

# BLAUES BLUT



Moll Marzipan GmbH



## Die Zukunft ist hier!

Neue Fabrik, neue Produkte, Digitalisierung,  
Tanz der Maschinen und so viel mehr



Inhaltsverzeichnis

MOLL FORTSCHRITT

Unsere neue Fabrik: Dr. Armin Seitz über den neuen Meilenstein in unserem Unternehmen ..... 2

MOLL PORTRAIT

Neu bei Moll: Kevin-Niclas Nowak ..... 6

Sabrina Wolf: Personalleiterin bei Moll und seit 9 Jahren im Unternehmen ..... 8

MOLL DIGITAL

„Digitization“ – ein Plus an Schnelligkeit und Transparenz ..... 10

MOLL INTERNATIONAL

Der wundervolle Westen der USA – eine Rundreise ..... 12

MOLL HERZENSSACHE

Neue Abenteuer des Bürohundes Netti ..... 14

Bärenliebe geht durch den Magen ..... 16

Whisky Tasting bei Moll ..... 17

MOLL INNOVATIV

Reichhaltige Mandelhaut – ein Nebenprodukt als Ressource? ..... 18

„Der mit den Maschinen tanzt“ – Ein Gespräch mit Moll-Chef-Industriemeister Angelo Facciola ..... 20

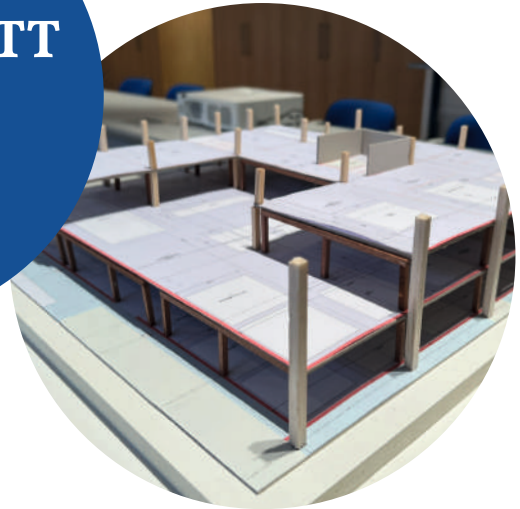
Eine OHDE an die Freude – Wie OHDE das Luxus-Marzipangeschäft beflügelt ..... 23



Ein kleiner Beitrag zum ökologischen Kreislauf: 50 Bienenvölker gehörten zu den ersten, die das neue Moll-Firmengelände bezogen

Bildnachweis: U1: © ChatGPT; U2 - S. 6: © Moll Marzipan GmbH; S. 8, S. 9: © Privat; S. 11: © ChatGPT; S. 12 - S. 15: © Privat; S. 16: © Bärenwald; S. 17: © Privat; S. 18 - S. 23: © Moll Marzipan GmbH; S. 24, U3: © OHDE Berlin Marzipan GmbH; U4: © Moll Marzipan GmbH

## MOLL FORTSCHRITT



## Unsere neue Fabrik

*Geschäftsführer Dr. Armin Seitz über die neuesten Ereignisse rund um das neue „Home of Moll“.*

### **Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,**

endlich ist es soweit: Der erste Schritt auf dem Weg zu unserer neuen Marzipanfabrik ist getan! Voller Stolz können wir verkünden, dass wir die Immobilie erworben haben und die Planung bereits in vollem Gange ist. Natürlich möchten wir Sie umfassend einbinden, denn wer könnte besser wissen, was in der Praxis am besten funktioniert, als Sie?

Derzeit arbeiten etwa zehn Teams mit unterschiedlichem Fokus an unserer neuen Fabrik. Ob es nun die neue Rohmassenproduktion, der Materialfluss, die Verpackung oder die Energieversorgung ist – die Kreativität und das Engagement, die hier an den Tag gelegt werden, sind beeindruckend. Es scheint, als hätten wir hier eine wahre „Fabrikbau-Experten-Mannschaft“ am Werk!

### **Die ersten, die das neue Gelände beziehen?**

50 Bienenvölker waren im Januar 2024 die ersten „Bewohner“ auf unserem neuen Areal und auch wenn Sie nur zu „Gast“ sind, so ist uns das Statement wichtig: Auch in Zukunft wollen wir unseren Beitrag zu einem gesunden, ökologischen Kreislauf leisten. Immerhin sind rund 80 Prozent der heimischen Nutz- und Wildpflanzen auf die Honigbiene als Bestäuber angewiesen.

