

Leckere Dreiecke erobern Europa

In der Mittagspause muss es schnell gehen und lecker schmecken. Mike's Sandwich aus Hamburg ist die Antwort auf die moderne Esskultur. Mehr als 170 Mitarbeiter produzieren bis zu 70.000 lecker belegte Snacks täglich. Das hanseatische Unternehmen beliefert eine breitgefächerte Kundschaft. Darunter sind Tankstellen, Coffee-Shops, Airlines und der Lebensmitteleinzelhandel. Damit die appetitlichen Schnitten lange frisch und knackig bleiben, werden sie mit dem Lebensmittelgas BIOGON® C30 aus dem Hause Linde unter Schutzatmosphäre verpackt.

It's handmade

„Wir stellen unsere Sandwiches jeden Tag für jeden Kunden aufs Neue frisch her“, erklärt Produktionsleiter Martin Schult bevor er die Hygieneschleuse passiert und die Produktionshalle betritt. Weißer Kittel, Einweghauben und Handschuhe gehören zur tagtäglichen Berufsbekleidung der kompletten Belegschaft. Heute stehen bis zu 80 Mitarbeiter an unterschiedlichen Linien und bereiten Sandwiches aus diversen Köstlichkeiten zu. Die Palette reicht dabei vom Käse-Schinken-Sandwich bis hin zu exotischen Varianten wie dem Avocado-Sandwich. Für anspruchsvolle Genießer gibt es beispielsweise auch die Version mit Flusskrebsschwänzen. Neben dem dreieckigen Klassiker werden Leckereien wie Baguettes, Ciabattas und Wraps belegt – und alles in Handarbeit. „In diesem Punkt müssen wir altmodisch sein, damit wir die beste Qualität liefern können. Wenn ich mir zuhause ein Brot belege, ist es doch auch handgemacht“, begründet Martin Schult den sorgfältigen

Beleg erbeten an: Fritz Gempel marketing works Höfener Straße 10 90763 Fürth Telefon: +49.911. 7 66 00 89 -3 Telefax: +49.911. 766 00 89 - 9	Für redaktionelle Rückfragen bei Linde: Silvia Henke Linde AG – Gases Division Germany Marketing Development Food I MDF Telefon: +49.89. 7446 - 2028	Seite 1
---	--	---------

Arbeitsprozess. Neben dem hohen Qualitätsanspruch spielt das appetitliche Äußere eine tragende Rolle. Denn: Das Auge isst bekanntermaßen immer mit. Also muss jedes einzelne Sandwich zu einem kulinarischen Kunstwerk werden. Deshalb belegen insgesamt 340 Hände an sechs Tagen in der Woche in zwei Schichten mit Präzision ästhetische Leckerbissen für den kleinen Hunger. Kaum ein Snack ist so wandelbar. „Das Sandwich ist in unserer modernen und schnelllebigen Zeit als leckere Zwischenmahlzeit nicht mehr wegzudenken“, so Schult.

Appetitlich frisch und lange haltbar

Im Jahr 1992 erkennen die Firmengründer Christoph Kadereit und Michael J. Kopac die Zeichen der Zeit und eröffnen in Hamburg ihre erste Coffee- und Sandwichbar. Der Sandwichtrend setzt sich nicht nur durch, sondern boomt regelrecht. Tankstellen und Caterer äußern den Wunsch, regelmäßig beliefert zu werden. Die ersten 100 m² werden angemietet. Doch die Nachfrage nach den köstlich belegten Weißbrotscheiben wird immer größer. „Den großen Umbau gab es im Jahr 2000. Die Produktion wurde auf 3500 m² aufgestockt und gleich so eingerichtet, dass man den internationalen Hygienestandards gerecht wurde“, beschreibt Martin Schult die Anfänge von Mike's Sandwich. Ein zweiter Umbau folgt im Jahr 2006, der sowohl die Produktion vergrößert als auch Voraussetzung war, um die IFS-Zertifizierung „Higher Level“ zu erreichen. Außerdem hat der Betrieb die BRC (British Retail Consortium)-Zertifizierung auf hohem Niveau vorzuweisen. „Heute beträgt die Produktionsfläche 6500 m². Wir beschäftigen über 170 Produktionsmitarbeiter und etwa 30 Mitarbeiter in der Verwaltung. Der Jahresumsatz liegt bei ca. 18 Millionen Euro“, fasst Schult die Unternehmensdaten zusammen.

