jahre später verkaufte dieser seinen Betrieb an 45 Landwirte – Es war die Geburtsstunde der Molkereigenossenschaft Elsdorf und damit der Startpunkt der Firmengeschichte. Lange Zeit fokussierte sich die Genossenschaft einzig und allein auf die Verarbeitung des Rohstoffs Milch. Doch die Konkurrenzsituation zwang sie zum Umdenken.

„Damals wie heute musste man sich differenzieren“, sagt Thomas Müller, der sich die Geschäftsleitung gleichberechtigt mit Holger Battling teilt. Und so wurde im Jahr 1986/1987 als Tochterfirma der Molkerei die Elsdorfer Kartoffelverwertungsgesellschaft, die spätere Elsdorfer Feinkost GmbH, ins Leben gerufen. Das Ziel dahinter war klar gesteckt: „Wir wollen unseren Landwirten

einen Mehrwert bieten und die Rohstoffe aus der Region nutzen, nicht nur die Milch“, so der 46-Jährige weiter. Neben den Milchprodukten wie Quark und Joghurt erweiterte sich das Sortiment nun um Feinkost- und Rohkostsalate sowie Dressings und Saucen. Auch die Inbetriebnahme eines Sprühturms zur Milchpulverherstellung zählte im Jahr 1996 zu den Höhepunkten, bevor vier Jahre später die erste Umfirmierung stattfand. Die Tochterfirma wurde in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, und die Molkerei aus Rotenburg in die Elsdorfer integriert. Nun erweiterte sich das Sortiment um Softeis, Milchshakes, Milchreis und



Ein eigenes Blockheizkraftwerk gehört ebenfalls zum Unternehmen. Hier werden 50 Prozent des Stroms erzeugt, der Rest wird zugekauft.

Fruchtgrützen. „Viele aus der Region – auch ich – haben Aktien erworben. Das fanden wir alle ganz spannend“, sagt Müller.

Sieben Jahre später, im Jahr 2007, folgte der nächste große Schritt: Das Mutterunternehmen verwandelte sich ebenfalls in eine Aktiengesellschaft – in die „Heideblume Molkerei Elsdorf-Rotenburger AG“. „Der Strukturwandel und zunehmender Wettbewerb in der Milchverarbeitenden Industrie erforderten einen immer höheren Ressourcenbedarf und machten diesen Schritt notwendig“, erklärt der Geschäftsführer. Die Molkerei-Familie Bauer setzte sich mit Landwirten in Verbindung und kaufte über die Jahre immer mehr Aktien auf. Da es mit der Zeit nur noch diesen einen Aktionär gab, kam es im Jahr



Die Geschichte der Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH reicht bis in das Jahr 1909 zurück. Das Foto zeigt den Molkereibetrieb zur damaligen Zeit. Im Krieg wurde das Gebäude zerstört, 1938 wurde dann ein neues Gebäude errichtet.

Typisch – Dein Norden!

2016 erneut zur Umfirmierung: Die Mutter- als auch die Tochteraktiengesellschaft schlossen sich zur „Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH“ zusammen, die bis heute zur Bauer-Gruppe gehört.

Insgesamt 370 Mitarbeiter – ohne Leiharbeiter – sind am Standort in Elsdorf beschäftigt, darunter sind auch 24 Auszubildende. „Uns ist es wichtig, eigene Fachkräfte auszubilden“, sagt Müller. Allgemein investiere das Unternehmen viel Zeit in Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter, so der Geschäftsführer weiter.

Pro Jahr werden etwa 200 Millionen Kilogramm Milch angeliefert. Insgesamt zählt das Elsdorfer Unternehmen 180 Lieferanten, die sich in einem Radius von 80 Kilometer um Elsdorf herum befinden. Die räumliche Nähe zu den Lieferanten ist dem mittelständischen Unternehmen wichtig, wie auch Marketingleiter Arne Plifke betont. Neben wirtschaftlichen Gedanken spielt der Nachhaltigkeitsaspekt eine Rolle.

