

Die richtige Mischung macht's

KEMPEN (RP) Das Unternehmen Meitron in Kempen bietet seinen Kunden eine gemeinsame Produktionsentwicklung von Mischungen für Nahrungsmittel, aber auch für Vorprodukte der Papier- und Textilindustrie. „Unsere Schwerpunkte liegen allerdings in der Mischung bestimmter Rohstoffe, die die Industrie tagtäglich benötigt“, so Direktor Thomas Meierhans.

Sein Sohn Ingo Meierhans steht ihm dabei tatkräftig zur Seite und gemeinsam führen sie ein Unternehmen mit 30 Mitarbeitern. Bürgermeister Volker Rübo konnte sich bei einem Unternehmensbesuch nun einen Einblick über die Arbeit verschaffen.

Gemeinsam mit dem Geschäftsführer der Stadtwerke Kempen, Siegfried Ferling, dem Leiter des Jobcenters Kempen Uwe Brandstedt, und der Arbeitsvermittlerin Ute Straeten wurden zahlreiche verschiedene Themen besprochen, die den Alltag des Unternehmens bestimmen.

Die Firma Meitron verfügt über acht Mischmaschinen, in denen für rund 60 Kunden die verschiedensten Rohstoffe auf Milligramm genau gemischt werden. In einem Produktionsablauf werden beispielsweise Spezialmischungen hergestellt, aus denen die Industrie rund zwölf Millionen Becher Joghurt herstellt.

Begonnen hat Meierhans als Molkereimeister und gründete im Januar 1996 seine eigene Firma in St. Tönis. Fünf Monate später expandierte er und zog nach Krefeld. Im Juni 1997 konnte ihn die Stadt Kempen begrüßen und auf 2000 Quadratmeter erweiterte er die Produktion. 2003 kam eine Mischanlage für Flüssigstoffe hinzu, im gleichen Jahr gab es die Zertifizierung als EG-Lebensmittelherstellerbetrieb. Fast jeder hat bereits einmal die Mischungen der Firma Meitron in seinen Speisen gehabt, ob in Joghurts, Müsliriegeln, Backmischungen oder Gewürzen. Auch für Aromen in Speiseeis stellt Meitron die Mischungen her.