OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 09.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 19:24 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/iglo-blick-ins-werk-1

Iglo: Blick ins Werk



Das iglo-Werk in Reken beschäftigt rund 550 Mitarbeiter
Werkfoto: iglo Deutschland

Was sich hinter den großen Hallen und Gebäuden am iglo-Standort in Reken verbirgt, konnten Teilnehmerinnen einer WiN-Exkursion der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen unter Leitung von WiN-Koordinatorin Heidrun Gerwin-Wegener am 13. September 2023 erfahren. Bereits im Jahr 1963 wurde die Tiefkühl-Fabrik mitten ins Anbaugebiet im westfälischen Münsterland gebaut.

Im Umkreis des Werks werden auf etwa 3 500 ha Spinat, Kräuter, Porree, Grünkohl, Rotkohl, Wirsing und Endivien angebaut, wie Lasse Lucht, Leiter Feld- und Frischrohwarenmanagement, erzählte. 110 Anbauer aus der Region stehen bei iglo unter Vertrag. Die Zusammenarbeit erfolgt vertrauensvoll in der Regel über Jahre und wird sogar an die nächste Generation weitergegeben.
Heute gehört iglo Deutschland, unter anderem gemeinsam mit den Marken Findus (Skandinavien, Frankreich, Italien) und Birds Eye (Großbritannien) zum internationalen Nahrungsmittelkonzern Nomad Foods, der an mehreren Standorten produziert. Im Werk in Reken, das zu den bedeutsamsten Produktionszentren für Tiefkühl-Gemüse in

Deutschland zählt, sind etwa 550 Mitarbeiter beschäftigt. Hier werden Saisongemüse, Fertiggerichte und Gemüsemischungen sowie Kräuter zu rund 350 verschiedenen Produkten verarbeitet. Jährlich verlassen rund 82 000 t Tiefkühlware die Fabrik und werden in viele europäische Länder exportiert. Der bekannte Rahmspinat mit dem Blubb ist bei Gemüse das Hauptprodukt. Abgepackt werden die Produkte für den deutschen Markt zu 95 % in Faltpappschachteln und ein kleiner Anteil in recycelbare Beutel.
Auf Qualität und Sicherheit wird bei iglo größter Wert gelegt. Das beginnt schon damit, dass ein Anbauer nur dann einen Vertrag bekommt, wenn er alle seine Flächen beregnen kann. Denn in sommerlichen Hitzephasen würde der Spinat sonst zu sehr leiden. Darüber hinaus benötigen die Anbauer den FSA-Status. Die Produktion unterliegt dem Integrierten Management System (IMS) am Standort. Dies beinhaltet unter anderem Zertifizierungen nach IFS Version 7, BRC Version 9 und den ISO Normen 14001, 45001 sowie 50001 in den aktuell gültigen Fassungen.

Spinat: vom Feld…

Von März bis Oktober wird der Spinat durchgängig ausgesät. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen 40 bis 45 Tage. Die Aussaattermine sind so geplant, dass das Werk während der Saison kontinuierlich mit Spinat beliefert werden kann. Für die Saatgutbeschaffung sorgt iglo selbst und gibt Aussaat- und Erntepläne vor, wobei die vierjährige Fruchtfolge berücksichtigt wird. Kulturmaßnahmen werden von den Anbauern nur in enger Absprache mit den iglo-Anbauberatern getroffen. Pflanzenschutz erfolgt nach dem Schadschwellenprinzip, so viel wie nötig, so wenig wie möglich. Darüber hinaus probiert das Unternehmen innovative Ansätze aus, wie zum Beispiel einen Farmdroid, der nicht nur aussäen, sondern auch Unkraut mechanisch entfernen kann.
Auf den relativ leichten, sandigen Böden ist fast immer eine Ernte möglich. Nur in diesem Sommer mit den anhaltenden Regenfällen gab es Schwierigkeiten. Anfang August konnte nicht ausgesät werden, sodass sechs Wochen später die Produktion im Werk stillstand.
Mit modernen Bunkererntemaschinen können um die 20 t Spinat/h geschnitten werden. Die Erntesaison beginnt im April mit dem Winterspinat. Von Sonntagabend 20 Uhr bis Freitagmittag wird rund um die Uhr geerntet, damit der Spinat immer passend bei iglo ist. Für die ideale Frische wird der Spinat direkt nach der Ernte schnellstmöglich weiter verarbeitet. Die Bezahlung der Anbauer erfolgt nach Trockensubstanz und Tonnage.
Der iglo-Anbauberater erstellt nach seinen Feldbegehungen eine Ernteliste, welcher Schlag wann geschnitten werden soll. Diese Ernteliste sendet er online an das beauftragte Logistikunternehmen. Am Feld angekommen, buchen sich die Erntefahrer über einen Computer in diese Ernteliste ein. Über GPS ist ihr Standort erfasst. Sie geben die Containernummer ein und eine Uhrzeit, wann der Container voraussichtlich im Werk eintreffen wird. Die Container sind mit Transpondern ausgerüstet, so dass sie bei der Anlieferung in Reken automatisch beleglos registriert werden.

…bis auf den Teller

Bei Fabrikanlieferung wird der Container auf der Lkw-Waage gewogen und der Spinat auf seinen Nitratgehalt untersucht. Dann wird die Rohware vom Hänger in einen Behälter gekippt und über einen Steilföderer zur mechanischen Grobreinigung in den Windsichter befördert. Anschließend wird der Spinat gewaschen, blanchiert, je nach Produkt gehackt und mit Sauce verfeinert und schockgefrostet. Kurze Wege, die schnelle Verarbeitung und das Schockfrosten erhalten Vitamine und Nährstoffe dabei optimal. Nun durchläuft die Ware die Abfülllinie, die Päckchen werden palettiert und ins Tiefkühllager verfrachtet.
Die Firma hat ein strenges System, das die Einhaltung ihrer Qualitätskriterien sichert.

Dies beginnt schon auf dem Feld. In enger Zusammenarbeit mit den iglo-Anbauberatern achten die Landwirte von der Aussaat bis zur Ernte auf optimale Qualität. Die Rohware wird beim Eingang kontrolliert, in der weiteren Verarbeitung erfolgt eine prozessbegleitende Linienkontrolle und zu guter Letzt eine Fertigwarenuntersuchung. Das Unternehmen hat sich der nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben, legt Wert auf soziale Standards und Umweltschonung. Dazu gehören beispielsweise die Blühstreifen an den Feldrändern, bodenschonendes Fahren, die Einhaltung der Fruchtfolge und Grundwasserschutz.

Sabine Aldenhoff

(Artikel aus GP 11/2023)