

# „In 24 Stunden kriegen wir alles hin“

## Wurstfabrik Könecke laut Werkleiter sehr gut ausgelastet – 650 Arbeitsplätze

tbre **DELMENHORST.** Ende 2012 hat der Wurstwarenhersteller Könecke seine Produktion aus Bremen-Sebaldsbrück komplett in das Delmenhorster Werk an der Nordenhamer Straße verlagert – und diese Entscheidung bislang nicht bereut. 650 Beschäftigte arbeiten dort in drei Schichten, und Werkleiter Andreas Hundertmark, erst seit Februar laufenden Jahres in dieser Position, sagt, der Standort sei „sehr gut ausgelastet“.

130 Tonnen Aufschnitt und Wurstkonserven werden dort täglich aus angeliefertem Fleisch produziert und für den Handel verpackt, rund um die Uhr und auf bis zu 33 Aufschnitt- und Verpackungslinien. Eine gewaltige Menge, über die gestern bei einem Werksbesuch auch die beiden hiesigen CDU-Abgeordneten Astrid Grotelüschen (Bundestag) und Annette Schwarz (Landtag) staunten.

Doch nicht nur die bloße Menge beeindruckte, sondern auch die zahlreichen

Kontrollen. Vom Wareneingang bis zu dem Punkt, an dem die Produkte das Firmengelände verlassen, gibt es laut Hundertmark 60 Überprüfungen. Selbst fertig verpackte Wurstscheiben werden stichprobenartig noch einmal aus der Packung geholt und werden, wie auch das Packmaterial, letztmalig genau begutachtet.

Fünf Scheiben Mortadel-

la, sagt der Werkleiter, könnte er dem Besucher vorlegen, ohne dass dieser Unterschiede erkennen würde. Doch jeder Abnehmer, ob nun Aldi Nord oder Penny, habe individuelle Ansprüche an Geschmack und Gewürz. Kochschinken und Brühwurst werden an der Nordenhamer Straße vor allem produziert. Um am Markt kontinuierlich zu bestehen, wandelt sich das

Sortiment immer wieder behutsam. Derzeit erfährt der Aspikaufschnitt eine Renaissance.

Stolz ist Hundertmark darauf, dass auf Anforderungen sehr schnell reagiert werden kann. „In 24 Stunden kriegen wir alles hin“, sagt er.

Könecke, mit Standorten in Delmenhorst und im polnischen Slubice, ist seit 2006 Teil der zur-Mühlen-Gruppe, produziert auch Wurstwaren, die unter anderem Namen vermarktet werden. 40000 Quadratmeter umfasst das Gelände im Stadtnorden. Drei Viertel davon sind Produktionsfläche. Gelegentlich denkt Hundertmark schon wieder über eine Erweiterung nach, obwohl im vergangenen Jahrzehnt bereits 60 Millionen Euro in den Standort investiert worden seien.

Nicht jeder übrigens, der im Könecke-Werk arbeitet, ist auch bei Könecke angestellt. Unter den 630 Beschäftigten, die am Mittwoch ihren Dienst versahen, waren 260 Leiharbeiter.



So wird die Wurst gemacht: Werkleiter Andreas Hundertmark erläutert Astrid Grotelüschen (links) und Annette Schwarz im laufenden Prozess, wie das angelieferte Fleisch verarbeitet wird. FOTO: THOMAS BREUER