



In Betrieb genommen

In Rekordzeit gebaut und feierlich eröffnet: Die neue Werkstatt am Standort Rheine ist am 29. Juli eingeweiht und in Betrieb genommen worden.

Der Bau wurde in extrem kurzer Zeit abgeschlossen. Im März starteten die Bauarbeiten, Anfang August haben die Mitarbeiter das neue Gebäude bereits bezogen und ihren Arbeitsplatz dort eingerichtet. „Was lange währt, wird endlich gut“, freute sich Vorstand Dr. Manfred Konietzko bei der Eröffnung. Zu dieser waren auch apetito Gründer Karl Düsterberg und Vorstandsvorsitzender Andres Ruff gekommen, die die Werkstatt gemeinsam mit Dr. Manfred Konietzko offiziell in Betrieb nahmen.



Seit 2004 hatten die Verantwortlichen über eine neue Werkstatt diskutiert. Auch die Ergebnisse der Mitarbeiterbefragungen in 2004 und 2009 flossen in die Überlegungen mit ein, sodass letztendlich 2010 die konkreten Planungen für eine Werkstatt starteten – mit 1.000 Quadratmetern Fläche. „Das zeigt die Bedeutung der Technik für unsere Anlagenverfügbarkeit“, stellte während der Eröffnungsfeier Dr. Konietzko heraus.

Magazin und Etikettendruckerei integriert
Rund 60 Mitarbeiter und acht Auszubildende der Bereiche Mechanik, Mechatronik und Elektronik arbeiten in der neuen Werkstatt. Auch das technische Magazin mit drei Mitarbeitern um Edmund Huil sowie rund 9.000

unterschiedlichen Ersatzteilen findet dort seinen Platz. Die zwei Mitarbeiterinnen der Etikettendruckerei sind ebenfalls von der Böggehalle mit umgezogen. Die alte Werkstatt in der Böggehalle ist nun Geschichte. Sie wurde seit 1973 als Werkstatt genutzt. Bis Mitte der 80er Jahre wurden auch die apetito Lkw dort gewartet. Mit Inbetriebnahme der Küche 3 im Jahr 1991 wurden bereits sukzessive Ersatzteile aus der Werkstatt in die Küche 3 verlagert. Eine „Zweigstelle“ der Werkstatt befand sich zunächst auf 50 – ab 1998 auf 120 Quadratmetern – hinter den Frostern der Küche. Im Zuge des Aufbaus der Palettierstation 2003 wechselte die Werkstatt der Küche in den Werkstatt-Hangar, der eine Größe von 175 Quadratmetern hatte.

Pendelfahrten per Fahrrad haben ein Ende

Zwischen den Werkstätten an der Küche 3 und in der Böggehalle mussten die Mitarbeiter pendeln. Rund 70 Fahrrad-Fahrten waren täglich über das Gelände notwendig. Auf das Jahr bezogen sind das über 20.000 Kilometer. „Es wird keiner bestreiten, dass Fahrrad fahren gesund ist, aber dennoch kann man die Zeit sicherlich im Betrieb sinnvoller einsetzen“, sagte Dr. Manfred Konietzko. Die Mitarbeiter können sich nun besser auf ihre Hauptaufgabe – die laufende Verbesserung der Anlagenverfügbarkeit und -laufzeit – konzentrieren.

Azubis gestalten ihren eigenen Bereich

Beim Aufbau der neuen Wirkungsstätte hatten auch die Auszubildenden Einflussmöglichkeiten. Diese haben einen eigenen – rund 60 Quadratmeter großen – Raum erhalten. „Mithilfe des neuen Grundrisses und den Erfahrungen aus den alten Räumlichkeiten planten die Azubis eigenständig“, so Ausbilder Frank Reidegeld. Mechatronik-Azubi Pascal Knuppels befasste sich mit seinen Kollegen damit. „Wir konnten bei der Gestaltung mitwirken, eigene Ideen einbringen und den Raum nach unseren Bedürfnissen einrichten.“ So konnte durch eine geschickte Anordnung von Regalen und Schränken genügend Lagerfläche geschaffen werden. „Der Azubi-Bereich ist zwar kleiner als vorher, dafür feiner“, verdeutlicht Reidegeld. Werkbänke, Elektroübungswand, Werkzeuge – alles hat seinen Platz gefunden.

Entsprechend zufrieden ist Cord Rosenbrock, Leiter der



Mechatronik-Azubi Pascal Knuppels (im Bild rechts – 3. Ausbildungsjahr) erklärt Florian Möllerfrerk, der seine Ausbildung zum Elektriker begonnen hat, Schaltungen und Abläufe an der Elektroübungswand.