### **Planung im Detail**

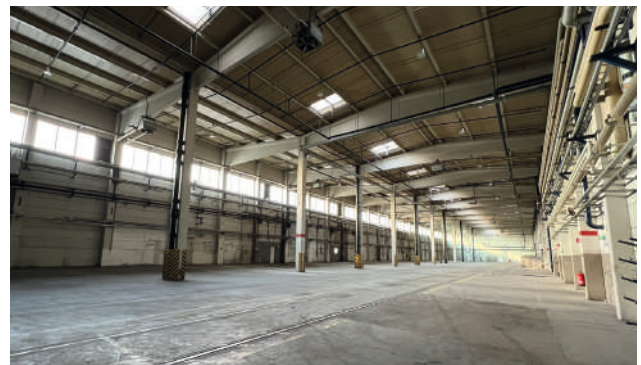
Im Juni haben wir unser „Planungsbüro“ in der neuen Fabrik eröffnet. Schon vorab wurde die vordere Logistikfläche zur Einlagerung von Rohware, speziell Mandeln, genutzt. Vielleicht werden wir auch einige Zwischenprodukte dort lagern, um uns die langen Transferfahrten zu sparen. Auch unser externes Altmaschinenlager haben wir bereits in die neue Fabrik verlagert. Schließlich haben wir den Platz, warum also Miete zahlen? Dabei sichten wir gleich, was noch verwendet werden kann und was auf den Marzipan-Schrottplatz kommt. Ein wahres Fest für Technik-Fans!

### **Das Optimum rausholen**

Natürlich gibt es immer einen beschränkenden Faktor, der unsere kühnsten Träume etwas bremst: Das liebe Geld. Daher arbeiten die Teams derzeit an verschiedenen Szenarien – von der Top-Lösung bis zur Mischung aus neuen und alten Anlagen. Auch die Modernisierung unserer bisherigen Anlagen wird in Betracht gezogen. Am Ende des Tages müssen wir eine Entscheidung treffen, die sowohl wirtschaftlich, zeitlich, als auch qualitativ und budgetär sinnvoll ist. Und sollte die gewählte Lösung nicht die optimalste sein, prüfen wir immer die Möglichkeit, diese später einzubauen.

### **Ein Hoch auf die Schwerkraft!**

Ein besonders spannender Aspekt unserer neuen Fabrik ist die Idee der fallenden Produktion. Das bedeutet sehr ver-



einfachend gesagt, dass das Rohmaterial oben eingefüllt wird und der Schwerkraft folgend bearbeitet und ebenerdig verpackt wird. Wir lassen also die Schwerkraft für uns arbeiten, wo bisher Bänder, Rohre oder Muskelkraft notwendig waren. Eine höhere Effizienz ist vorprogrammiert! Und das Beste daran: Wir hoffen, die Wochenend- und Nachtarbeit weitgehend vermeiden zu können.

### Die Zukunft gestalten

Natürlich bedeutet eine höhere Effizienz auch, dass sich die Inhalte der Arbeitsrollen verändern werden. Wir wollen ehrlich sein, diese neue Anordnung und die höhere Effektivität der Fabrik wird weniger Personal benötigen, die wir aber durch die anstehende Verrentung und den Abbau von Leihpersonal bewerkstelligen werden. Durch mehr Automatisierung haben wir weniger körperliche Arbeit, dafür mehr kontrollierende und steuernde Tätigkeiten. Wir freuen uns, dass viele Mitarbeitende bereits in den Teams aktiv sind und so sehen, welche Aufgaben in Zukunft zu bewältigen sind. Selbstverständlich werden wir sobald möglich umfangreiche Schulungen für die neuen Anlagen durchführen.

Wir haben mit diesem Projekt die einmalige Chance, uns an die Spitze der Marzipan- und Nussproduzenten zu katapultieren. Wir werden dabei versuchen – und ich bin überzeugt, dass wir das auch schaffen werden – ganz neue Maßstäbe in Produktionseffizienz, Qualität aber auch Mitarbeiterorientierung zu setzen. Bitte sehen Sie das Projekt als Zukunftssicherung an. Es ist an der Zeit, dass wir die Zukunft beginnen und in der Branche die führende Firma werden. Wir bauen die Zukunft für die nächsten 30 bis 50 Jahre. Ich freue mich, dass Sie dabei sind und das miterleben werden.



