

B. NEUMANN, Leverkusen

75 Jahre Satro

Der als Milchwerk Lippstadt gegründete Compound- und Ingredients-Spezialist für die Molkerei-Industrie kann auf eine interessante Historie zurückblicken – Seit Ende 2008 selbstständige Business Unit der Royal FrieslandCampina-Gruppe

Am 9. Oktober beging die Satro GmbH offiziell ihr 75-jähriges Firmenjubiläum. Mehr als 100 Gäste – Kunden, Lieferanten, Vertreter der Politik sowie Repräsentanten des niederländischen Mutterkonzerns Royal FrieslandCampina – hatten sich im stilvollen Ambiente des nahezu gleichaltrigen Lippstädter Kasinos, ein ehemaliges Empfangsgebäude der Britischen Armee, eingefunden, um die Erfolgsgeschichte des renommierten ostwestfälischen Herstellers u. a. von Zutaten für die Molkerei-Industrie und Instant Drinks bzw. Getränkeautomaten-Füllprodukten gebührend zu feiern.

Dr. Frans Visser, COO Business Group Ingredients der Royal FrieslandCampina (RFC), überbrachte auch im Namen des leider verhinderten Vorsitzenden Cees 't Hart die besten Geburtstagswünsche. Die Satro GmbH ist seit Ende 2008 Teil der Business Group Ingredients der ebenfalls zu diesem Zeitpunkt zu einem gemeinsamen Unternehmen verschmolzenen Traditionsfirmen Friesland Foods und Campina.

Der Leiter des operativen RFC-Geschäftes hob einerseits die gemeinsame langjährige Erfahrung in der Molkereiwirtschaft sowie die sich daraus ergebenden Synergieeffekte hervor, betonte andererseits aber auch die organisatorische Unabhängigkeit des Compound- und Ingredients-Spe-

zialisten. Er sehe die Satro GmbH in der glücklichen Situation, einem weltweit agierenden Konzern zugehörig zu sein, aber dennoch in ihren Entscheidungen in Bezug auf die Dairy- und Vending-Marken frei und selbstständig handeln zu können.

Holger Schygulla und Patrick Weber nahmen die Begrüßung der Gäste vor und resümierten in ihren Ansprachen den aktuellen Stellenwert des 1934 als „Milchwerk Lippstadt“ gegründeten Unternehmens und wesentliche Eckpunkte der Firmengeschichte.

Beide wurden mit Wirkung vom 1. Oktober 2009 zu neuen Geschäftsführern bestellt. Holger Schygulla war zuvor als General Director für Campina Vietnam tätig und zeichnet nun für die Bereiche Vertrieb, Marketing sowie Forschung und Entwicklung verantwortlich. Patrick Weber ist bereits seit 15 Jahren – zuletzt als Werksleiter – bei Satro be-

Die beiden neuen Satro-Geschäftsführer Holger Schygulla (links) und Patrick Weber



Die Zentrale der Satro GmbH in Lippstadt

schäftigt und wird künftig für Produktion, Technik, Logistik sowie Finanzen und Personal zuständig sein.

Wie hieß Sasse mit Vornamen?

Sie leiten eine Firma, die eine interessante Historie aufweist. Im Einklang mit dem seinerzeit ver-

abschiedeten Reichsmilchgesetz, das vor allem damaligen Überschussmengen entgegenwirken wollte, gelang es 1934 einem Ingenieur namens Sasse, mithilfe der Walzentrocknung Milchpulver herzustellen.

Der Initiator des innovativen Verfahrens, über dessen Vornamen sich sowohl das Unternehmensarchiv als auch alle gän-

Dr. Frans Visser, COO Business Group Ingredients der Royal FrieslandCampina





gigen Nachschlagewerke bzw. Internet-Quellen hartnäckig ausschweigen, war denn auch maßgeblich an der heutigen Firmierung beteiligt: aus Sasse und Trocknung wurde Satro. Anfänglich wurden zehn Mitarbeiter beschäftigt, die drei Walzentrockner der Firma Büttner sowie eine dreistufige Wiegand-Eindampfanlage betrieben. 16 Jahre später wurde die Methode durch das modernere Verfahren der Sprühtrocknung abgelöst. Nach dem Zweiten Weltkrieg herrschten zwei andere schwerwiegende Probleme vor: Ernährungsmangelercheinungen der Bevölkerung und die Rindertuberkulose. Aus diesem Grund wurde das Satro-Sortiment um vitaminangereicherte Molkenprodukte für die hungernden Menschen und Milchaustauscher zur Bekämpfung der Tierseuche erweitert.