Beleg erbeten an: Fritz Gempel marketing works Höfener Straße 10 90763 Fürth Telefon: +49.911. 7 66 00 89 -3 Telefax: +49.911. 766 00 89 - 9	Für redaktionelle Rückfragen bei Linde: Silvia Henke Linde AG – Gases Division Germany Marketing Development Food I MDF Telefon: +49.89. 7446 - 2028	Seite 2
---	--	---------

Neben dem Hamburger Standort wird 2002 ein Vertriebsbüro in Dänemark gegründet. Mit derzeit sechs Angestellten versorgt dieses nun auch den skandinavischen Markt. „Wir sind sowohl in Deutschland als auch in Dänemark Qualitätsführer“, so Schult. Die Kundenstruktur ist inzwischen äußerst vielfältig. Eine verschiedenartige Kundschaft bedeutet unterschiedliche Anforderungen. Für die Einzelhändler sind die sogenannten Brötchenprodukte wie Bagels, Ciabattas und Wraps attraktiv, die eine kürzere Haltbarkeit aufweisen und deshalb täglich geliefert werden müssen. Der Lebensmitteleinzelhandel, Bahngesellschaften und Airlines dagegen setzen auf das klassische Dreieck-Sandwich in unterschiedlichen Variationen und verlangen eine längere Haltbarkeit. Der Schlüssel zum Erfolg lautet: ein Höchstmaß an Qualität und Frische. Wie dieser Standard täglich erreicht wird, verrät Martin Schult: „Als natürliche Methode zur Verlängerung der Haltbarkeit verpacken wir unsere Produkte unter Schutzatmosphäre und arbeiten in diesem Bereich seit Jahren mit Linde Gas zusammen.“

Starker Partner von der ersten Stunde an

„Als die erste Tiefziehmaschine bei Mike’s Sandwich angeschafft wurde, begann die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem führenden Hersteller für Industriegase Linde als Gaslieferant – und das ist jetzt auch schon 13 Jahre her“, betont Schult die fruchtbare Kooperation. Bei der Suche nach einem natürlichen Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit, das gleichzeitig die Qualität der Lebensmittel so lange wie möglich bewahrt, gewann die Verpackung unter Schutzatmosphäre (MAP – Modified Atmosphere Packaging) schnell an Bedeutung. Ohne zu zögern entschieden sich die

Beleg erbeten an: Fritz Gempel marketing works Höfener Straße 10 90763 Fürth Telefon: +49.911. 7 66 00 89 -3 Telefax: +49.911. 766 00 89 - 9	Für redaktionelle Rückfragen bei Linde: Silvia Henke Linde AG – Gases Division Germany Marketing Development Food I MDF Telefon: +49.89. 7446 - 2028	Seite 3
---	--	---------

