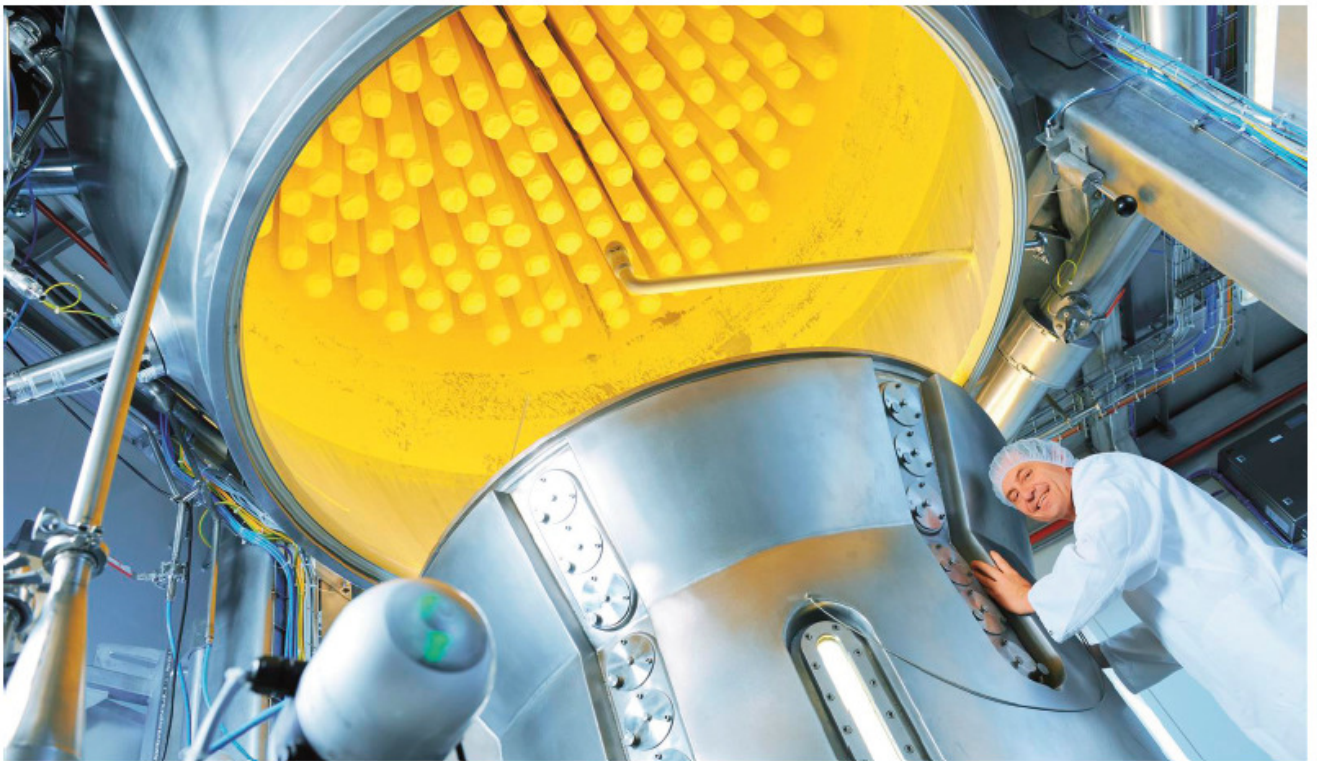


# Lohnherstellung ist Vertrauenssache

SternMaid im Interview



**Mark Riemer**, SternMaid: Wir halten unseren Kunden den Rücken für Kernkompetenzen wie Entwicklung, Marketing oder Vertrieb frei (Foto: SternMaid)



Die Produkte im Markt werden immer komplexer, funktionelle Lebensmittel haben sich inzwischen fest etabliert. Damit verändern sich auch die Anforderungen an die Produktion. Gerade für kleinere Unternehmen oder Hersteller mit häufig wechselndem Portfolio ist es eine Herausforderung, kostspielige Anlagen zu installieren oder

Technologien kontinuierlich auf den neuesten Stand zu bringen. Die Auslagerung der Produktion kann daher sinnvoll sein, wie Mark Riemer von SternMaid erklärt. Mit molkerei-industrie spricht der Commercial Director des Lohnherstellers über Wirbelschichttechnologie und die Outsourcing-Lösungen seines Unternehmens.

**mi:** Herr Riemer, Outsourcing ist ja für viele Unternehmen eine echte Herausforderung, denn man gibt schließlich Verantwortung ab. Wie geht SternMaid damit um?

**MR:** Das Vertrauen unserer Kunden ist entscheidend. Deshalb ist es wichtig, Kompetenz schon bei der ersten Anfrage spüren zu lassen. Wir haben von Anfang an einen sehr engen Kontakt zum Kunden. Unser Angebot beginnt schon bei der Beratung. Im persönlichen Gespräch zeigen wir Möglichkeiten auf, wie sich unsere Leistungen am effizientesten in die Produktion des Kunden integrieren lassen. Bereits in der Planungsphase stimmt man sich laufend miteinander ab. So entsteht die Basis für eine gute und langfristige Geschäftsbeziehung. Die Erfahrung zeigt, dass unsere Zuverlässigkeit und unser spezielles Know-how in Sachen Pulver-Handling letztendlich ausschlaggebend für eine Zusammenarbeit sind.

