

EMSLAND GROUP[®]
using nature to create

EMSLAND*News*

Magazin für Geschäftspartner und Mitarbeiter

Ausgabe **2022/2023**



Inhalt

Management

- 3 Vorwort
- 4 Auszug aus unseren Investitions- und Modernisierungsprojekten an allen Standorten der Unternehmensgruppe
- 8 Unterstützung für die Ukraine
- 9 Kartoffelzüchtung und Saatgutvermehrung
- 10 Hauptversammlung der Beteiligungsgesellschaft Emsland-Stärke AG
- 11 Rund 380 Landwirte beim Tag der offenen Tür „WaltrAut“

Sales & Marketing

- 13 Webinar: Special Coating for Home Delivery French Fries
- 13 Neue Infomaterialien für technische Spezialitäten und Tierfutter
- 14 Emsland Group auf zahlreichen Messen in 2022
- 15 Homepage der Emsland Group in neuem Gewand
- 16 15-jähriges Jubiläum zum 3. Latin American Meeting 2022
- 17 Wichtiger Austausch beim 8. Emsland Group Symposium
- 18 Unsere Agentur in Südafrika Crown Food Group

Emsland Innovation

- 19 Andre Heilemann, neuer Leiter der Forschungs- und Entwicklungsabteilung
- 20 Forschungs- & Entwicklungsmöglichkeiten in Bangkok
- 22 Membrantechnologie hat Zukunft
- 23 Neuinvestition zur Herstellung von Nassextrudaten im Labormaßstab
- 24 Optimierung von TVP`s - mit Emfibre® KF 500
- 25 Kompostierbare Verpackungen aus Stärken
- 25 Embat® 11384 – Coating für Pommes Frites im Bereich Abhol- oder Lieferservice
- 26 Prozessentwicklung im Bereich Kartoffelproteine

Total Quality Management

- 27 Sensorik-Schulung im Bereich Qualitätssicherung
- 28 Gesundheitstag – Betriebsversammlung – Betriebsfest
- 29 „Prämierter Betrieb 2021“ – vorbildliches Arbeitsschutz-Engagement ausgezeichnet
- 30 Erfahrungsaustausch der Sicherheitsfachkräfte mit der BGN
- 31 Nachhaltigkeitszertifizierung nach anerkanntem Standard ISCC PLUS
- 31 Silber-Medaille zur Anerkennung der Nachhaltigkeitserfolge

Human Resources

- 32 Praktische Abschlussprüfungen der Chemielaborant/Innen
- 33 Jan Schots, neuer Leiter Rohstoffbeschaffung
- 34 Betriebsversammlung und Familienfest in Hagenow
- 34 Superwahljahr bei der Emsland Group
- 35 Bachelor-Abschlussarbeit mit 1,0 bestanden
- 36 Jährliches Auszubildendentreffen in Emlichheim
- 36 5. Tag der Landwirtschaft in Gumtow
- 37 Jubilar-Feier der Emlichheimer Urgesteine
- 37 Mit dem Rad zur Arbeit
- 38 Emsland-Service feiert Lossprechung von Azubis
- 39 Emsland Gruppe entlastet junge Familien an allen Standorten der Unternehmensgruppe
- 39 Sarah Veelders als Fachkraft für Lebensmitteltechnik mit Bestnote geehrt
- 40 28 Auszubildende starten bei der Emsland Group
- 41 Emsland-Service belegt ersten Platz beim diesjährigen Foto- und Videoclipwettbewerb der IHK
- 42 Arbeitsjubilare
- 43 Neuzugänge

Vorwort

Sehr geehrte Geschäftspartner, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

in der Zeit, in der wir das Vorwort für diese Emsland News schreiben, wütet ein schrecklicher Krieg im Herzen Europas. Städte und Dörfer werden zerstört, Familien zerrissen, Menschen getötet. Unsägliches Leid erstreckt sich über ein ganzes Land. Es erfüllt uns mit Dankbarkeit zu sehen, wie groß die Hilfsbereitschaft der Kolleginnen und Kollegen innerhalb des Unternehmens ist, die gemeinsam, unterstützt durch die Landwirtschaft, verschiedene Hilfsprogramme umgesetzt haben.

Die Folgen des russischen Angriffskrieges treffen in erster Linie vor allem Menschen in den betroffenen Regionen. In zweiter Instanz geraten weltweit ganze Bereiche, die bisher als verlässlich erachtet wurden, wie z.B. die Lebensmittelversorgung mit Getreide aus der Schwarzmeerregion, deren unsichere Lieferung gerade auch ärmste Länder trifft, ins Wanken. Die stark steigende Preisentwicklung an den internationalen Rohstoffmärkten, die schon im letzten Jahr eingesetzt hat, wurde durch die Entwicklungen seit Februar noch deutlich verstärkt.

Nicht zuletzt sind in diesem Zusammenhang die Auswirkungen auf eine weltweit stabile Energieversorgung zu nennen. Trotz der enormen Herausforderungen waren wir als Emsland Group in der Lage, alle Produktionskapazitäten voll auszulasten. Auch für die Zukunft sehen wir uns hier gut aufgestellt.

Wir arbeiten weiter daran, unsere Energieversorgung, gerade auch vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit und der Umkehr von fossilen Energieträgern, zu optimieren.

Das Kartoffel- und Erbsenanbaujahr 2022 wurde durch die Preisentwicklungen an den internationalen Rohstoffmärkten und einen gleichzeitig sehr trockenen Sommer geprägt. Leider wird die Trockenheit Auswirkungen auf unsere Versorgung mit Rohstoff haben. Wie in anderen vergleichbaren Jahren arbeiten alle Abteilungen mit hohem Engagement und enormer Flexibilität daran, dennoch alle Kundenwünsche zu bedienen.

Die vor Ihnen liegende Emsland News zeigt, dass die Emsland Group, auch und gerade in herausfordernden Zeiten, im Sinne der Kunden, Mitarbeiter und Rohstofflieferanten agiert. Die Kraft des Unternehmens liegt darin, auf sich ändernde Rahmenbedingungen flexibel reagieren zu können. Dies mit einem Team aus professionellen motivierten Mitarbeitern mit einem optimalen Produktportfolio.

Wir danken unseren Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten für die Zusammenarbeit und wünschen alles Gute für die Zukunft und viel Spaß und Freude beim Lesen dieser Emsland News!



Auszug aus unseren Investitions- und Modernisierungsprojekten

an allen Standorten der Unternehmensgruppe



„WaltrAut“ geht offiziell in den Betrieb

Die WaltrAut ist mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von über 33.000.000 Euro die größte Investition am Standort in Emlichheim und damit auch ein klares Bekenntnis für den Standort. Die Walzentrocknungsanlage Autoklav, kurz WaltrAut, ist am 01.07.2022 nach sechs Monaten kontinuierlicher Testproduktion im 24/7 Schichtbetrieb an die Produktion übergeben und offiziell in Betrieb genommen worden.

„Es werden weiterhin noch Restmaßnahmen durch die Abteilung Technik abgearbeitet. Auch in den letzten Wochen der Inbetriebnahmephase wurden erstmalig neue Produkte auf der Anlage produziert, die wiederum neue Erkenntnisse mit sich gebracht haben. Die Optimierung an einer Produktionsan-

lage von diesem Maßstab hört nie auf“, so Florian Schmidt-Hickmann, Projektmanager bei der Emsland Group.

Grundsätzlich gilt die WaltrAut mit einer Bauzeit von nur insgesamt 13 Monaten während der Corona-Pandemie - inkl. Bau, Montage, Rohrleitungs-, sowie Elektro- und Automatisierungsarbeiten - zu einer organisatorischen Meisterleistung des gesamten Projektteams. Auf fünf Ebenen zu je 750m² entstand eine theoretische Arbeitsfläche von 3.750 m². Es kamen über 13.000 Tonnen Beton und 1.000 Tonnen Baustahl zum Einsatz. Mittels 6.000 Meter Rohrleitungen und über 60.000 Meter Kabel wurden 100 selbst ausgewählte Einzelmaschinen, wie ein Puzzle zu einer vollumfänglichen Gesamtanlage zusammengebaut.

Künftig entstehen hier zukunftsweisende Produkte für den Bereich der technischen Anwendungen beispielsweise für Tapetenkleister, Klebe-/Haftstoffe für die Gips-/Fliesenkleberproduktion oder auch Flockungsmittel für Kläranlagen.

Jährlich wird die Stärke von rund 60.000 Tonnen Kartoffeln in der WaltrAut zu Spezialprodukten verarbeitet. Der benötigte Dampf zur Produktion wird CO₂ neutral aus dem benachbarten Altholz- und Strohkraftwerk bezogen.

Das Projekt WaltrAut gilt als Start des Zielbilds Emvision 2030 und ist der Beginn einer Investitionsoffensive für die Derivateabteilungen der Emsland Group.

weise realisiert, sodass auch ein Umzug in Zukunft im Rahmen von Emvision 2030 einfach zu ermöglichen ist.



Neue Emulgatorstation im Werk Emlichheim

Aufgrund externer Einflüsse musste im Frühjahr 2022 ein Projekt zur Herstellung einer Lösestation für Mono- und Di-Glyceride ins Leben gerufen werden. Eine abteilungsübergreifende Projektgruppe erarbeitete parallel in kürzester Zeit die Anwendungsmöglichkeiten neuer Mono- und Diglyceride, die Beschaffungsmöglichkeiten sowie die verfahrenstechnische Anwendung durch eine Neuanlage in der Produktionsabteilung der Derivate. Die Laborversuche der Forschungs- und Entwicklungsabteilung ergaben eine gleichzeitige Substitution des Emulgators von Palmfett- auf Rapsölbasis. Neben der Beschaffung neuer Rohstoffe durch die Abteilung Einkauf waren in diesem Projekt federführend die Abteilungen Technik sowie die Emsland-Service GmbH verantwortlich.

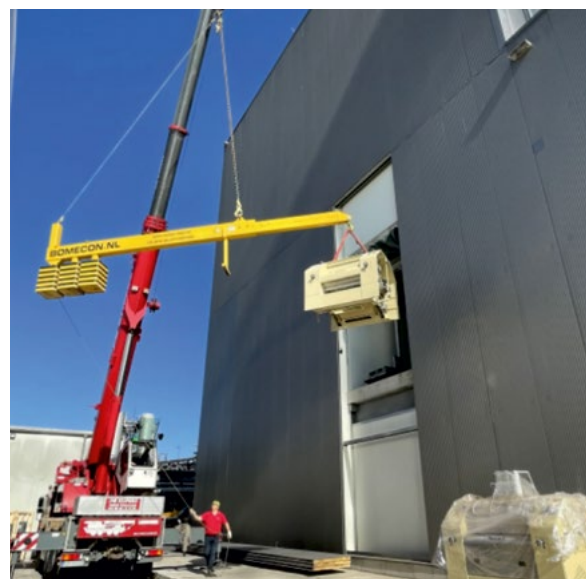
Im Rahmen der technischen Realisierung beinhaltetete dies zunächst eine Konzeptionierung, Detailplanung sowie Auswahl und Beschaffung der Einzelmaschinen durch die Abteilung Technik. Die vollständige Konstruktion wurde In-house durchgeführt und resultierte in Fertigungsunterlagen für die Emsland-Service GmbH. Nach dem Bau und Montage der Gesamtanlage im Workshop der Emsland-Service GmbH wurde die Emulgatorstation wiederum durch die Abteilung Technik mit Unterstützung der Produktion vor Ort in Betrieb genommen und nach validierten Produktionsversuchen letztendlich übergeben. Eine CE-Erklärung, Anlagenbeschriftung sowie durch QR-Codes für die Instandhaltung lesbare Komponentendokumentation rundeten das Projekt erfolgreich ab.

Die teilautomatische Emulgatorstation kann in Zukunft auf elektrothermischer Basis Medien variabel bis zu 65°C indirekt erhitzen, lösen und zu einem Wunschort dosieren. Die Anlage wurde in Skid-Bau-

Optimierung der Walzenstuhlvermahlung in Cloppenburg

Im Juni 2022 wurde die bestehende Walzenstuhlvermahlung im Werk Cloppenburg umgebaut. Neben einigen Änderungen an der Rohrleitungsführung wurde auch eine größere Walzenstuhlmaschine installiert. Durch die entsprechenden Umbaumaßnahmen konnte die Vermahlungskapazität von 2,7 auf 6,5 Tonnen pro Stunde angehoben werden. Das war ein großer Meilenstein und bringt einige Vorteile mit sich:

- Reduzierung der Energiekosten
- Unbegrenzte Produktionslosgrößen (weniger Produktwechsel = geringere Herstellkosten)
- Geringere Stillstandszeiten in der Absackung
- Hohe Flexibilität bei der Produktionsplanung



Separate Eingangswaage am Standort Cloppenburg

Im Januar 2022 konnten die Weichen für die Installation einer separaten Eingangswaage am Standort Cloppenburg gestellt werden. Dementsprechend wurde im April 2022 mit dem Rückbau des Pfortnerhauses begonnen und die neue Eingangswaage sowie das OAS Yard Managementsystem installiert. Dies ist der erste Schritt für die zügige Anlieferung von Kartoffeln am Standort Cloppenburg. Weitere Optimierungen erfolgten bei der Annahme Nord. Dies war ebenfalls eine große Herausforderung, da für entsprechende Umbaumaßnahmen nur ein sehr geringes Zeitfenster zur Verfügung stand.



Neue Absacklinie - Teil III: Modernisierung Big-Bag-Abfüllung

Ende Januar 2021 wurde die neue Absacklinie für 25kg-Säcke am Standort Wittingen in Betrieb genommen. Ende Juli 2022 wurde dann der zweite Teil dieses Projektes mit drei neuen Vorlage- und Mischsilos verwirklicht, wodurch die volle Leistung der neuen Absacklinie nunmehr zum Tragen kommt. Für das GJ 22-23 (Realisierung Sommer 23) ist nun der 3. Teil in Planung, der das Abfüllen unserer Granulate in Big-Bags rationeller ermöglichen wird.

Nachfolgende Skizze zeigt eine der möglichen Lösungen, wie sie später körperlich umgesetzt werden könnte. Der Drehtisch oben links bildet die Schnittstelle zur vorhandenen Fördertechnik.



