

BLAUES BLUT



Unter anderem in dieser Ausgabe

Robotics und Automatisierung bei Moll

Seite 2

Mandel-ABC

Seite 14

Top-Ten-of-Ken

Seite 16



Superfood mal anders!

Konditoren-Wettkampf zwischen Hulk, Batman und Wonderwoman.

Seite 18



Mandel-Big Packs von oben – riesige Lieferungen aus Kalifornien säumen den Weg.

Inhaltsverzeichnis

„R2D2“ – Robotics und Automatisierung bei Moll – Eine Zukunfts-Reportage mit Armin Seitz	2
New Work bei Moll	5
Bericht über neue Roboter-Arme, Ankunft, Planung, Hintergründe	6
„Wenn aus Druck Spaß wird!“ – Interview mit Michael Draeger	8
„Die Mitarbeiter sehen alle verdammt glücklich aus!“ – Außergewöhnliches Moll-Filmprojekt zur Gesundheitsförderung ...	11
Mitarbeitergewinnung über TV-Kampagne, Vertrauensarbeitszeit und Filmprojekt	12
Mandel A-Z von Karen Rohloff	14
Top-Ten-of-Ken (englisch / deutsch)	16
Superfood mal anders! Konditoren-Wettkampf zwischen Hulk, Batman und Wonderwoman.	18

Liebe Leserin, lieber Leser,

bei der Mensch-Maschine-Interaktion (MMI), im Englischen „human-machine interaction“ (HMI) genannt, geht es um das Zusammenspiel zwischen Mensch und Maschine. Wir in Neukölln wollen da lieber von „MMM“ sprechen: Menschen und Maschinen bei Moll.

Innovationen wie Robotics und Automatisierung gestalten wir so, dass der Mensch davon auch einen Vorteil hat, und nicht, wie oft der Verdacht, lediglich der Ertrag eines Unternehmens gesteigert wird.

Gemeinsam machen sich Menschen bei Moll mit Hilfe von Maschinen zukunftsfähig: Mit der neuen Roboterarmen und der automatisierten Verpackungsanlage „packen wir’s einfach noch besser!“, so Geschäftsführer Armin Seitz.

In diesem Blauen Blut haben wir wieder einige Unternehmens-Highlights für Sie zusammengesucht. Es gibt Ausblicke über den schon jetzt stattfindenden Wandel bei Moll, über die Mitarbeitersuche, wie auch die Zukunftsthemen in unserem Haus. Das Herzstück ist dabei auch immer unser „Kern-Know-How“, Kollegin Karen Rohloff ist einfach „Mrs. Mandel“: Niemand weiß mehr über unsere Produkte, die

Qualität und die Verarbeitung. Im Magazin präsentiert sie humorvoll ihr persönliches Mandel ABC. Viele Dinge kann man einfach „sportlich“ sehen, so wie Michael Dräger im Rückblick auf die wirklich erfolgreichen Aktivitäten unserer Moll-Teams und wie Sport und Arbeit sich gegenseitig beflügeln.

An der Motivation mangelt es uns bei Moll nie. Genauso wenig wie an Arbeit. Da wird es Zeit sich auch einmal mit dem Thema „Führung“ und „New Work“ zu befassen, wie es Marcus Butt und Stefan Römer in diesem Heft tun.

Dabei ist es spannend, zu erfahren, was Führungsebenen mit einem Sandwich gemein haben können.

Vom Sandwich zu Superman: Der Moll-Cup 2018 brachte wieder ganz besondere, diesmal heldenhafte, Leckereien hervor. Wenn unser Konditoren-Nachwuchs nicht gerade als „Influencer“ in eigener Sache gebloggt hat, kreierte er wirklich tolle Action-Figuren, die jeder aus Comics und Filmen kennt. Unsere Jury hatte es dieses Jahr besonders schwer. Viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe: „Bei Moll geht immer mehr!“

**Wir hoffen bei Ihnen auch!
Einen blendend-guten Jahresendspurt
wünscht Ihnen die Moll-Magazin-Redaktion**



„R2D2“ – Robotics und Automatisierung bei Moll

Geschäftsführer Armin Seitz im Interview über die neue, längerfristige Transformation bei Moll Marzipan und Ihre Chancen.

Blaues Blut: Die Automatisierung kehrt nun auch bei Moll ein, Herr Dr. Seitz, was ändert sich?

Dr. Armin Seitz: Wir bekommen unseren eigenen R2D2! Sie kennen den kleinen tonnigen und fröhlichen Roboter aus Star Wars? Ab Ende August, gibt es bei Moll-Marzipan einen automatischen Putzroboter, der ihm sehr ähnlich sieht und täglich die Stellen putzt, die wir bislang manuell reinigen mussten. Der R2D2-Roboter wird überwiegend Nachreinigungsfahrten machen. Wir möchten und müssen den „Putzdruck“ erhöhen und damit die Hygiene und allgemeine Sauberkeit verbessern. Natürlich gibt es immer noch Ecken und Reste, die per Hand geputzt werden. Dafür bleibt uns unsere Putzfirma erhalten. Spannend ist für uns auch der Kostenfaktor – man kann bis zu 50 % der bisherigen Kosten einsparen!

Was muss man über den neuen Roboter wissen?

Was man über den R2D2 wissen sollte ist, dass man sich nicht einkesseln lassen sollte, denn dann wird man eingeschäumt: Der putzige Gefährte, fährt frei und man kann ihn vorab nur mit offenen Augen bemerken, da er sich nicht durch akustische Signale ankündigt, sondern einen blauen Licht-Punkt vor sich wirft. Anders als der originale R2D2 piept er also nicht, sondern bewegt sich lautlos.

Wie kamen Sie auf die Idee einen solchen Roboter anzuschaffen?

Als ich mir selbst einen Rasenmäher-Roboter zugelegt habe, erkannte ich, wie sinnvoll ein solches Gerät sein kann. Der Putzroboter ist sehr genügsam – er arbeitet nachts und braucht kein Licht. Er holt sich selber Strom an der Ladestation und legt sich schlafen. Er hat einen 50-Liter-Tank mit Reinigungslösung, damit kann er schon ordentlich Strecke machen. Wenn wir ganz nett zu ihm sind, bekommt er ab und zu auch neue Bürsten oder neue Räder.

Was kann er sonst noch so?

Na, quasi waschen – legen – föhnen. Der Putzroboter sprüht auf, schäumt ein und wischt ab.

Welche weiteren Automatisierungsprozesse werden bei Moll Einzug sonst noch halten?

Wir denken über die Installation einer automatischen Rohmassen-Karton-Verpackung und Präparate Kartonverpackung am Dreiband-Trockner nach. Der Verpackungsmittelarm ist schon besonders, sozusagen hohe Schule, weil so eine Rohmasse-Block schwer zu greifen ist. Eventuell muss hier mit Rahmen gearbeitet werden, damit der Rohmasse-Block in den Karton passt, denn die warme Masse kann



Armin Seitz prüft die Temperatur der Rohmasse und erklärt Mo Kanaan den Auskühlungsprozess.

leicht durch das Greifen verformt werden. Auf der Abpack-Linie arbeiten wir aktuell mit drei Personen, um die Präparate in die Kartons zu packen. Das rechnet sich nicht bei zwei Schichten pro Tag.

Eine automatische Waage wird ebenfalls hinzukommen.

Apropos – was geschieht mit den durch die Roboter freierwerdenden Arbeitsplätzen?

Diese Mitarbeiter werden wir weiterhin brauchen und anderweitig nutzen. Durch die Automatisierung sind wir in der Lage unsere Mengen zu steigern und weiter zu wachsen. Die Arbeitsplätze werden erhalten, nur die Tätigkeiten werden sich ändern. Wir müssen lernen, uns anzupassen und flexibel zu sein. Dinge anders zu machen und laufende Fortbildungen zu nutzen. Wir werden eher technisch-orientiert neues Personal einstellen, zum Beispiel Mechatroniker oder Programmierer. Auch auf den normalen Arbeitsplätzen wird alles elektronischer und digitaler.