## Ein Meilenstein für unser Unternehmen

Die Zukunft beginnt jetzt! Mit dem Projekt „**4 M – Mehr Menge, Mehr Marge**“ gehen wir einen entscheidenden Schritt in Richtung Wachstum und Effizienz. Der Bau unserer neuen Fabrik in der Neuköllnischen Straße 4 beschäftigt uns nun seit dem vergangenen Jahr intensiv. Rund 20 Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Abteilungen bringen ihre Expertise ein, um dieses ambitionierte Vorhaben zu realisieren – und das parallel zum laufenden Tagesgeschäft.

Trotz der enormen Herausforderung sind wir bereits weit gekommen. Denn: **Gut geplant ist halb gebaut!** Hier ein Überblick über den aktuellen Stand der vier zentralen Teilprojekte.

1

### Bau- und Maschinenplanung: High-tech für höchste Effizienz

Wir haben klare Entscheidungen getroffen, welche Maschinen zum Einsatz kommen. So verzichten wir auf die Weiternutzung der alten **Stefan-Röster**, da eine Modernisierung fast so teuer wäre wie eine Neuanschaffung. Stattdessen setzen wir auf modernste Maschinenteknik mit digitalen Features wie **automatische Datenarchivierung und Verriegelung**.

Ein weiterer Meilenstein ist die Entscheidung für eine neue **Entkeimungsmaschine**. Sie stellt sicher, dass alle Rohwaren vor der Verarbeitung einem Hitzeschritt (Kill-Step) unterzogen werden, um das Keimlevel zu minimieren. Zusätzlich kann sie **trocknen und rösten** – eine echte Alleskönnerin!

Parallel dazu arbeiten unsere Architekten intensiv an der baulichen Umsetzung. Das Konzept der „**fallenden Produktion**“ mit drei Ebenen ermöglicht es uns, produktschonende Fördermethoden wie die Schwerkraft zu nutzen. Dies trägt zu einer **Materialeinsparung** bei und steigert die Nachhaltigkeit unseres Produktionsprozesses.

2

### Energiekonzept: Nachhaltigkeit im Fokus

Ein zentraler Meilenstein unserer neuen Fabrik ist die **fossilfreie Energieerzeugung**. Unsere Grundversorgung wird über **Grünstrom, Solarenergie und Biogas** sichergestellt. Das Biogas wird dabei in unserer neuen **Abwasserreinigungsanlage** erzeugt. Als Notfalloption setzen wir auf **Biopropangas**, wobei wir perspektivisch auf **grünen Wasserstoff** umsteigen möchten. Die Fabrik wird also von Beginn an fossilfrei arbeiten.

Besonders erfreulich: Durch das Konzept der „fallenden Produktion“ können wir den Energieverbrauch drastisch senken. Die neue Fabrik wird voraussichtlich **40 % weniger Energie verbrauchen** als die bestehende – ein großer Schritt in Richtung Nachhaltigkeit!

3

### Logistikkonzept: Effizienzsteigerung durch Neustrukturierung

Einige Maßnahmen sind bereits umgesetzt: Die Rohware „**Mandeln und APK**“ wurde erfolgreich in die neue Fabrik überführt – ein reibungsloser Prozess, für den unsere Logistikabteilung ein großes Lob verdient!

Der nächste Schritt: Auch **halbfertige und fertige Artikel** sollen in die neue Fabrik umziehen. Dadurch können wir unser externes Lager **um bis zu 90 % reduzieren**. Die Vorplanungen sind abgeschlossen. Ziel ist es, dass das neue Lager **im 1. Quartal 2026 einsatzbereit** ist – eine Investition, die sich wirtschaftlich mehr als lohnt.

