

Viel Bewegung

MOLL MARZIPAN Das Berliner Unternehmen ist auf die Herstellung von Marzipan und weiterer Ölsamenprodukte spezialisiert, vor allem Präparate und Krokantartikel im Haselnuss- und Mandelbereich. Investitionen sind die Grundlage des Markterfolgs.

Die Moll Marzipan GmbH erzielte 2006 im Bereich Bäckerei- und Konditoreifachgroßhandel ein Absatzplus von rund 50%. Somit konnte sich das zur Gruppe Schwartau Food Ingredients gehörende Unternehmen trotz schwieriger Marktgegebenheiten und einer großen Anzahl von Wettbewerbern wieder fester in diesem Marktsegment etablieren. Die Rückgewinnung von Marktanteilen in diesem Geschäftsfeld ist seit 2001 die Aufgabe von Sergio Sportelli (34), Vertriebsleiter Bäckerei- und Konditoreifachgroßhandel, der die Branche seit 1988 kennt und selbst noch das Handwerk von der Pike auf erlernte.

Die Nähe zum Rohstoffmarkt, die Optimierung diverser Produktionsprozesse, welche eine deutliche Qualitätsverbesserung mit sich brachten, und kompetente Beratung sind nach Auffassung des Unternehmens bei den Großhändlern und ihren Abnehmern auf fruchtbaren Boden gefallen. Um die Qualitätsstandards weiter anzuheben, wurden in die-

sem Jahr weitere wesentliche Investitionen vorgenommen. Nach einer kompletten Generäuberholung und Neukonzeption wurde im Mai die Kandieranlage von Moll Marzipan, vormals in Winsen/Luhe angesiedelt, im Werk Berlin von Ver-



Im Mai nahmen Vertriebsleiterin Dorit Düllick und Betriebsleiter Marcus Butt die neu konzipierte Kandieranlage von Moll Marzipan am Berliner Standort in Betrieb.

triebsleiterin Dorit Düllick neu in Betrieb genommen.

Seit Juni ist zur Optimierung der Fremdkörpervermeidung ein Lasersorter der neuesten Generation im Einsatz. Auch ist man bei den Berliner Mandel- und Nusspezialisten zurzeit mit der IFS-Standard- und Bio-Zertifizierung beschäftigt, die

noch in 2007 abgeschlossen werden sollen und die bisherige Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2000 ersetzen.

Restrukturierung und neue Angebote

Moll konzentriert nach der umfassenden Neuorganisation seine Aktivitäten weiter auf den Standort Berlin. „Mit der Kandieranlage können wir hochwertige Nusspezialitäten herstellen und unsere Kunden mit immer neuen Ideen für innovative Endprodukte versorgen“,

chen Nussorten und Größen. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt“, erläutert Dorit Düllick. Ein weiterer Spezialitätenzweig von Moll sind Krokantprodukte. Hier wird als neuestes Projekt inzwischen ein mit Chili, Paprika oder Pfeffer verfeinerter Krokant angeboten.

Neben der Restrukturierung der Berliner Fabrik hat Moll Marzipan parallel seine Logistikette neu geordnet und an die Firma Kraftverkehr Nagel als Outsourcing-Partner vergeben. „Selbstverständlich sind

freut sich Geschäftsführer Leo A. Möllerherm

Die Nüsse werden beim Kandierprozess zuerst in ein heißes Zuckerbad gegeben, bevor sie dann in einer Bandfritteuse mit 270 °C heißem Palmöl frittiert werden und den knackigen Geschmack erhalten. „Wir kandieren inzwischen alle erdenkli-

die Produktionsprozesse und Produkte des Hauses Moll auf die aktuellen HACCP-Standards ausgerichtet und die hohe Reinheit der Produkte findet ihren Ausdruck in Kosher-, Allergen- und GMO-Zertifikaten“, unterstreicht Key-Accounter Sportelli abschließend. ●

moll Trends und Neuheiten

Moll Marzipan GmbH

Unsere leckeren Krokant Gewürzmischungen 2007



- Marzipan-Rohmassen
- Angewirktes Marzipan
- Persipan-Rohmassen
- Pistazien-Marzipan
- Schokopan
- Nussipan
- Cashewpan
- Kokospan
- Ölsamen-Präparate
- Ölsamenmark
- Krokantspezialitäten
- Kandierte Nussprodukte

Maßgeschneiderte Produkte für Bäcker und Konditoren. Alles bei Ihrem Fachgroßhändler.

Moll Marzipan GmbH - Ballinstraße 12, 12359 Berlin
 Telefon +49(0)30 689 80 9-0 - Fax +49(0)30 689 70 51 - info@moll-marzipan.de - www.moll-marzipan.de

Forum für das Bäckerei- und Konditoreifachgroßhandel
 06.-09.10.2007
 Neue Messe Stuttgart
 Halle 7 / Stand 7C89