

Firma Meitron stellt Trockenmischungen her und erfüllt spezielle Kundenwünsche

Karierte Maiglöckchen: Firma sucht stets neue Marktlücken

Von JÜRGEN KARSTEN

KEMPEN/TÖNISVORST. Als der 42-Jährige zum dritten Mal erleben musste, dass eine Molkerei geschlossen oder mit einer größeren Einheit verschmolzen wurde, war es Thomas Meierhans leid. Das Arbeitsamt hatte den ungewollt Arbeitslosen als nicht vermittelbar bezeichnet. Da machte er sich selbstständig und gründete die Firma Meitron Trockenmischungen in Tönisvorst. Zuvor war Meierhans als Produktionsleiter in der Milchindustrie tätig. Auf 150 Quadratmetern Fläche fing der Ein-Mann-Betrieb an.



Seine Geschäftsidee: Bei Lebensmittel-firmen gibt es oft Probleme bei der qualitativen und quantitativen Zusammenstellung von Zusatzstoffen (Aromen, Stärken, Süßstoffen, Gewürzen). Durch Auslagerung von Trockenmischungen an Spezialfirmen wie Meitron, heute in Kempen ansässig, werden die Fehlerraten minimiert und Kosten gespart. Meitron übernimmt Einkauf, Mischen, Abfüllen, Lager und Logistik für den Kunden.

Gegründet wurde das Unternehmen in Tönisvorst im März 1996, schon im Juli zog es in eine größere Produktionsstelle nach Krefeld um. Meierhans startete dort mit zwei Mitarbeitern. Exakt drei Jahre später folgte der Umzug in die neue Produktionsstätte an der Heinrich-Horten-Straße 22 in Kempen, da in Krefeld

keine Erweiterung möglich war. Der Betrieb hatte zunächst 2000 Quadratmeter und zehn Mitarbeiter. Im letzten Juli kamen 500 Quadratmeter und vier neue Arbeitsplätze hinzu.

Mit der Wahl von Kempen ist die Firma Meitron sehr zufrieden. Sie lobt die Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderungsgesellschaft im Kreis Viersen, die bei der Ansiedlung rasche und unbürokratische Hilfe leistete. Positive Faktoren neben der optimalen Verkehrs- und Infrastrukturanbindung sind der ebenso unbürokratische und schnelle Umgang mit der Stadtverwaltung und die relativ günstigen Abgabenbelastungen.

Jeden zweiten Tag rollt ein Lastwagen aus Spanien auf das Gelände und bringt zum Beispiel Cornflakes für Kellogg's-Produkte mit, die hier ebenso produziert werden wie Backmischungen für Großbäckereien und Großkunden. Die Firma Meitron Trockenmischungen versteht sich, so der Seniorchef, vor allem als Dienstleister für Handelshäuser. Produkte werden inzwischen weltweit vertrieben bis nach Skandinavien, Australien, Kanada. Für die Trockenmischungen werden Produkte zum Beispiel aus China herangeschafft, aber natürlich auch aus vielen europäischen Ländern. Vom Fünf-Gramm-Beutel bis zu einer Tonne schweren „Big Bags“ werden Kundenwünsche jeder Größenordnung erfüllt. „Karierte Maiglöckchen schaffen“ nennt Thomas Meierhans diese Aufgabe, Marktlücken aufzuspüren.

Die zum Teil sündhaft teuren Maschinen, die zum Mischen gebraucht werden, werden inzwischen vom Firmenchef selbst entworfen und mit Hilfe eines Schlossers zu einem vergleichsweise günstigen Preis gebaut. So hat der ehemals nicht vermittelbare Arbeitslose heute nicht nur zahlreiche Arbeitsplätze geschaffen, sondern selbst alle Hände voll zu tun.



