



Neusser Qualitätsöle finden in zahlreichen Produkten Verwendung: Gewinnung erfordert modernste Technik und hohes Fachwissen

Wer in eine der unzähligen McDonalds-Filialen in über 20 Ländern Europas geht und dort knusprige Pommes Frites bestellt, genießt gleichzeitig

ein Neusser Qualitätsprodukt. Denn das Frittieröl stammt seit über 20 Jahren von der WALTER RAU Neusser Öl und Fett AG im Hafen.

„Geht man rein statistisch davon aus, dass jeder Gast bei seinem Besuch in den von uns belieferten Restaurants wenigstens ein frittiertes Produkt verzehrt, wird unser Produkt so jährlich rund zwei Milliarden mal in Europa konsumiert“, erklärt Svenja Pasch. Doch so stolz die Mitarbeiter über die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem Marktführer der Systemgastronomie sind – die Produktpalette ist deutlich weiter, wie die Marketing-Managerin erklärt: „Wir sind eine Ölmühle und -raffinerie und stellen pflanzliche Öle und Fett aus verschiedenen Qualitätsrohstoffen wie Sonnenblumen, Raps, Palm, -kern oder Kokos her.“

### Beste Anbindung

„Da die Rohstoffe in vielen Fällen aus dem Ausland und sogar aus Übersee stammen, werden sie zu uns nach Neuss mit dem Binnenschiff geliefert. Deshalb ist für die WALTER RAU Neusser Öl und Fett AG die Lage im Hafen ganz elementar wichtig“, betont Marketing-Managerin Svenja Pasch.

Auch für die Verteilung an die Kunden in ganz Deutschland und im benachbarten Ausland greift das Unternehmen auf die trimodalen Möglichkeiten des Standorts zurück. „Zudem nutzen wir gerne die Vorteile der „Food-City Neuss“ als Standort marktführender Unternehmen der Ernährungsindustrie.“

## Hohe Qualitätsansprüche

Zahlreiche Zertifikate beweisen den Standard der Arbeit.

Die Erfolgsgeschichte der WALTER RAU Neusser Öl und Fett AG begann vor mehr als 100 Jahren mit der Gründung der Ölmühle Simons Et Söhne in Neuss. Nach der Übernahme durch Walter Rau und der Umbenennung in WALTER RAU Neusser Ölwerke AG 1929 begann die Entwicklung vom Ölmüller zum Fettspezialisten. Seinen heutigen Namen erhielt das Unternehmen 1979.

1996 erfolgte die Zertifizierung der Qualitätssicherung nach DIN EN ISO 9001, inklusive HACCP Konzept. 1999 folgte die Bio Organic Zerti-



Fotos: WALTER RAU Neusser Öl und Fett AG

fizierung nach EWG 2092/91 Art. 5 (3). Heute können die rund 200 Mitarbeiter auch

die Zertifizierung des Umweltmanagementsystems nach DIN ISO 14001, nach

GMP 13, eine Halal- und Kosher-Zertifizierung sowie nach NOP-Standard vorweisen. Seit 1999 agiert die WALTER RAU Neusser Öl und Fett AG als selbstständiges Profit Center in der CREMER GRUPPE, die weltweit mit Rohstoffen wie Getreide und Ölsaaten handelt. Die Integration in dieses Netzwerk aus internationalen Produktions- und Handelsunternehmen ermöglicht Zugriff auf globale Ressourcen und bietet Synergieeffekte. Die Mitarbeiter verstehen sich als Partner für innovative Lösungen in ausgewählten Märkten. Dazu wurde ein Innovationsteam unter der Leitung von Prokurist und Leiter New Business Development, Bernd Brinkmann, gegründet, das das Thema „Innovation“ besonders in den Fokus rückte.

### Nachwuchs



Um die Qualität zu sichern, setzt die WALTER RAU Neusser Öl und Fett AG auf eine kontinuierliche Nachwuchsarbeit: Derzeit bildet sie drei Industriekaufleute aus, einen weiteren Auszubildenden stellt sie im Sommer ein. Im Entwicklungsbereich absolvieren derzeit drei Chemielaboranten und fünf Chemikanten ihre Lehrzeit, weitere zwei folgen im Sommer. Außerdem werden ab Sommer auch ganz neu zwei Elektroniker für Automatisierungstechnik ausgebildet. Zur Zeit befinden sich 14 junge Menschen in der Ausbildung, das sind fast zehn Prozent der Gesamtbelegschaft.

### Qualität

„Bei uns steht als Lebensmittelunternehmen die Qualität als elementare Grundvoraussetzung ganz oben auf der Liste“, erklärt Svenja Pasch. So können die Neusser als einzige Öltraffinerie das TÜV-Siegel für geprüfte Qualität vorweisen. Doch nicht nur auf den stets hohen Standard von Produkten und der Produktion ist sie mit den anderen Mitarbeitern stolz: „Auch die Beratungsqualität, die wir liefern, stimmt und liegt uns sehr am Herzen.“

### Gründlich



In der hauseigenen, modernen Tankzug-Reinigungsanlage der WALTER RAU Neusser Öl und Fett AG können neben den Kunden auch Fremdfirmen ihre Tankzüge reinigen lassen. Nach der Reinigung stellen die Mitarbeiter gerne ein Zertifikat aus. Es werden ausschließlich Lebensmittel-Tankwagen gereinigt.