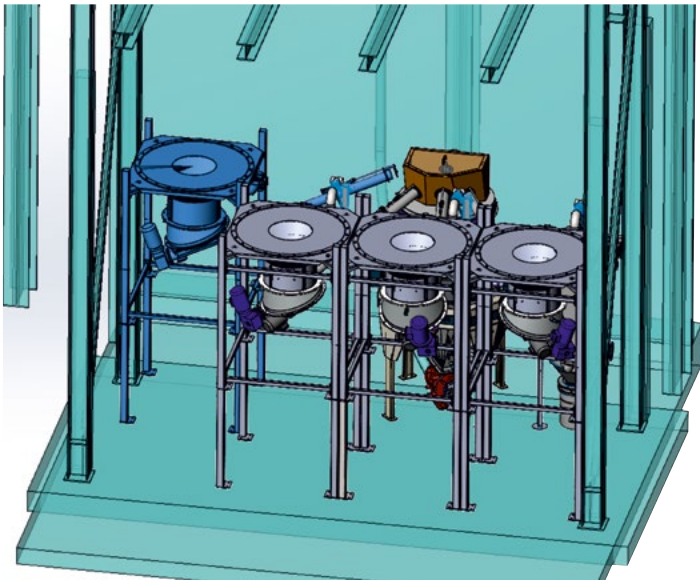
Neue Eindampfanlage und Proteintrockner zur Proteingewinnung

Mit einem Investitionsvolumen von mehr als 16 Millionen Euro ist der Bau einer Proteingewinnung und Eindampfung am Standort Wietzendorf abgeschlossen worden und in den Produktionsbetrieb übergegangen. Mit der neuen Anlage wird eine Erhöhung der Proteinausbeute durch effiziente Trenntechnik sowie Verarbeitung des Prozesswassers erreicht. Mit der neuen Eindampfanlage erfolgt die Verarbeitung von anfallenden Prozessabwässern, was eine Vermeidung der aufwändigen Entsorgung von Prozess- und Fruchtwasser nach sich zieht. Die künftige Herstellung von PPL als hochwertigen Dünger erhöht hierbei die Wertschöpfung. Die Eindampfanlage hat eine Verarbeitungsleistung von 90 m³ pro Stunde und erreicht zudem eine Reduzierung von Emissionen (z.B. Verkehr oder Geruch). Ein weiterer Vorteil ist, dass nun keine Limitierung der Jahresverarbeitungs Menge durch begrenzte Lagerkapazitäten

für Abwasser mehr besteht. Die zusätzliche Proteintrocknererneuerung sorgt für eine höhere Verarbeitungsleistung von ca. 1,6 Tonnen pro Stunde.

Neue Dosieranlagen im Bereich der Fischfutterproduktion

Im Bereich Fischfutterproduktion in Golßen wurden im Sommer 2022 drei Dosierstationen für Premixe, Monoammoniumphosphat und Lysin mit einem Wertumfang von 280.000 Euro in Betrieb genommen. Durch die exakte Dosierung werden Rohstoffkosten dieser teuren Produkte gespart. Für die Kreislaufanlagen ist es extrem wichtig, eine Überdosierung von Phosphor zu vermeiden, um dort das Fischwachstum zu optimieren und das Algenwachstum zu minimieren.

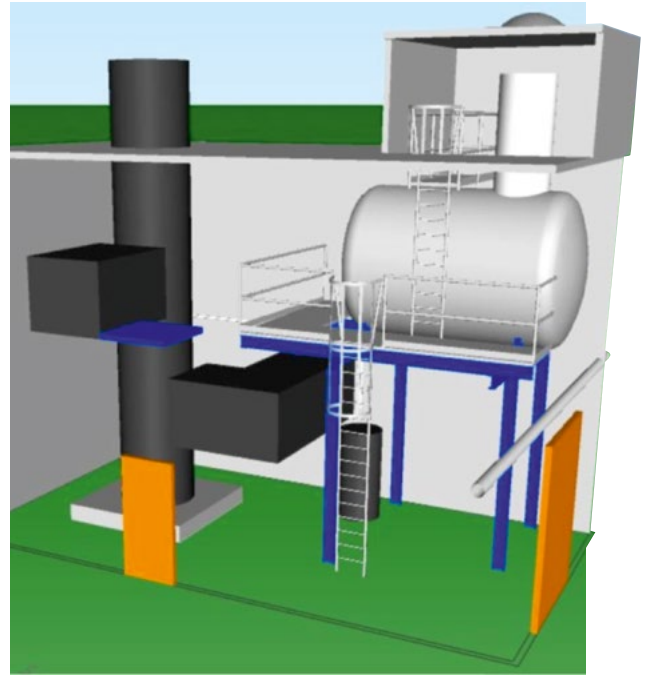


Neuer Speisewassertank für die Dampfkessel in Wittingen

Als Beitrag zu den Energieeinsparmaßnahmen der Unternehmensgruppe ist ein neuer Speisewassertank in der Umsetzung. Durch den Einsatz eines gemeinsamen statt bisher zwei getrennten Speisewassertanks für beide Dampferzeuger kann bis zu 5 % Primärenergie – hier Erdgas – eingespart werden.

In Zahlen bedeutet das etwa 2.853.747 kWh Erdgas pro Jahr. Bei 182 Gramm CO₂ pro kWh Erdgas entspricht das einer jährlichen CO₂-Reduktion von 519 Tonnen eingespartes CO₂ pro Jahr. Bei steigenden Preisen für den Energiebezug und steigenden CO₂-Abgaben ist das eine nicht zu vernachlässigende Größe.

Nachfolgende Planungsskizze zeigt den 3D-Entwurf des in Umsetzung befindlichen Vorhabens.



Unterstützung für die Ukraine



Der russische Überfall in Form eines Angriffskrieges auf die Ukraine und das damit einhergehende Leid macht uns alle weiterhin sehr betroffen. Die Emsland Group möchte deswegen nicht tatenlos zusehen und hat in den vergangenen Monaten einige Aktionen in die Wege geleitet.

Über verschieden organisierte Transportwege erreichten nunmehr als 30 Paletten Kartoffel-Püree von den Werken Hagenow und Cloppenburg aus die Ukraine. Unsere Handwerkerwohnungen in Kyritz wurden saniert und ukrainischen Flüchtlingen zur Verfügung gestellt.

Im Rahmen einer Spendenaktion für die Menschen in der Ukraine, an der sich sowohl die Belegschaft als auch der Arbeitgeber bzw. die Eigentümer beteiligt haben, wurde insgesamt ein Betrag in Höhe von 13.656,75 Euro gespendet.

Die Emsland Group, gemeinsam mit der Erzeugergemeinschaft für Industriekartoffeln im Emsland und der Grafschaft Bentheim r.V. hat den Betrag nicht nur auf 27.313,50 Euro verdoppelt, sondern darüber hinaus noch weitere Hilfslieferungen angestoßen.

Millionen Menschen leben in der Ukraine immer noch in Angst und Schrecken. Die Zukunft ist nach wie vor ungewiss. Diese Aktion zeigt Zusammenhalt, Verantwortung und Engagement – Werte, die uns als Unternehmen prägen.

Wir danken allen Mitarbeitern für Ihre Unterstützung!



Kartoffelzüchtung und Saatgutvermehrung

Im Mittelpunkt unseres Prozesses zur Beschaffung von Qualitätsrohstoffen steht die Zusammenarbeit mit unseren Landwirten für die Kartoffelzüchtung und die Saatgutvermehrung.

Für die Produkte der Emsland Group werden Kartoffelsorten von deutschen und niederländischen Anbietern verwendet, die dazu beitragen, ein breites Portfolio mit hoher Qualität und einen nachhaltigen Anbau zu gewährleisten. Im Rahmen der Unterstützung unserer Lieferanten sowie unseres Bestrebens, Kartoffelsorten in Bezug auf Resistenzen zu verbessern und den Ertrag zu maximieren, führen wir regelmäßig Tests auf unseren eigenen Versuchsflächen mit zertifizierten Pflanzkartoffeln durch.

Durch enge Zusammenarbeit und Wissensaustausch helfen wir unseren Lieferanten, Strategien zu entwickeln, die den besonderen Anbaubedürfnissen

der einzelnen Kartoffelsorten gerecht werden. Wir testen neue Sorten, um nicht nur die Qualität und den Ertrag zu verbessern, sondern konzentrieren uns auch auf Krankheitsresistenz, Klimaresistenz (z.B. Hitze und Trockenheit) sowie auf Sorten mit geringem Aufwand für einen nachhaltigen Anbau.

Durch die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten während des langen Prozesses der Entwicklung und Optimierung von Kartoffelsorten gewährleisten wir die hohe Qualität der Rohstoffe in unseren Produkten und unterstützen die Lieferanten dabei, ihre Ziele zu erreichen und gleichzeitig die Umweltauswirkungen zu minimieren.



Hauptversammlung der Beteiligungsgesellschaft Emsland-Stärke AG

Die 19. ordentliche Hauptversammlung der Beteiligungsgesellschaft Emsland-Stärke AG fand nach der letztjährigen per Live-Stream übertragenen virtuellen Hauptversammlung in diesem Jahr wieder wie gewohnt im Alten Gasthaus Kamp in Meppen statt. So konnten sich 197 Vorzugsaktiönäre der Beteiligungsgesellschaft Emsland-Stärke AG persönlich ein Bild des abgelaufenen Geschäftsjahres machen.

Die Hauptversammlung wurde vom stellvertretenden Aufsichtsratsvorsitzenden Herrn Lambert Vette geleitet. Herr Vette stellte einleitend den Bericht des Aufsichtsrats für das Geschäftsjahr 2020/21 vor. Anschließend im Bericht des Vorstands ging Herr

Zum Abschluss des ersten Teils der Veranstaltung, der eigentlichen Hauptversammlung, wurden die Vorschläge zur Verwendung des Bilanzgewinns des Geschäftsjahres 2020/21 in einer Abstimmung angenommen sowie den Mitgliedern des Vorstandes und des Aufsichtsrates Entlastung erteilt.

Im zweiten Teil der Veranstaltung gaben die Geschäftsführer einen Überblick über die Entwicklung des laufenden Geschäftsjahres 2021/22. Zuerst stellte Herr Gerrit-Jan Wesselink (CEO) neben den Budgetzielen und der aktuellen Ertragslage auch eine Übersicht der Investitionen und der Finanzierung vor. Im folgenden Kampagnenbericht ging er zunächst auf die Herausforderungen durch die stei-



Gerrit-Jan Wesselink zunächst auf den Einzelabschluss der Gesellschaft und danach auf den Konzernabschluss der Unternehmensgruppe des Geschäftsjahres 2020/21 ein. Er erläuterte die Entwicklung der Umsatzerlöse (ein Minus von 1,0 %) sowie der EBIT-Marge, welche unter dem Niveau der Vorjahre lag. Ursächlich hierfür waren insbesondere niedrigere Verkaufspreise, höhere Abschreibungen sowie Energieaufwendungen. Die Eigenkapitalausstattung der Emsland Group verbesserte sich wie in den Vorjahren auch im Geschäftsjahr 2020/21 weiter.

Als weiterer Vorstand der Beteiligungsgesellschaft Emsland-Stärke AG berichtete Herr Dr. Hausmann zum aktuellen Stand der wesentlichen Rechtsangelegenheiten der Unternehmensgruppe.

genden Preise, insbesondere bei Energie und Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln ein. Nach der Darstellung der Kartoffelmengenentwicklungen erläuterte er die wesentlich höheren Auszahlungspreise für Kartoffeln für das kommende Geschäftsjahr 2022/23, mit denen der Anbau gesichert werden soll.

In den folgenden Ausführungen zu den Absatzmärkten der Emsland-Stärke GmbH gab Herr Christian Kemper (CSO) dann einen umfassenden Einblick in den Bereich der nativen Stärken und Derivate auf Basis von Kartoffeln und Erbsen. Das Pendant dazu erfolgte zum Flocken- und Granulatmarkt.

Zum Abschluss berichtete Herr Stefan Hannemann (COO) über den Bereich Operations. Er erläuterte die umfangreichen Investitionen an den Standorten

der Emsland Group. Hierbei hervorzuheben ist der im Vorjahr begonnene Neubau der Autoklavanlage in Emlichheim.

Insgesamt war die Stimmung auf der Veranstaltung sehr gut und das Vertrauen in den Aufsichtsrat, den

Vorstand und die Geschäftsführung gegeben. Nach gut drei Stunden konnten sich die Teilnehmer im Anschluss am reichhaltigen Buffet stärken und den Inhalt der sehr informativen Präsentationen beim Gesprächsaustausch noch einmal Revue passieren lassen.



Rund 380 Landwirte beim Tag der offenen Tür „WaltrAut“



Die Emsland Group veranstaltete am 27. Juli 2022 einen Tag der offenen Tür zur Besichtigung neuer Prozesse in Emlichheim. 380 Landwirte aus dem Umkreis des Standorts waren dieser Einladung gefolgt und konnten sich ein Bild der neusten Errungenschaften machen.

Geschäftsführer Gerrit-Jan Wesselink erläuterte in seiner Begrüßungsrede die derzeitige wirtschaftliche Lage des Unternehmens sowie die getätigten Neuinvestitionen der Emsland Group. Die neue Walzen-trocknungsanlage Autoklav, kurz WaltrAut, ist mit 34 Meter Höhe nicht nur ein imposantes Gebäude

sondern mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von über 33.000.000 Euro die größte Einzelinvestition des Unternehmens.

Besonders stolz zeigte sich Gerrit Jan Wesselink über die Ingenieursleistung aus dem eigenen Hause. Als Beweis hierfür sei die Bau- und Installationszeit von lediglich 13 Monaten genannt – eine Meisterleistung während der Corona-Pandemie.

Die Mitarbeiter von Martin Ter Glane (Werksleiter Stärke) und Mitarbeiter der Abteilung Technik führten die Gäste in kleinen Gruppen durch die neue „WaltrAut“. Währenddessen erfuhren die Teilnehmer alles über die hochmoderne Anlagentechnik auf 3.750 m² verbauter Arbeitsfläche. Besonderes Augenmerk lag auf das eigene Know-How zum Aufbau des Prozesses und der Gesamtanlage. Während des Rundgangs wurde den Teilnehmern der Prozess anhand der Walzen und Autoklaven erklärt. Bis zu 6.000 Meter Rohrleitungen und 60.000 Meter Kabel verbinden die unterschiedlichen Einzelmaschinen und komplettieren die Anlage zu einem hochkomplexen Fertigungsprozess. Im Anschluss des Rundgangs wurden seitens der Forschungs- und Entwicklungsabteilung praktische Beispiele mit den in der WaltrAut produzierten Produkten vorgeführt. Die Vorstellung erfolgte unter anderen in der Anwendung von Tapetenkleister, Fliesenkleber oder auch Spritzmörtel.