## 4

## Konzept für die Verwaltung: Funktionale Optimierung

Die Verwaltung bleibt, so wie sie ist, am bisherigen Standort. Es sind jedoch **gezielte Modernisierungsmaßnahmen** geplant:

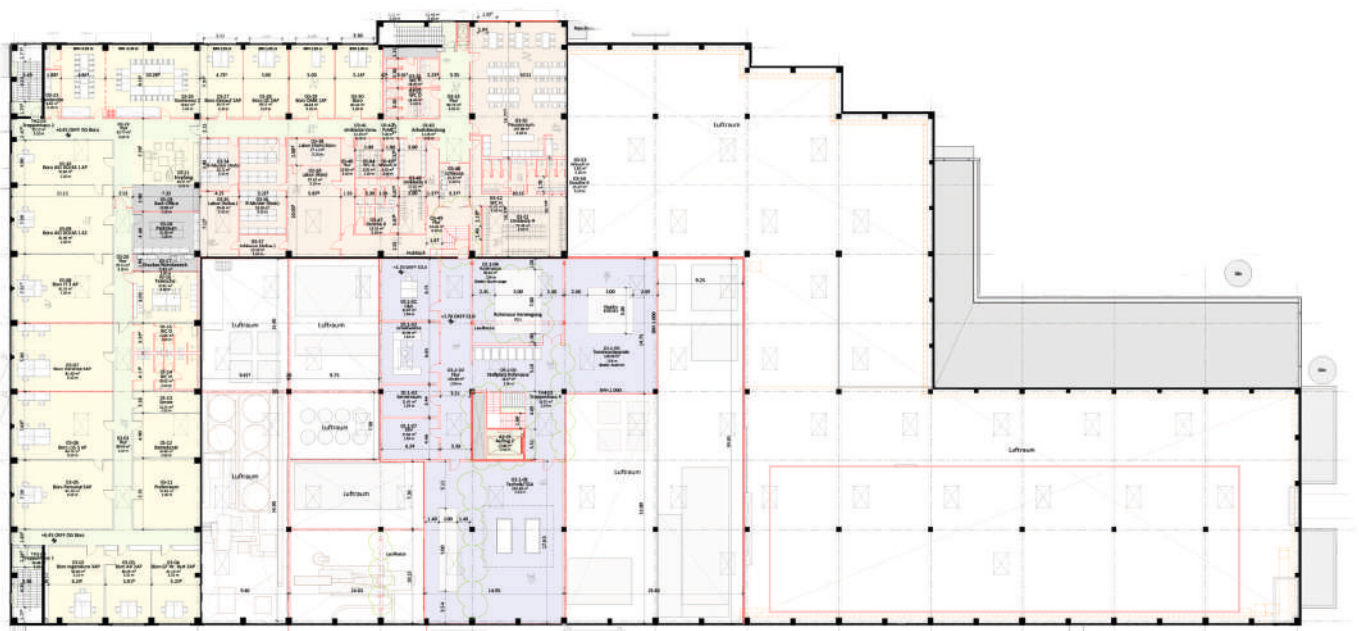
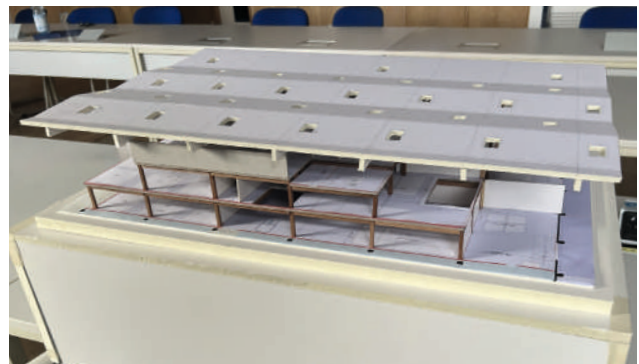
- Neue Fußböden, Decken und Malerarbeiten für die bestehenden Büros
- Umfassende Umstrukturierung im Bereich der jetzigen Kantine: Hier entstehen **neue Umkleideräume, Duschen, Hygieneschleusen**, eine **moderne Kantine** sowie ein neues **Labor mit Rückstellmusterräumen**

Diese Maßnahmen sorgen nicht nur für eine funktionale Verbesserung, sondern tragen auch zu einer angenehmeren Arbeitsatmosphäre bei.

## Fazit: Auf dem richtigen Weg!

Unsere neue Fabrik nimmt immer konkretere Formen an. Dank der sorgfältigen Planung und des engagierten Einsatzes unserer Kolleginnen und Kollegen sind wir voll im Zeitplan. Die Kombination aus **modernster Maschinenteknik, nachhaltiger Energieversorgung, effizienter Logistik und optimierter Verwaltung** wird unser Unternehmen langfristig stärken.