Was bedeutet das für bisherigen Arbeitsplätze?

Die Arbeitsplätze in der heutigen Konstellation werden immer weniger. Neue Inhalte werden dazu kommen. Wir müssen mit der Zeit gehen, allein schon, weil die Kunden auch einen gewissen Fortschritt erwarten.

Wir werden flexibler werden müssen. Die Beherrschung mehrerer Maschinen wird notwendig, dies wird aber durch die Automatisierung auch einfacher werden. Leider stellen wir in den letzten Jahren fest, dass keiner mehr scharf da-

rauf ist, etwas Neues zu lernen. Die Frage „Was habe ich getan, dass man mich an eine andere Maschine setzt?“ ist bezeichnend. Dies muss und wird sich ändern. Lassen Sie uns doch auch die Chancen einer Änderung sehen und nicht nur die Unsicherheiten.

Wir überfordern unsere Kollegen aber nicht, denn es ist ausreichend Unterstützung und Ausbildung da.

Wieso haben Sie sich nicht schon früher für Automatisierung durch Roboter entschieden?

Roboter werden erschwinglich und die Software ist mittlerweile gut und leicht verständlich. Sie kann in Betrieben eingesetzt werden, und von Menschen wie „Du und ich“ bedient werden. In unserer Administration planen wir beispielsweise die Modifikation unserer Logistiksoftware, was beispielsweise dazu führen wird, dass Versendungen wesentlich schneller und einfacher zu beauftragen sind.

Hierfür ist es nur notwendig, die ohnehin schon bekannten Daten des Lieferscheins in eine einheitliche Schnittstelle zum System des Logistikers umzusetzen.

Welches sind die Konsequenzen vom Roboter-Einsatz?

Prozesse werden beschleunigt und die Kapazitäten erhöht. Dies führt dazu, dass wir größere Mengen produzieren und umsetzen können. Davor muss man keine Angst haben. Nur dass wir mehr Menge machen heißt das noch lange nicht, dass Mitarbeiter überfordert werden. Viele Aufgaben fallen weg oder werden wesentlich vereinfacht.

Was schätzen Sie wie viele neue Positionen entstehen werden?

Wir werden wahrscheinlich nur zwei oder drei ganz neue Positionen schaffen. Diese werden im Bereich Programmierung und Systemanalyse sein. Es wird aber so sein, dass nach und nach fast alle Arbeitsplätze in Verwaltung und Betrieb einem Wandel unterliegen werden. Wir müssen in beiden Bereichen effektiver werden, im Büro, wie in der Fertigung.

Wie stehen Sie zur Automatisierung generell?

Ich war lange kein Freund der Automatisierung. Ich stelle aber fest, dass in den letzten Jahren die Technik wesentliche Fortschritte gemacht hat; die Anlagen und die Software werden günstiger und flexibler. Zudem gewinnen wir nach und nach an Erfahrung in diesen Themengebieten. Das macht mich optimistisch und motiviert mich, die Automatisierung nun mit Hochdruck anzugehen.

Es mag teilweise der Eindruck entstehen, dass Projekte ewig laufen und die Planung im Vorfeld wohl nicht optimal erfolgt ist. Dem möchte ich entgegenhalten, dass wir bei allen Projekten Mutig „Neuland“ betreten haben und deswegen gewisse unvorhersehbare Schwierigkeiten aufgetreten sind. Ich möchte hier nur unseren neuen IR-Röster anführen. Wir hatten ca. neun Monate große Probleme (Brände, Lampen, die durchgebrannt sind, Reinigungsprobleme, mikrobielle Probleme etc.). Inzwischen läuft das Ding wie eine „1“. Die Leistung stimmt und wir werden bestimmt die nächsten zehn Jahre Spaß mit der Anlage haben. Wir sind jetzt soweit, dass die Programme für die einzelnen Produkte fertig sind. In einem weiteren Schritt werden wir mit dem Einbau von Farb- und Feuchtigkeitssensoren die Produktion fast völlig automatisch ablaufen lassen. Selbst Farb- und Wassergehaltsprüfungen werden fast überflüssig. Der personelle Aufwand wird etwa um 75 % sinken.

Was muss getan werden, um die Mitarbeiter auf den Wandel vorzubereiten?

Wandel ist wohl der größte Stressfaktor für Menschen! Er muss bewältigbar und akzeptierbar gestaltet werden. Wir sind zu einem guten Zeitpunkt unterwegs. Wenn man sofort auf jede neue Technologie aufspringt, macht es keinen Sinn. Weil es erstens zu teuer ist, weil es zweitens noch Kinderkrankheiten bedeuten kann und es drittens auch an Praxisnähe fehlen kann. Die Roboter-Arme, die wir verwenden werden, gibt es schon seit 25 Jahren. Der menschliche Geist und seine Evolution gehen bekanntermaßen sehr langsam voran und man muss darauf achten, dass es zum technischen Fortschritt, der schneller von statten geht, passt.

Mensch oder Maschine, entsteht da ein Wettlauf aus ihrer Sicht?

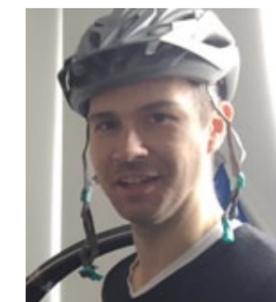
Die Welt vereinfacht sich weiter, wir müssen maschinenfreundlich werden. Die Automatisierung wird nicht langsamer werden oder stoppen, im Gegenteil, diese Entwicklung wird sich beschleunigen. Maschinensteuerung wird zudem einfacher; es wird Apps geben, die jeder bedienen kann. Selbst die Programmierung wird wesentlich einfacher laufen. Wenn ein Programmierer eine Sache nicht für alle nutzbar gestaltet, hat er seinen Job nicht verstanden. Als Wettlauf würde ich es trotzdem nicht bezeichnen. Immer noch ist der Mensch derjenige, der den Prozess beherrscht. Dies sieht man besonders daran, dass die künstliche Intelligenz – wenn man sie überhaupt so bezeichnen kann – aktuell erst in nur ganz wenigen, sehr beschränkten Gebieten eingesetzt wird. Wird die Sache etwas komplexer bemerkt man erst, wie weit der Mensch noch vor der Maschine ist.



Mandel-Gespür: Dr. Armin Seitz erklärt, welches Feingefühl es für die Mandelverarbeitung braucht.

New Work bei Moll

Eine Auseinandersetzung mit „on demand“, flachen Hierarchien und Elternzeit



Seit fast 6 Jahren ist Stefan Römer Teil des Beschaffungslogistik-Teams von Moll Marzipan. Seine Mission: Dass die Ware zum gewünschten Zeitpunkt am gewünschten Ort ist. Welches dabei seine größten Herausforderungen sind, darüber spricht Stefan Römer im Interview mit „Blaues Blut“.

Blaues Blut: Welches sind die größten Herausforderungen in Ihrer Rolle?

Stefan Römer: Die manchmal nicht vorhandene „Planbarkeit“. Nicht jeder Dienstleister ist zuverlässig und grundlegende Bedingungen, wie Stau und Co. sind ebenfalls nicht zu ändern. Aber auch die Vorratshaltung ist ein kniffliger Punkt: Generell sind Dinge oft nicht vorrätig und selbst wenn eine Bestellung per Amazon möglich ist, heißt das nicht, dass alles so ankommt, wie man es gerne hätte.

Welches ist Ihre persönliche Zielsetzung?

Mein Hauptziel ist es, alles termingerecht zu beschaffen, so wie es die Produktion benötigt. Mein Hauptaugenmerk ist dabei ein guter Kontakt zu Lieferanten und Partnern. Im Grunde bin ich im ständigen Kontakt mit den Dienstleistern. Meist per Telefon anstatt per Mail. Dabei ist es wichtig, auch mal über andere Sachen reden, als nur über das Berufliche.

Wie macht sich der gute Draht zu den Kooperationspartnern bemerkbar?