Verantwortlichen von Mike's Sandwich für das maßgeschneiderte MAP-Konzept von Linde Gas: MAPAX®. „Das Geheimnis des Linde-Konzepts ist vor allem die enge Zusammenarbeit zwischen den Lieferanten des Verpackungsmaterials, der Verpackungsmaschinen und Linde als Hersteller der Lebensmittelgase selbst“, weiß Schult und ergänzt: „Linde unterstützt uns dabei, dass die Ware bestmöglich geschützt, appetitlich frisch und lange haltbar bei unseren Kunden ankommt.“ Wie das Verpacken unter Schutzatmosphäre in der Praxis funktioniert, demonstriert er anschaulich an der Tiefziehanlage, an der motivierte Mitarbeiter fertige Sandwiches von Hand in die Verpackungsform platzieren: „Mit der sogenannten Deckelfolie werden jetzt die gefüllten Packungsmulden verschlossen. Dabei wird im Siegelwerkzeug die Luft innerhalb von wenigen Sekunden abgesaugt. Das Schutzgas BIOGON® C30 von Linde strömt nach und ersetzt damit die vorhandene Umgebungsluft.“ Das Gasgemisch setzt sich zu 70 Prozent aus Stickstoff und 30 Prozent aus Kohlendioxid zusammen. Dabei übernimmt der Stickstoff in der Packung die Funktion des Stützgases. Kohlendioxid wirkt bakteriostatisch und somit passivierend. Dadurch wird der in der Luft enthaltene Sauerstoff verdrängt und Oxidation und Schimmel vermieden. Zum Schluss erfolgt die Versiegelung. „Wir erreichen immer einen Restsauerstoffwert von 0,1 Prozent, was optimal ist“, so Schult. Alle unter dem Namen BIOGON® vertriebenen Lebensmittelgase von Linde erfüllen die einschlägigen deutschen und europäischen Anforderungen des Lebensmittelrechts und die Rückverfolgbarkeit. Die Zertifizierung nach ISO 22000 gewährleistet die Einhaltung der relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. „Eine unverzichtbare Basis für eine zuverlässige und vertrauensvolle Zusammenarbeit“, betont Martin Schult.

Beleg erbeten an: Fritz Gempel marketing works Höfener Straße 10 90763 Fürth Telefon: +49.911. 7 66 00 89 -3 Telefax: +49.911. 766 00 89 - 9	Für redaktionelle Rückfragen bei Linde: Silvia Henke Linde AG – Gases Division Germany Marketing Development Food I MDF Telefon: +49.89. 7446 - 2028	Seite 4
--	---	---------

Schnell, flexibel, sicher

Mit dem letzten Umbau und der Vergrößerung der Produktion stellte Mike's Sandwich von einzelnen Gasflaschen auf Gasbündel um. Die Bündelversion ist der Zusammenschluss von zwölf Einzelflaschen, die eine einzige Entnahmestelle haben. Eine Optimierung der Arbeitsprozesse, die der vielbeschäftigte Produktionsleiter zu schätzen weiß: „Es ist einfacher einmal den Schlauch an das Bündel zu schließen, an dem zwölf Flaschen gleichzeitig geleert werden, als ständig Flaschen auszutauschen.“ Das ist auch eine Frage der Sicherheit.

Sicherheit für die Mitarbeiter wird auf allen Produktionsebenen bei Mike's Sandwich groß geschrieben. Diese Tatsache beweist nicht zuletzt die kostenaufwendige Einrichtung eines Raums für die zentrale Gaseversorgung, der eigens für die Unterbringung der Gasbündel gebaut wurde. Abgerundet wurden die Sicherheitsvorkehrungen mit der Installation einer Gaswarnanlage. Das kleine Kästchen, das direkt an dem Raum hängt, misst über Sensoren den Sauerstoff – und Kohlendioxidgehalt der Luft. Steigt die Kohlendioxidkonzentration oder sinkt der Sauerstoffwert in der Atemluft, wird das Personal durch Warneinrichtungen rechtzeitig informiert.

Offen für neue Innovationen

„Die gesamte Serviceleistung, die Linde Gas für ihre eingesetzten Technologien anbietet, macht den Konzern für uns zu einem zuverlässigen

Beleg erbeten an: Fritz Gempel marketing works Höfener Straße 10 90763 Fürth Telefon: +49.911. 7 66 00 89 -3 Telefax: +49.911. 766 00 89 - 9	Für redaktionelle Rückfragen bei Linde: Silvia Henke Linde AG – Gases Division Germany Marketing Development Food I MDF Telefon: +49.89. 7446 - 2028	Seite 5
---	--	---------