Weiterhin wurde die Präsentation des neuen Wiegesystems OAS anhand von praktischen Vorführungen durch die Mitarbeiter der Rohstoffbeschaffung vorgeführt. Die Neueinführung bringt einige Optimierungen



und Änderungen des Lieferprozesses mit sich. Das System wird in diesem Jahr in den Werken Cloppenburg und Emlichheim neu zum Einsatz kommen.

Als letzter Punkt stellte die Rohstoffabteilung die Möglichkeiten des neuen Portals MyEmsland vor.

„Ein großer Vorteil des Systems ist es, dass alle Daten zur Lieferung direkt und digital abrufbar eingesehen werden können“, sagte etwa Teilnehmer Dieter Kleene aus Walchum. „Es braucht also keine Rückfragen mehr an die Rohstoffeinkaufsabteilung der Emsland Group. Außerdem sind alle Daten des ganzen Jahres in einer Übersicht vorhanden“.



Webinar: Special Coating for Home Delivery French Fries

Mit einem Webinar Rund um das Thema Coatings präsentierte sich die Emsland Group am 12. Oktober auf dem Portal Business Review Webinars.

Schwerpunkt der Präsentationen unserer Experten aus dem Bereich Forschung & Entwicklung war das kartoffelbasierte Coating **Embat® 11384**, welches sich besonders für Pommes Frites eignet, die bspw. nach Hause geliefert werden. Durch unser **Embat® 11384** bleiben die Fritten länger warm und knusprig, was vor allem dann wichtig ist, wenn nach der Zubereitung noch eine Lieferung erfolgen muss.

Zur kostenlosen Ansicht auf Anfrage des Webinars gelangen Sie über folgenden Link:

<https://bit.ly/3x0jfQl>

Oder kontaktieren Sie uns direkt per Mail:
pgeers@emsland-group.de



Neue Infomaterialien für technische Spezialitäten und Tierfutter

Mit umfangreichen Informationsmaterial in Form von Flyern und Broschüren wurden die Bereiche Tapetenkleister, Papiersackkleber, Glasfaserschlichte, Bauzusatzstoffe sowie Tierfutter ausgestattet. Hier drin erfährt man alles Wichtige zu den Anwendungsgebieten und Lösungsangeboten der Emsland Group.

Neben den Produkthighlights und ihren vielen Vorteilen in den einzelnen technischen Anwendungen bekommt der Leser beispielsweise auch eine Gesamtübersicht unserer Produktangebote für den Bereich Heimtierfutter und Nutztierfutter.

Die Unterlagen sind künftig sowohl als PDF-Download über unsere neue Homepage oder als gedruckte Version per Mailanfrage über pgeers@emsland-group.de erhältlich.



Emsland Group auf zahlreichen Messen in 2022



Nach zwangsbedingter Pause aufgrund der Corona-Pandemie konnte dieses Jahr wieder genutzt werden, um in den persönlichen Austausch mit Kunden und Besuchern auf Messen zu gehen. Die Emsland Group nutzte diese Möglichkeiten für eine Reihe von Messeauftritten in 2022.

Den Anfang machte das Plant-Based Foods and Proteins Summit Europe vom 21. – 23. Juni in den Niederlanden. Die Summit-Reihe von Bridge2Food geht mittlerweile ins 20. Jahr und auch die Emsland Group hat in den drei Tagen über ihre neuesten Innovationen und Forschungsergebnisse informiert und ihr Netzwerk im Bereich der pflanzlichen Produktlösungen ausgebaut. Den Fokus legten unsere Experten auf die pflanzlich basierten Proteinlösungen aus Erbsen, welche unter der **Empro®** Reihe viele zukunftsorientierte Produkte führt.

Im Juli fanden gleich zwei weitere spannende Messen statt, auf denen die Emsland Group zum wiederholten Male mit einem großen Stand vertreten war. Die SnackEx wird seit vielen Jahren von der Emsland Group genutzt, um ihre Vormachtstellung im Bereich des One-Stop-Shoppings von Stärken, Flocken, Granulaten als auch Proteine für Snackprodukte zu präsentieren. Hierzu zählen seit der Produkteinführung im Jahr 2020 auch die Waxykartoffelstärken der **Emwaxy®**-Reihe, die auf Basis von Amylopektin-Kartoffeln vielen Vorteile u.a. in Snack-Anwendungen

bieten. Die SnackEx Messe wurde in diesem Jahr in Deutschland (Hamburg) ausgetragen.

Auch auf der IFT in den USA hat die Emsland Group bereits vielfach ausgestellt. In diesem Jahr waren unsere lokalen Kollegen der Emsland America Inc. mit Experten aus Deutschland vertreten und präsentierten die neuesten Entwicklungen im Bereich der Proteine für Fleischalternativen oder Molkereiprodukte. Ein zusätzlicher Fokus lag auf unseren Dextrinen und Fasern, welche die umfangreiche Angebotspalette von Stärken sowie Kartoffelflocken und -granulate komplettieren.

Auf zwei weiteren Veranstaltungen waren unsere Kollegen der Emsland America Inc. im September 2022 in den USA vertreten. Vom 8. bis 9. September nahm die Emsland Group auf der Plant-Based Expo in New York teil. Wie der Name schon erwarten lässt, dreht sich hier alles um pflanzenbasierte Produkte. Dies war eine gute Gelegenheit für uns, den Besuchern einige unserer pflanzlichen Produktlösungen zu präsentieren. Vorgestellt wurden beispielsweise pflanzliche Kaffeeweißer mit unserem Erbsenproteinisolat sowie Nährstoffriegel mit unserem Kartoffeldextrin als Bindemittel. Unsere lokalen Experten waren erfreut, mit den Standbesuchern über die Möglichkeiten zu sprechen, die unsere pflanzlichen Inhaltsstoffe für ihre Anwendungen bieten können. Eine weitere Veranstaltung mit unserer Beteiligung war die IBIE –

International Baking Industry Exposition. Diese fand vom 18. bis 21. September in Las Vegas statt und gilt als die Leitmesse in den USA rund um das Thema Backwaren und Bäckereiprodukte. Die Emsland Group präsentierte auf der Baking Expo Produktlösungen für köstlich vegane und glutenfreie Backwaren. Hierbei bieten unsere pflanzlichen Fasern, Proteine, Stärken und Dextrine eine breite Palette an einzigartigen Funktionen zur Verbesserung der Endprodukte. Unser Team freute sich darauf, den Besuchern unsere neuen Backinnovationen für handwerkliche und industrielle Bäckereien vorzustellen.

Die Food Ingredients Asia fand in diesem Jahr sowohl in Indonesien als auch in Thailand statt. Die Emsland Group stellte dieses Jahr im Oktober entsprechend in Thailand aus. Der asiatische Markt bleibt einer der Wichtigsten, mit viel Potential und enormen Entwicklungen. Auch in Zukunft soll die Präsenz auf diesem Markt noch weiter ausgebaut und das Angebot für bestehende sowie potenzielle Kunden weiter optimiert werden. Unsere lokalen Experten der Emsland Asia Food Application Co. Ltd. und der Emsland Group konnten hier Fragen zu aktuellen Themen professionell beantworten und freuten sich auf die zahlreichen Besucher.

Mit neusten Innovationen präsentierte sich die

Emsland Group auch auf der diesjährigen Gulffood Manufacturing in Dubai. Vom 8. – 10. November 2022 fand die Gulffood Manufacturing statt und gilt als die größte Messe für die Nahrungsmittelindustrie im Mittleren Osten. Bereits seit 2009 ist die Emsland Group zu Gast auf dieser Show. Im sogenannten German Pavillon präsentierte die Unternehmensgruppe verschiedenste Highlights unter anderem aus den Bereichen Snacks, Süß- und Backwaren.

Das Jahr abschließen wird die nun jährlich stattfindende Food Ingredients Europe vom 6. – 8. Dezember in Frankreich. Auf über 60m² präsentiert die Emsland Group spezielle Highlights und Neuproduktentwicklungen – zu finden auf Standnummer 4C84.

Wir bedanken uns bei den zahlreichen Gästen auf unseren weltweit präsenten Messeständen im Jahr 2022!

Homepage der Emsland Group in neuem Gewand

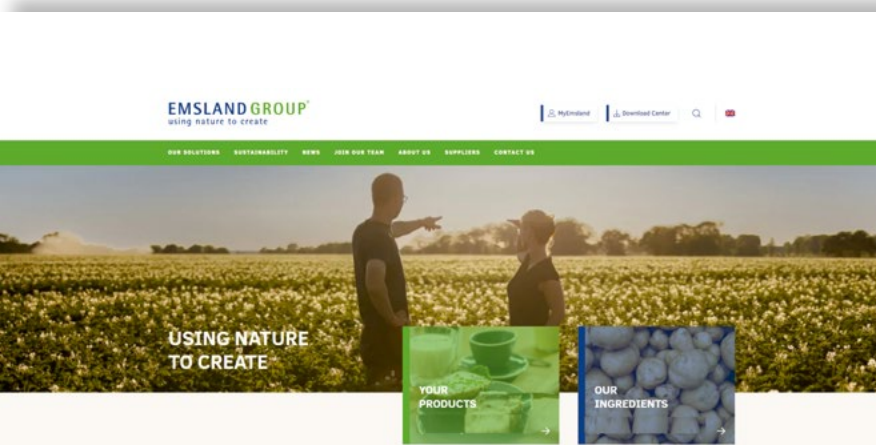
Die Webseite der Emsland Group wurde sowohl inhaltlich als auch vom Design her überarbeitet und neu aufgelegt. Der frische und moderne Look entstand nicht zuletzt aus den aktuellen Foto- und Videoshootings, die aus den verschiedenen Werken der Unternehmensgruppe aufgenommen wurden.

Neben dem neuen Design bietet die Webseite gezielte und aussagekräftige Informationen zu verschiedensten Themen wie Nachhaltigkeit, Rohstoffbeschaffung oder neuen Jobmöglichkeiten.

Vor allem jedoch wurde der Bereich unserer Produktlösungen auf die wesentlichsten Informationen reduziert. Kunden bzw. potentielle Interessenten können sich nun die Produkt- oder Sicherheitsdatenblätter unserer Produkthighlights für das jeweilige Subsegment (z.B. extrudierte Snacks) herunterladen. Zudem bietet die neue Webseite ein separates Download-Center, wo der Nutzer eine Vielzahl von Dokumenten herunterladen kann – bspw. unsere aktuellen Innovation-Newsletter, Nachhaltigkeitsberichte oder die zahlreichen Zertifikate unserer einzelnen Werke.

Ein weiterer direkter Zugriff ist künftig auch auf unser Tool MyEmsland möglich, das für unsere Kunden und Rohstofflieferanten viele hilfreiche Informationen bereithält.

Die URL bleibt natürlich weiterhin dieselbe: www.emsland-group.de



15-jähriges Jubiläum zum 3. Latin American Meeting 2022



Die Emsland Group feierte auf dem 3. Latin American Meeting 2022 ihre 15-jährige Zusammenarbeit mit dem Team von Emsland Lateinamerika. Das Jubiläum hätte bereits in 2020 stattgefunden, wurde allerdings coronabedingt auf 2022 verschoben.

Seitens der Emsland Group waren Christian Kemper (CSO), Dimitrios Mousios (Sales Director) und Florenz Rosen (Area Sales Manager) angereist. Des Weiteren waren Agenturen, Partner und Kunden aus der Region (Brasilien, Chile, Uruguay, Kolumbien, Peru, Mexico) ebenfalls in Buenos Aires anwesend.

Es gab viele spannende Themen in den drei Tagen zu besprechen. Neben einem Überblick über die Historie der Zusammenarbeit gab es auch einen Rückblick auf das aktuelle Geschäftsjahr sowie einen Ausblick ins kommende Geschäftsjahr seitens der Emsland Group. Hierbei wurden vor allem die Herausforderungen bezüglich der Frachtsituation und andere Beispiele für aktuelle Kostentreiber, vor allem im Bereich Rohstoffe und Energie, analysiert. Als Beispiele für Good-Managing-Practice – also was trotz der Herausforderungen gut funktioniert hat und hervorgehoben werden sollte – waren z.B. das Steuern und Kommunizieren der gestiegenen Frachtraten von Customer Service und Logistik. Durch die partnerschaftliche Umsetzung konnten trotz der Kostensteigerungen die Lieferungen sichergestellt werden.

Ein wichtiges Thema war auch die aktuelle Situation auf dem Rohstoffmarkt. Neben den hier aktuellen

Herausforderungen betonte Herr Kemper die Versorgungssicherheit aus dem Vertragsanbau, die seitens der Emsland Group garantiert wird. Allerdings wurde hier auch deutlich gemacht, dass der Anbau mit erheblichen zusätzlichen Kosten zu kämpfen hat. Letztlich hat diese der Kunde zu tragen. Trotzdem galt die Verfügbarkeit als zentraler Punkt, auch für die anwesenden Partner aus der Region.

Zudem wurde die neue WaltrAut (Walzentrocknungsanlage mit Autoklav) vorgestellt und gegenseitige Vereinbarungen abgestimmt, hierzu weitere konkrete Gespräche während des Emsland Group Symposiums Mitte Juni 2022 zu halten.

Auch seitens der angereisten Agenturen gab es Rückblicke und Ausblicke zur aktuellen Situation in den verschiedenen Ländern. So wurde beispielsweise aus Brasilien ein verändertes Marktumfeld der lokalen Produktion von nativer Kartoffelstärke und Kartoffelflocken beschrieben. Die Verantwortlichen sehen in dieser Region auch Chancen durch Substitution von Maisstärken als auch durch den Einsatz von **Emfibre®** in der Fleischindustrie.

Insgesamt konnte von einem sehr konstruktiven Austausch von unterschiedlichen Marktsituationen gesprochen werden und einem positiven Ausblick auf eine weitere Zusammenarbeit aller Beteiligten. Die Teilnehmer der Emsland Group danken für die Einladung sowie tolle Organisation der Emsland Latin America S.R.L.

Wichtiger Austausch beim 8. Emsland Group Symposium



Auch die 8. Ausgabe des internationalen Symposiums war ursprünglich bereits in 2020 geplant, doch coronabedingt musste auch das obligatorische Treffen mit unseren weltweit tätigen Tochtergesellschaften, Agenturen und Distributoren auf dieses Jahr verschoben werden. Umso glücklicher waren dann aber die über 100 Teilnehmer über das Wiedersehen untereinander.