Die Speditionen und Reedereien freuen sich jedes Mal, wenn Sie etwas von uns bekommen und dann kommt auch etwas zurück. Es sind oft kleine Gesten, aber man ist sich einig, dass es wertvoll ist noch mehr füreinander zu tun. Eine gute Beziehung besteht aus Geben und Nehmen – dann bekommt man mehr als man bezahlt. Natürlich müssen wir stets darauf achten, was unseren Kunden gefällt. Besonders beim Termin-Handling, denn jeder Dienstleister hat sein Angebot. Mit unseren Partnern arbeiten wir aber eher wenig im Modus der „klassischen Dienstleistungen“ – wir halten es stets eher partnerschaftlich.

Sie waren jetzt in Elternzeit, was erhoffen Sie sich nach Ihrer Rückkehr?

Ich war nun für 3 Monate nicht im Unternehmen und übernahm jetzt die Leitung der Abteilung LSS (Logistik Service

und Support). Im Team planen wir von einer eher klassisch-hierarchischen Organisation etwas mehr ins kooperative Management zu wechseln. Das bedeutet, jeder kann in seinem Bereich eigenständig agieren und Probleme lösen. Dabei müssen nur größere Herausforderungen besprochen und abgestimmt werden. Die Idee dabei ist, dass der Chef erst beim letzten Schritt eingreifen muss, während jeder im Team sonst auch anderweitig Hilfestellung vorfindet. So kann das ganze Team kreativer sein und schneller Entscheidungen treffen.

Welche Nachteile sehen Sie bei einer derartigen Struktur?

Es kann schon passieren, dass Informationen abhandeln kommen, wenn der Andere einfach Entscheidungen trifft und diese nicht mitteilt.

Ich denke, wenn man sich bei diesem Experiment an den Mittelweg hält, dann klappt's. Ich sehe aber auch die Möglichkeit sich durch ein etwas agileres System weiter zu entwickeln, und das ist eine große Chance. Insgesamt lass ich mich überraschen, wie sich alles verändert.

Sie haben ganz aktuell die Führung übernommen – was ändert sich?

Eine solche „Sandwich“-Position ist nicht immer einfach. Besonders herausfordernd ist es gleichzeitig zu vermitteln, was „oben“ beschlossen wird und dabei zu motivieren. Nicht immer herrscht Konsens zwischen dem umsetzenden Part und den entscheidenden Kollegen. Hier gilt es gut zu vermitteln und für Verständnis zu sorgen, damit die Kollegen motiviert arbeiten können.

Was motiviert Sie selbst?

Neben meiner Familie, die mich immer motiviert – macht mir vor allem die Arbeit mit den Kollegen Spaß. Unser Team ist super – es wird nie langweilig und es gibt auch wenig Wiederholungen.

Logistik verändert sich rasant. Es gibt verschiedene Faktoren, die Einfluss nehmen auf unsere Arbeit – dabei motiviert mich am meisten, immer wieder neu denken zu können. Das passt eben auch sehr gut zu Moll.

Bericht über neue Roboter-Arme, Ankunft, Planung, Hintergründe ...

Blaues Blut: In der letzten Ausgabe haben wir über die neue Röstanlage gelesen, nun folgt in diesem Jahr das Robotics-Thema bei Moll – Herr Gorzynski, was kommt auf Moll zu?

Torsten Gorzynski: Ich begrüße es sehr, dass die Geschäftsleitung sich in diesem Jahr mit Automation und dem Roboter-Thema verstärkt beschäftigt. Diese Themen waren bis jetzt nicht unsere Stärke.

Durch den Rückenwind erhoffen wir uns eine deutliche Verbesserung in diesen Bereichen. Es ist aber nicht ganz richtig, dass wir hier vom Jahr der ROBOTIC sprechen. Wir legen dieses Jahr vielmehr einen größeren Fokus auf „automatisierte Systeme“ im Allgemeinen. Die Roboter sind nur ein Teil davon.

Was verstehen Sie unter „automatisierte Systeme“?

Darunter fallen einfache Regelkreisläufe wie Füllstandüberwachungen, den verstärkten Einsatz von komplexeren speicherprogrammierbaren Steuerungen (SPS), selbständige Dokumentation von sämtlichen Prozessdaten verknüpft mit dem Controlling und auch selbständig agierende Maschinen und Anlagen sowie Roboter.

Und was haben insbesondere Roboter für Vorzüge, die es vorher so nicht gab?

Moll ist nun mittlerweile so weit, dass durch Prozessoptimierung und Austausch bestehender Anlagen die Fortschritte nicht mehr ganz so groß sind, wie früher. Um am Ball zu bleiben und in der langfristigen Perspektive auch andere Mengen zu realisieren – helfen Roboter. Die Robotertechnik hat sich in den letzten Jahren gut entwickelt. Niedrigere Einkaufspreise und die Erfahrungen aus der Automobilbranche machen das Thema für uns hochinteressant. Zudem wird es für uns immer schwieriger qualifiziertes Personal für einfache Arbeiten zu gewinnen. Genau hierbei können automatisierte Anlagen und Roboter einen guten Beitrag leisten. Denn gerade bei immer wieder gleichen Arbeitsabläufen, die besonders die menschliche Gesundheit gefährden können, sind Roboter im Vorteil.

Welche Vorbereitungen müssen getroffen werden?

Bevor wir tatsächlich ein Projekt umsetzen, müssen vorab viele Fragen geklärt werden. Dazu gehört beispielsweise neben der Machbarkeitsprüfung oder der Finanzierungsfrage auch die Frage, ob durch die Automation neue Probleme entstehen können. Wir stellen uns auch immer wieder die Frage, ob es neben dem Automatisieren, noch eine bessere Lösung gibt.

Wie meinen Sie das?

Als Beispiel möchte ich unseren Feinstzerkleinerer in der Rohmassenabteilung nennen. Damals wurde die Befüllung aus dem vorherliegenden Mischer in die Zuführschnecke mit einer Handkurbel betätigt. Das hat nicht immer gut funktioniert. Immer wieder lief die Schnecke leer oder über.

Im Rahmen des Projektes „25 % mehr Leistung in der Rohmassenabteilung“ haben wir über die Zuführschnecke einen Füllstandsensoren und damit einen automatisierten Regelmotor anstelle der Handkurbel angebracht. Es entstand so ein einfacher Regelkreis der bis auf einige wenige Ausnahmen gut funktionierte.

Als wir zwei Jahre später einen komplett neuen Feinstzerkleinerer installierten, haben wir auf einen automatisierten Regelkreis verzichtet, indem wir die Zuführschnecke in einer aufwändigen Schweißarbeit, direkt unter dem Mischer angebracht haben. Somit entfielen Sensor und Regelmotor (und deren Wartung und Instandhaltung) bei einer 100-prozentigen Zuverlässigkeit. Solche Lösungen sind uns deutlich lieber.

Was sind typische Fallstricke/Herausforderungen in der Planung?

Ein großes Thema bei automatisierten Systemen, ist die Sicherheitstechnik. Im Gegensatz zu einem Menschen, sind diese Systeme immer noch ziemlich träge und können Fehler häufig noch nicht selber erkennen. Im schlimmsten Fall ist dann die menschliche Gesundheit gefährdet. Das muss um jeden Preis verhindert werden.



Preisverleihung der DENA: Moll bekommt den 2. Preis des Energie-Effizient-Awards.

Ein weiteres Problem ist die Abhängigkeit von Programmierern. Automatisierung ist im Moment ein Trend, der leider die Verfügbarkeit, und somit die Kosten für Programmierer nach oben treibt.

Was bedeutete das für Ihr Team konkret?

In den vergangenen Jahren, haben wir insbesondere die Automatisierung in Form von speicherprogrammierbaren Steuerungen (SPS) externen Firmen überlassen und mussten feststellen, dass wir dabei nicht immer gut fahren. Zurzeit sind wir in der Lage einfache Regelungsaufgaben selbstständig zu bewältigen.

