



Aurora habet aurum in ore

Betriebsrundgang mit Andrea Brede bei P. Jentschura

von Klaus Arendt

Morgenstund hat Gold im Mund. Auch am 13.01.2009 hieß es für Andrea Brede ziemlich früh aufstehen. Allerdings nicht, um die erste Trainingseinheit des Tages zu absolvieren, sondern um mit dem Auto nach Münster zu fahren. Zehn Tage vor der offiziellen Inbetriebnahme des neuen Produktionsgebäudes der Jentschura International GmbH durfte die Triathletin einen ersten Blick hinter die Kulissen des weltweit agierenden Herstellers von basischen Körperpflegeprodukten und basenbildenden Lebensmitteln werfen. TRITIME – Das Triathlon-Magazin begleitete die Ironman-Europameisterin 2006.

12.300 m² Grundstück. 3.063 m² Nutzfläche. Sechs Monate Bauzeit. Fünf Millionen Euro Investitionsvolumen. Zweigeschossiges Produktionsgebäude. Eingeschossiger Sozial- und Verwaltungstrakt. Mehrere Erweiterungsoptionen. 16 Jahre nach Gründung der Jentschura International GmbH in Münster-Albachten verlegte das westfälische Familienunternehmen die gesamte Produktion und Teile der Verwaltung aus dem Stammhaus nach Münster-Roxel. Geschäftsführer Dr. h.c. Peter Jentschura erläuterte die Hintergründe der größten Investition in der Unternehmensgeschichte. „Die bisherigen Räumlichkeiten waren dem Wachstumskurs der vergangenen Jahre einfach nicht mehr gewachsen. Mit der Fertigstellung des Neubaus ist nun erstmal genügend Platz, die steigende Nachfrage nach unseren Produkten in mehr als 25 Ländern zu decken“. Dr. h. c. Jentschura betonte ferner,

dass er der aktuellen wirtschaftlichen Lage zum Trotz bereits 25 neue Arbeitsplätze geschaffen hat, die unmittelbar mit der Standortverlagerung in Verbindung stehen. Auch in der Verwaltung entstehen neue Arbeitsplätze.

Hygiene ist Pflicht

Andrea Brede war insbesondere daran interessiert, wie aus den angelieferten Einzelbestandteilen die fertigen Produkte werden, die sie selbst seit vielen Jahren erfolgreich nutzt und für die sie mit ihrem Namen wirbt. Aus diesem Grund begann der Betriebsrundgang im Wareneingang. Dort sorgte ein starker Luftstrom für den ersten fragenden Gesichtsausdruck. Die Luftbarriere bei geöffnetem Rolltor stellt (gerade in den warmen Monaten) sicher, dass keine Insekten oder sonstige Luftpartikelchen einen Weg in die Produktion finden. Dort ist, abgesehen vom Verwaltungstrakt, das Tragen von Hygienekleidung Pflicht. Kopfhaube, Kittel, Hose und spezielles Schuhwerk sowie die Desinfizierung der Hände sind obligatorisch. Beim direkten Arbeiten mit den natürlichen Rohstoffen sind Mundschutz und Gummihandschuhe zusätzlich Pflicht. Von jeder Rohstofflieferung werden Proben entnommen und geprüft, damit die hohen Qualitätsvorgaben eingehalten werden. Erst danach werden diese ins angrenzende klimatisierte Lager, das eine Kapazität für 550 Palettenplätze hat, weitertransportiert.