Präzision und Hygiene werden bei Produktion und Abfüllung groß geschätzt. Meitron-Chef Thomas Meierhans (r.) und sein Sohn Ingo. RP-Foto: Woltp

Neue Produktidee „Müsli + Milch mobil“ / In der Kombipackung steckt sogar ein Plastiklöffel

Portionsgerecht und servierfertig

KEMPEN. Im Januar 2001 wurde die Meierhans Vertriebsgesellschaft von Senior Thomas Meierhans und seinem Sohn Ingo Meierhans, einem Diplom-Ökonomen und Doktoranden an der Universität Duisburg, gegründet. Sohn Ingo hatte bei seinem einjährigen Aufenthalt in Tokio die Idee, ein Produkt mit Müsli und Milch so zu gestalten, dass es auf der Stelle verzehrt oder ins Büro oder in die Schule mitgenommen und dort problemlos gegessen werden kann. Im Gegensatz zu klassischen Müslis, die meist in großen Packungen abgefüllt sind, ist die Produktinnovation der Kempen-Firma mit dem Namen „Müsli + Milch mobil“ portionsgerecht und servierfertig.

In einer Lunchbox sind in der Regel 150 Gramm H-Milch und 75 Gramm Müsli; speziell für Kinder entwickelte Produkte haben 80 Gramm Müsli und werden zusammen mit einem Plastiklöffel als

Kombipackung angeboten. Die Portion kann unter normalen Temperaturen bis zu drei Monaten problemlos aufbewahrt werden.

Eine leichte Mahlzeit

Da Müslis weltweit sehr beliebt und auch ein Zeichen einer modernen und gesunden Lebensweise geworden ist, will die Kempen-Firma ein Produkt bieten, das satt macht, ohne ein Völlegefühl zu erzeugen, und sehr bekömmlich ist. Als gesunde Alternative zu Fast-Food-Angeboten will das Unternehmen dafür vor allem die Schulen begeistern, aber auch Berufstätigen eine leichte Mahlzeit zwischen durch anbieten. Derzeit wird das Produkt nicht nur in Schulen und Kantinen, sondern auch in Tankstellen, Bäckereien, Kiosken und Supermärkten in Deutschland verkauft. Das Convenience-Produkt soll auch in Großbritannien, den

Niederlanden und Japan vertrieben werden.

Neben dieser neuen Produktidee, die erst seit März im Handel ist, hat Meitron aber vor allem die verschiedenartigen Trockenmischungen als Hauptproduktionsgebiet. Da werden Gewürze, Salze, Stärken, Milcheiweiß und Dextrose für Fleischwaren und Wurstwaren oder Stärken, Zucker, Gewürze und Salz für Backmischungen zusammengestellt, Mehlpflanzen produziert, Emulgatoren für Joghurt und vieles mehr. Zwischen zehn und 20 Tonnen mischt die Firma pro Tag.

Das Unternehmen im Kempen-Gewerbegebiet Dreunes Weg ist in mehrere Abteilungen gegliedert: Da ist zum einen die Sektion, in der die Müslimischungen schonend in einem Spezial-Mischer verarbeitet werden, eine weitere Abteilung schafft die Lebensmittelstoffe für die Milchindustrie, eine weitere Gewürze und Aromen. Eine eigene Ab-

teilung Technik ist in einem besonderen Gebäude auf dem Gelände untergebracht. Darin wird Kartoffelstärke zum Beispiel für die Papierindustrie und für die Textilindustrie (biologisch abbaubare Wäschestärke) gemischt.

Gebrauchsmuster angemeldet

Zurück zur neuesten Produktidee von „Müsli + Milch mobil“: Hier ist ein Gebrauchsmuster angemeldet. Das Produkt befindet sich in der Testphase, in den nächsten drei bis vier Monaten könnte es zum Durchbruch kommen. Die handlichen Packungen gibt es in den Geschmacksrichtungen Schoko, Erdbeer, Business, Sport und Gourmet. Inzwischen produziert die Firma in Kempen aber auch Knuspermüsli selbst, bei dem Haferflocken draught werden mit Honig und Zucker. jk.