Da diese immer seltener unseren Anforderungen entsprechen, benötigen wir Partner im Programmierbereich, deren Eigeninteressen nicht im Konflikt mit denen von Moll stehen sollten. Im Idealfall wäre das ein Externer, der sich stark mit Moll identifiziert oder ein angestellter SPS-Programmierer. Für eine Vollzeitstelle haben wir bislang zu wenig Aufgaben und finanzielle Ressourcen. Vielleicht findet sich demnächst noch eine Lösung. Wir bleiben auf der Suche. Wir müssen auch stark an uns arbeiten und die Programmieraufgaben detaillierter beschreiben – und, was am wichtigsten ist, sie auch selber verstehen. Mit den Kollegen aus der Instandhaltung gibt es schon Mitarbeiter, die sich dieser Aufgaben widmen.

Welche weiteren neuen Schritte sind geplant?

Wir beschäftigen uns in letzter Zeit mit einem höheren Automatisierungsgrad in einigen Bereichen, mit dem erklärten Ziel, die Anlage mit gutem Gewissen die Pause über durchfahren zu können. Schon bald wird der automatisierte F-Wert in der Rohmassenabteilung Einzug halten, um den Prozess zu vereinheitlichen. Dieses beinhaltet ein Maßnahmenpa-



Torsten Gorzynski (links) im Gespräch mit TV-Moderatorin Nina Ruge, rechts im Bild Betriebsleiter Marcus Butt samt Urkunde.

ket an deren Ende gar eine neue Steuerung stehen könnte. Außerdem wird gerade eine Verpackungsanlage für den Drei-Band-Trockner und der Einsatz eines Roboterarmes mit Greifern für die Block-Verpackung in der Rohmassenabteilung geprüft.

Was sagen die Kollegen zur Sache?

Das ist durchaus unterschiedlich. Da gibt es den Anlagenfahrer, der sich riesig über eine Vereinfachung seiner körperlich schweren Arbeit freut. Aber es gibt auch Kollegen, die die Dinge mit einer gewissen Skepsis betrachten. Hier sei ganz klar erwähnt, Mitarbeiter die mit Verstand und vor allem mit dem Herzen dabei sind, werden bei Moll auch zukünftig gebraucht, auch wenn sich der Aufgabenbereich ändern könnte. Die immer höheren Anforderungen aus der Qualitätssicherung seien dabei genauso erwähnt, wie auch der erhöhte Wartungs- und Reparaturaufwand für automatisierte Systeme.

Sind diese Innovationen bei Moll aus Ihrer Sicht ein guter Trend oder muss man aufpassen, nicht zu sehr digital zu werden?

Der Trend ist wichtig und gut für uns! Wie bereits erwähnt, denke ich, dass die Automatisierung und Robotics nicht in jedem Einzelfall der beste Weg sind. Man kann alles übertreiben. Das richtige Mittelmaß zu finden, die richtige Auswahl an sinnvollen Projekten und dabei keine Angst zu haben – das ist ein Garant für den Erfolg und die Zukunft unserer Firma.



„Wenn aus Druck Spaß wird!“

Eine Sportskanone war Michael Draeger vor seiner Arbeit bei Moll eigentlich nicht – heute schmückt auch seine IRONMAN-Plakette den Eingang zum Moll-Bürogebäude. Wie es dazu kam und was er heute sonst noch alles „sportlich“ sieht, darüber berichtet er im Moll-Interview en Detail.

Michael Draeger ist bei Moll für das Controlling und die IT zuständig. Er sorgt dafür, dass auch mit der neuen Datenschutzverordnung alles stimmt, niemand mehr die „Dropbox“ benutzt und alle Daten geschützt und sicher dort landen, wo sie landen sollen. Außerdem kümmert er sich um die Lohnabrechnung und unterstützt die Buchhaltung wenn er kann.

Blaues Blut: Wie sportlich bist Du selbst?

Michael Draeger: Ausreichend sportlich, ok, vielleicht sogar sehr sportlich! Ich betreibe aktiv Triathlon, den ich durch Moll kennengelernt habe. Ursprünglich war ich überhaupt nicht sportlich – ich habe erst mit 27 Jahren begonnen zu Laufen, weil ich von Herrn Dr. Seitz dazu gezwungen wurde.

Wie gezwungen? Laufen soll doch Spaß machen ...?

Ich habe vor 11 Jahren mit dem Laufen begonnen, irgendwer musste einfach mitlaufen, aber anfangs brauchte es Gewöhnung und bis es so richtig erfolgreich wurde und viel Spaß gemacht hat, hat es bestimmt zwei Jahre gedauert – so ist das eben, wenn aus „Druck“ Spaß wird.

Wie lange? Zwei Jahre? Was hast Du gemacht, um den inneren Schweinehund zu überwinden?

Ich würde sagen, es ist das Team, was einem hilft, den inneren Schweinehund zu überwinden. Zu mehr als 70 % braucht es die Wegbegleitung durch andere und gefühlte 30 % musst Du selbst machen, was die Motivation angeht. Es ist einfach auch wichtig regelmäßig zu laufen und das geht besonders gut, wenn das Team auf Dich wartet, bzw. Du immer wieder gefragt wirst, ob Du dabei bist.

Wir waren auch früher schon ein tolles Team, aber heute ist der zwischenmenschliche Kontakt dadurch noch intensiver und freundschaftlicher geworden – für mich ist es auch dadurch nicht nur rein ein Job. Ich habe zur Erreichung unseres Ziels mit Dr. Seitz, mit Marcus Butt, Sven Heimfeld und Mario Pottgießer trainiert. Unser Ziel war der New York Marathon 2009 – das war eine private Reise, die aber von Moll unterstützt wurde!

Ist es nicht komisch, mit dem Chef zu trainieren?

Nein, Arbeit und Training lassen sich gut voneinander trennen. Sport ist Sport und Arbeit ist Arbeit – das ist ganz



2007 Team Marathon im Grunewald

wichtig. Ich muss aber unbedingt dazu sagen, dass der Ehrgeiz, den unser Chef an den Tag legt, auch das Team begeistert. Er ist derjenige, der einen motiviert immer noch eine Schippe draufzusetzen und so können wir als Team dann neue Akzente setzen.

Was geht bei so einem Training in Dir vor, kannst Du es beschreiben?

Wenn Du Dir erstmal das Ziel gesetzt hast, Deinen Körper über die Grenzen hinaus zu strapazieren und an diesem Gedanken gefallen gefunden hast, ist die erste Hürde genommen. In der Gruppe helfen dann gegenseitige Leidbekundung oder noch mehr das Mut zusprechen. Beim Laufen befasst Du Dich überwiegend mit anderen Themen, um sich abzulenken. Natürlich sind da auch Berufsthemen dabei, aber nicht nur. Bei den Trainings mit bis zu 8 Stunden pro Tag hat man unendlich viel Zeit, sich zu unterhalten.

Acht Stunden sind aber eine recht lange Zeit, oder?

Kommt darauf an. Die Triathlon-Zeit von uns allen im Wettbewerb war auch knapp über 14 Stunden. Es gab viele Moll-Trainingsreisen, die einen verbundener machen, ich erinnere mich da an unser Radtrainingslager auf Mallorca oder in Südtirol – das macht auch eine andere Dynamik.

Mal ehrlich, hättest Du den Absprung aus der sportlichen Trägheit ohne Moll geschafft?

Ich denke nicht – ohne die Hartnäckigkeit vom Chef, hätte ich nicht mit dem Laufen begonnen oder gleich wieder aufgehört. Wenn er nicht als der motivierende Impuls dagewesen wäre, wäre ich nicht so empfänglich für neue und größere Ziele, gerade im Sportbereich, gewesen. Es ist wichtig was unser Chef unterschwellig tut. Durch ihn wurde in mittlerweile 11 Jahren eine ganz normale Firma in ein Familienunternehmen verwandelt, ohne dass eine reale



Berlin Marathon 2011



Dr. Armin Seitz und Michael Draeger



Das Fahrradtraining im Trainingslager Roth

Familie im Hintergrund dabei eine Rolle spielt. Unsere Leute sind nun miteinander verbunden. Gegen Familienbande kannst du dich eben nicht wehren – und das ist gut so.

Hat Sport für Dich auch privat einen anderen Stellenwert bekommen?