Wir halten Sie weiterhin auf dem Laufenden und freuen uns darauf, gemeinsam diesen wichtigen Meilenstein zu erreichen!



## MOLL PORTRAIT



### Neu bei Moll: Kevin-Niclas Nowak

*Kevin-Niclas Nowak ist 30 und Assistent der Geschäftsführung. Er hat ein Golf-Handicap von 6,2 und seinen sportlichen Ehrgeiz überträgt er auch auf seine beruflichen Ziele. Der MBA-Absolvent ist wissenshungrig und glücklich, dass bei Moll eigenständiges Denken nicht nur gefragt, sondern auch sehr geschätzt ist. Blaues Blut sprach mit ihm über seinen Fokus-Modus und über die richtige Dosis an Marzipan und Wissen.*

#### **Blaues Blut: Wie bist Du zu Moll gekommen?**

**Kevin-Niclas:** Durch den Golfsport. Ich bin im selben Verein wie Dorit Düllick. Sie hat mir viel von Moll erzählt, welche tollen Möglichkeiten es dort gibt.

Bei meiner vorherigen Arbeitsstelle war ich schon eine Weile nicht mehr zufrieden – es ging irgendwie nicht weiter. Deswegen habe ich zugegriffen, als Sie mir die Stelle als Assistent der Geschäftsführung angeboten hat. Ich dachte mir, „das kann nur positiv sein!“ und das ist es auch! Hier bei Moll kann ich mich entwickeln.

#### **Wofür springst Du morgens aus dem Bett?**

Für meinen inneren Antrieb. Urlaub finde ich beispielsweise teilweise nervig. Da habe ich hin und wieder das Gefühl, ich raste aus und ich komme nicht weiter.

Ich habe mir darüber Gedanken gemacht: Für mich ist das Leben so eine Art Leiter und irgendwie muss man ja immer eine Stufe höher kommen. Das geht nur, wenn man weitermacht. Auf der Stelle treten ist für mich nichts, denn „wer rastet der rostet“.

#### **Du bist Golf-Spieler und dieser Sport ist sehr stark von den Umständen (Wind, Wetter, Feuchtigkeit) abhängig – begleitet Dich dieser Mindset auch im Berufsleben?**

Jein, in gewisser Weise ist man immer von den Umständen abhängig. Ich denke das ist überall so. Es geht im Golfsport im speziellen um eine hohe Wiederholbarkeit. Es geht darum, das „Eigene“ dauerhaft abrufen zu können. Ich muss ein und dieselbe Bewegung immer hundertprozentig gleich wiederholen können, damit ich am Ende das gleiche Resultat erreiche. Weiche ich nur eine Nuance von der Bewegungskette ab, funktioniert der ganze Schlag nicht. Ich ziele meine Schläge sehr genau. Ich weiß exakt, wo ich den Schlag hinhaben möchte, und es stört mich, wenn ich es dann nicht genauso hinbekomme.

Dadurch, dass ich manchmal verbissen und ehrgeizig bin und alles genau machen möchte, stehe ich mir hin und wieder auch selbst im Weg.

### Wie unterscheidet sich die Arbeit bei Moll von anderen Arbeitsplätzen?

Bei Moll wird das eigene Denken und auch das kritische Hinterfragen sehr geschätzt. Man ist offen und eigene Ideen werden positiv wahrgenommen – das kannte ich vorher nicht so. Hier bei Moll bin ich nicht nur ein Glied in der Kette. Hier kann ich auch mal überprüfen, ob ein Ablauf noch „das Gelbe vom Ei“ ist oder ob man es nicht doch besser machen kann. Hier wird nicht jeder Handgriff kritisch beäugt. Am Ende ist es wichtig, dass man das Ziel effizient und ohne Umwege erreicht.

### Hast Du dadurch mehr Spielraum im Arbeitsalltag?

Ja, das ist der Vorteil von einem KMU – man hat flache Hierarchien. Mitarbeitende bei Moll können ihre Arbeit selbst gestalten. Ich bin dankbar für die Erfahrungen, die hier miteinander geteilt werden. Die Führungskräfte haben echtes Interesse an einem und sie leben das, was sie tun. Das gibt es nicht oft. Und dabei kann ich nur dazu lernen – das ist mir sehr wichtig.