Konsequenter Ausbau des Produktprogramms

Auch in den folgenden Jahren war die Firmengeschichte durch bemerkenswerte technologische Entwicklungen und ein innovatives Produktprogramm gekennzeichnet. Die seit Beginn der 60er-Jahre zu beobachtende vermehrte Nach-

frage nach Selbstbedienungsprodukten bedingte die Beendigung der Vollmilchpulverproduktion zugunsten eines erweiterten Angebots von Spezialerzeugnissen.

1967 wurden die Walzentrocknung eingestellt und zwei weitere Sprühtürme in Betrieb genommen. Zwei Jahre später wurde in enger Zusammenarbeit mit einem namhaften Kakaoproduzenten das erste automatengängige Kakaogetränk entwickelt.

Innerhalb der nachfolgenden Dekade verlagerte sich das Sortiment endgültig von Feed hin zu Food-Produkten.

Als hochspezialisierter Veredelungsbetrieb für die Ernährungsindustrie stellte Satro neben reinen Milcherzeugnissen nun auch solche mit milchfremden Trägerstoffen (Fettkonzentrate) her. Mit Instantisierungs-, Agglomerations- und Lebensmittelmischanlagen sowie Abpackanlagen für Kleinpackungen wurden neue Absatzkanäle erschlossen.

Firmenhistorische Meilensteine der 80er-Jahre waren die Ausweitung des Geschäftsbereichs Instant-Getränke und die Ergänzung des Produktportfolios mit maßgeschneiderten Zutaten für

Georg Karbowski (links), Caritas-Koordinator für den Kreis Soest, nahm aus der Hand von Satro-Geschäftsführer Holger Schygulla einen 7.500-Euro-Spendenscheck für die „Lippstädter Tafel“ entgegen



die Molkerei-Industrie. Seit den Neunzigern werden Compounds zur vereinfachten industriellen Herstellung von Milchlischgetränken offeriert.

Ab dem Jahr 2000 hat sich das Lippstädter Unternehmen auch als einer der führenden europäischen Anbieter von Füllprodukten für Heiß- und Kaltgetränkeautomaten etabliert.

Klassischer Mittelständler mit modernster Technikausrüstung

Heute präsentiert sich die Satro GmbH, die als solche seit 2004 firmiert und die zwischenzeitlich bis Ende 2007 als eigenständiges Tochterunternehmen in die Humana Milchunion-Gruppe integriert war, als ein klassisches

Rund 100 Gäste genossen die Satro-Jubiläumsfeier in der angenehmen Atmosphäre des Lippstädter Casinos





Auch jungen Menschen erscheint Hochleistungs-Becherstapeln als eine durchaus sinnvolle Freizeitbeschäftigung: die europäische Vizemeisterin Janine und ihr bundesdeutsches Pendant Tim



Einer der drei Satro-Geschäftsbereiche sind Instant Drinks und Getränkeautomaten-Füllprodukte (Alle Fotos: Kimberly Wittlieb)

mittelständisches Unternehmen mit rund 270 Mitarbeitern und einem letztjährigen Jahresumsatz von 117 Mio. Euro. Das Produktionsvolumen hat 100.000 t/a erreicht. Diese Menge wird mit drei Sprühtürmen, zwei Agglomerations- und vier Mischanlagen sowie drei Kleinverpackungsanlagen realisiert. Hinsichtlich der auf dem modernsten Stand befindlichen technischen Ausrüstung sind ebenfalls das in diesem Jahr in Betrieb genommene MES-Produktionssteuerungssystem und das jüngst implementierte SAP-System erwähnenswert.

Das aktuelle Produktionsprogramm umfasst die Bereiche Dairy, Vending mit den Sparten Professional und Home sowie Kaffee- und Kakaogetränke für den Endverbraucher. Einen Schwerpunkt innerhalb der erst-

Die 1930/1940er Jahre | The 1930s/1940s

Original Warenprobenzettel
Original test sample sheet

Entwicklung eines Molkengetränks gegen Mangelerscheinungen
Development of a healthy whey drink for malnutrition

Trotz Wirtschaftskrise findet das „Lippstädter Modell“ zur Lösung von Restmilchverwertung internationale Beachtung. Zahlreiche Preise und Auszeichnungen belegen den Erfolg.