Die sportliche Betätigung ist nun Teil meines Lebens geworden. Ich sehe auch im privaten Umfeld, wie wichtig es ist, dass man jetzt schon auf sich achtet. Die Wehwechen kommen, wenn man sich nicht rechtzeitig mit der eigenen Verfassung beschäftigt und sich Zeit für Bewegung nimmt. Dann fordert der Körper es früher oder später ein. Ich habe festgestellt, dass der Sport ein guter Ausgleich zum Arbeitsleben ist und ich laufe jetzt auch privat drei bis vier Mal die Woche. Ich musste 2014 aufgeben, da habe ich die Teilnahme abgebrochen und 2015 dann den IRONMAN gemacht. Sportlich kommt danach nichts mehr, was willst Du noch mehr machen.

Aktuell gibt es noch kein neues sportliches Ziel, das macht uns zu schaffen: Daher rufe jedes Jahr aufs Neue das Jahr der Regeneration aus.



New York Marathon 2009



Roth Challenge im Triathlon

Nach Regeneration klingt der Moll-Betriebssport aber nicht gerade?

Ich denke wir sind ein durchschnittlich sportliches Unternehmen – wir haben bei den Teilnehmern eine gute Quote. Mittlerweile gibt es auch eine Dienstags-Laufrunde, die nicht für jeden offen ist, sondern nur für die Leitungsebene. Der neue Betriebssport ist jedoch für alle gedacht. Er bringt die Dynamik aus dem kleinen Kreis heraus, deswegen gibt es auch außerhalb des Laufens mit Trainerin eine Alternative zum Arbeitstag. Wer will, dem gibt Moll die Möglichkeiten gesund zu leben. Das merkt man, wir haben nur 2,5 % Krankenquote.



Trainingslager auf Mallorca

„Die Mitarbeiter sehen alle verdammt glücklich aus!“ Ein außergewöhnliches Moll-Filmprojekt

Mo Kanaan von den Kanaan Brothers hat heute eine Dokumentationsfilm-Firma gemeinsam mit seinem Bruder Ali, er sagt über sich selbst: „Ich war mal Investmentbanker, aber das war nichts für mich, deswegen habe ich geschmissen!“

Das Ziel seiner Film- und Fotografieprodukte ist es, Menschen und Unternehmen zu portraituren, die aufregend und einzigartig sind. So entstand ein besonderes Image-Film-Konzept gemeinsam mit der AOK. Das Moll-Magazin war bei der Film-Produktion dabei und hat nachgefragt, wie es zu diesem außergewöhnlichen Filmprojekt kam.

Bereits die erste Begegnung mit dem Unternehmen Moll auf einer Netzwerkveranstaltung war sehr humorig, so neckt Mo im Kickoff-Termin Armin Seitz keck: „Noch vor ein paar Jahren hätten Sie die Straßenseite gewechselt, wenn ich Ihnen entgegengekommen wäre. Beauftragt hätten Sie mich bestimmt nicht.“ spielt Mo auf den Wandel in Berlin-Neukölln an. Der Stadtteil mit der größten Dichte an Nationalitäten innerhalb eines Bezirks geht mittlerweile sehr selbstbewusst und positiv mit seiner gelebten Vielfalt um – das war nicht immer so. Das Spiel mit Erwartungshaltung und den Klischees macht die Identifikations-Filme der Kanaan Brothers so lebendig – auch Ihre erste Begegnung mit Moll war sehr spaßig: „Wir müssen unbedingt ein Selfie machen, wir sehen so lustig aus!“ Gemeint ist die Hygiene-Montur in die jeder der die Mollproduktion besichtigt gehüllt wird.

Was den beiden Brüdern bei Moll sofort aufgefallen ist?

„Die Mitarbeiter sehen alle verdammt glücklich aus“, so Ali Kanaan, der Fotograf der Beiden. Damit das so bleibt,

konzentrieren sich beide Brüder auf langfristige Filmprojekte, die die Identifikation mit Unternehmen fördern. Den Sinn in den Dokumentations-Filmen, sehen Beide darin, eine Alternative zum klassischen Image-Film zu liefern. Darunter versteht Mo: „Die inhaltliche Auseinandersetzung mit komplexen Themen auf emotionale Art und Weise. Wir wollen Potenziale entdecken und eine gesunde Führung in den Vordergrund stellen. Damit bieten wir visuell und emotional eine Schnittstelle in der oft fehlenden Kommunikation!“

Ein nobles Motiv, nur bleibt die Frage offen: Welche Message der Film, der in Kooperation mit der AOK entsteht, zu transportieren beabsichtigt?

„Der Film soll natürlich auch gute Produkte zeigen, aber vor allem den spürbaren Spaß an der Arbeit bei Moll vermitteln. Man kann sehr loben, dass das Unternehmen Moll auch mal Risiken eingeht, wenn es sich lohnt.“ Ob Mo Kanaan nun auf das Risiko von Herrn Seitz anspielt, mit Hygiene-Mundschutz versehene Gestalten, die eher in einen OP passen würden, für Moll als Image-Film-Team zu buchen? Das bleibt zunächst unklar. Wer jedoch das Unternehmen Moll kennt, der weiß, dass Moll stets Vorreiter bei Innovations-Themen ist und sprichwörtlich „keine OP am offenen Herzen“ scheut. Auch auf den Film darf man deswegen schon jetzt gespannt sein.

Wer nun auf den Film neugierig geworden ist:

Der Moll Image-Film zum Thema Gesundheitsförderung mit der AOK ist richtig gut gelungen und ab Dezember 2018 auf der Moll-Internetseite und im Moll-Youtube-Kanal anzusehen.



Gut verpackt: in Hygiene-Haarnetz, Bartschutz und Kitteln



Gut gelaunt: Die Kanaan-Brothers in der Moll-Verwaltung

**MOLL
MULTIMEDIA**



Mitarbeitergewinnung über TV-Kampagne, Vertrauensarbeitszeit und Filmprojekt

Betriebsleiter Markus Butt steht vor einer der größten Herausforderungen unserer Zeit – dem Moll-Teamkader immer ausreichend Spieler zur Verfügung zu stellen. Hört man doch allenthalben von Fachkräftemangel und den neuen Forderungen der Mitarbeiter nach einer soliden Life-Work-Balance, weiß man auch, was das bedeutet: Woher gute Leute nehmen – solche die wollen und die zu Moll passen? Markus Butt schildert, wieso Moll mit der Mitarbeitersuche schließlich auf TV setzte.

Blaues Blut: Wo und wie haben Sie für Moll das Stellengesuch platziert?

Markus Butt: Wir haben zum Beispiel bei der RBB Abendschau 20.15 Uhr platziert, dass wir Produktionsmitarbeiter suchen. Und es haben sich gleich spontan einige Menschen beworben, etwa aus Reinickendorf und aus dem Wedding. Die Menschen wollten sich verändern, waren in ihrer Firma beruflich „hängengeblieben“ und darüber unglücklich, dass sie sich trotz guter Qualifikation nicht weiterentwickeln konnten. Oft kam der Impuls zur Bewerbung bei uns auch von der eigenen Mutter, der Partnerin oder Freunden: „Hast Du gehört: Moll sucht – bewirb’ Dich da mal.“

Manche hatten in Berlin auch schon die eine oder andere negative berufliche Erfahrung hinter sich und wollten mit uns einfach neu und mit einer Perspektive starten.

Wie viele Mitarbeiter hat Moll schließlich über die Aufrufe eingestellt?

Wir haben bis jetzt 10 neue Kolleginnen und Kollegen gefunden, was uns sehr freut.

Welche anderen Kommunikationswege nutzen Bewerber bei Moll noch? Wie geht Moll andererseits auf geeignete Kandidaten zu?