### Was sollten Andere im Unternehmen über Dich wissen? Gibt es eine Kevin-Gebrauchsanleitung?

Ich bin ein sehr kommunikativer und lustiger Mensch. Ich bin oft in die Arbeit vertieft und voll fokussiert. Wenn ich zuhöre und denke, habe ich eine ganz bestimmte Körpersprache – ich wirke mitunter etwas ablehnend. Wenn ich gefragt werde, warum ich genervt bin, bin ich oft selbst überrascht davon. Ich bin dann nicht genervt, sondern bloß konzentriert. Ich sauge alles auf, wie ein Schwamm. Ich hinterfrage viel – vielleicht manchmal auch zu viel. Im Allgemeinen kann man aber viel Spaß mit mir haben.

### Was hat Dich am meisten überrascht, als Du zu Moll gekommen bist?

Das soll jetzt nicht falsch aufgefasst werden – als ich das erste Mal vor der Haustür stand, hatte ich mir die Firma viel größer vorgestellt. Ich hatte vorab durch Dorit Düllick viel über Moll gehört und bei den Mengen, die das Unternehmen produziert, hatte ich eine noch größere Fabrik erwartet. Mir ist natürlich klar, dass es nicht die Gebäude-Größe ist, die uns ausmacht – wobei wir jetzt gerade expandieren.

### Was macht Moll aus?

Ich finde super, wie authentisch Moll ist. Alles, was mir im Bewerbungsgespräch erzählt wurde, ist auch überwiegend so eingetroffen. Sonst ist es oft so, dass die Realität in Bewerbungsgesprächen durch die rosarote Brille betrachtet wird. Nicht ganz so bei Moll: Ich wurde herzlich aufgenommen. Es macht Spaß, hier zu arbeiten, die Leute sind offen. Auch, wenn man mal ein Problem hat, kann man die Kollegen einfach ansprechen – das kannte ich aus vorherigen Firmen anders. Diese Verbundenheit zwischen den Abteilungen bei Moll ist einzigartig. Egal, in welche Abteilung man geht – jeder weiß, wer Du bist. Man kommt mit jedem gut aus – es ist familiär.

### Was ist aus Deiner Sicht eine Zukunfts-Herausforderung für Moll?

Ich bin gespannt, ob der familiäre Zusammenhalt beim Umzug in das neue Firmengebäude und dem damit verbundenen Wachstum, so erhalten bleibt. Es ist ein ziemlicher Spagat zwischen familiärem Flair und einer doch erheblichen Gruppengröße. Ich freue mich auf den Umzug. Generell bin ich sehr aufgeschlossen und mag Veränderungen.

### Was wünscht Du Moll für die Zukunft?

Nicht nur, dass wir physisch größer werden, sondern auch in der Gesellschaft. Dadurch, dass wir ein reines B2B-Geschäft haben, kannte ich die Firma vorher gar nicht. „Moll“ steht nirgendwo drauf und vielleicht wäre es gut mehr Bildfläche zu bekommen. Zu diesem Zweck ist es mir ein Anliegen auch Molls Social Media Kanäle regelmäßig zu pflegen und mit Input zu versorgen (Moll auf Instagram @moll.marzipan).

Marzipan hat eine gewisse Tradition, welche durch die Generationen weitergegeben wird. Nun gibt es aber die gesellschaftliche Debatte zur „gesunden Ernährung“ und damit verbunden auch über den Verzehr von Zucker. Für mich ist es eine Frage der Dosis. Wenn ich mich bewusst und ausgewogen ernähre, ist auch der Konsum von Marzipan & anderen Süßspeisen kein Problem. Hier ist es für mich entscheidend, dass man aus halbwissenden Menschen, wissende Menschen macht. Hier könnte Moll seinen Beitrag leisten, Bewusstsein schaffen und mehr an die Bildoberfläche treten.

## Sabrina Wolf – Personalleiterin bei Moll und nun schon seit 9 Jahren im Unternehmen

*Nach der Ausbildung zur Industriekauffrau entschloss sie sich, sich im Bereich Personalmanagement weiterzubilden und das tut sie berufsbegleitend mit viel Erfolg. Blaues Blut hat genau nachgefragt, wohin der Weg sie führt.*



### Blaues Blut: Wie bist Du zu Moll gekommen?

**Sabrina Wolf:** Ich habe 2010 hier ein Schüler-Praktikum gemacht, allerdings war der Büroalltag zu diesem Zeitpunkt noch nichts für mich. Nach dem Praktikum bin ich erstmal ins Studium gegangen. Als ich später meine Tochter bekommen habe, suchte ich ein stabiles Arbeitsumfeld. An Moll erinnerte ich mich sofort und bewarb mich für eine längerfristige Anstellung.