Personalintensiv

In der oberen Etage durfte Andrea Brede unter Anleitung des zuständigen Facharbeiters bei der Mischung von „MorgenStund“ selbst Hand anlegen. Die genauen Rezepturen sämtlicher Produkte unterliegen allerdings strengster Geheimhaltung. Danach ging es eine Etage tiefer zur Abfüllanlage. Andrea Brede zeigte sich überrascht, dass entgegen dem allgemeinen wirtschaftlichen Trend alle Arbeitsschritte sehr personalintensiv sind. Dies ist, so Jentschura, Teil der Unternehmensphilosophie. „Auch wenn viele Handgriffe durch Maschinen hätten ersetzt werden können, haben wir bewusst darauf verzichtet, weil wir Arbeitsplätze schaffen und nicht einsparen wollen. Nur so können wir unserer sozialen Verantwortung als zukunftsorientierter Arbeitgeber gerecht werden. Durch die erhöhten Produktionskapazitäten, den größeren Materialbedarf und durch die damit verbundenen besseren Einkaufskonditionen können wir die personellen Mehrkosten kompensieren.“ Lediglich die „MeineBase“-Produktion wurde nahezu vollautomatisiert. Zum Abschluss warf Andrea Brede noch einen kurzen Blick in den Versand, in dem pro Tag durchschnittlich 1.000 Pakete gepackt und verschickt werden.



Qualitätsmanagement ist Zukunftssicherung

Die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2008 gehört seit Jahren zu den Eckpunkten des Bereiches „Qualitätsmanagement“ und ist Voraussetzung für den Export der Produkte der Marke P.Jentschura. Interne sowie externe Prüfungen durch die Lebensmittelbehörde und durch unabhängige Labore stellen sicher, dass Produktion, Abläufe, Rohstoffe und die fertigen Produkte die geltenden Hygiene- und Qualitätsanforderungen erfüllen und die strengen Richtwerte für Rückstände eingehalten werden. Aber auch die Erfüllung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit unterliegt einer ständigen Überprüfung. Darüber hinaus werden sämtliche Arbeitsvorgänge vom Wareneingang über den Versand bis hin zum Kunden dokumentiert, sodass anhand der auf jeder Verpackung vermerkten Chargennummer auch eine lückenlose Rückverfolgung sichergestellt ist.

Der 1941 in Breslau geborene **Peter Jentschura** trat in die Fußstapfen seiner Eltern, indem er, nach erfolgreicher Ausbildung zum Industriekaufmann, Mitte der sechziger Jahre die Lehre zum Drogisten absolvierte. In der Folgezeit beschäftigte sich Jentschura neben seiner Tätigkeit als selbstständiger Drogist intensiv mit der naturwissenschaftlichen Erforschung des Stoffwechsels. Sein besonderes

Augenmerk lag dabei auf den Gebieten der Verschlackung, Entschlackung und Regenerierung. Seine gesammelten Erkenntnisse und Erfahrungen waren der Grundstein für das 1993 gegründete Unternehmen. Neben „MorgenStund“, „WegeBrot“, „WurzelKraft“, „7x7 KräuterTee“ und „MeineBase“ gehört mittlerweile rund ein Dutzend weiterer Produkte zum Angebot der Marke P.Jentschura. Die Akademie für Naturwissenschaften in Moskau würdigte das Lebenswerk Peter Jentschuras und verlieh ihm am 01.06.2007 die Ehrendoktorwürde im Fachbereich Biomedizin. Sein Sohn Roland Jentschura ist diplomierte Ernährungswissenschaftler und betreut im Unternehmen in seiner Funktion als Verkaufsleiter und Sportbeauftragter neben Andrea Brede auch den Österreichischen Skiverband, das GIANT-Swiss-Team sowie erfolgreiche Läufer, Radsportler, Triathleten, Kraftsportler und viele mehr.



Gen und Öko

Die Jentschura International GmbH legt großen Wert darauf, dass ihre Produkte frei von genmanipulierten Ingredienzien sind. Dies hatte zum Beispiel zur Folge, dass die bewährte Rezeptur der „WurzelKraft“ schon früh verändert wurde, weil auch Soja-Produkte Bestandteil der Mischung waren. Hinsichtlich sämtlicher Rezepturen wird darauf geachtet, dass die verwendeten Einzelbestandteile so weit wie möglich aus kontrolliert-biologischem Anbau stammen.

INFOS www.p-jentschura.com