Viele kommen über das Internet – unsere eigene Webseite oder über das Leihmitarbeitersystem. Öfter auch bringen (nach vorheriger Absprache) Kollegen interessierte Freunde oder Bekannte mit, um ihnen zu zeigen, wie wir bei



Dank TV-Präsenz ging es mit den Bewerberzahlen Schritt für Schritt bergauf

Moll arbeiten. Daraus ergibt sich manchmal eine spontane Initiativbewerbung oder eine Weiterempfehlung. Zudem nutzen wir natürlich die Ausbildungsbörse vom Neuköllner Unternehmer-Netzwerk und veranstalten jedes Jahr einen Tag der offenen Tür.

Die Präsenz im Netzwerk ist sehr wichtig. Moll ist dort sehr bekannt, wir halten Vorträge und sorgen für Präsenz in den Medien: Tue „Leckeres“ und rede darüber!

Damit Moll auch in der Zukunft die richtige Mannschaft im Betrieb hat, stellen wir auch stets mit gutem Feedback den Beruf „Fachkraft Lebensmittel-Technik“ an Berliner Schulen vor.

Welche Rolle spielen Praktika?

Wir bieten viele Praktika an, weil wir jungen Leuten zeigen wollen, was Moll auszeichnet und wir auch die Talente von morgen suchen und brauchen. Wir sehen das auch als eine soziale Verpflichtung – der Praktikant von heute ist manchmal der Auszubildende von morgen. Also klassisch win-win. Zur Zeit suchen wir übrigens einen guten Techniker / Mechatroniker.

Wie motivieren Sie Mitarbeiter, auch im Hinblick auf neue technische Herausforderungen?

Ich versuche immer, klare Worte und klare Regeln zu finden – Berechenbarkeit ist wichtig, Mitarbeiter mitzuneh-

men und zu motivieren ist mir wichtig – auch sie mitzureißen. Positives Feedback zu geben ist essentiell, genauso aber auch offen anzusprechen, wenn mal was nicht so gut gelaufen ist.

An manche Dinge müssen wir uns noch herantasten, sie menschlich und technisch in den Griff bekommen: Die neue Abpackanlage zum Beispiel ist eine Umstellung. Dem begegnen wir mit Trainings, Wiederholungen, Übungen. Es ist wie im Sport. Irgendwann fällt das Tor.

Dialog im Betrieb

Für mich ist wichtig, dass wir offen kommunizieren, zum Beispiel in der Morgenrunde. Ich lasse nicht zu, dass wenn es einen Konflikt gibt, einer schlecht über den anderen redet. Wir leben bei Moll einen ausgeprägten Teamgeist. Dafür setze ich mich genauso im Management ein. Jede Ebene sollte sich für die Themen der anderen interessieren und stets ein offenes Ohr haben. Gemeinsam entwickeln wir auch die besten Ideen, zum Beispiel bei der Schichtenplanung. Unser Ziel ist es, mit Hilfe der Automatisierung die Wochenendschichten deutlich zu reduzieren.

Wie sieht die Zukunft aus?

Wir müssen noch intelligenter in Bezug auf Technik werden und ein wenig innovativer denken. Die Möglichkeiten der Automatisierung für alle zum Vorteil nutzen. Aber das bekommen wir hin. Wer, wenn nicht Moll.

Mandel A-Z von Karen Rohloff

Asien

Mandeln gehören, botanisch gesehen, zum Steinobst und kommen ursprünglich aus Vorder- und Zentralasien. Von dort verbreiteten sie sich nach Griechenland, Nordafrika und über die ganze westliche Halbkugel bis in die Höhe des 50. nördlichen Breitengrad. Hauptanbaugelände heute sind Kalifornien, Australien, Spanien, Italien, Marokko, Syrien und der Iran.

Bittere Mandeln

Haben ihren Ursprung u.a. Marokko, Algerien und Syrien. Sie verkörpern die Urform der Mandel. Der Anteil der eingesetzten Bittermandeln verleiht z. B. dem Marzipan, dass zur Stollenproduktion eingesetzt wird, den kräftigen Geschmack. Außerdem gehören beim „Original Dresdner Christstollen“ auch fein gehackte oder geriebene Bittermandeln in die Rezeptur.

California

Eine beliebte Mandelsorte, flach und herzförmig. Das Hauptanbaugelände ist Sacramento, Kalifornien.

Dick oder Dünn

Alle Mandelpräparate können in unterschiedlichen Qualitäten hergestellt werden. So produziert Moll z. B. Mandelhobel in verschiedensten Stärken. Es gibt unterschiedliche Qualitätsstufen für blanchierte Mandelpräparate: Extra dünn gehobelt (0,4 bis 0,6 mm) bis zu dick gehobelt (1,0 bis 1,2 mm). Bei gehackten Mandeln reicht die Spanne sogar von 0-4 mm bis zu 8-12 mm.

Ernte

Die Mandelernte wird heute weltweit zumeist mit Maschinen durchgeführt, zum Beispiel mit Greifern, die die Baumstämme umfassen und mit sehr hoher Frequenz schütteln. Dieses Vorgehen gewährleistet, dass die Bäume bei der Ernte nicht geschädigt werden. Nach zwei Wochen Trockenzeit auf Matten, die unter den Bäumen ausgelegt sind, werden die Mandeln, samt Fruchtschale, dann von Staubsaugerähnlichen Maschinen aufgelesen. Die grüne Fruchtschale wird dann in speziellen Anlagen entfernt. Gleich nach der Ernte muss die grüne Schale entfernt werden, da sie noch weich ist und sich so besser von Stein lösen lässt. Zugleich wird dadurch eine Schimmelbildung verhindert. Ca. 2/3 der Ernte wird dann in riesigen Anlagen geknackt, so dass der eigentliche Samenkern zum Vorschein kommt. Der Rest wird gewaschen, getrocknet und „In shell“ zum Verkauf, zumeist für den asiatischen Markt, verpackt.



Karen Rohloff mit Dr. Steinbach in den kalifornischen Mandel-Plantagen

Feuchtigkeit

Exportländer haben mit den Importländern Qualitätsstandards entwickelt. Demnach dürfen Mandelkerne maximal sechs Prozent Feuchtigkeit aufweisen. Außerdem sollten sie gesund und frei von Schimmel und Insektenfraß sein. Frische Mandelkerne haben nach der Ernte eine Feuchtigkeit von ca. 6,5-7 %. Um den Transportvorschriften der Versicherer der Schiffsladungen zu genügen, muss diese im Ursprung auf max. 6 % heruntergetrocknet werden.

Geschäftsmodell

Jährlich werden bei Moll über 8000 Tonnen Nüsse und Kerne verarbeitet und verkauft. Damit trägt die Mandel einen Anteil von 80 % zum Umsatz-Ergebnis von Moll bei.

Handwerk

Bäcker und Konditoren verarbeiten zumeist blanchierte Mandeln in unterschiedlichen Formen. Sowohl Marzipan, als auch gehackte, gehobelte und gemahlene Mandeln finden vielfältige Verwendung. Bei besonderen Gebäcken, können Sie auch unsere Krokant-Spezialitäten wiederfinden.

Innovation

Die maschinelle Verarbeitung von Mandeln bei Moll wurde ständig verbessert. In den vergangenen zwei Jahren haben wir eine komplett selbstgestaltete Krokant-/Kandier-Linie in Betrieb genommen und seit Sommer vergangenen Jahres macht der IR-Röster eine schonende und effizientere Behandlung der Mandelprodukte möglich.

Japan

Für den japanischen Markt werden ganz besonders hochwertige Mandelqualitäten produziert. Durch besondere Auslese, sowohl maschinell, als auch manuell, entstehen sehr hochwertige Kerne, die in der japanischen Küche eine entsprechende Wertschätzung genießen.

Konsequent

Bei der Qualitätskontrolle prüft Moll die Mandeln vor der Verarbeitung sehr genau und aufwändig. So durchläuft jede Partie Mandelrohstoff eine Laboruntersuchung in 20 Teilbe- reichen, bevor sie für die Verarbeitung freigegeben wird.

Lecker

Die Mandeln, die bei Moll verarbeitet werden, finden sich z. B. in Bienenstich, Müsliriegeln, Eisvariationen und Lebkuchen wieder.