Partner“, beschreibt Martin Schult die enge und erfolgreiche Zusammenarbeit. Deshalb werden schon die nächsten großen Pläne für die Zukunft geschmiedet. Frische Fertigsalate mit einer längeren Haltbarkeit sollen bald den Markt und die Herzen ernährungsbewusster Kunden erobern. Das Konzept für die Sandwiches gilt auch für die Salate: Originalität und Individualität stehen im Vordergrund. Leckere und ausgefallene Salatkreationen mit Gemüse-, Käse- und Fleischkomponenten sollen entworfen werden. Welche Herausforderungen es dabei zu bewältigen gilt, formuliert Martin Schult folgendermaßen: „Gemeinsam mit Linde Gas müssen wir die unterschiedlichen mikrobiologischen Eigenschaften der einzelnen Rohwaren wie Gemüse, Käse und Fleisch unter einen Hut bringen und die richtige Abstimmung zwischen Verpackung, Folie und Gas erreichen.“ Die ersten Versuche dazu wurden bereits erfolgreich in den Räumlichkeiten von Mike's Sandwich durchgeführt. „Wir haben eine Verpackungsmaschine leihweise erhalten und Linde hat das Vierkomponentengas BIOGON® NOCA zur Verfügung gestellt.“ Mit NOCA bietet Linde ein spezielles Gasgemisch für Obst- und Gemüse als Bestandteil von modernen Convenience-Produkten. Das Gemisch setzt sich aus Stickstoff **N**, Sauerstoff **O**, Kohlendioxid **C** und Argon **A** zusammen. Durch den Anteil an Sauerstoff können Obst und Gemüse atmen und bleiben somit lange Zeit natürlich frisch. Argon wirkt inhibierend auf bestimmte enzymatische Bräunungsreaktionen.

Es ist also nur eine Frage der Zeit, bis das hanseatische Unternehmen die ersten Fertigsalate auf den Markt bringt. Was garantiert als neueste Sandwich-Variation rechtzeitig zur Vorweihnachtszeit angeboten wird, verrät Produktionsleiter Martin Schult noch schnell, bevor er zum nächsten Termin eilt: „Wir wollen alle Sandwich-Fans mit einer Kürbis-Chutney-Kreation verwöhnen

Beleg erbeten an: Fritz Gempel marketing works Höfener Straße 10 90763 Fürth Telefon: +49.911. 7 66 00 89 -3 Telefax: +49.911. 766 00 89 - 9	Für redaktionelle Rückfragen bei Linde: Silvia Henke Linde AG – Gases Division Germany Marketing Development Food I MDF Telefon: +49.89. 7446 - 2028	Seite 6
---	--	---------

und unsere Kunden mit solchen saisonalen Aktionsprodukten weiterhin begeistern.“ Fest steht: Auch in Zukunft wird Mike's Sandwichs mit seinen originellen Produkten überraschen.

Der Geschäftsbereich Linde Gas der The Linde Group ist in Deutschland führender Anbieter bei technischen und medizinischen Gasen sowie damit verbundenen Dienstleistungen. The Linde Group ist ein weltweit führendes Gase- und Engineeringunternehmen, das mit rund 50.000 Mitarbeitern in etwa 100 Ländern vertreten ist und im Geschäftsjahr 2007 einen Umsatz von 12,3 Mrd. Euro erzielt hat. Die Strategie der Linde Group ist auf ertragsorientiertes Wachstum ausgerichtet. Dabei steht vor allem der gezielte Ausbau des internationalen Geschäfts mit zukunftsweisenden Produkten und Dienstleistungen im Blickpunkt.

Beleg erbeten an: Fritz Gempel marketing works Höfener Straße 10 90763 Fürth Telefon: +49.911. 7 66 00 89 -3 Telefax: +49.911. 766 00 89 - 9	Für redaktionelle Rückfragen bei Linde: Silvia Henke Linde AG – Gases Division Germany Marketing Development Food I MDF Telefon: +49.89. 7446 - 2028	Seite 7
--	---	---------