



# Besuch in der Carnosa AG

Mit dem Ziel den beruflichen Horizont etwas zu erweitern, ermöglicht die technische Fachschule Bern ihren Studierenden regelmässig Einblicke in erfolgreiche schweizer Unternehmen. Diesmal standen die Türen der Carnosa AG in Langenthal den angehenden Produktionstechniker für einen Firmenbesuch offen.

Die Carnosa AG bewirtschaftet eine völlig andere Branche als die jeweiligen Arbeitgeber der Studenten. Während sie als Fleischveredler in der Lebensmittelverarbeitung tätig ist, bewegen sich die meisten der Studenten im Maschinenbau und haben bei Ihrer täglichen Arbeit wenig mit der Verarbeitung von Fleischprodukten zu tun.

## Turbulente Anfänge

Als junges, aufstrebendes Unternehmen kann die Carnosa AG derzeit auf eine erst kurze aber bereits sehr turbulente Firmengeschichte zurückblicken. Direkt nach der Gründung vor 10 Jahren legt sie ein rasches Wachstum hin und verfügt nach kurzer Zeit über 40 Mitarbeiter mit welchen Sie den Fleischmarkt aufzumischen versucht. Relativ schnell muss man sich aber eingestehen, dass dieser im Allgemeinen hart umkämpft und von einigen Grossunternehmen dominiert wird. Schnell erfindet man sich neu und setzt von nun an noch stärker auf hohe Qualität und Regionalität. Dadurch gelingt es, verschiedene Gourmetrestaurants, aber auch diverse Detailhändler als Kunden zu gewinnen. Um die Fleischqualität von der Schlachtung bis zur Verpackung sicher zu stellen, schliesst sich die Carnosa AG zudem der Lucarna-Macana Holding an. Zu ihren Mitgliedern zählen unter anderem Schlachtbetriebe, welche heute 100% des Fleisches für die Carnosa AG liefern.

Nach einem kleinen Einbruch entschied sich die Carnosa AG vor 2 Jahren den eigenen Direktvertrieb aus Kostengründen einzustellen. Stattdessen arbeitet man seitdem mit dem Logistikunternehmen Pistor zusammen. Pistor ist einer der schweizer Marktführer im Verkauf und Vertrieb von Food und Non-Food Artikel in die Gastronomie. Sie sind reiner Dienstleister für Unternehmen wie die Carnosa AG und stellen bis heute sicher, dass deren Produkte erfolgreich verkauft und effizient spediert werden.

## Soziales Engagement im harten Wettbewerb

Die Produkte der Carnosa AG sind heute national für Ihre Qualität und Ihre Regionalität bekannt. Um dieses Image weiterhin zu fördern entwickelte sie in Zusammenarbeit mit der Lucarna-Macana Holding diverse Labels welche diese Eigenschaften untermauern und sicherstellen. Eines dieser Labels ist beispielsweise das Swiss Farmer Kalb. Jedes Tier, welches dieses Logo trägt wird vorgängig von eigenen Experten beim Bauern besucht und auf eine artgerechte Haltung sowie beste Gesundheit überprüft. Mit solchen Spezialitäten und einer flexiblen Produktion gelingt es der Carnosa AG ihren Platz im harten Business der Fleischverarbeitung zu behaupten.

Auch die Themen Umweltschutz und soziales Engagement hat sich die Carnosa AG auf die Fahne geschrieben. So wird zum Beispiel für die Heizung des gesamten Gebäudekomplexes kein Strom, sondern ausschliesslich die Abwärme der Kühlaggregate benötigt. Des Weiteren ist es der Carnosa AG gelungen, 8 Langzeitarbeitslose und 2 Asylsuchende wieder ins Berufsleben zu integrieren.

## Von der Räucherammer in den Schockfroster

Der Empfang der Produktionstechniker-Klasse aus Bern ist warm und herzlich. Man merkt sofort, dass Betriebsleiter Oliver Stampfli, welcher diesen Einblick möglich machte, viel an den jungen Studenten liegt. Engagiert erzählt er von seiner eigenen beruflichen Laufbahn welche vor einigen Jahren an derselben Stelle begonnen hat. Heute, mit 29 Jahren, habe er das eine oder andere seiner beruflichen Ziele bereits erreicht.

Nach einigen angeregten Diskussionen und einer kurzen Firmenpräsentation rüsten sich die Studenten mit Mänteln, Haarnetzen und Schuhüberzügen aus und begeben sich auf den Rundgang. Sie verfolgen dabei den Ablauf des Fleisches von der Anlieferung über die Verarbeitung durch die Räucherammern bis hin zu den Verpackungsanlagen. Die hohen Hygiene Standards fallen dabei sofort auf. Täglich werden sämtliche Räume der Fleischverarbeitung komplett mit Hochdruck gereinigt. Es ist zudem ein sehr erfrischender Rundgang. Fast in der gesamten Produktion herrschen Temperaturen zwischen 0° und 10°C.

Nach einer Stärkung durch hauseigene Wurstwaren endet schliesslich der Tag für die Klasse und sie machen sich mit vielen neu gewonnenen Eindrücken auf den Heimweg.

Für die angehenden Produktionstechniker war dieser Besuch interessant und lehrreich. Sie konnten viel Neues mitnehmen auf ihren eigenen beruflichen Werdegang. Der wichtigste Punkt ist wohl aber die Tatsache, dass egal wie Branchenfremd ein Unternehmen auch sein mag. Es wird mit vielen ähnlichen Problemen konfrontiert und es kann nie schaden über den Tellerrand der eigenen Tätigkeiten hinaus zu blicken.



Philippe Viau, Ortwin Glück, Tobias Schneider, Benjamin Schenk

11. Februar 2019