



Firmenbesuch bei der Carnosa AG in Langenthal

Die technische Fachschule Bern gewährt ihren Studierenden regelmässig Einblicke in erfolgreiche Schweizer Unternehmen. Wir Studierenden sind mehrheitlich im Maschinenbau und der Fertigung von mechanischen Werkstücken tätig. Die Carnosa AG ist für uns in einer fremden Branche, in der Fleischveredelung tätig. Mit diesem Besuch hatten wir einen sehr guten Einblick in andersartige Prozesse und Abläufe.

Junges Unternehmen im stetigen Wachstum

Im Jahr 2007 gründete Peter Glanzmann die Firma. Bereits im Jahr 2008 erfolgte der Spatenstich. Mit eingepackten Maschinen und 22 Mitarbeitern begann die Produktion. Gleich am ersten Tag kamen schon die ersten Aufträge auf Notizzetteln daher. Der turbulente Start war vorprogrammiert. Was dem Grossen zu klein und dem Kleinen zu gross ist, ist die Nische, in der sich das Jungunternehmen bewegt. Die wichtigsten Kundengruppen sind Gastronomiebetriebe, Gastroverteiler, Detailhändler, Altersheime und Spitäler. Diese werden mit Frischfleisch, pfannenfertige und Convenience- Produkte, Hamburger, Schinken, Wurstwaren und Spezialitäten beliefert. Um die Fleischqualität von der Schlachtung bis zur Verpackung sicher zu stellen, schliesst sich die Carnosa AG der MALU Gruppe an. Zu ihren Mitgliedern zählen unter anderem Schlachtbetriebe, welche heute 100% des Fleisches für die Carnosa AG liefern. Anfänglich war die Spedition durch den eigenen Direktvertrieb sichergestellt, um die Kosten zu senken beschloss man sich mit dem Logistikunternehmen Pistor zusammen zu arbeiten. Pistor ist einer der schweizer Marktführer im Verkauf und Vertrieb von Food und Non-Food Artikel in die Gastronomie. Sie sind reiner Dienstleister für Unternehmen wie die Carnosa AG und stellen bis heute sicher, dass deren Produkte erfolgreich verkauft und effizient spedierte werden.

Umwelt und soziales Engagement

Zum Umweltschutz wird bei der Carnosa AG die Abwärme der Kühlaggregate für die Warmwasseraufbereitung sowie die Heizung verwendet. Durch ein sehr modernes Gebäudeüberwachungssystem wird das möglichste zum Energiesparen beigetragen. Mit der Wiedereingliederung von 8 Langzeitarbeitslosen und 2 Asylsuchende tragen sie viel für das soziale Engagement bei.



Rundgang

Auf dem erfrischenden Rundgang bei Raumtemperaturen von -32°C bis 10°C wurden die verschiedenen Schritte der Fleischveredelung anschaulich vom jungen Betriebsleiter Oliver Stampfli gezeigt. Auf die Hygiene wird grossen Wert gelegt. Die Vorbereitungen für den Rundgang bestanden darin, dass jeder eine Kopfhaube, Schuhüberzüge und ein Schutzmantel anziehen mussten. Der Zugang zur Produktion ist nur über 2 Schleusen möglich. Die Drehkreuze werden erst freigegeben, wenn die Hände gewaschen bzw. desinfiziert sind. Gleichzeitig werden auch noch die Schuhe gereinigt. Wir verfolgten dabei den Ablauf des Fleisches von der Anlieferung über die Verarbeitung durch die Räucherkammern, dem Schockfrostern, Tiefkühlregalen bis hin zu den Verpackungsanlagen.



Abschluss

Nach einer Stärkung durch die hauseigenen Wurstwaren endete ein interessanter Vormittag. Der Besuch war sehr interessant und lehrreich, denn es war ein Blick in eine andere Branche. Mit folgenden Worten verabschiedete uns Oliver Stampfli: «Seien Sie interessiert, denn so sind Sie interessant.»

Lars Lestander, Renato Turner, Jonas Scheidegger, Freitag, 25.10.2019

