

Überall bei Moll ist Aufbruchstimmung zu spüren. Und jedem Mitarbeiter ist anzumerken, dass man dem Anspruch „Qualität aus Berlin“ mit jeder einzelnen Auslieferung gerecht werden will: (v.li.) Geschäftsführer Dr. Armin Seitz, Uta Gramer (Vertrieb), Sergio Sportelli, der den Verkauf Fachgroßhandel leitet, Ruth Petersen (Vertrieb), Vertriebsleiterin Dorit Düllick und Geschäftsführer Leo A. Möllerherm



Kompetenter Partner der Markenartikel-Industrie

Moll Marzipan GmbH gewährleistet Qualität aus Berlin durch Investitionen und Menschen mit Spaß an der Arbeit

Die Moll Marzipan GmbH als ursprünglich aus Lübeck stammender Marzipan- und Nusspezialist mit einer jetzt 147-jährigen Firmengeschichte stellt sich den Anforderungen ihrer Kundschaft hinsichtlich Flexibilität, Innovationsfreude unter gleichzeitiger Steigerung der Qualitätsstandards. Der Qualitätschef des Unternehmens, Dr. Frank Steinbach, bringt das Problem auf den Punkt, wenn er anmerkt: „Qualität ist wenn der Kunde zurückkommt – nicht das Produkt“.

„Kundenorientierung hat Priorität, aber nur noch hopp la hopp zu arbeiten würde Unruhe in die Produktion bringen und damit latente Fehlerquellen bilden. Wir planen seit Anfang 2007 auf Basis kundenindividueller Saisonkurven voraus und gewährleisten hierdurch hohe Lieferbereitschaft“, erklärt Betriebsleiter Markus Butt.

Und Geschäftsführer Leo A. Möllerherm fügt hinzu: „Dass bei Moll neue Zeiten angebrochen sind, verkörpert auch das neue zeitgemäße Logo, das ab sofort schrittweise auf allen Publikationen des Unternehmens zu finden sein wird. Das Logo soll ausdrücken, das wir bei Moll mit Qualität und neuem Schwung die Anforderungen des Marktes annehmen“. Auch der Internetauftritt des Unternehmens wird gerade modernisiert, so dass künftig online unter www.moll-marzipan.de ein erfrischender Auftritt zu sehen sein wird.

Zwei Großinvestitionen im Jahr 2007

Als Partner der Markenartikel-Industrie hat sich Moll Marzipan der strikten Qualitätsorientierung und dem bewährten Slogan „Qualität aus Berlin“ verschrieben. Ausdruck dieser Firmenpolitik ist auch die in diesem Jahr unmittelbar bevorstehende IFS- und Bio Zertifizierung, aus denen sich das Unternehmen noch mehr Prozesssicherheit und daraus resultierende Kundenzufriedenheit verspricht.

Neben den Zertifizierungen prägen zwei Großinvestitionen das Jahr 2007 von Moll. Zum einen wurde die Kandieranlage vom Standort Winsen nach Berlin verlagert. Seit Mai diesen Jahres werden die kandierten Nussprodukte, insbesondere kandierte Walnüsse, Mandeln, Macadamia etc. auf einer generalüberholten Großanlage hergestellt.

Waren kandierte „Maple Walnuss“ vor Jahren noch allein ein Thema für die Eisindustrie, so ist heute das Einsatzgebiet der zuerst in heißer Zuckerlösung getränkten und anschließend in einer Bandfriteuse in heißem Palmöl bei 160°C frittierten Spezialitäten viel weiter gefasst. „Auch die Süßwarenindustrie und neuerdings auch die Snackindustrie haben erkannt, dass die kandierten Nüsse von Moll völlig neue Geschmackserlebnisse und einzigartige Produkte ermöglichen“, weiß Vertriebsleiterin Dorit Düllick zu berichten.

Das zweite große Projekt, das gerade in den Produktionsprozess integriert wird, stellt eine hochmoderne Laserscanner-Anlage dar. Diese nach Unternehmensangaben überhaupt zum ersten Mal in Europa installierte Anlage ermöglicht es dank hochmoderner Technologie mit über 99%iger Sicherheit Fremdkörper in der Roh- und Fertigware zu erkennen und auszuschleusen, wie Moll interne Pilot-Tests der Anlage ergeben haben.

Weiterhin wird die Aussortierung von beschädigten Nüssen und Mandeln aus der Rohware ermöglicht. „Hiermit reduzieren wir das sonst immer latent vorhandene und von üblichen Metalldetektoren nicht zu beseitigende Risiko an weiteren Fremdkörpern wie zum Beispiel mandelfarbenes Plastik von kalifornischen Bewässerungssystemen oder gar die Horrorvorstellung von Glas im Produkt gegen Null“, erläutert der Qualitätsmanager Dr. Steinbach.

Im hart umkämpften Markt der Food Ingredients hofft das Berliner Unternehmen damit die richtigen Weichen gestellt zu haben, um auch zukünftig ein verlässlicher und leistungsfähiger Partner der süßen Branche zu sein. Schon heute ist man stolz auf Marktanteile von ca. 20% bei Marzipan Rohmasse, über 25% bei Persipan Rohmasse und sogar 37% bei Mandelpräparaten unter allen deutschen BDSI-Mitgliedern, die regelmäßig ihre Absatzzahlen an den Verband melden. **P.R.**



Seit Mai 2007 erfolgt die Kandierung der Nüsse am Standort Berlin