Neben vielen Kollegen, die bereits Jahrzehnte den Vertrieb der Produkte der Emsland Group in ihrer Region übernehmen, waren auch einige Gäste zum ersten Mal auf dem Symposium der Unternehmensgruppe.

In diesem Jahr fanden sich die Gäste im niederländischen Lattrop im Landgoed de Holtweijde ein, um einen dreitägigen Austausch mit vielen interessanten Präsentationen und Workshops mitzuerleben.

Die Themen waren vielschichtig: Von strategischen Zielsetzungen, Investitionen an den einzelnen Standorten über aktuelle Entwicklungen der äußeren Einflüsse bis zu Neuentwicklungen in den einzelnen

Produktgruppen im Bereich Nahrungsmittel und technische Anwendungen wurde viel an neuem Input präsentiert und in Workshops anschaulich dargestellt.

Neu waren die Podiumsdiskussionen mit einigen der angereisten Agenturen sowie Teilnehmern der Emsland Group beispielsweise zu Themen über pflanzliche Nahrungsmittel oder wie sich die aktuellen Krisen auf die jeweiligen Märkte auswirken.

Mit Bustransfers ging es dann für die Agenturen zum Hauptwerk nach Emlichheim, wo die Kollegen der Forschungs- und Entwicklungsabteilung der Emsland Group verschiedene Workshops vorbereitet hatten. Hier konnten dann direkt an den Anlagen Produktentwicklungen gezeigt und besprochen werden. Im Nahrungsmittelbereich wurden entsprechende Workshops zu Themen und Produktlösungen für Fleisch- und Molkereialternativen, Süßwaren, Dextrinen oder auch **Emwaxy®**-Stärken angeboten. Bei den technischen Anwendungen standen die Bereiche Bauzusatzstoffe und Klebstoffe im Vordergrund – dies im direkten Zusammenhang mit der neuen WaltrAut-Anlage (Walzentrocknungsanlage mit Autoklav).

Aber nicht nur die Informationsveranstaltungen luden zum Erfahrungsaustausch ein, auch die Abendveranstaltungen gaben Anlass für genügend Konversation untereinander. Ob beim gemeinsamen Dinner am ersten Abend oder beim leckeren Barbecue am zweiten Abend – Platz für spannende Gespräche gab es ausreichend.

Insgesamt konnte auch das 8. internationale Symposium als voller Erfolg gewertet werden. Sowohl für die Veranstalter der Emsland Group als auch für die zahlreichen Teilnehmer, die mit vielen wertvollen Informationen nach drei Tagen den Heimweg antraten.



Unsere Agentur in Südafrika Crown Food Group

Die Crown Food Group, die auf eine lange Firmentradition von über 110 Jahren zurückblicken kann, ist ein stolzes Mitglied der Bidcorp Group. Die ursprünglich in Südafrika ansässige Bidcorp Group ist heute ein international agierendes Nahrungsmittelvertriebsunternehmen, das an der Johannesburger Börse (JSE) gelistet ist. Es operiert auf fünf Kontinenten und beschäftigt weltweit mehr als 28.000 Menschen.



CROWN FOOD GROUP

Wir verpflichten uns einer Philosophie der Transparenz, Verantwortung, Integrität, Exzellenz und Innovation in allen Aspekten unserer Geschäftstätigkeit und haben uns in der internationalen Geschäftswelt einen beispielhaften Ruf erworben. Unser Motto lautet: „Wir sind da, um zu helfen“.

Die Crown Food Group besteht aus zwei Produktionsstätten, in denen Trockenmischungen und Saucen hergestellt werden. Die Produktion in beiden Fertigungsanlagen erfolgt gemäß unserer Food Safety Initiative „Microsafe®“, die sich auf die Standards BRC, FSSC 22000 und zahlreiche weitere Akkreditierungen stützt. Wir verfügen über zwei Kompetenzzentren mit fünf Pilotanlagen, in denen unsere Forschung & Entwicklung stattfindet. Darüber hinaus präsentieren wir an unseren „Capability Days“ unsere Expertise in der Entwicklung maßgeschneiderter Kundenlösungen.

Die Crown Food Group gliedert sich in drei Handelssparten:

- Crown National – Ihr Schwerpunkt ist die Fleischindustrie, mit Trocken- und Nassmischungen für die Fleischverarbeitungsbranche von kleinen Metzgereien bis hin zu großen Produktionsunternehmen. Außerdem wenden wir uns mit einem Sortiment von Gewürzmischungen und Saucen, die über unsere sämtlichen Marktsegmente vertrieben werden, direkt an den Endkonsumenten.
- Crown Ingredient Solutions – Für die Lebensmittelbranche außerhalb der Fleischindustrie. Der Schwerpunkt liegt hier auf den Bereichen Molke, Backwaren, Süßwaren, Kochen/Gastronomie, Konserven, Saucenherstellung, Fertiggerichte und Aromahersteller.
- Griffith Crown – Ein Joint Venture zwischen der Crown Food Group und Griffith Foods, welches das QSR-Geschäft bedient. Zu den Kunden aus dem Fastfoodbereich zählen Unternehmen wie KFC, Mc Donald's, Nandos, Burger King, etc.

Wir sind stolz darauf, zahlreiche der besten internationalen Auftraggeber, darunter auch die Emsland Group, zu unseren Kunden zählen zu dürfen. Die Crown Food Group unterhält 15 Handelsniederlassungen und 23 Verkaufsstellen in ganz Südafrika und wir werden vertreten von Vertriebspartnern in den Vereinigten Königreichen, Europa, Afrika, Australien und Neuseeland, um nur einige zu nennen.

Wir freuen uns, auch in den kommenden 110 Jahren weiter zu wachsen und unseren geschätzten Kunden und internationalen Auftraggebern weiterhin loyal zu Diensten zu stehen.





Neuer Leiter Forschung und Entwicklung

Im Mai 2022 habe ich die Aufgaben von Henk Jaap Meijer als Leiter in der Forschung und Entwicklung übernommen. Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um mich und meinen Werdegang kurz vorzustellen.

Mein Name ist Andre Heilemann, ich bin 30 Jahre alt und bin in der näheren Umgebung von Emlichheim verwurzelt.

Nach Abschluss meines Studiums der Verfahrenstechnik startete ich im Jahr 2015 bei der Emsland Group. Zunächst war ich dabei als Verfahrenstechniker und Prozessoptimierer in der Produktion eingesetzt. Im Anschluss war ich am Neuaufbau der Abteilung Technik beteiligt und habe die Position als Projektmanager übernommen. In mehreren Projekten zum Auf- und Umbau verfahrenstechnischer Anlagen in unterschiedlichen Werken der Emsland Group konnte ich meine Kenntnisse zur Organisation und Strukturierung von Projektaufgaben einbringen und verbessern. Im Jahr 2021 habe ich dann die Möglichkeit bekommen ein neues Team zur Prozessentwicklung aufzubauen, um eine enge Verbindung zwischen den Bereichen Technik und Forschung zu schaffen. Vor dem Hinblick mehrerer weltweiter Krisen stehen wir vor zahlreichen Herausforderungen, um unser Unternehmen auch für die Zukunft gut aufzustellen.

Die F&E übernimmt in diesem Zusammenhang eine wichtige Rolle, um das bestehende Produktportfolio zu sichern, neue Produkte zu entwickeln und Prozesse zu optimieren. In der kommenden Zeit werde ich mich daher auf die folgenden Hauptthemen fokussieren:

- Optimierung der Ablaufstrukturen in der F&E zur besseren Planung und Verwaltung von Anforderungen und Ressourcen
- Entwicklung neuer Proteinprodukte auf Basis von Kartoffel und Erbse unter Verwendung der Membrantechnologie
- Erweiterung des Anwendungsspektrums von Kartoffel- und Erbsenfasern
- Erhöhen der Wertschöpfung von Nebenprodukten
- Aufbau einer Toolbox zur Online-Schulung

Darüber hinaus möchte ich den Kontakt mit den beteiligten Fachabteilungen, Kunden und Partnern intensivieren, um Anforderungen frühzeitig zu identifizieren und in Abstimmung mit der Geschäftsführung eine Strategie abzuleiten.

Ich bin sehr dankbar, dass ich nun ein großes und motiviertes Team übernehmen darf und freue mich auf die kommende Zeit.

Forschungs- & Entwicklungsmöglichkeiten in Bangkok



Die asiatischen Märkte zählen weiterhin zu den wachstumsstärksten Märkten der Welt. Auch für die Emsland Group ist die Region eine der absatzstärksten mit vielen Großkunden, die bereits seit vielen Jahren Qualitätsprodukte aus dem Hause Emsland beziehen.

Bereits seit vielen Jahren besteht neben dem Emsland Innovation Germany, dem Innovationsherzstück am Hauptwerk Emlichheim, auch das Emsland Innovation Asia in Bangkok. Hier werden speziell für den asiatischen Markt Anwendungslösungen entwickelt. Die geschieht in enger Zusammenarbeit zwischen der Forschungs- und Entwicklungsabteilung in Emlichheim und der in Bangkok. Es erfolgt hier ein stetiger Austausch, bei dem sowohl die Ideen als auch die Umsetzung ihren Ursprung mal hier und mal dort haben kann. An einigen Projekten wird auch von Beginn an parallel gearbeitet.

Im folgenden Interview erläutert Frau Puengwooth die Arbeiten in Thailand:

Wann wurde die F&E-Einrichtung in Bangkok gegründet?

2013 haben wir begonnen, das Büro bei der National Science and Technology Development Agency (NSTDA) – einer Behörde des Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation – aufzubauen.

Warum wurde die F&E-Einrichtung ins Leben gerufen?

Zur Unterstützung unseres Vertriebsteams in Bezug auf Lebensmittelanwendungen und lebensmittelspezifische Informationen für die APAC-Region. Außerdem stehen wir in direktem Kontakt zu unseren Tapioka-Lieferanten in Thailand und können auf Wunsch jedem Kunden Tapioka-Muster zum Testen zukommen lassen.

Wie groß ist das dort arbeitende Team?

Prinzipiell gibt es eine Office Managerin, eine Application Managerin, und eine Spezialistin für Produktdokumentation.

Über welche Möglichkeiten verfügt die F&E-Einrichtung?

Auch wenn wir nur ein kleines Labor sind, verfügen wir über maschinelle Unterstützung bei den Lebensmittelanwendungen wie z.B. Thermomix, Backofen, Küchenmaschine, Elektrofritteuse, Eismaschine, Joghurtbereiter etc. Außerdem planen wir, in absehbarer Zukunft unsere Anwendungsmöglichkeiten durch den Einsatz weiterer Hilfsmittel auszubauen.

Welche Produktarten können in der Anlage getestet und entwickelt werden bzw. wurden dort bereits getestet und entwickelt?

Produkte aus den Bereichen Backwaren & Füllungen; Suppen & Soßen; Trockenmischungen wie z.B. Instantgetränke; Fleischerzeugnisse wie Fleischcoatings, Frikadellen, Würstchen; Instantnudeln; Molkereiprodukte wie veganem Käse, Joghurt und Eiscreme sowie traditionelle asiatische Produkte wie Mochi und Dim Sum.

Welche einzigartigen Möglichkeiten bietet die F&E-Anlage den Kunden bzw. dem Markt?

In der Regel bieten wir Unterstützung bei lebensmittelspezifischen Informationen, Grundrezepturen, Schulungen zu den Grundprodukten der Emsland Group und je nach Bedarf auch Workshops.

Stellt der asiatische/thailändische Markt besondere, einzigartige Anforderungen?

Durchaus. Der APAC-Markt zeigt einen wachsenden Trend hin zu pflanzlichen und gesunden Produkten. Wir erhalten von unseren Händlern Feedback zu ganz speziellen Projekten, z.B. veganem Käse, Marmelade, Süßwaren, Soßen etc.

Brauchen die Kunden in dieser Region eine spezielle oder einzigartige Art von Unterstützung?

Ja, die Kunden benötigen unsere Unterstützung, zum einen für grundlegende Schulungen und zum anderen, um sie bei der Erreichung ihrer Ziele zu unterstützen.

ENTWICKLUNGSPROJEKT: PEKTINERSATZ

Warum verfolgen wir dieses Projekt?

Wir wollen bei Marmelade in Gläsern die Synärese bei spezifischen Umgebungsbedingungen verhindern. Ein weiterer Aspekt ist die Kostenreduktion.

Was macht dieses Projekt interessant oder wichtig für den Markt/die Kunden?

In asiatischen Ländern wird Marmelade in Gläsern bei Umgebungstemperaturen von rund 30 °C aufbewahrt. Im Sommer steigen diese Temperaturen auf 35–40 °C, was Synärese und somit ein unattraktives Aussehen zur Folge hat. Ein weiterer Grund ist, dass Marmelade eine Ware oder ein Spezialprodukt ist, dessen Hauptzutaten Zucker, Pektin und Früchte sind. Es ist bekannt, dass Pektin eine der wichtigsten Zutaten für die Gelierung ist. Allerdings ist es nach wie vor teuer. Daher können unsere Produkte auch bei der Einsparung von Kosten helfen.

Welchen Vorteil bietet dieses Projekt den Kunden?

Die Vermeidung von Synärese sowie Kostenreduktion.

Was ist der aktuelle Status des Projekts?

Wir entwickeln dieses Projekt erfolgreich im Labormaßstab und sind in der Lage, eine Grundrezeptur zu empfehlen. Einer unserer Kunden hat unserer Stärke in Kombination mit Pektin ausprobiert und dabei ein gutes Resultat erhalten; andere Kunden befinden sich noch in der Testphase. Dennoch stehen wir bei diesem Projekt noch am Anfang und brauchen das Feedback unserer Kunden, um die Qualität weiterhin zu verbessern und sie dabei zu unterstützen, ihre Ziele zu erreichen.

Was sind die nächsten Schritte?

Wir befinden uns immer noch in der Entwicklungsphase dieses Projekts. Wir wollen noch bessere Rezepturen und Prozesse für die Produktion unserer Kunden entwickeln.

Kann diese Lösung auch außerhalb von Asien angewendet werden? (Müsste etwas für die Anwendbarkeit verändert werden?)

Soweit ich das sehe, kann sie auch in anderen Regionen zur Anwendung gelangen. Dennoch müssten wir wissen, welche spezielle Marmeladensorte diese Kunden bevorzugen und ob die Kunden ein Problem mit der Verwendung von Marmelade in dieser speziellen Region haben. Die Rezepturen und Prozesse wären je nach Lagertemperaturen in jedem Land unterschiedlich.

ENTWICKLUNGSPROJEKT: TOMATENMARKERSATZ

Warum verfolgen wir dieses Projekt?