Der Fokus des Unternehmens liegt auf der Produktion von Handelsmarken für Großkunden wie beispielsweise Rewe, Kaufland oder Netto in Deutschland und Europa. „Hier sind wir einer der

führenden Anbieter in den Warengruppen Molkereiprodukte und Feinkost“, sagt Müller. Zu den stärksten Produkten zählen Joghurt im Ein-Kilogramm-Eimer, Quarkdesserts in Bechern, Quetschies und Gewürzquarks. Im Feinkostbereich sind es Dressings, Dips und Saucen.

Fünf Milchsammelwagen fahren jeden Tag bei den größeren landwirtschaftlichen Betrieben vor, um die Milch abzuholen; die kleineren Betriebe werden jeden zweiten Tag angefahren. „Wir verarbeiten etwa 220 000 Tonnen Milch pro Jahr. 200 000 Tonnen sind eigene Milch, zehn Prozent der Milch kaufen wir von Nachbarmolkereien hinzu“, er-



Insgesamt 220 000 Tonnen Milch werden pro Jahr in der Produktion in Elsdorf verarbeitet. Auf dem Bild ist eine Abfüllanlage für Quark zu sehen.

klärt Müller.

Für die Herstellung von Zaziki und Joghurdressing benötigt die Molkerei im Sommer mehr Milch. Das liegt vor allem an der Grillsaison, erklärt Plifke. Innerhalb eines Jahres werden 37 500 Tonnen Frischkäse, 39 000 Tonnen Joghurt, 9 000 Tonnen Pulver, 7 500 Tonnen Eis/Shakes/Sahne und 10 500 Tonnen Dressing/Saucen/Dips produziert. Insgesamt 260 000 Paletten verlassen pro Jahr das Unternehmen.

Die Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH versteht sich jedoch nicht als klassische Molkerei, eher als ein Lebensmittelproduzent, sagt Müller. Um das Unternehmen und die Position am Markt zu beschreiben, greift er auf die Symbolik eines Schnellbootes zurück. „Als ‚Schnellboot‘

bewegen wir uns dynamisch im Wettbewerbs- und Kundenumfeld, passen uns schnell und flexibel an die Gegebenheiten an und legen einen besonderen Fokus auf Innovation und Differenzierung“, so der 46-Jährige weiter.

Die Wettbewerber stellt er als „Containerschiff“ dar. Sie agierten laut Müller langsamer am Markt und böten vor allem standardisierte Lösungen mit hohen Mengen an. „Sie haben eine hohe Kosteneffizienz und verfolgen eher eine Standardisierungsstrategie“, sagt er.

Bis zu 100 Neuprodukte werden pro Jahr von einem fünfköpfigen Team in Elsdorf entwickelt, ergänzt Plifke und verweist im gleichen Atemzug auf die Marke MeinQ, die 2015 auf den Markt gekommen ist und fortwährend erweitert wird. Sie richtet sich an Abnehmwillige, Sportler und Senioren. Das Besondere an dem Quark: Das Produkt hat einen hohen Proteingehalt, wenig Fett und bei der Herstellung wird auf Kristallzucker verzichtet.

Auch 2019 hat das Unternehmen viel vor. So soll das Werk weiter modernisiert und automatisiert werden, Abläufe optimiert sowie der Personalbestand weiter ausgebaut werden. Die drei Unternehmenssäulen – Milchprodukte, Milchersatzprodukte und Feinkost – sollen weiter vorangetrieben werden. Konkreter werden der Marketingleiter und der Geschäftsführer nicht. Doch eine Neuerung lässt sich Thomas Müller dann doch noch entlocken: „Wir werden in diesem Jahr in den Bereich frische Suppen einsteigen. Wir bieten dann Suppen in einer Bowl, also einer Schale, in der Kühltaste an.“

20. Dezember
Der niederländische Traditionsverein Seedorf

Heute
Geschichte und Produkte der Elsdorfer Molkerei

29. Januar
Das Tister Bauernmoor und seine Entwicklung