

„ZUKUNFTSVISIONEN“ - DIE WIRTSCHAFTSSERIE IN DER SIEGENER ZEITUNG



Die Entwicklung einer Form ist sehr viel aufwändiger als deren Herstellung im Spritzgussverfahren. Das fertige Produkt (mittleres Bild) nimmt seinen Anfang in der Modellentwicklung, die entweder digital (links) oder ganz althergebracht per Hand (rechts) erfolgt, stets in Zusammenarbeit mit und nach der Vorgabe des Auftraggebers. Fotos: Nicole Klappert

Heimisches Knowhow bringt den Nikolaus in Form

ERNDEBRÜCK Dr. Ing. Kaupert GmbH & Co. KG ist spezialisiert auf die Herstellung von Schokoladeformen / Unternehmen meistert einen Spagat

„Unser Fokus liegt in Zukunft noch deutlicher auf den Konzernen, das geht nach anderen Regeln.“

nik ■ Wenn ein Schokolade-Nikolaus das Licht der Welt erblickt, dann kann man mit einiger Sicherheit davon ausgehen, dass Kaupert die Hände im Spiel hat. Andererseits – wer macht sich schon ernsthaft Gedanken darüber, wie der Kerl in Form kam? Die Siegener Zeitung machte sich für ihre Wirtschaftsserie „Zukunftsvisionen“ ein Bild und besuchte das Unternehmen an seinem Standort Erndtebrück. Die Dr. Ing. Kaupert GmbH & Co. KG ist spezialisiert auf die Herstellung von Schokoladeformen. Ein weiteres Standbein sind sog. Blister und Trays, jene knisternden Behältnisse, die u. a. in der Pralinenpackung für Ordnung sorgen und Tabletten sauber voneinander trennen.

Mit Geschäftsführer Dipl.-Ing. Wolfgang Ermert geht es zunächst ins Herzstück des Unternehmens. Im Treppenhaus hängen die Beweise dafür, dass, wer einmal da ist, auch gerne bleibt: Zig Urkunden bescheinigen Mitarbeitern eine teils jahrzehntelange Firmenzugehörigkeit. Wolfgang Ermert ist mit vielen von ihnen per Du, beim Rundgang durch den Betrieb ist eine konzentrierte, doch entspannte Atmosphäre spürbar. 200 Frauen und Männer arbeiten an den drei Standorten Erndtebrück, Schameder und Marburg.

die Überlieferung: „Meine Praline in Ihrer Kratermondlandschaft, das wird nicht passieren!“ Das neumodische Trenntablett war ihm für seine edlen Erzeugnisse schlicht zu schön. Die Wirklichkeit hat ihn eingeholt, heute sind fast alle Pralinen in Trays verpackt.

Dr. Kaupert begann 1955 mit der Herstellung vorgeprägter Packungen nach eigenen Patenten. Die ebenfalls von ihm erdachten Aluminium-Formen für Osterhase, Nikolaus und Co. wurden schon Ende der 60er-Jahre in Lizenz vertrieben, das sog. Praegel-Verfahren hatte weltweit Erfolg. Auch die für die Produktion benötigten Maschinen stellte das Unternehmen selbst her. Anfang der 70er-Jahre erfolgte die Umstellung von Metall- auf Kunststoff-Formen. „Das war für uns ein Riesenschritt“, sagt Wolfgang Ermert. Warum dieser nötig war, ist mit einem einfachen Rechenbeispiel schnell erklärt: Früher stellten 200 Mitarbeiter am Tag 40 Formen her. Heute produzieren die 70 Mitarbeiter am Standort Erndtebrück mit sieben Spritzgussmaschinen am Tag über 2000 Formen.

Das Werk in Marburg entstand im Jahr 1958. Heute werden hier jährlich mehr als eine Milliarde Trays und Blister hauptsächlich für die Süßwarenindustrie produziert. Zur Hochsaison verlassen täglich 30 Lkw das Werk. Mit der Standortwahl bewies Dr. Kaupert seinerzeit einigen Weitblick: „Das ist eine ganz aktuelle Diskussion“, sagt Wolfgang Ermert, „die Verkehrsanbindung war schon damals



Der strenge Urahn des Schoko-Nikolauses (o. l.) und sein fröhlicher Nachfahre, wie wir ihn kennen (o. r.): In der CNC-Maschine gehen die Formen in Serie (u. l.), poliert wird per Hand (u. r.). Das mittlere Bild zeigt die Vorläufer heutiger Pralinenformen.



steht auch der Urahn des Schoko-Nikolauses, wie wir ihn heute kennen.