Je nachdem, wie lange wir Tomatensauce lagern, desto stärker verdunkelt sich die Farbe, auch wenn sie noch haltbar ist und weiterverwendet werden kann. Daher denken wir darüber nach, ob Fasern die erforderlichen Wasserbindungseigenschaften liefern könnten und dabei gleichzeitig ein attraktiveres Aussehen bewahren würden.

Was macht dieses Projekt interessant oder wichtig für den Markt/die Kunden.

Tomatensauce ist auf einige wenige Arten der Anwendung beschränkt: als Würzmittel oder weltweit in Konserven. Das Projekt würde die Lagerbeständigkeit verlängern und dafür sorgen, dass die Produkte länger appetitlich aussehen. Außerdem wäre es kostengünstiger.

Welchen Vorteil bietet dieses Projekt den Kunden?

Ein stabiles Aussehen der Produkte, längere Lagerbeständigkeit und Kosteneinsparungen.

Was ist der aktuelle Status des Projekts?

Dieses Projekt befindet sich noch in der anfänglichen Testphase und wir machen immer noch Kompromisse bezüglich der optischen Stabilität sowie in Bezug auf Kostenreduktion bei Tomatensauce.

Was sind die nächsten Schritte?

Wir werden die Tests für Tomatensauce in Konserven fortsetzen, da diese unter hohen Temperaturen eine Schärfe entwickeln. Anschließend müssen die Ergebnisse erneut überprüft werden.

Kann diese Lösung auch außerhalb von Asien angewendet werden? (Müsste etwas für die Anwendbarkeit verändert werden?)

Sie kann definitiv auch außerhalb der APAC-Region angewendet werden, wenn die Kunden die gleichen Probleme bei der Optimierung ihrer Produkte haben.

ENTWICKLUNGSPROJEKT: VEGANER KÄSE

Warum verfolgen wir dieses Projekt?

Wir haben zahlreiche Anfragen bezüglich veganem Käse erhalten, da es eine steigende Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen und Produkten gibt, die das Tierwohl sowie gesundheitliche Aspekte und die Bedürfnisse von Flexitariern berücksichtigen. Pflanzliche Produkte sind beliebt und werden von den Verbrauchern zunehmend akzeptiert. Dem Feedback unserer Konsumenten zufolge wünschen sie sich veganen Mozzarellakäse. Um diesem Wunsch nachzukommen, möchten wir mit der Entwicklung dieser Variante beginnen. Dieses wird mit einigen Herausforderungen für unser Team verbunden sein.

Welchen Vorteil bietet dieses Projekt den Kunden?

Die Verbraucher sind im Bereich der veganen Produkte auf der Suche nach Neuem, das sie ausprobieren können; dennoch wünschen sie sich ähnliche Geschmäcker und Texturen. Unsere Produkte können bei dieser Anwendung die richtige Wahl sein, da sie bei der Gelierung, in den Schmelzeigenschaften und

Elastizität ähnlich unterstützend wirken wie echter Käse.

Was ist der aktuelle Status des Projekts?

Die Entwicklung in unserem Labor läuft erfolgreich und wir können eine Basisrezeptur empfehlen. Wir werden jedoch auch weiterhin die Entwicklung vorantreiben, da die Zukunft große Möglichkeiten für das Konzept des veganen Käses bietet.

Was sind die nächsten Schritte?

Wir sehen nach wie vor weiteren Herausforderungen entgegen und sind bestrebt, dieses Projekt weiterhin zu verbessern.

Kann diese Lösung auch außerhalb von Asien angewendet werden? (Müsste etwas für die Anwendbarkeit verändert werden?)

Durchaus. Diese Anwendung würde weltweit funktionieren, nicht nur in der APAC-Region, sondern überall, wo Menschen etwas Neues ausprobieren wollen.

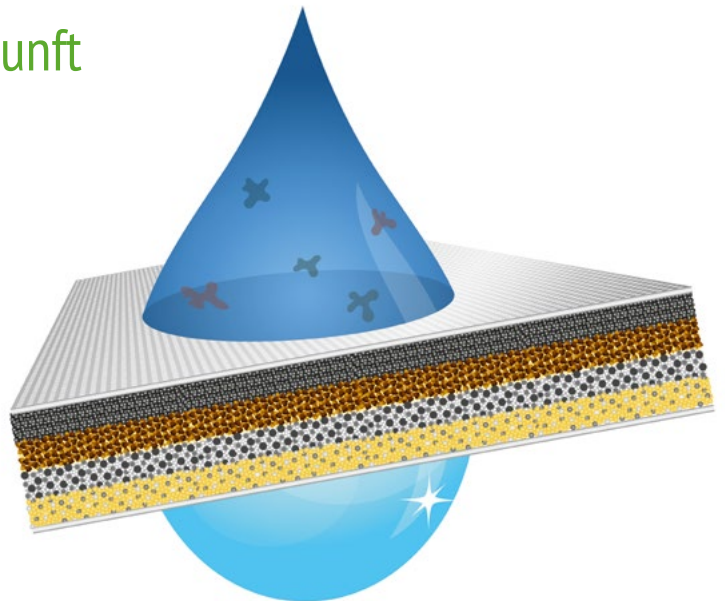
Membrantechnologie hat Zukunft

Mittels Membrantechnik kann Wasser aus Flüssigkeiten herausfiltriert werden. Dazu wird hoher Druck auf die Membran, welche wie eine dünne Plastikfolie aussieht, aufgebracht.

Die Emsland Group setzt die Membrantechnologie in der Produktion bereits seit Jahrzehnten ein. Diese wird aktuell vor allem bei der Aufbereitung von Wasser genutzt. In diesem Bereich hat sich die Membrantechnologie bewährt.

In der Innovation wird seit geraumer Zeit getestet, wie sich Membranfiltration in weiteren Bereichen einsetzen lässt. Wir sehen in dieser Technologie vor allem **zwei Vorteile:**

1. Der Einsatz von Membranen benötigt gegenüber anderen Technologien deutlich weniger Energie. Dadurch ist dieses Verfahren effizienter, nachhaltiger und reduziert die CO₂-Emissionen.
2. Mit Membranen kann erfolgreich unter milderen Bedingungen gearbeitet werden. Dadurch ist das Verfahren schonender für unsere Produkte.



Versuche werden mithilfe verschiedener Anlagen im Labor und Technikum durchgeführt. In ersten Bereichen sind diese so weit fortgeschritten, dass in den nächsten Monaten ein Dauerbetrieb wie in der Produktion getestet werden soll.

Neuinvestition zur Herstellung von Nassextrudaten im Labormaßstab

Mit der Erweiterung des Doppelwellenextruders um eine Kühldüse mit angeschlossenem Kühlaggregat besteht nun die Möglichkeit, Versuche mit Nasstextrudaten im Innovation Center Emlichheim durchzuführen. Die Nasstextrurate werden besonders häufig im Bereich Fleisch-Analog verwendet, wie z.B. bei pflanzlichen Alternativen zu Geschnetzeltem, Pulled Pork oder Hähnchen Nuggets.

Das angeschlossene Kühlaggregat kann mit einem Thermofluid von etwa 5°C bis 95°C jede gewünschte Temperatur in kürzester Zeit erreichen.

Nach Durchlaufen des Doppelwellenextruders und den damit verbundenen Temperaturen von bis zu 150°C gelangt das Produkt direkt in die Kühldüse.

Durch die effektive Mantelkühlung von außen nach innen zum Kern des Nassextrudates wird eine fleisch-ähnliche Struktur als Endprodukt erzeugt.

Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Farben und Aromen dem Trockenstoff (Protein, Stärke) hinzuzufügen. Erste Versuche konnten schon erfolgreich durchgeführt und verkostet werden.

Nach dieser Neuanschaffung ist es nun möglich, Innovationen in Richtung Fleisch-Analog mit unseren Produkten voranzutreiben. Auch gibt es nun die Möglichkeit, unseren Kunden eine gezielte Unterstützung in dieser Anwendung zu ermöglichen, indem z.B. gemeinsam an Produktoptimierungen gearbeitet wird.



Optimierung von TVP's - mit **Emfibre®** KF 500

Texturiertes, vegetarisches Protein - TVP's werden als Basisprodukt zur Herstellung zahlreicher Fleischalternativen eingesetzt, um ein festes, fleischähnliches Mundgefühl zu generieren.

Water Absorption

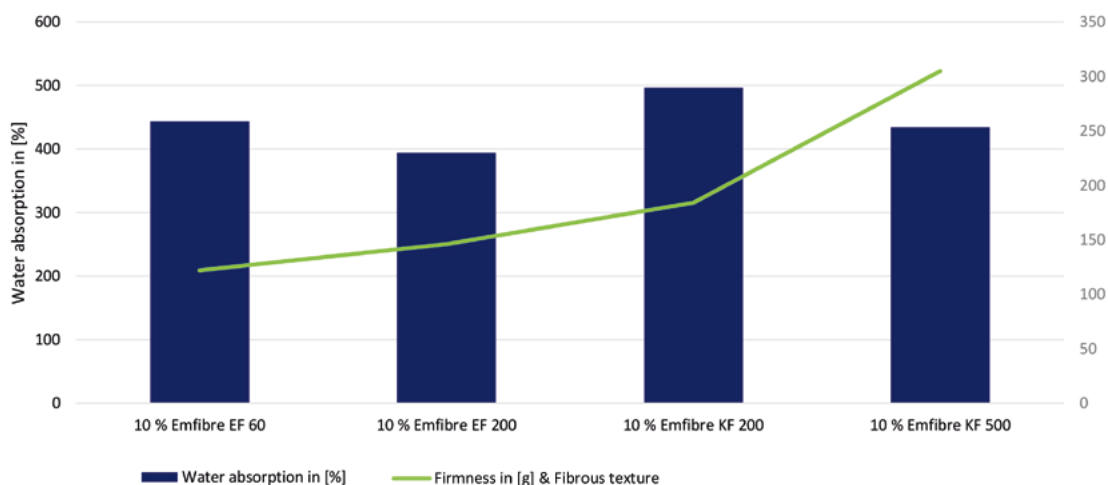


Abb.: Wasseraufnahme und Festigkeit rehydrierte TVP's mit unterschiedlichen **Emfibre®** Produkten in der Rezeptur.

Damit dies möglich ist, müssen die eingesetzten TVP's folgende Eigenschaften aufweisen:

- Vorhandensein einer faserigen-/ fleischähnlichen Textur
- Gute Wasserbindung in Kombination mit einer hohen Stabilität der TVP's nach dem Rehydrieren – TVP's sollen fest und faserig sein, jedoch nicht matschig werden

Der Einsatz von **Emfibre®** Produkten führt zu einer Verbesserung dieser Eigenschaften. Insbesondere TVP's mit **Emfibre®** KF 500 in der Rezeptur zeichnen sich durch ein besonders fleischähnliches Mundgefühl und eine sehr stabile feste Textur mit guter Wasserbindung aus.

Zudem können Auslobungen einer Faseranreicherung möglich sein, dies gilt es jedoch länderspezifisch zu prüfen.

Kompostierbare Verpackungen aus Stärken

Die Endlichkeit fossiler Ressourcen, Mikroplastik in den Ozeanen und die Treibhausgas-Problematik führen zu einer wachsenden Nachfrage nach erneuerbaren Polymeren mit geringem Kohlenstoff-Fußabdruck.

Als Beitrag hierzu liefert die Emsland Group in diesem Bereich native Kartoffel- und Erbsenstärke an Firmen, die Compounds und Granulate für die weiterverarbeitende Industrie produzieren. Aus den Biokunststoffen werden dann unter anderem biologisch abbaubare und kompostierbare Folien und Verpackungen hergestellt.

Die Stärke als erneuerbare, pflanzliche Ressource ist hier Teil einer Rezeptur und trägt dazu bei, erdölbasierte Rohstoffe einzusparen.

In dieser Anwendung sind unsere Stärken außerdem für den Einsatz in lebensmittelgeeigneten Tüten für einen großen deutschen Discounter zertifiziert und nachweislich nach DIN EN 13432 kompostierbar.

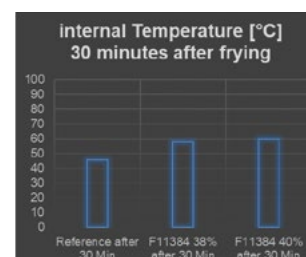
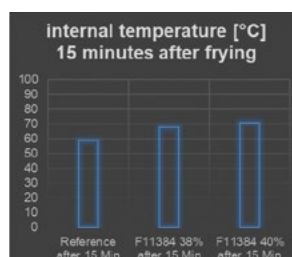
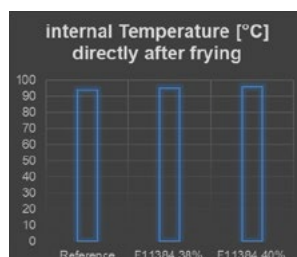


Embat® 11384 – Coating für Pommes Frites im Bereich Abhol- oder Lieferservice

Aufgrund der Corona Pandemie in den letzten zwei Jahren, und die damit verbundenen Schließungen von Restaurants / Fast Food Restaurants, boten viele ihre Speisen zum Abholen bzw. zum Liefern an.

ein Coating für Kartoffelprodukte entwickelt, welches im Vergleich zu einem Standard Produkt eine längere Temperaturspeicherung aufweist und die Knusprigkeit für mindestens 30 Minuten erhalten bleibt.

Da gerade Pommes Frites für diesen Zweck nur bedingt geeignet sind, weil diese schnell an Textur und Temperatur verlieren, hat die Emsland Group



Prozessentwicklung im Bereich Kartoffelproteine

Die Entwicklung von Proteinprodukten für die Lebensmittelanwendung hat bei der Emsland Group bereits eine Geschichte von über 10 Jahren. Proteinprodukte auf Basis des Rohstoffes Erbse wurden in den vergangenen Jahren kontinuierlich weiterentwickelt und Produktionskapazitäten stetig ausgebaut.

Aufbauend auf dem aus dem Bereich Erbsen entwickelten Know-How wurde nun parallel mit der Entwicklung eines Food-Kartoffelproteins begonnen. Ziel ist es, das Produktportfolio weiter auszubauen und der steigenden Nachfrage nach funktionellen Proteinen gerecht zu werden. Mit einem großen Team aus mehreren Fachbereichen des Unternehmens werden Prozessschritte festgelegt, Technologien bewertet und Produktmuster getestet. „Durch den ausgezeichneten Einsatz der Teammitglieder vor allem im Bereich der Forschung & Entwicklung konnten in den vergangenen Monaten bereits große Fortschritte erzielt werden“, so Projektleiter Andre Heilemann.