Mensch und Maschine

Bei Moll bilden sie eine perfekte Einheit. Während Maschinen hacken, hobeln, rösten, krokantieren oder verpacken, sorgen die Menschen dafür, dass für alle Prozesse die Rohstoffe und Materialien in genügender Menge und Qualität zur Verfügung stehen. In unserer Saison von Ende Juni bis Ende November, könnte die Fabrik an 7 Tagen die Woche rund um die Uhr arbeiten.

Neukölln

Die erste Lieferung Mandeln wurde am Moll-Standort Neukölln am 22.04.1976 verarbeitet.

Ohne Reue genießen

Eine Handvoll Mandeln täglich darf mit gutem Gewissen genascht werden. Sie sind zwar nicht fettarm, dafür aber sehr sättigend und nahrhaft. Mandeln enthalten viel Eiweiß, Mineralstoffe, Magnesium, Kalzium, Folsäure, Vitamin E und B-Vitamine. Sie haben die ideale Zusammensetzung aus Proteinen, Ballaststoffen und Kohlenhydraten und sie sind reich an Tryptophan. Damit verjagen sie jeglichen Heißhunger. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, und senken damit die Blutfettwerte.

Produktvielfalt

Bei Moll werden Mandeln zu Marzipan und Mandelpräparaten verarbeitet, die dann an die Back- und Schokoladenindustrie, aber auch an Eishersteller und in die Cerialien- und Käseproduktion weiterverkauft werden.

Qualität

Qualitativ hochwertige Mandeln, im Hinblick auf die Einhaltung der Vorgaben der Standards, liefern unsere Partner aus Kalifornien und Australien. Sensorisch attraktiv ist jedoch durch ihren natürlichen Gehalt an Bittermandeln, auch die europäische Ware aus Spanien und Italien.

Rohloff, Karen

Seit 18 Jahren bei Moll, für Produktentwicklung zuständig. An der Mandel schätzt sie am meisten die vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten. Mandeln eignen sich sowohl für süße Produktvarianten, als auch für herzhaft Snacks. Sie sind nicht nur solo eine gesunde Alternative, sondern lassen sich hervorragend mit anderen Zutaten kombinieren.

Sorten

Moll verarbeitet sortenreine Mandeln nur für ganz spezielle Produkte und Kunden. Für die meisten Produkte, sowohl im Marzipan als auch bei den Präparaten, werden Rohstoffe der Qualität Standard 5 % oder SSR (select sheller run) eingesetzt.

Transport

Bis eine Ladung Mandeln bei Moll verarbeitet wird, legt sie den weiten Weg aus Kalifornien (ca. 15.000 km) mit Schiff und LKW zurück. Je nach Jahreszeit und Wetter über dem Atlantik, benötigt sie dafür 6-8 Wochen.

Unsize

Steht bei den Mandelqualitäten für „nicht gröbensortierte (kalibrierte)“ Ware. Das heißt, der Standard erlaubt in diesem Fall eine Mischung verschieden großer Kerne und Sorten. Die Herausforderung an uns ist hier, alle diese unterschiedlichen Mandeln in einer Partie gleich gut und vollständig zu blanchieren. Dazu müssen die Einstellungen in der Brüherei immer wieder neu justiert werden, wozu ein sehr konzentriertes und genaues Arbeiten notwendig ist.

Versand

Von Neukölln aus treten die Mandelprodukte ihren Weg in 20 Länder europaweit an. Ausnahmen sind unsere Kunden in Japan und Dubai. Die meisten Lieferungen bleiben in Deutschland, gefolgt von Großbritannien und Österreich.

Wohlfühlen

Mandelöl gilt als vielseitig einsetzbares Basisöl, besonders für empfindliche, trockene und Babyhaut. In Cremes eingearbeitet, erzeugt Mandelöl geschmeidige und pflegende Konsistenzen. Mandelöl dringt gut in die Haut ein und durchfettet sie. Daher gilt Mandelöl als reizlindernd, feuchtigkeitsspendend und intensiv pflegend.

X-beliebige Möglichkeiten

Mandeln sind extrem vielseitig: Als Produkte sind neben der Verwendung in der Küche z. B. Mandelmilch, Mandelöl, Mandelmus, und Marzipan sehr beliebt.

YouTube

„Welche ist die beste Nuss? Super-Held Mandel?“ interessanter Beitrag der Galileo-Redaktion / ProSieben
<https://youtu.be/7LFlwGahGVs>

Zoll

Aktuell zahlen wir pro Jahr einen Zoll von 2 % auf die ersten 90.000 to nach Europa importierte Mandeln. Sollten es mehr werden, steigt der Wert auf 3,5 %. Die von der US-Regierung angedachte Erhöhung des Zolls auf 25 % (!), konnte in den vergangenen Wochen abgewendet werden.



Top-Ten-of-Ken

Ken Turnbull, Managing Director of Moll, is resuming a very important period of his professional life – the period in the Moll-family, where he found his professional home. Thank you Ken for sharing your valuable time with us: You will always be loved and missed ...

1. When I started at Moll, I thought: This is the biggest challenge I have ever undertaken.

2. I am proud of Moll for over 10 years because: Together we have made Moll not only great but, the best.

3. What sets Moll apart from other companies? Quite simply it is the people who work for Moll and their pride in our great company.

4. My strangest negotiation was: Going to China to negotiate for 6 million dollars worth of birthday candles for the Hero Food Group.

5. My most embarrassing moment was: Having to give a speech, in German at Moll's 150th anniversary party.

6. My happiest moment was: From a personal point of view, when my children were born. In business I would say at the end of 2008 when Dr Seitz and I knew the business would survive; from that point the only way for Moll was up.

7. I wish my colleagues for the future: To continue to take Moll from strength to strength. It's a special company with special people, more like family and I will certainly miss everyone.

8. If I had to choose between different nut types, my number 1 would be: Clearly this would be almonds. Out of the 20 plus commodities I have handled during my career, almonds are my passion. Many of my friends call me the Almond guy (amongst other names, which I will keep to myself!).

9. My next plane goes to: California in November for my final visit to see the Almond Packers and Growers to assess their crop and consider the market price direction (It will be my 25th visit to the Californian valley in the last 30 years) but then I am very much looking forward to flying to Berlin in January for our end of year party!

10. I will not miss travelling because: In spite of all my travelling to California, China and between the UK and Berlin, I think nothing of getting on a plane again to go on holiday. I will certainly spend more time visiting other countries (without the stress of business meetings) and I have already booked to go skiing in March, Scotland in June and Japan in September 2019.

Top-Ten-of-Ken

Ken Turnbull, Geschäftsführer von Moll, resümiert eine sehr wichtige Zeit seines Berufslebens – die Zeit in der Moll-Familie, wo er seine berufliche Heimat fand. Danke Ken, dass Du Deine diese Reise mit uns geteilt hast: Du wirst immer unvergessen und in unseren Herzen bleiben ...

1. Als ich bei Moll anfang, dachte ich: Das ist die größte Herausforderung, die ich jemals unternommen habe.

2. Ich bin stolz auf Moll seit über 10 Jahren, weil: Zusammen haben wir Moll nicht nur toll, sondern zum Besten gemacht.

3. Was unterscheidet Moll von anderen Unternehmen? Es sind einfach die Leute, die für Moll arbeiten und unser Stolz auf diese großartige Firma.

4. Meine seltsamste Geschäfts-Verhandlung war: Nach China zu gehen, um für Geburtstags-Kerzen für die Hero Food Group 6 Millionen Dollar auszugeben.

5. Mein peinlichster Moment war: Die auf Deutsch gehaltene Rede bei der 150. Geburtstagsparty von Moll!

6. Mein glücklichster Moment war: Aus persönlicher Sicht, der Moment, als meine Kinder geboren wurden. Im Geschäft würde ich Ende 2008 sagen, als Dr. Seitz und ich wussten, dass das Geschäft überleben würde; von da an ging es für Moll nur noch bergauf.

7. Ich wünsche meinen Kollegen für die Zukunft: Moll weiter von Erfolg zu Erfolg zu bringen. Es ist eine besondere Firma mit besonderen Menschen, mehr wie eine Familie, und ich werde bestimmt jeden einzelnen vermissen.