Der Vorfahre des ganz nach den Vorstellungen eines US-Brauseherstellers erdachte Santa Claus sah strenger aus und hatte deutlich weniger Übergewicht, schließlich sollte er den Kindern Respekt abringen, nicht sie zum Lachen bringen. Das Modellager von Kaupert ist wahrscheinlich auch der einzige Ort weltweit, an dem der in den Niederlanden bekannte „Zwarte Piet“, der Schwarze Peter, weiß ist, denn die Modelle sind aus Gips gefertigt. Jetzt holt Wolfgang Ermert den „Kilometersteinhasen“ aus einem der unteren Fächer hervor, das Modell einer längst vergessenen Schokoladespezialität, die aus Kostengründen immer weiter erschlankte, bis sie schließlich ganz verschwand.

Direkt neben dem Modellager befindet sich die Modellentwicklung. Mit dem Begriff „Modelldesign“ tut Ermert sich ein wenig schwer. Vorwiegend werde nach Vorgaben produziert, darüber Hinausgehendes leisten wolle das Unternehmen auch gar nicht. „Es ist unser Knowhow, gemeinsam mit dem Kunden herauszufinden, was er überhaupt mit seinen Anlagen herstellen kann“, erklärt Ermert. Und das nimmt hier, in diesem großzügigen, freundlichen Büro seinen Anfang, in dem Peggy Habiger, Dirk Rauscher, Kerstin Heuel und Jeanette John sitzen. Habiger modelliert soeben ein Huhn aus Knetmasse nach einer Vorgabezeichnung.

Das Huhn wird eingefroren, Folie darüber gelegt und in einem weiteren Schritt verfeinert, mit Gefieder und Augen und allem, was dazugehört. „Bis das Gipsmodell fertig ist, dauert es je nach Aufwand zwei bis drei Arbeitstage“, erklärt Peggy Habiger. Dann wird es digitalisiert und gefräst.

Ihre Kollegin Kerstin Heuel macht im Prinzip das Gleiche, nur digital: Auf ihrem Bildschirm dreht sich das Modell einer Hohlform um die eigene Achse. Das, was die vier Kollegen in der Modellierabteilung (oder auch Modellentwicklung) machen, kann man im klassischen Sinne nicht lernen. Peggy Habiger ist Technische Zeich-

nerin, Dirk Rauscher Maschinenschlosser, Kerstin Heuel Zahntechnikerin. Beim Stichwort Fachkräftemangel sagt Ermert ganz klar: „Das wird ein Problem“. Allerdings hat Kaupert zumindest derzeit keine Auszubildenden. Ganz generell versuche man, die eigenen Leute selbst zu qualifizieren, so der Geschäftsführer.

Zurück zum Huhn – oder jeder beliebigen Form: Wenn der Kunde das ihm vorgelegte Muster absegnet, geht es in Serie. Zuvor wird es im Technischen Büro vom Technischen Leiter Ralf Kinkel und seinen Kollegen Sascha Peuker und Luis Brizuela auf die jeweilige Fertigungsanlage des Auftraggebers angepasst.

Für die Qualitätssicherung ist Olaf Sauer zuständig, der Mann mit dem Adlerauge und der 3D-Koordinaten-Messmaschine. Wenn er sagt „Stopp“, dann ist „Stopp“. Wolfgang Ermert deutet mit dem Finger auf einen fast nicht wahrnehmbaren Riss in einer hellblauen Form: „Optische Makellosigkeit ist neben der Maßtoleranz das Wichtigste, die Kunden schauen sehr genau darauf.“ Schließlich handelt es sich bei Schokolade um einen äußerst feinen Werkstoff, der auch Fehler im Millimeterbereich nicht verzeiht. Eine Macke in der ansonsten makellosen Oberfläche einer Tafel Zartbitter oder gar einen Nikolaus mit Orangenhaut will einfach keiner.

In der CNC-Fräsmaschine geht die Form schließlich in Serie. Rüdiger Born bringt die Werkstücke, die matt aus der Maschine kommen, auf Hochglanz, Alexej



Diese Formen würden ohne Weiteres auch als Schmuckstücke durchgehen.

Bellmann ist zuständig fürs Strahlen und Polieren. Was hier liegt, ist fast schon Kunst: Im Einzelnen fällt das eher auf als in der Masse, die Formen mit ihren feinen Schriftzügen und Ornamentierungen gehen beinahe als Schmuckstücke durch. Die meisten von ihnen tragen Namen auf der Oberfläche, die jeder kennt, der schon einmal in einem Supermarkt war. Aber daraus macht man bei Kaupert keine große Sache.

Der aufwändigste Part des Formenbaus ist die Entwicklung, der Spritzguss selbst nimmt nur wenige Minuten in Anspruch. Fast im Handumdrehen wird aus Kunststoffgranulat die Form für süße Sünden.