**mi:** Wie können Ihre Kunden von der Produktionsauslagerung profitieren?

**MR:** Wir halten unseren Kunden im Prinzip den Rücken für Kernkompetenzen wie Entwicklung, Marketing oder Vertrieb frei. Durch gezieltes Auslagern kann der Kunde sein Unternehmen entlasten und Kapazitäten freisetzen. Oft sind beispielsweise umfangreiche Prozesse oder spezielle Technologien in der Produktion notwendig, die einem Unternehmen nicht zur Verfügung stehen oder nicht so schnell im eigenen Haus realisiert werden können.

**mi:** An welche Technologien denken Sie da beispielsweise?

**MR:** An die Wirbelschichttechnologie. Sie hat sich zu einem äußerst wichtigen Formulierungsverfahren im Lebensmittelbereich entwickelt. Dabei können durch Trocknen, Coaten, Agglomerieren oder Granulieren Produkteigenschaften optimal eingestellt und standardisiert werden – je nach Anforderung und Kundenwunsch. Wir machen diese Technologie ohne zusätzliche Investitionen für unsere Kunden zugänglich. Im Technikums-Maßstab können wir Versuche durchführen, um neue Produkte zu entwickeln und bestehende zu optimieren. Die Herstellung erfolgt dann auf einer der multifunktionalsten Wirbelschichtanlagen die auf dem Markt sind. Die Anlage kann zum Beispiel im Batch- oder im kontinuierlichen Verfahren betrieben werden.

**mi:** Einer der Schwerpunkte im Leistungsspektrum von SternMaid sind ja Milchprodukte – von Vormischungen bis hin zum fertigen Molke-Drink. Inwiefern bietet die Wirbelschichttechnologie hier Vorteile?

**MR:** Mit unserer Wirbelschichtanlage lassen sich zum Beispiel aus schlecht löslichen Pulvern Agglomerate herstellen, die sich deutlich besser in Wasser auflösen – man denke an Instant-Kaopulvergetränke und löslichen Kaffee. Während der Agglomeration werden feine Pulverpartikel mit einer Flüssigkeit zu brombeerartigen Strukturen verklebt. Mit der Befeuchtung der Partikel-Oberfläche und dem gleichzeitigen Abtrocknen kleben die Pulverpartikel zu rieselfähigen Agglomeraten zusammen. So entstehen zum Beispiel staubarme und optimal dosierbare Pulver für Getränkeautomaten sowie leicht dispergierbare Milchpulver. Durch die Agglomeration können wir auch verhindern, dass sich einzelne Komponenten bei der Verarbeitung wieder entmischen. Verbindungen aus Milchpulver, Zucker, Instantkaffee und Aromen werden im Getränkeautomat so zu einem gut löslichen, entmischungsfreien Compound. Außerdem können verschiedenste Rezepturen umgesetzt werden, indem wir die Sprühflüssigkeit variieren. So lassen sich in einer Anlage zum Beispiel Getränkespezialitäten wie „3 in 1“, also Kaffee inklusive Milch und Zucker herstellen. Zum anderen sind die Aromastoffe fest im Agglomerat verkapselt und dadurch besser vor Oxidation und Geschmacksverlust geschützt.

**mi:** Apropos Aromen. Ist die Technologie auch für empfindliche Ingredients geeignet?

**MR:** Ja, ein weiterer Pluspunkt der Wirbelschichttechnologie ist die schonende Verarbeitung der Produkte. So bleiben die funktionellen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Zutaten erhalten. Da die Trocknungstemperaturen gezielt beeinflusst werden, kommt es in der Regel zu einer moderaten Produkterwärmung zwischen 30 und 50 °C. Da auf diese Weise keine thermischen Schäden entstehen, eignet sich die Technologie besonders für die Verarbeitung hitzeempfindlicher Inhaltsstoffe wie Enzyme, Vitamine oder Aromen.

**mi:** Und zum Abschluss: Was macht aus Ihrer Sicht einen guten Lohnhersteller aus?

**MR:** In der Lohnherstellung sind Spezialisten gefragt, die auch einen Rundum-Service bieten können. SternMaid verfügt über jahrelange Erfahrung in der Lohnfertigung pulvriger Lebensmittel, Zusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel. Wir bieten die komplette Servicekette aus einer Hand: Das Spektrum reicht dabei von der reinen Lohnabpackung bis hin zum Komplettservice inklusive Rohstoffeinkauf, Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Auslieferung. Der Kunde hat die Wahl, entweder das gesamte Paket zu nutzen oder sich einzelne Dienstleistungsmodulare je nach Anforderung auszuwählen. Auch Flexibilität wird großgeschrieben. Selbst enge Terminvorgaben müssen flexibel und zeitnah bei höchster Qualität bedient werden können. Unsere Lagerkapazität ist dabei von Vorteil: Wir haben reichlich Platz und können deshalb sehr flexibel auf Kundenwünsche eingehen. Es kommt immer wieder mal vor, dass Container von unseren Auftraggebern bei uns eintreffen, aber der weiterverarbeitende Kunde die Ware noch gar nicht abruft. Das ist für uns kein Problem – wir kümmern uns einfach um eine fachgerechte Zwischenlagerung.