



Ammerländer Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Industriestraße 25 · 2905 Edewecht



Neue Halle – Moderne Technik:
Bessere Qualität
Hohe Haltbarkeit



Junior-Chef Rolf Bley: In seinen Händen liegt jetzt die Verantwortung für Produktion und Versand in der neuen Halle.

Idee und Planung 1986 Kauf des 8000 Quadratmeter großen Grundstückes Mitte 1987, Neueröffnung der 800 Quadratmeter großen Produktionshalle in Edewecht am 9. Januar 1988 – so etwa läßt sich die Produktionsverlagerung der Landschlachtereie Willy Bley aus Jeddelloh in das nahegelegene Industriegebiet in Kurzform beschreiben. Keine Frage, daß dieses ganze Unternehmen mühsamer war, als die nackten Zahlen ausdrücken.

Der ammerländische Familienbetrieb, 1969 und 1979 erweitert, ist seit seinem inzwischen 25jährigem Bestehen immer weiter im Aufwärtstrend. Die Räumlichkeiten in Jeddelloh konnten mit dem Produktionsbedarf einfach nicht mehr Schritt halten. Hier mußte eine Lösung – auch für die Zukunft

der Kinder – gefunden werden. Sohn Rolf, bereits seit längerer Zeit eigenverantwortlich für Produktion und Einkauf, legt als Junior-Chef der Ammerländer Fleisch- und Wurstwaren GmbH in Edewecht nunmehr einen Grundstein für seine berufliche Existenz. Tochter Petra hat im Ladengeschäft an der Gartenstraße jetzt endlich genügend Platz für die Vorbereitung ihrer preisgekrönten Platten und Büffets für große und kleine Festlichkeiten.

Schließlich sind 80 Prozent des Betriebes, so in etwa der Anteil der Produktion, in die hochmoderne Halle ausgelagert worden. Die beschichteten Panierwände und nirostabte Ausstattung sowie ein gesunder Betriebsfluß zwischen Lieferung, Produktion und Versand stellen hier die

Grundvoraussetzungen für diesen Zukunftsbetrieb dar.

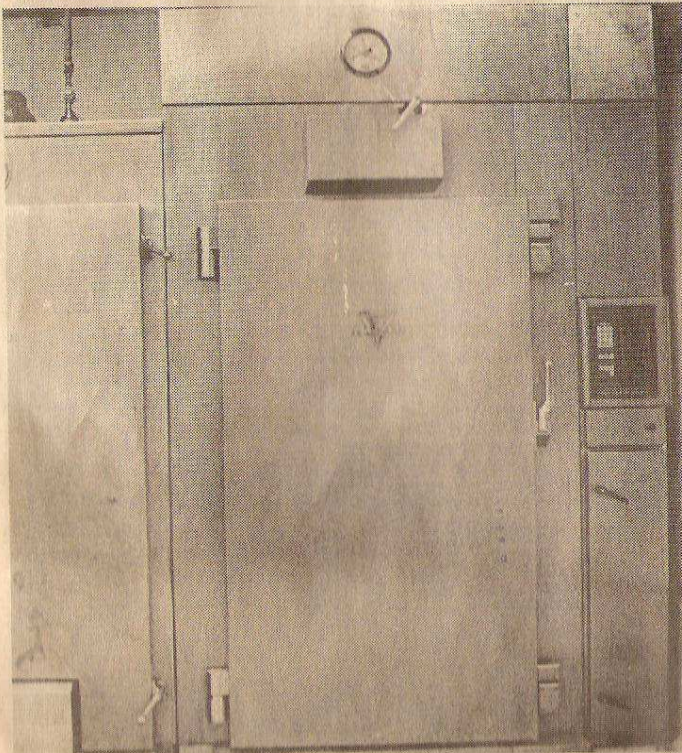
Auch bei der technischen Neuausstattung wurden keine Kosten gescheut: Mit einer computergesteuerten Rauchkammer mit Nachverbrennung hat Firmenchef Rolf Bley nicht nur in die modernste, sondern auch umweltfreundliche Technik investiert. Außerdem wurde der vorhandene Maschinenpark mit einem Wolf und einem Kutter aufgestockt.

Mit dieser technisch hochwertigen Ausstattung ließe sich die Produktion bequem verdoppeln. Vorerst will Firmenchef Rolf Bley allerdings die betrieblichen Chancen für noch bessere Qualität und Haltbarkeit nutzen. Sie liegen in der sauberen und rationelleren Produktion und der besseren Lagerung.

In den drei großen Kühlräumen verschaffe die 3,50 Meter Höhe eine bessere Umluft und damit eine längere Haltbarkeit der Ware, erläutert der Junior. Der Anschluß an eine Hochdruckringanlage in diesem kompakten Neubau ermöglicht zudem eine intensivere Reinigung, um keimfrei produzieren zu können. Hilfe der neuen Klimakammer will sich der Fleischereimeister bald auch auf dem Rohwurstsektor einen Namen machen.

Doch zunächst wird am Montag die normale Produktion von dem 15köpfigen Mitarbeiterstamm aufgenommen. Im Februar soll die neue Halle im Edewechter Industriegebiet dann bei einem „Tag der offenen Tür“ auch einmal der Öffentlichkeit vorgestellt werden.

shs



Modernste Technik in der neuen Produktionshalle: Eine computergesteuerte Rauchkammer mit Nachverbrennung. Bilder: shs