Küchen und Technik, mit dem kompletten Neubau. „Ein wesentlicher Vorteil ist Nähe zur Küche 3 und zum künftigen Logistikzentrum. Die neue Werkstatt hat damit eine zentrale Lage in unseren Herstellprozessen



Industriemechaniker Stephan Popp repariert und schraubt an seiner neuen Arbeitsstätte.

erhalten. Auch der Umzug ging schnell und reibungslos über die Bühne, sodass die Arbeitsfähigkeit gewährleistet ist.“ Dr. Konietzko sprach – auch im Namen des Vorstandes, des Aufsichtsrates und der Familie Düsterberg – allen Beteiligten seinen Dank aus und wünschte den Technikern für den Arbeitsalltag viel Erfolg: „Viele neue, technische Ideen,

kurze Reparaturzeiten und keine Suchzeiten nach Ersatzteilen.“

Viel Hektik in der Betriebsruhe

Ersatzteile wurden auch während der zweiwöchigen Betriebsruhe benötigt. In den ersten beiden Augustwochen fanden umfangreiche Wartungs- und Reparaturarbeiten in den drei Küchen statt. An allen Werktagen – einschließlich samstags – waren rund 20 apetito Techniker und bis zu 37 Fremdfirmen mit über 100 Monteuren beschäftigt. Entsprechend hektisch sah es für den Beobachter zu dieser Zeit in den Küchen aus. Es wurden Lampen ersetzt, die speziellen Fußbodenbeläge ausgebessert und die Technik überprüft. „Es mussten viele Arbeiten in diesem Zeitraum erledigt werden, denen wir während des normalen Kochprozesses nicht nachkommen können“, erläutert Hubert Reckermann, Leiter der Technik. So wurden insbesondere wichtige Linien, wie 3x Top und Multi Plus, überprüft. Weiter wurden alle Froster, die Roboterpalettierung, die Multi Plus-Pickroboter, die Kippkochkessel, die Garanlagen sowie die Tumbler in der Küche 1 gewartet. Doch es wurde nicht nur überprüft, gewartet und repariert, sondern die Technik auch erweitert. In der Küche 3 wurden zwei neue Kippkochkessel und zwei neue 500 Liter Kochkessel als Ersatz für die alten installiert und in Betrieb genommen. Die Frosterzuführung wurde ebenfalls durch eine neue ersetzt.

Bis aufs Zehntelgramm – Waagen geeicht

Damit letztlich in einer 400-Gramm-Packung auch 400 Gramm enthalten sind, müssen die zahlreichen Produktwaagen korrekt und exakt wiegen. Ulf Heuten, Servicetechniker der Firma Höfelmeyer, ist wöchentlich bei apetito in den Küchen unterwegs, um die Waagen zu kontrollieren und so Störungen zu vermeiden. Während der Betriebsruhe findet sich auch die Zeit, die vielen Produktwaagen in den Küchen zu eichen. Ein Mitarbeiter des Eichamts in Münster überprüfte 15 statische Waagen – Checkweigher – über die die Produkte laufen und 15 Tischwaagen. „Dabei wurde bis aufs Zehntelgramm genau gewogen“, berichtet Martin Kilian, Servicetechniker von Mettler-Toledo. „Die Waage ist letztlich doppelt so gut wie sie im Tagesgeschäft sein muss.“ Geprüft wurde sowohl mit geeichten Gewichten als auch mit Produktmustern. Da Heuten und Kilian im Laufe des Jahres sehr genau auf die Messgeräte schauen, sind bei der jährlichen Eichprüfung keine Mängel aufgefallen. „Die Instandhaltung funktioniert sehr gut“, lobt Herbert Brunsing aus der Elektrowerkstatt.



Exakt gewogen haben (v.l.) Martin Kilian, Servicetechniker von Mettler-Toledo, Herbert Brunsing, Elektrowerkstatt und Ulf Heuten, Servicetechniker der Firma Höfelmeyer.

Zahlen, Daten, Fakten zur neuen Werkstatt

- ▶ Auf 1.000 Quadratmetern Fläche haben die Werkstatt, das technische Magazin und die Etikettendruckerei ihren neuen Standort.
- ▶ Rund 70 Mitarbeiter arbeiten in den Abteilungen.
- ▶ Sechs Büros, ein Besprechungsraum, ein Archiv und ein Druckerraum befinden sich in der Werkstatt.
- ▶ Rund 60 Quadratmeter stehen in einem separaten Bereich den Auszubildenden zur Verfügung.
- ▶ 40 Fenster hat das neue Gebäude.
- ▶ Circa 9.000 Ersatzteile – von der Schraube bis zum Antriebsmotor – sind aus dem technischen Magazin mit umgezogen.
- ▶ Das große Rolltor ist drei Meter hoch.
- ▶ Der Lastkran in der Werkstatt kann bis zu 2.500 Kilogramm heben.