Native Kartoffelproteine zeichnen sich im Vergleich zu anderen am Markt verfügbaren Pflanzenproteinen durch ausgeprägte funktionelle Eigenschaften aus. Funktionelle Eigenschaften können in diesem Zusammenhang beispielsweise mit den guten Fähigkeiten zur Schaum- und Gelbildung beschrieben werden. Diese Eigenschaften ermöglichen es, tierische Produkte in zahlreichen Anwendungen zu ersetzen. Zudem bieten Kartoffelproteine den Vorteil, dass Allergene wie Gluten oder Soja keine Rolle spielen.

Zugleich stellt die Gewinnung eines nativen funktionalen Kartoffelproteins große prozesstechnische Herausforderungen dar, die eine intensive Prozessentwicklungsarbeit erfordern. Hauptgrund sind Prozessschritte zur Abtrennung unerwünschter Inhaltsstoffe und der im Vergleich zu anderen proteinreichen Rohstoffen hohen Wasseranteils in der Kartoffel.



Sensorik-Schulung im Bereich Qualitätssicherung



Die Sensorik nimmt heutzutage eine immer bedeutendere Rolle in der Lebensmittelbranche ein. Neben chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Methoden sind sensorische Prüfungen für die Qualitätskontrolle von Produkten unverzichtbar.

Um dies auch weiterhin optimal bei Qualitätssicherung umsetzen zu können, fand nun eine Sensorik-Schulung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Abtei-

lung QS in Zusammenarbeit mit dem KIN-Lebensmittel Institut aus Neumünster statt. Sie umfasste sowohl theoretische als auch praktische Komponenten.

Im praktischen Teil wurden unterschiedliche Geschmackssubstanzen von den Teilnehmern verkostet. Dabei wurde unter anderem auch festgestellt, dass sowohl die Wahrnehmung als auch die Beschreibung von Gerüchen und Geschmäckern von Person zu Person sehr unterschiedlich sein kann.



Gesundheitstag – Betriebsversammlung – Betriebsfest



Am 28. Juli 2022 war es wieder soweit – der Gesundheitstag, die Betriebsversammlung und das Betriebsfest standen auf dem Plan.

Der ereignisreiche Tag in Emlichheim begann um 11 Uhr mit dem Gesundheitstag unter der Leitung von Katrin Neumann und dem Unternehmensziel Null-Unfälle. Auf dem Betriebsgelände gab es verschiedene Stationen, an denen sich die Mitarbeiter aktiv mit den Themen Gesundheit und Sicherheit auseinandersetzen konnten. Beim DRK wurde die Erste Hilfe aufgefrischt, bei der Feuerwehr konnte man sich am Feuerlöschen versuchen, die AOK hat die Beweglichkeit gemessen und bei der Installation

„HochAchtung“ konnten die Kollegen ihre Balance und das Multitasking auf die Probe stellen. Zudem war das Kraftvoll im Rahmen des Betriebssports Qualitrain vor Ort und hat gemeinsam mit den Mitarbeitern verschiedene Übungen und Analysen durchgeführt. Für gesunde Snacks und leckere Smoothies hat das Kantinen-Team gesorgt.

Um 14 Uhr kamen dann alle Kolleginnen und Kollegen des Werkes Emlichheim bei der Betriebsversammlung zusammen. Nach der Eröffnungsrede vom Betriebsratsvorsitzenden Alfred Weiden berichteten die beiden Werksleiter der Emsland-Stärke und Emsland Food, Martin ter Glane und Stefan Joppich,

jeweils über die aktuelle Lage in den Werken am Standort Emlichheim. In seiner Rede hob Gerrit-Jan Wesselink, CEO und Sprecher der Geschäftsführung, die Arbeiten der Bereiche Logistik und Customer Service hervor, die in den letzten Monaten bzgl. der Verladungen Großes geleistet hätten. Weiterhin ging Herr Wesselink auf die aktuelle Lage hoher Energiekosten- und Preissteigerungen ein, die künftig starke Auswirkungen auf die Marktsituationen haben werden. Zudem gab er einen Einblick in die Marktsituation der Stärke-, sowie Flocken- und Granulat-Märkte. Für die Belegschaft gab es dann noch gute Nachrichten in Form einer finanziellen Unterstützung in dieser herausfordernden Zeit.

Der Tag wurde im Anschluss traditionell mit einem Betriebsfest abgeschlossen. Hierbei erwartete den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein üppiges Grillbuffet, kühle Getränke sowie ein Eisstand.

Danke an alle Organisatoren und an die Kollegen für die Teilnahme!



„Prämierter Betrieb 2021“ – vorbildliches Arbeitsschutz-Engagement ausgezeichnet

Die Emsland Group hat 2021 erneut erfolgreich an dem Prämienv erfahren der Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) teilgenommen.

Für unser vorbildliches Engagement, den Arbeitsschutz in unserem Unternehmen über das gesetzliche Maß hinaus zu verbessern, wurden wir von der



BGN mit einer entsprechenden Prämie belohnt. Als Unternehmensgruppe wurden dabei sowohl die Emsland-Stärke GmbH als auch die Emsland Food GmbH ausgezeichnet. Beide Betriebe erhielten als Zeichen der Anerkennung ein entsprechendes Zertifikat.

Bei dem Prämienv erfahren wurden Präventionsmaßnahmen aus den folgenden Bereichen umgesetzt, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen hinausgehen:

- Arbeitsschutz-Organisation
- Aus- und Fortbildung
- Transport und Verkehr
- Arbeitssicherheit
- Gesundheit und Ergonomie.

Auch 2022 haben wir teilgenommen. Die Bewertung erfolgt im Jahr 2023.

Erfahrungsaustausch der Sicherheitsfachkräfte mit der BGN



Anfang November war die BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) zu Gast bei der Emsland Group, um sich mit den Sicherheitsfachkräften der Unternehmensgruppe auszutauschen.

Insgesamt 42 Teilnehmer kamen bei diesem Erfahrungsaustausch zusammen, die zu Beginn von Stefan Hannemann, COO der Emsland Group, Herrn Dr. Graulich von der BGN sowie Werksleiter Martin ter Glane begrüßt wurden. Nach einer Kurzvorstellung des Betriebes folgte eine Vorstellung der Teilnehmer mit den persönlichen Erwartungen jedes Einzelnen an dem Tag. Im Anschluss erfolgte die Eröffnung des entsprechenden Themenspeichers.

Neues aus der BGN erfuhren die Teilnehmer dann von Herrn Dr. Graulich – beispielsweise die Version Zero – die Vision einer Welt ohne Arbeitsunfälle und

arbeitsbedingte Erkrankungen. Anschließend wurden noch die Änderungen im Arbeitsschutzrecht vorgestellt sowie eine Präsentation zum Thema Behälter, Silos und enge Räume.

Nach dem Mittag erfolgte ein Rundgang in zwei Gruppen durch den Betrieb, bevor der Tag mit einer ausführlichen Diskussion zum Themenspeicher seinen Abschluss fand. In seinem abschließenden Resümee fand Herr Dr. Graulich lobliche Worte für die Entwicklung des Unternehmens und dem Bereich Arbeitsschutz und empfand den Zustand als vorbildlich.

Die Emsland Group dankt der BGN für ihren Besuch.

Nachhaltigkeitszertifizierung nach anerkanntem Standard ISCC PLUS

Mit dem Einstieg in die Zertifizierung nach dem Standard ISCC PLUS bietet sich erstmals die Möglichkeit, Kunden einen einheitlichen Standard hinsichtlich nachhaltiger Produkte anzubieten.

Das System ISCC PLUS mit der gewählten Option „Chain of custody“ ist auf die gesamte Lieferkette nach dem massen-bilanzierten Ansatz angelegt und umfasst die Systematik im Unternehmen als Erst-erfasser und Verarbeiter sowie auch die Stufe der teilnehmenden Rohstofflieferanten.

Kriterien im Unternehmen beziehen sich z.B. auf das Managementsystem, die Rückverfolgbarkeit sowie auf Massenbilanzen. Rohstofflieferanten werden u. a. auf die Kriterien zur Einhaltung von Vorschriften in den Bereichen Umweltschutz, Klimawandel, guter landwirtschaftlicher Zustand der Flächen, Gesundheit von Mensch und Pflanze sowie zur Landnutzung und dessen Änderung geprüft.



Silber-Medaille zur Anerkennung der Nachhaltigkeitserfolge

Die Emsland Group hat sich erneut von EcoVadis, einer internationalen Plattform für Nachhaltigkeitsrankings, im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility (CSR) bewerten lassen. Anhand eines Fragenkatalogs hat EcoVadis analysiert, wie verantwortungsbewusst wir in den Bereichen Umwelt, Arbeits- und Menschenrechte, Ethik sowie nachhaltige Beschaffung handeln.

Die Methode basiert auf internationalen Nachhaltigkeitsstandards und bündelt unter anderem die Anforderungen der Global Reporting Initiative, des

Global Compact der Vereinten Nationen und der ISO 26000, einem Leitfaden zur gesellschaftlichen Verantwortung, in einer umfassenden Erhebung. Weltweit kooperieren mehr als 100.000 Unternehmen mit EcoVadis und lassen den Assessment-Service ihre Wertschöpfungskette untersuchen oder teilen das Ergebnis mit ihren Stakeholdern.

Als teilnehmendes Unternehmen hat die Emsland-Stärke (Werk Emlichheim) aus 100 Punkten 62 erreicht und wurde für diese Leistung mit einer silbernen EcoVadis-Medaille ausgezeichnet.



Mit diesem Ergebnis können wir an die gute Leistung aus dem Vorjahr anknüpfen und gehören zu den besten 26 % der von EcoVadis bewerteten Unternehmen.

Praktische Abschlussprüfungen der Chemielaborant/Innen



Bei der Emsland Group in Emlichheim werden schon seit Jahrzehnten Chemielaborant/Innen ausgebildet. Seit dem Jahr 2003 werden auch die praktischen Abschlussprüfungen für den ersten und zweiten Teil regelmäßig durch die Qualitätssicherung vorbereitet und auch im Labor der Qualitätssicherung durchgeführt.

Schwerpunktmäßig steht bei der Abschlussprüfung Teil 1 die „Herstellung eines Präparates“ und die „Charakterisierung von Produkten“ im Vordergrund. Ein Beispiel für den ersten Punkt wäre die „Herstellung von Acetylsalicylsäure“ und für den zweiten Punkt die „Brechzahlbestimmung von Salzlösungen“. (s.a. Bild)

Bei der Abschlussprüfung Teil 2 stehen in den letzten Jahren maßanalytische und spektroskopische Analysen im Vordergrund. Aber auch die Herstellung eines Präparates auf Wahlqualifikationsniveau kann dort behandelt werden.

Die Prüflinge müssen bei der Durchführung der Aufgaben nicht nur nach einer bestimmten Arbeitsanweisung arbeiten, sondern auch Verdünnungsreihen errechnen oder Verunreinigungen von Stoffen berücksichtigen, um die Arbeitsaufgaben möglichst gut erledigen zu können.

Zu jeder praktischen Abschlussprüfung muss auch ein Protokoll erstellt werden, das in die Bewertung einfließt.

An der Prüfung nehmen sowohl Auszubildende der Emsland Group als auch Auszubildende anderer Firmen teil. Ihre Leistung wird sowohl durch Externe als auch durch Prüfer unserer Qualitätssicherung beurteilt, die die Arbeitsweise vor Ort beobachten und die Protokolle einschließlich der Daten auswerten. Ein Beispiel für eine maßanalytische Analyse ist eine Säure-Base-Titration mit durchgeführter Titerbestimmung (hier als Bild dargestellt).





Neuer Leiter Rohstoff- beschaffung

Im April 2022 habe ich die Leitung der Rohstoffbeschaffung übernommen. Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um mich kurz vorzustellen.

Mein Name ist Jan Schots, bin 52 Jahr alt und komme gebürtig aus Osterwald, wohnhaft in Nordhorn, verheiratet und habe zwei Kinder.

Ich bin auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen, den mein Bruder fortführt. Die Landwirtschaft war und ist meine große Leidenschaft.

Nach dem Abitur habe ich eine Ausbildung zum Landwirt abgeschlossen und nach dem Wehrdienst ein Studium zum Agraringenieur an der Universität in Göttingen absolviert.

Meine berufliche Laufbahn begann ich nach dem Studium bei der Norddeutschen Bauernsiedlung, einem Architekturbüro für Landwirte. Dort war ich zuständig für die Beantragung und Abrechnung von Investitionszuschüssen für landwirtschaftliche Bauvorhaben, bevor ich von der Volksbank in der Grafschaft das Angebot erhielt, die Agrarbereiche aufzubauen.

Für die Grafschafter Volksbank war ich über 23 Jahre als Bereichsleiter und Prokurist tätig mit Verantwortung für das gesamte Agrarkreditgeschäft der Bank. Dabei habe ich viele Krisen und Herausforderungen der Landwirtschaft begleitet.

Die Herausforderungen in der Landwirtschaft waren und bleiben auch weiterhin sehr hoch. Die Unsicherheit angesichts der vielen Krisen nimmt zu. Marktprognosen sind kaum mehr möglich. Für uns als Fabrik sind und bleiben die Landwirte die Basis unseres Geschäftsmodells.

Ich verstehe uns besonders in dieser unsicheren Zeit als einen verlässlichen Partner für unsere Landwirte. Das aktuelle Rohstoffsicherungsprogramm, das wir angesichts der enormen Marktverwerfungen durch Dürre, Krieg und Corona für die Ernte 22/23 zur Unterstützung unserer Landwirte ins Leben gerufen haben, unterstreicht unser Verständnis von Partnerschaft aus meiner Sicht sehr deutlich.

Der Vertragsanbau mit den Landwirten inkl. einer Beratung rund um die Kartoffel bleibt das zentrale Element. Diesen möchte ich auch in Zukunft weiter ausbauen und optimieren.

Betriebsversammlung und Familienfest in Hagenow

Im Werk Hagenow wurde Mitte Juli die Kampagne 2022/23 mit internen Schulungen sowie einer Betriebsversammlung gestartet.

Unter einer erfreulichen Resonanz von Teilnehmern mit rund 150 Mitarbeitern und ca. 300 Gästen fand im Anschluss das Familienfest statt. Hier gab es für die kleinen Gäste eine Hüpfburg, des Weiteren ein Bungee-Run und eine Feuerwehr, die bestaunt werden konnte. Mit der organisierten Tombola konnte ein Erlös von über 300 Euro eingespielt werden, welcher im Anschluss an die Jugendfeuerwehr Hagenow gespendet wurde.