8. Wenn ich zwischen verschiedenen Nusstypen wählen müsste, wäre meine Nummer 1: Das wären natürlich Mandeln. Von den 20 Produkten, die ich während meiner Karriere gehandhabt habe, sind Mandeln meine Leidenschaft. Viele meiner Freunde nennen mich den Almond-Guy (neben anderen Namen, die ich für mich behalten werde!).



9. Mein nächstes Flugzeug geht nach: Kalifornien im November zu meinem letzten Besuch, um die Packer und Grower zu sehen, um ihre Ernte zu beurteilen und die Marktpreisrichtung zu berücksichtigen. (Es wird mein 25. Besuch im kalifornischen Tal in den letzten 30 Jahren sein) Aber dann freue ich mich sehr darauf, im Januar nach Berlin zu fliegen, um unsere Party zu feiern!

10. Ich werde das Reisen nicht vermissen, weil: Trotz all meiner Reisen nach Kalifornien, China und auch zwischen Großbritannien und Berlin, denke ich oft daran, in einen Urlaubs-Flieger zu steigen. Ich werde sicherlich mehr Zeit in anderen Ländern verbringen (ohne den Stress von Geschäftstreffen). Einige Reisen habe ich sogar bereits gebucht: Im März geht es zum Ski fahren, im Juni geht es nach Schottland und nach Japan im September 2019.

*Das Moll-Team wünscht Ken stets viel Freude und schöne Entdeckungen für alle seine Reisen!
Farewell, Ken!*



Superfood mal anders! Konditoren-Wettkampf zwischen Hulk, Batman und Wonderwoman.

Ein echter Superheld, ist stark, cool, souverän und hat enorme Kräfte. Oftmals hat er besondere Fähigkeiten – Superkräfte eben. Über solche „Superpower“ schienen auch unsere zwölf Teilnehmerinnen des diesjährigen Moll-Cups zu verfügen.

Am 14. und 15. September fanden sich die, diesmal ausschließlich weiblichen, Nachwuchskonditorinnen aus der gesamten Bundesrepublik in der Konditoren-Innung Berlin ein. Ihr Ziel? In drei Kategorien so präzise zu arbeiten, dass man schließlich als Gewinner die begehrte Kalifornien-Reise antreten kann. Beim diesjährigen Moll Cup, der traditionell die Freisprechungszeremonie der Konditoren-Innung begleitet, stand das Thema Superhelden im Vordergrund. Ganze zwei Tage waren Zeit, um eine Torte mit Schaustück, jeweils 36 Pralinen und ein Dessert passend zum Thema zu kreieren.

Not bad, man!

Woran denken Sie, wenn Sie an Superhelden denken? Jeder hat ein anderes Bild vor Augen und so riesig war auch die Spannweite der Superhelden, die zum Moll Cup ins Rennen geschickt wurden:

Batman, Spiderman, Wonderwoman und Super Mario waren vertreten, aber auch einige Marvel-Figuren und sogar der zuletzt von Schauspieler Jason Momoa verkörperte

Aquamen, waren dabei. Eine Teilnehmerin entschied sich sogar bewusst gegen klassische Helden-Legenden. Für sie sind die Berliner Trümmerfrauen echte Heldinnen, denen sie auch Ihre Arbeit widmete. Steintorte und das Brandenburger Tor fanden sich ebenso vor den Augen und Gaumen der Jury wieder, wie südländische und Frucht-Aromen und Gewürze wie Chili.

Das wahre Heldentum wurde in so mancher Geschmacksdosierung somit auch der Jury abverlangt – immer schön neutral bleiben, auch bei mancher Überdosis an Aroma. Was die Teilnehmerinnen bewegte, das erklärte Kandidatin Emily Mende, die eigens aus Sylt angereist war. Die Wahl ihres Superhelden? Zorro!

„Ich habe mich für Zorro entschieden, der Superheld mit Maske verkörpert für mich all das, was echte Helden ausmacht. Als der Robin Hood in der spanischen Kolonialzeit, setzt er sich für Gerechtigkeit und die Armen ein.“ Gerechtigkeit und soziale Gleichheit? Wenn das mal keine Gesellschaftskritik in zuckriger Form ist!



Die glücklichen Siegerinnen des Moll-Cup, in der Mitte Gewinnerin Paula Carstensen aus dem Betrieb Klinkmüller

Wonderwoman und Wonnepropfen

Andere Kandidatinnen zeigten einfach viel Spaß und Herzblut bei der Gestaltung. So war die Incredible-Baby-Figur ein knuffiger Wonnepropfen, der von den Kindern der Teilnehmerin inspiriert war. Das Besondere? Alle Schaufiguren müssen komplett essbar sein. Zur Stabilisation sind weder Holz noch Draht noch andere Hilfsmittel erlaubt.

Also gab es eine besonders „incredible“ Variante: Aus Smacks-Frühstücksflocken mit Puderzucker zusammengeleimt entstand ein selbstgebauter Hohlkörper, der gestützt wurde durch Zuckerstangen, wie man sie sonst nur vom Weihnachtsmarkt kennt.

Diese raffinierte Kombination war sehr haltbar, wohingegen Wonderwoman's schmale Taille eher eine Sollbruchstelle darstellte, und schließlich einer externen Stütze bedurfte. Während viele aus Marzipan modulierte Figuren bevorzugten, fand die Super Mario Figur Platz auf einem aus Zucker gegossenen Plateau. Dieses bot später noch reichlich Anlass zum großem Drama. So stieß die Kandidatin am Nachbartisch beim Anrichten ihrer eigenen Figuren, den Tisch mit dem Zuckerplateau an ...

Super Marios Tableau zersprang prompt in 1000 Scherben, bevor die Jury die Chance hatte, eine Bewertung vorzunehmen.

Da in die Jury-Bewertung jedoch noch viele weitere Anhaltspunkte einfließen, wie zum Beispiel die Dokumentation der Arbeiten, die Arbeitsweise der Kandidaten, der Geschmack und die stringente Umsetzung des Themas, bedeutet eine zerbrochene Schau-Figur, nicht unbedingt das Ende des Wettbewerbs.

Alle sind Gewinner!

Die Gewinnerin Paula Carstensen, aus dem Ausbildungsbetrieb Klinkmüller in Luckau, hat jedenfalls alles richtig gemacht. Sie entschied sich für die Marvel-Figur Groot. Das baumähnliche Pflanzenmännchen ähnelt einer Baumwurzel und fand Platz auf einem Schokoladengerüst inmitten der Torte. Das Dessert in Form von selbst gestalteten Äpfeln und in Astverzweigungen präsentiert rundete die Fabelwelt ab. Schnell war sich die Jury einig, geschmacklich, sowohl geschmacklich als auch von der Arbeitsweise her, war bei Groot alles fabelhaft.



Wie aber hat Gewinnerin Paula Carstensen den Wettbewerb empfunden? „Das Beste war der Austausch mit den anderen Teilnehmern. Zu erleben, wie sie die Dinge tun. Das bringt uns alle gemeinsam kreativ und beim Handwerk weiter.“

Fazit: Auch in diesem Jahr hat der Moll-Cup mit seinen Superhelden und Heldinnen wieder einmal die Welt des Konditoren-Handwerks vor dem Bösen gerettet. Das Talent, die Kreativität und die Liebe zum Detail macht unsere Teilnehmerinnen eben ganz besonders – wie man in unserer Bilder-Galerie deutlich sieht: Zauberkraft!

Weitere Fotos gibt es auf der folgenden Seite!







IMPRESSUM

V.i.S.d.P.

Moll Marzipan GmbH
Ballinstraße 12
12359 Berlin

Geschäftsführer
Dr. Armin Seitz
Ken Turnbull

Redaktion

Forkefeld Kommunikation
Nina Forkefeld
www.ninaforkefeld.de

Gestaltung und Satz

Design Foundry
Daniel Winter
www.design-foundry.de

Druck

TerminDruck
Carsten Herrmann
www.termindruck-berlin.de