Auf dem Weg bleibt Wolfgang Ermert stehen und deutet auf den Kühlturm. Vor drei Jahren tätigte das Unternehmen diese Investition. Bis dahin kühlte Kaupert konventionell, aus ökonomischer wie ökonomischer Sicht keine glückliche Lösung. „Das sind einige 10 000 Kilowatt, die wir einsparen“, erläutert Ermert. Im Werk in Marburg steht ein Großprojekt an, hier sollen im nächsten Jahr Kühlturm und Kältemaschine miteinander kombiniert werden: „Energiekosten sind bei der Verpackungsherstellung keine zu vernachlässigenden Fakten.“

Eine der Herausforderungen der Zukunft ist der Spagat, den das Unternehmen zu meistern hat: In Erndtebrück geht es um die Frage, wie man bei der Entwicklung möglichst hochwertig arbeiten kann, während sich in Marburg alles darum dreht, möglichst effektiv zu produzieren. Hatte Kaupert vor 16 Jahren noch den Charakter eines Handwerksbetriebes, hat sich auch das grundlegend gewandelt: „Den größten Teil des Umsatzes machen Mittelständler. Unser Fokus liegt in Zukunft aber noch deutlicher auf den Konzernen, das geht nach anderen Regeln“, erklärt Wolfgang Ermert. Eine Herausforderung, die man auch mittels Automatisierung meistern möchte.

Man muss allerdings kein Visionär sein um vorauszusagen, dass die Menschen auch in Zukunft nicht auf Schokolade verzichten wollen, egal in welcher Form.

ANZEIGE

Wir
in Wittgenstein

Volksbank
Wittgenstein eG

Poststraße 30a • 57319 Bad Berleburg • www.volksbank-wittgenstein.de

Hier in Erndtebrück hängen gleich neben den Urkunden auch die Vorfahren der heutigen Schokoladeformen. Einige alte Bekannte sind darunter, die Weinbrandbohne zum Beispiel. Von Hugo Asbachs süßer Idee bis jetzt war es eine weite Reise: Inzwischen werden bei Kaupert Formen produziert, die es ermöglichen, Umhüllung und Füllung einer Praline in einem einzigen Arbeitsschritt herzustellen.

1948 begannen Firmengründer Alfred Bodderas und sein Schwiegersohn Dr. Günther Kaupert mit der Herstellung der ersten Form aus Metall. Es heißt, dass die Geschichte des Unternehmens mit einem nicht bezahlten Werkzeug ihren Anfang nahm, das Firmengründer Bodderas in Lüdenscheid für einen Schokoladeformenhersteller fertigte. Das Erndtebrücker Werk war im Zweiten Weltkrieg aus Angst vor den Bomben der Alliierten gegründet worden, 1958 wurde ein eigenständiges Unternehmen daraus.

Kauptert war ein Pionier seiner Zunft. In einer Zeit, in der Pralinen aufwändig von Hand verpackt wurden, ging er mit einem Muster des von ihm entwickelten Trays zum Chef eines damals führenden Pralinenherstellers. Dessen Begeisterung hielt sich in engen Grenzen, so will es jedenfalls

schlecht“. Da die Schokoladenformen das Werk in Erndtebrück nicht in dieser Frequenz verlassen, bereitet der Standort für deren Herstellung keine Kopferbrechen.

Im Jahr 1986 begann die Herstellung von Kunststoff-Folien, sieben Jahre später wurde das Werk für Kunststofftechnik in Schameder gebaut. Der Exportanteil des Unternehmens liegt heute bei 80 Prozent. Kerngeschäft sind die Schokoladeformen, jährlich werden hiervon 500 000 bis 600 000 Stück produziert. Allerdings, so Wolfgang Ermert, sei der mit den Trays generierte Umsatz heute wichtiger. Gemeinsam mit zwei weiteren Geschäftsführern bildet er die erste Generation an der Unternehmensspitze, die nicht zur Familie gehört, nachdem sich Rolf Sturm-Kauptert, Schwiegersohn von Dr. Günther Kaupert, aus dem operativen Geschäft zurückzog.

Wer wissen möchte, wie eine Form an Form gewinnt, beginnt im Modellager. Rund 25 000 Hasen, Nikoläuse, Lämmer, Osterer etc. sind hier untergebracht. „Wir vermuten, dass das weltweit die größte Sammlung ist“, sagt Wolfgang Ermert durchaus mit ein bisschen Stolz in der Stimme. Surft ein Süßwarenhersteller auf der Retro-Welle, ist es gut möglich, dass er sich hier Inspiration holt. Im Lager