Die angebotenen Betriebsführungen waren ein Magnet und das Interesse der Gäste war überwältigend. Neben den angebotenen Attraktionen durfte den ganzen Nachmittag geschlemmt, gespielt und getanzt werden.

An dieser Stelle ein herzliches Dankschön an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die diesen Tag zu einem Besonderem haben werden lassen.



Superwahljahr bei der Emsland Group

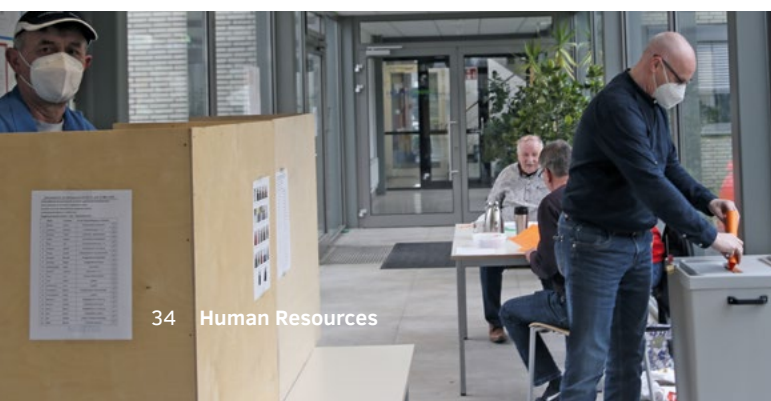
In diesem Jahr fanden gleich mehrere Wahlen innerhalb der Unternehmensgruppe statt.

Den Start machten die Betriebsratswahlen, unter anderem am Hauptstandort in Emlichheim Mitte März. Hier waren die Kolleginnen und Kollegen der Emsland-Stärke und der Emsland-Service entsprechend aufgerufen, wählen zu gehen. Im Ergebnis wurde der Betriebsratsvorsitzende Alfred Weiden im Amt bestätigt und bleibt auch im Konzernbetriebsrat Vorsitzender. Zusammen mit Stephan Agnes (1. Stellvertreter/ Emsland-Service), Guido Lindenau (2. Stellvertreter/ Werk Hagenow), Carsten Soltwedel (Werk Wietzen-

dorf), Reinhold Ostendorf (Werk Cloppenburg) und Yoshua Gielians (Emsland-Service) vertreten sie in den nächsten vier Jahren die Interessen der Arbeitnehmer der Emsland Group.

Im Mai fand dann die Wahl der Arbeitnehmervertreter für den Aufsichtsrat statt. Als Arbeitnehmer im Aufsichtsrat wurden hierbei Berthold Lammers und Manuel Schmidt gewählt. Im November fanden zwei weitere Wahlen statt – zum einen die der Schwerbehindertenvertreter (Vorsitzender: Armin Harms Ensink / Stellvertreter: Jana Berlinke & Klaas Kaalmink) und die der Jugend- und Auszubildendenvertretung (zum Redaktionsschluss noch nicht bekannt). Bei allen Wahlen war auch die Möglichkeit der Briefwahl gegeben.

Wir wünschen den gewählten Kolleginnen und Kollegen viel Erfolg bei der künftigen Arbeit.



Bachelor-Abschlussarbeit mit 1,0 bestanden

Mit ihrer Abschlussarbeit zum Thema *Energetische Optimierung eines Trockners in der Stärkeindustrie* hat Jana Schnieders ihre Bachelorarbeit mit 1,0 abgeschlossen.

Betrachtet wurde in ihrer Arbeit die Energieversorgung der sog. Trocknung 1. Anlass waren hierbei die aktuelle Energiekrise und damit steigenden Energiepreise (insbesondere Erdgas), aber auch der Hintergrund der Nachhaltigkeit.

Geprüft wurden Alternativen zur aktuellen thermischen Energieversorgung durch den Erdgas-Flächenbrenner. Diese wurden in verschiedenen Punkten gegenübergestellt: Technischer Umsetzbarkeit (Nutzwertanalyse), Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit/CO₂-Einsparungen.

In Verbindung mit der Wirtschaftlichkeitsanalyse stellte sich dabei die ausschließliche Nutzung von 25 bar Dampf aus den anliegenden Kraftwerken,

aufgrund des höchsten internen Zinssatzes, als vorteilhaftestes Konzept für die Optimierung der Trocknungsanlage heraus. Die Ergebnisse dieser Arbeit sollten in einem Gesamtwerkskonzept berücksichtigt werden, in dem auch weitere Anlagen und geplante Projekte vom Ausbau eines Dampfnetzes profitieren könnten.

Wir danken Frau Schnieders, die seit dem 01.08.2022 als (Junior) Verfahrenstechnikerin mit Schwerpunkt Energie bei der Emsland Group angestellt ist, für ihre professionelle Umsetzung der Arbeit und freuen uns über weitere Zusammenarbeiten. Das Ergebnis der Arbeit wird nun auch praktisch umgesetzt, wobei die Betreuung und Umsetzung des Projektes weiterhin von Frau Schnieders begleitet wird.



Jährliches Auszubildendentreffen in Emlichheim



Die Auszubildenden aus dem ersten Lehrjahr aller Standorte der Unternehmensgruppe haben sich vom 1. bis zum 3. November 2022 in Emlichheim bzw. Nordhorn getroffen, um die Emsland Group und sich gegenseitig besser kennenzulernen.

Mit einem gemeinsamen Mittagessen in der Kantine des Emlichheimer Hauptwerkes ist das Azubitreffen gestartet. Nach einer kurzen Begrüßung durch Personalleiter Jan Lambers-Heerspink stand eine Betriebsbesichtigung an. Im Anschluss machten sich dann alle auf den Weg nach Nordhorn, wo die nächsten zwei Nächte und Tage verbracht wurden. Bei einem Abendessen mit den Ausbildern, Kollegen der JAV und der Personalabteilung gab es dann viel

Raum für Fragen und interessante Gespräche. Den ersten Abend ließen die Azubis auf der Kegelbahn und dem Soccerplatz ausklingen.

Am nächsten Tag stand ein Azubi-Training auf dem Plan, bei dem es um das Thema wertschätzende Kommunikation ging. Mit Bowling, Lasertag und einem Escape Room kam aber auch der Spaß nicht zu kurz. Am Ende des Tages versammelten sich nochmal alle bei einem gemeinsamen Abendessen im Grafschafter Brauhaus. Am Tag drei war es dann auch schon soweit – es ging auf den Heimweg.

Wir sagen Danke an alle Azubis, die dabei waren und hoffen, dass ihr eine tolle Zeit und viel Spaß hattet!

5. Tag der Landwirtschaft in Gumtow



Das Werk Kyritz der Emsland Group war Anfang Juni 2022 zum 5. „Tag der Landwirtschaft“ nach Gumtow zum Landwirtschaftsbetrieb der Familie Teickner eingeladen. Organisiert wurde der Tag vom Kreisbauernverband Prignitz e V und Agrar aktiv.

Bei der Veranstaltung konnten die rund 200 Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit nutzen, Umfassendes zum Thema Landwirtschaft kennenzulernen und hautnah miterleben zu dürfen. Neben Ausstellungen zu Themen wie moderner Landtechnik, modernem Pflanzenschutz, Pflanzenbau, Leben am und im Wasser war das Werk Kyritz unter der Überschrift „Kartoffelveredelung“ mit Vertretern zu Gast und präsentierte sich als attraktives Ausbildungsunternehmen.

Neben spannenden Vorträgen über Stärkeproduktion und -veredelung gab es frisch zubereitete Bratkartoffeln der „Mecklenburger Küche“. Das Team nutzte die Aufmerksamkeit der Gäste, um die entsprechenden Ausbildungsberufe vorzustellen.



Jubilar-Feier der Emlichheimer Urgesteine

„Von der Ausbildung bis zur Rente“ - bei der Emsland Group keine Seltenheit. Auch in diesem Jahr konnten wieder zahlreiche Kolleginnen und Kollegen auf eine langjährige Betriebszugehörigkeit blicken, mit bis zum Teil 45 Jahren Beschäftigung bei der Emsland Group.

Die große Verbundenheit zum Unternehmen und den Zusammenhalt stellte auch Geschäftsführer Gerrit-Jan Wesselink in seiner Eingangsrede der diesjährigen Jubilar-Feier heraus. Mit vielen persönlichen

Anekdoten oder gemeinsamen Erinnerungen überreichten dann die drei Geschäftsführer Gerrit-Jan Wesselink, Christian Kemper und Stefan Hannemann abwechselnd die Urkunden an die Jubilare.

Insgesamt wurden 27 Kolleginnen und Kollegen zu ihrer 25. bzw. 35. jährigen Betriebszugehörigkeit geehrt.

Eine besondere Ehre galt den Kollegen Gerrit Zwartscholten (Emsland-Service, Abb. oben) und Berthold ‚Locke‘ Reiners (Emsland-Stärke, Abb. unten), die für ihre 45 Jahre Tätigkeit bei der Emsland Group ausgezeichnet wurden.



Mit dem Rad zur Arbeit

Auch in diesem Jahr fand die Aktion „Mit dem Rad zur Arbeit“ statt. Über vier Monate, von Mai bis August 2022, haben sich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen auf den Sattel geschwungen und damit sowohl Gutes für das Klima als auch für ihre Gesundheit getan.

Während im letzten Jahr noch 70 Personen teilgenommen haben, haben wir dieses Jahr die 100 geknackt. Insgesamt 111 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen haben fleißig ihren Aktionskalender gefüllt und sind im Lostopf gelandet, wenn sie mindestens 20 Mal mit dem Fahrrad zur Arbeit gefahren sind. Bei der Verlosung gab es Präsentkörbe und Gutscheine zu gewinnen.

Folgende Gewinner und Gewinnerinnen wurden gezogen:

1. Preis

Nico de Vries
Präsentkorb und Einkaufsgutschein, Wert 50 Euro

2. Preis

Madita Tallen
Präsentkorb und Einkaufsgutschein, Wert 30 Euro

3. Preis

Heino van der Veen
Präsentkorb und Einkaufsgutschein, Wert 20 Euro

4. Preis

Jens Ballmann
Präsentkorb

5. Preis

Günter Weggebakker
Präsentkorb

Herzlichen Glückwunsch an die fünf Gewinner und Gewinnerinnen!



Emsland-Service feiert Lossprechung von Azubis



Mit der sogenannten Lossprechung feierte die Emsland-Service GmbH zugleich den Abschied als auch die Übernahme von vier Auszubildenden in den Bereichen Industriemechanik, Elektronik und Mechatronik.

In der coronabedingt eher kleingehaltenen Abschlussfeier kamen neben den nun neuen Kollegen Alex Karpinski, Thomas van der Endt (Industriemechaniker), Henk Luttermann (Elektroniker) und Alexander Voet (Mechatroniker) auch der Ausbilder Herbert Ekelhoff und die jeweiligen Werkstattleiter Nikolai Matten und Daniel van Uelsen, der Betriebsratsvorsitzende Stephan Agnes als auch der Geschäftsführer der Emsland-Service GmbH Dr. Martin Grüne zusammen. Ausbildungsleiter Uwe Plass musste leider krankheitsbedingt absagen.

In seiner Begrüßungsrede sprach Herr Grüne von dem Brauch der Lossprechung, und dass es in diesem Fall großartig sei, die Auszubildenden nicht ‚losziehen zu lassen‘, sondern im Betrieb halten zu können. Zudem sei mit dem Abschluss ein erster Grundstein gelegt. Es liege nun an den ehemaligen Auszubildenden, ob noch mehr Steine verbaut werden sollen. Die Möglichkeiten dazu seien bei der Unternehmensgruppe der Emsland Group gegeben.

Besonders stolz auf die neuen Kollegen waren die Ausbilder der Emsland-Service. Neben der stetigen Hilfsbereitschaft, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft waren die Auszubildenden auch immer für eine außerplanmäßige Schicht bereit und haben sich bspw. bei einem Video-Wettbewerb für gewerbliche Ausbildungsberufe der IHK Osnabrück beteiligt und wurde mit dem dritten Platz ausgezeichnet. Auch für die Montagearbeiten in den Außenwerken wie Wittingen oder Kyritz wurde der Einsatz gelobt.

Neben dem beruflichen Engagement erreichten die Vier auch mit ihren Abschlussnoten Überdurchschnittliches. So wurden im Rahmen der Industriemechaniker die Plätze 1 und 3 in der gesamten Grafschaft belegt. Auch bei den Elektronikern (Platz 3) und Mechatronikern (Platz 6) stand am Ende die Note 2 auf dem Abschlusspapier.

Mit der Übernahme gewinnt die Emsland-Service GmbH nun also sehr geschätzte und hoch gelobte Fachkräfte. Darüber waren sich bei der Lossprechung alle Anwesenden einig. Die Emsland-Service ist stolz auf ihre neuen Kollegen und freut sich auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Emsland Gruppe entlastet junge Familien

an allen Standorten der Unternehmensgruppe

Jedem, der Beruf und Familie unter einen Hut bringen will, möchte die Emsland Group helfen. Ab sofort erhalten Mitarbeiter an allen sieben deutschen Standorten bis zu 85 Euro pro Monat und Kind für eine Kinderbetreuung ihrer Wahl.

„Wir glauben an eine gesunde Work-Life-Balance. Deshalb ist es uns wichtig, einen finanziellen Beitrag zu leisten, um die Situation von jungen Familien zu erleichtern“, sagt Jan Lambers-Heerspink, Personalleiter in der Unternehmenszentrale in Emlichheim.

Entgegen dem Trend in einigen größeren Unternehmen verfügt die Emsland Group nicht über eine eigene Kinderbetreuungseinrichtung. Lambers-Heerspink: „Mit der zunehmenden Beliebtheit von Home-Office sehen wir oft, dass es jungen Familien

wichtig ist, ihre Kinder in der Nähe ihres Wohnortes und nicht unbedingt in der Nähe ihres Arbeitsplatzes betreuen zu lassen.“

Für die in der Samtgemeinde Emlichheim lebenden und arbeitenden Menschen, die etwa 60 % aller Beschäftigten am Stammsitz ausmachen, sind die mittlerweile acht Kinderbetreuungseinrichtungen mehr als ausreichend. „An unserem Stammsitz in Emlichheim gibt es zum Beispiel viele hervorragende Kinderbetreuungsmöglichkeiten. Deshalb wollen wir keine eigene Initiative starten, sondern uns darauf konzentrieren, unsere Mitarbeiter bei der Kinderbetreuung finanziell zu entlasten und sie entscheiden zu lassen, welche Betreuung für ihre Familien die Richtige ist.“



Sarah Veelders als Fachkraft für Lebensmitteltechnik mit Bestnote geehrt



Die Industrie- und Handelskammer (IHK) Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim hat 43 Auszubildende geehrt, weil sie ihre Abschlussprüfung mit der Bestnote „sehr gut“ abgeschlossen haben.