### Was hat Dir bei Moll besonders gut gefallen?

Es war eine Erleichterung, dass ich schon so viele Kollegen kannte, auch durch die ganzen Sportevents. Zwischen durch war ich immer mal wieder dabei und so war mir das Moll-Team bereits sehr vertraut.

Die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten haben mir gut gefallen, ebenso die flexible Arbeitszeitgestaltung. Ich war optimistisch, dass dieser Weg mit einem Kleinkind gut funktionieren wird.

### Welches war Dein Ausbildungsweg?

Es war die klassische Ausbildung zur Industriekauffrau, die dauert üblicherweise 3 Jahre. Bei Moll habe ich die Möglichkeit genutzt, diese zu verkürzen.

Es waren durchaus anstrengende 2 ½ Jahre Ausbildung mit Kleinkind. Ich war jedoch glücklich, so schneller in das Berufsleben einsteigen und die Ausbildungsvergütung mit einem Monatsgehalt ersetzen zu können.

### Welches ist Deine aktuelle Rolle bei Moll und wie kam es dazu?

Aktuell unterliegt mir die Leitung des Personalbereichs. Entstanden ist das durch meine Zahlenaffinität. Ich war schon immer an buchhalterischen Themen interessiert. Zunächst habe ich im Controlling gearbeitet und habe immer mal wieder ins Personalwesen reingeschnuppert. Anfangs habe ich nur einmal im Monat bei den Abrechnungen unterstützt. Schließlich wurde ich zum zweiten Mal schwanger und bin durch meine Elternzeit ein Jahr weggewesen.

Als ich wiederkam, ging eine andere Kollegin in Elternzeit. Da haben sich die Themengebiete bereits mehr und mehr überschritten. Wir mussten uns intern neu organisieren und strukturieren. So habe ich nach und nach mehr Personalthemen übernommen und konnte in diese Rolle hineinwachsen.

### Welche Neuerungen gab es im Personalbereich, seit Du da bist?

Als meine Kollegin aus der Elternzeit wiederkam, reduzierte sie ihre Stunden. So blieb die Zeiterfassung in meiner Zuständigkeit. Die Lohn- und Gehaltsabrechnung der Mollianer erfolgt nun aus (m)einer Hand. Wir haben eine digitale Zeiterfassung eingeführt und für die Mitarbeitenden transparenter gestaltet. Weitere Themen wie Vertragswesen, Krankenkassenabrechnung, Ausfüllen von (amtlichen) Bescheinigungen, Einstellungen und Kündigungsrecht wurden nun an einer Stelle gebündelt. Nun gibt es eine Ansprechstelle für sämtliche Belange der Personalfragen.

### Welche Eigenheiten hat Moll aus Deiner Sicht?

Moll ist relativ familiär und so bleiben unsere gelernten Fachkräfte auch lange im Unternehmen. Vielleicht sind wir dadurch noch etwas förmlicher unterwegs. Die neue Generation Mollianer kommt sofort per „Du“. Alte Schule trifft auf Millennials und das ist in vielen Bereichen zu spüren.

### Welche Herausforderungen begegnen Dir in Deiner aktuellen Rolle?

Es kam der Punkt an dem ich die Personalthemen nach innen und außen eigenverantwortlich vertreten durfte.

Durch meine Ausbildung bei Moll bin ich in einigen Köpfen der langjährigen Kollegen manchmal noch die junge, lernende Auszubildende geblieben.

Zu meinen Fachthemen kamen oft wenig Rückmeldungen. Also lag es an mir, mehr Akzeptanz für meine Position zu schaffen. Moll ermöglicht mir Weiterbildungen, wodurch ich nun jederzeit mit meinem Fachwissen punkten kann.