Das Ende des 2. Weltkrieges und die Währungsreform markieren einen Neubeginn für das Milchwerk Lippstadt. In Zusammenarbeit mit Ärzten wird ein natürliches Getränk auf Molkenbasis als Aufbaukost zur Beseitigung von ernährungsbedingten Mangelerscheinungen bei Kindern und Erwachsenen entwickelt.

Ein interessantes Dokument aus dem Firmenarchiv: Original-Warenprobenzettel eines Molkengetränks gegen Mangelerscheinungen

schenke zu verzichten. Stattdessen wurden die Gäste um eine Spende an die „Lippstädter Tafel“ ersucht.

Auf diese Weise kamen 2.100 Euro zusammen. Die Satro GmbH ihrerseits unterstützte die wohl-tätige Einrichtung mit einem Scheck über 7.500 Euro, den Georg Karbowski, Caritas-Koordinator für den Kreis Soest, dankbar aus der Hand von Geschäftsführer Holger Schygulla entgegennahm.

Die insgesamt 9.600 Euro werden die dringend erforderliche Anschaffung eines Kühltransporters zum Sammeln der bedürftigen Personen zur Verfügung gestellten Lebensmittel wesentlich erleichtern.

genannten Gruppe bilden Zutaten für die Molkerei-Industrie, zum

Beispiel Getränkepulver diverser Geschmacksrichtungen für Milch-mischgetränke.

Darüber hinaus werden auf der Basis von Milchproteinen, Stärken und Hydrokolloiden Texturverbesserer für Sauermilchzeugnisse sowie Compounds für Puddinge und Desserts produziert.

Respektable Spende an die „Lippstädter Tafel“

Anlässlich der Jubiläumsfeier hatte das Unternehmen ausdrücklich darum gebeten, auf Ge-

Die Spendenaktion war das I-Tüpfelchen einer rundum gelungenen Geburtstagsfeier, die neben dezent untermalender Live-Musik und akrobatischen Darbietungen diverser Artisten auch eine bemerkenswerte Sportart präsentierte, die in der breiten Öffentlichkeit bisher noch ein Schattendasein fristet.

Die europäische Vizemeisterin im Hochgeschwindigkeits-Becherstapeln und ihr Kollege, der bei den deutschen Meisterschaften den zweiten Platz belegte, zeigten ihre erstaunlichen Künste. Zumindest angesichts der jährlich 43 Mrd. in Europa konsumierten Automatenbecher erscheint die hohes Geschick erfordernde Freizeitbeschäftigung durchaus massentauglich. □

AKTUELLES

Kupfer: Investitionen sind „wichtige Impulse“ für die heimischen Milchbauern

Investitionen in die Milchverarbeitung sind „wichtige Impulse“ für die heimischen Milchbauern, von denen vielen bei einem noch längeren Anhalten der „momentanen Dumpingpreise für das Qualitätsprodukt Milch“ das betriebliche Ende droht. Das hat Sachsens Landwirtschaftsminister Frank Kupfer Anfang November in Dresden erklärt, wo er der Radeberger Heinrichsthaler Milchwerke GmbH einen Fördermittelbescheid in Höhe von rund 2 Mio. Euro für ein neues Lager- und Logistikzentrum übergab. Neben dem Ausbau und der langfristigen Sicherung von Arbeitsplätzen garantiere die Förderung den Landwirten aus der Region auch den regelmäßigen Absatz ihrer Produkte. Gleichzeitig rief der Ressortchef den Handel und die Molkereien zu einer neuen Preispolitik auf. Eine Erhöhung der Milchauszahlungspreise sei „dringend“ notwendig. Die Heinrichsthaler Milchwerke, die jährlich rund 35.000 t Käse produzieren und von insgesamt 67 sächsischen Milchzeugern beliefert werden, errichten dem Ministerium zufolge auf dem Firmengelände in Radeberg für rund 8,3 Mio. Euro neben dem Lager- und Logistikzentrum auch ein neues Salzbad für die Käseproduktion und etwa 4.000 Stellplätze für Käsepaletten. Der Freistaat unterstützt diese Investition im Rahmen des Förderprogramms „Marktstrukturverbesserung“. Das Geld stammt aus der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes“ (GAK). AgE