IHK-Vizepräsident Hendrik Kampmann dankte den Familienangehörigen, Ausbildungsunternehmen, Ausbilder*innen und Lehrkräften für ihre Unterstützung.

Wir gratulieren Sarah Veelders, die im Rahmen ihrer Ausbildung Fachkraft für Lebensmitteltechnik bei der Emsland Group als Beste (beste Note) von der IHK Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim geehrt wurde.

28 Auszubildende starten bei der Emsland Group



Zum 1. August 2022 konnten wir wieder zahlreiche Auszubildende bei der Emsland Group begrüßen. Insgesamt sind an unseren Standorten 28 junge Kolleginnen und Kollegen mit ihrer Ausbildung gestartet, 16 davon in Emlichheim. Neben einem dualen Studium werden in diesem Jahr unter anderem Ausbildungsberufe als Industriekaufmann/frau, Fachkraft für Lagerlogistik, Chemikant/in, Chemielaborant/in, Elektroniker/in oder Mechatroniker/in erlernt.

Jan Lambers-Heerspink, Personalleiter der Emsland Group, begrüßte die neuen Mitarbeiter/innen zu ihrem 1. Ausbildungstag bei der Emsland Group. Er stellte dabei die Entwicklung der Emsland Group näher vor und ging insbesondere auch auf die vielen Vorteile und Chancen, die die Unternehmensgruppe den Auszubildenden bietet, ein:

- Ein familiäres Betriebsklima in einem internationalen Unternehmen
- Eine umfassende Unterstützung während der Ausbildung bis hin zur Prüfungsvorbereitung
- Eine hohe Übernahmequote
- Vielseitige Karriere- und Einsatzmöglichkeiten
- Ein hochmotiviertes Ausbildungsteam

Die Kultur der Emsland Group, und auch das, was Herr Lambers-Heerspink hervorhebt, beruht auf Nachhaltigkeit und auf Langfristigkeit. Betriebszugehörigkeiten von über 30 oder 40 Jahren sind keine Seltenheiten in der Gruppe. Die Vorstellungsrunde schloß Herr Lambers-Heerspink mit einem Zitat von Benjamin Franklin: „Die Investition in Wissen bringt immer noch die besten Zinsen“ verbunden mit dem Appell, sich nicht zu sehr auf den kurzfristigen Gewinn zu fokussieren.

Auf der Agenda stand an diesem Tag außerdem die Einführung in die Sicherheits- und Unternehmensstandards sowie ein Kennenlernen mit dem Betriebsrat. Danach folgte ein gemeinsames Mittagessen mit den zukünftigen Auszubildenden, bevor es für die Auszubildenden in ihre jeweiligen Fachbereiche ging.

Wir wünschen den Auszubildenden an allen Standorten einen guten Start!

Emsland-Service belegt ersten Platz beim diesjährigen Foto- und Videoclipwettbewerb der IHK

Bereits im letzten Jahr hatten die Auszubildenden der Emsland-Service GmbH den 3. Platz beim Foto- und Videoclipwettbewerb des Industriellen Arbeitgeberverbandes und der IHK Osnabrück – Emsland - Grafschaft Bentheim belegt. Nun ist das Ergebnis noch einmal getoppt und der erste Preis den engagierten Lehrlingen in feierlichem Rahmen in Osnabrück überreicht worden.

Ausgezeichnet wurden Florian Egberink (Projektleitung, Moderator und Schnitt), Joss Hemme (Akteur, Planungsunterstützung), Fynn Geerds (Akteur), Marvin Kuiper (Akteur, Drohnenführung) sowie Maarten Elferink (Akteur). Neben Ausbildungsleiter Uwe Plass wurden die Akteure zusätzlich vom Backoffice-Team um Lenny Budde, Leon Klok, Justin Nyhoff, Leon Wilde, Lukas Leferink, Rene Stroeve, Kai Klokke, Rene Klinge und Waqas Amjad unterstützt.

Insgesamt wurden vier Ausbildungsberufe in Bild und Ton vorgestellt und gleichzeitig natürlich der

Arbeitgeber mit einem besonderen Kameraschwenk durch die Drohne ins rechte Licht gesetzt. „Das Team hatte außerdem die Aufgabe, sich eigenständig um alle erforderlichen Genehmigungen zu kümmern“, berichtet Plass.

So mussten beispielsweise mit der Emsland-Stärke GmbH die Dreherlaubnis abgesprochen und rechtliche Bedingungen abgeklopft werden. Wer stellt welchen Beruf vor, wer verfasst das Skript, wer sagt was – und das alles in maximal drei Minuten, lauteten die zu berücksichtigenden Aspekte. „Das war eine Herausforderung, die wir fast eingehalten haben“, schmunzelt Florian Egberink. Fast – das heißt: 5:54 Minuten lang ist das Ergebnis dann letztlich geworden. Vom Inhalt aber wohl so ansprechend, dass es die Jury überzeugt hat.

Wir gratulieren unseren Abzubildenden für diese tolle Leistung!



Arbeitsjubilare

EMS-LAND-SERVICE
10 JAHRE
Annika Geerties
Erik Temme
Niklas Geerties
Ingo Roling
Lars Stroot
Mattis Weiden
35 JAHRE
Holger Klompmaker
45 JAHRE
Gerrit Zwartscholten

EM-LICHHEIM
10 JAHRE
Michael Völkerink
Boris Gaertner
Anne Warrink
Jens Ballmann
Ansgar Balzer
Ramona Wolters
Sandra Aubke
Jan Speulman
Dr. Karl Ludwig Woll
Christian Tieben
Nico Reins
Julia Eisenbraun
Sandra Weerning
Anne Oelen
Mirco Wiedenhöfft
Sabine Abt
Jakob Woltjes
Sandra Bleumer
André Brinkman
Hannah Thies
25 JAHRE
Stefan Rogge
Jana Berlinke
Sven Oetjen
Uwe Peters
Klaus Wille
Jana Berlinke
Silke Wolters

35 JAHRE
Martin Jahn
Sylvia Platje
Adri Kolenbrander
Anne Engbers
Peter Bergau
Heinz-Jürgen Pötter
Manfred Buntrock
Hartmut Reefmann
Gerhard Kaalmink
Günter Esschendal
Wolfgang Hindriksen
Alfons Jürgens
Dieter Koenders
Jürgen Weggebakker
Martin Oldekamp
Gerold Voet
Alfred Weiden
45 JAHRE
Berthold Reiners

HAGENOW
25 JAHRE
Ivon Glatz
Ronny Wüst
Jan Zschaubitz
Karin Marten
Annett Krüger
Petra Rapske
Mathias Fischer
35 JAHRE
Jana Dahl
Heike Lamprecht
45 JAHRE
Marlies Kaufert

CLOPPENBURG
10 JAHRE
Melanie Lohmann
Ludger Burs
Waldemar Schmidt
Steffan Holstein
Eugen Kusmenko
Jens Schäge
Philipp Schuh
35 JAHRE
Ottmar Pölchen

WIETZENDORF
25 JAHRE
Paul Appelhans
Rolf Jonek
Lars Steen

WITTINGEN
10 JAHRE
Hartmut Scheurich
Valeri Heckmann
Tanyel Jonas Tezcan

KYRITZ
10 JAHRE
Thilo Kusch
25 JAHRE
Jens Dressler
Andre Ruppert
Rainer Graß
Dietmar Bengsch
Ralf Ziemer
Frank Riedel
35 JAHRE
Susanne Brunk
Wolfgang Schneider
45 JAHRE
Karl-Heinz Seier
Günter Lemke

Neuzugänge

EMLICHHEIM		
Kim Niclas Greve	Produktionsmitarbeiter	01.04.2022
Kim Vennegeerts	Aushilfe Betriebslabor	01.06.2022
Jonas Albers	Controller	01.10.2022
Eike Arends	IT-Systemadministrator	01.07.2022
Lena Burgert	Vertriebsfachbearbeiterin	01.02.2022
Thorsten Freitag	Produktionsmitarbeiter	19.09.2022
Ghukas Ghukasyan	Business Application Manager	01.06.2022
Patrick Griehl	Produktionsmitarbeiter	17.10.2022
Pia Jörisen	Jahrespraktikantin Marketing	11.07.2022
Edip Korkmaz	Produktionsmitarbeiter	01.07.2022
Tobias Kramer	Produktionsmitarbeiter	01.03.2022
Mathias Lenz	Teamleiter IT-Operating	01.07.2022
Holger Masselink	Produktionsmitarbeiter	15.08.2022
Jana Oudehinkel	Vertriebsfachbearbeiterin	01.02.2022
Laura Rehmer	Sachbearbeiterin Logistik	01.06.2022
Patric Ribeiro de Sousa	Produktionsmitarbeiter	01.03.2022
Jana Schnieders	Verfahrenstechnikerin	01.08.2022
Jan Schots	Abteilungsleiter Rohstoffeinkauf	01.04.2022
Marion Schwieters	Sachbearbeiterin Finanzbuchhaltung	01.04.2022
Julia Strehl	Projektmanagerin F&E	01.03.2022
Marco Vollbrecht	Produktionsmitarbeiter	16.11.2022
Guido Vrielmann	Einkäufer	01.07.2022
Lukas Wilbrand	Business Application Manager	01.10.2022
WIETZENDORF		
Björn Ingenbleek	Logistiker	01.03.2022
Manfred Ott	Logistiker	01.03.2022
Pawel Sliwinski	Logistiker	15.04.2022
Kevin Stritzek	Produktionsmitarbeiter	25.06.2022
Nathalie Holste	Laborantin	01.11.2022
KYRITZ		
René Lukas	Industriemechaniker	01.07.2022
Michel Marten	Produktionsmitarbeiter	01.06.2022
Ruzan Melikyan	Sachbearbeiterin Logistik	16.02.2022
Reiner Nissen	Produktionsmitarbeiter	01.04.2022
Otto Raschke	Produktionsmitarbeiter	01.02.2022
Christian Schönfeld	Produktionsmitarbeiter	01.01.2022
Uwe Skiba	Produktionsmitarbeiter	16.02.2022
Roland Wettstaedt	Produktionsmitarbeiter	01.08.2022
Daniel Wiegert	Qualitätsmanagement-beauftragter	01.08.2022
EMSLAND-SERVICE		
Thorben Kieft	Elektriker	01.08.2022
Christian Kotten	Industriemechaniker	01.11.2022
Marcel Paul	Industriemechaniker	01.11.2022
Dennis Potgeter	Industriemechaniker	01.09.2022
Marvin Weggebakker	Industriemechaniker	01.10.2022
Andre Majert	Logistiker	01.11.2022

CLOPPENBURG		
Can Gevin	Produktionsmitarbeiter	01.03.2022
André Autrum	Produktionsmitarbeiter	15.05.2022
Leon Möller	Produktionsmitarbeiter	01.04.2022
Lukas Oltmann	Industriemechaniker	01.09.2022
Christos Psathas	Produktionsmitarbeiter	01.08.2022
Pavel Schmidtke	Produktionsmitarbeiter	01.04.2022
Alexander Wamboldt	Produktionsmitarbeiter	01.06.2022
Hendrik Wessel	Industriemechaniker	01.01.2022
Jens Hohendorf	Fachkraft für Arbeitssicherheit	01.11.2022
Maik Nienaber	Laborantin	01.11.2022
WITTINGEN		
Chris Arnold	Elektriker	01.01.2022
Nico Gaas	Produktionsmitarbeiter	16.04.2022
Nico Häntsch	Produktionsmitarbeiter	01.03.2022
Thomas Hohn	Produktionsmitarbeiter	01.02.2022
Holger Korte	Produktionsmitarbeiter	01.02.2022
Björn Thiele	Produktionsmitarbeiter	01.03.2022
HAGENOW		
Thomas Linow	Produktionsmitarbeiter	02.01.2022
Zain Al-Abidin Al Hussein	Produktionsmitarbeiter	01.08.2022
Abdalmotallib Alali Alabd	Produktionsmitarbeiter	01.04.2022
Wael Alhaj	Produktionsmitarbeiter	01.05.2022
Mohamad Alhaj Ibrahim	Produktionsmitarbeiter	15.08.2022
Khaled Almohamad	Produktionsmitarbeiter	01.04.2022
Jomaa Alnabo	Produktionsmitarbeiter	01.09.2022
Moaid Alsharif	Produktionsmitarbeiter	02.01.2022
Abdullah Alwaleh Aladkhil	Produktionsmitarbeiter	15.08.2022
Natalia Badarau	Produktionsmitarbeiterin	08.08.2022
Ivan Baumtrog	Produktionsmitarbeiter	01.08.2022
Andre Berger	Produktionsmitarbeiter	01.09.2022
Rene Gerdelbracht	Technischer Leiter	01.06.2022
Abdel Karim Ghezzawi	Produktionsmitarbeiter	01.03.2022
Jenna-Lee Henke	Produktionsmitarbeiterin	01.11.2022
Angelique Klug	Produktionsmitarbeiterin	01.08.2022
Sunchica Kolevski	Laborantin	29.08.2022
Dirk Kurtz	Produktionsmitarbeiter	01.08.2022
Klaudia Nicol Murawska	Produktionsmitarbeiterin	01.11.2022
Wojciech Murawski	Logistiker	01.08.2022
Maik Neper	Logistiker	01.02.2022
Evelina Olaru	Produktionsmitarbeiterin	16.08.2022
Uwe Rothe	Produktionsmitarbeiter	15.09.2022
Marcel Schütz	Produktionsmitarbeiter	01.08.2022
Julianna Vig	Produktionsmitarbeiterin	26.01.2022

EMSLAND GROUP[®]

using nature to create

Emsland-Stärke GmbH · Hauptwerk

Emslandstraße 58 · 49824 Emlichheim · Germany
Tel. +49(0)59 43/81-0 · Fax +49(0)59 43/81-205

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns unter:

info@emsland-group.de · www.emsland-group.de
Tel. +49(0)59 43/81-0 · Fax +49(0)59 43/81-205

V.i.S.d.R.

Patrick Geers · Heike Roters

Gestaltung

u.d.e, united design ensemble GmbH, Nordhorn