### Gibt es etwas, was Du bei Moll besonders cool findest?

Es ist absolut gewünscht, dass Du dich weiterentwickelst. Jeder bekommt die Möglichkeit sich weiterzubilden – persönlich und beruflich. Letztes Jahr schloss ich nach vier Monaten nebenberuflicher Weiterbildung den „Personalassistenten“ bei der IHK ab. Dieses Jahr geht es mit dem geprüften „Personalkaufmann“ weiter. Dieser Abschluss ist für meine einzunehmende Position auch unabdingbar.

Es gibt stetig neue Anforderungen an den Arbeitgeber, welche es zu beachten und zu meistern gilt. Hierfür ist es erforderlich, regelmäßig Zusatzlehrgänge zu machen.

### Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Dir aus?

Den typischen Arbeitsalltag gibt es in dieser Rolle gar nicht. Es gibt einige Fristen, wie Termine für die Meldungen der Krankenkassenbeiträge oder das Zahlen der

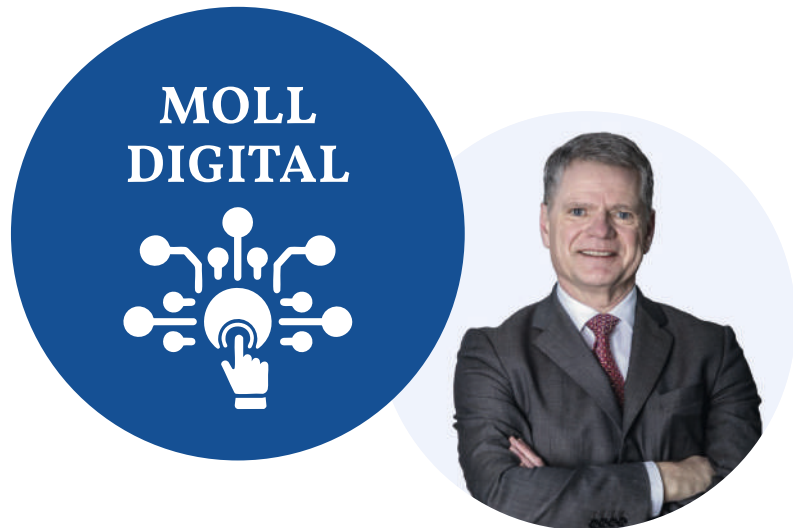
Löhne und Gehälter. Die eigentliche Herausforderung ist es, das Unerwartete zu integrieren. Wenn Du gerade einen Plan für die Woche hast, kommen beispielsweise Schreiben vom Arbeitsamt, die ausgefüllt werden müssen. Arbeitgeberbescheinigungen zu (ehemaligen) Mitarbeitenden müssen innerhalb bestimmter Zeiträume beantwortet werden. Das sind die Sachen, die im Hintergrund laufen, die man als Arbeitnehmer gar nicht mitbekommt.

### Was hat dich bei Moll am meisten überrascht?

Vielleicht, dass das tägliche Arbeitsleben noch besser ist als die Zeit als Praktikant. Die Aufgaben variieren abteilungsabhängig sehr und es lohnt auf jeden Fall, sich verschiedene Bereiche näher anzuschauen und sich auch mal so richtig in Dinge zu vertiefen. Diese Chance hat man hier bei Moll und das finde ich super!

Sabrina Wolf mit ihrem Ehemann und ihren zwei Kindern





## „Digitization“ – ein Plus an Schnelligkeit und Transparenz

*Ein Erfahrungsbericht von Geschäftsführer Dr. Armin Seitz über die Digitalstrategie bei Moll*

Die Digitalisierung im Unternehmen liegt uns seit einigen Jahren besonders am Herzen, um den Papierwust zu reduzieren und die Prozesse schneller und transparenter ablaufen zu lassen.

Davon haben Sie zunächst nichts gemerkt. Digitalisierung bedeutet im ersten Schritt, die vorhandenen Prozesse zu analysieren, sie neu zu strukturieren und dann in einem elektronischen Tool abzubilden. Diese Phase dauert immer besonders lang, da man alle Aspekte im Prozess finden muss und dabei noch zu einer Vereinfachung und Entschlackung kommen möchte.

Oftmals sind die Prozesse aber nicht vollständig beschrieben. Nur die Anwender wissen, dass man noch „dies und das“ nebenher machen muss. Dieses „dies und das“ macht das Leben der Entwickler schwer, da immer erst während der Entwicklungsphase herauskommt, welche zusätzlichen Informationen und Schnittstellen zu anderen Prozessen zu beachten sind.

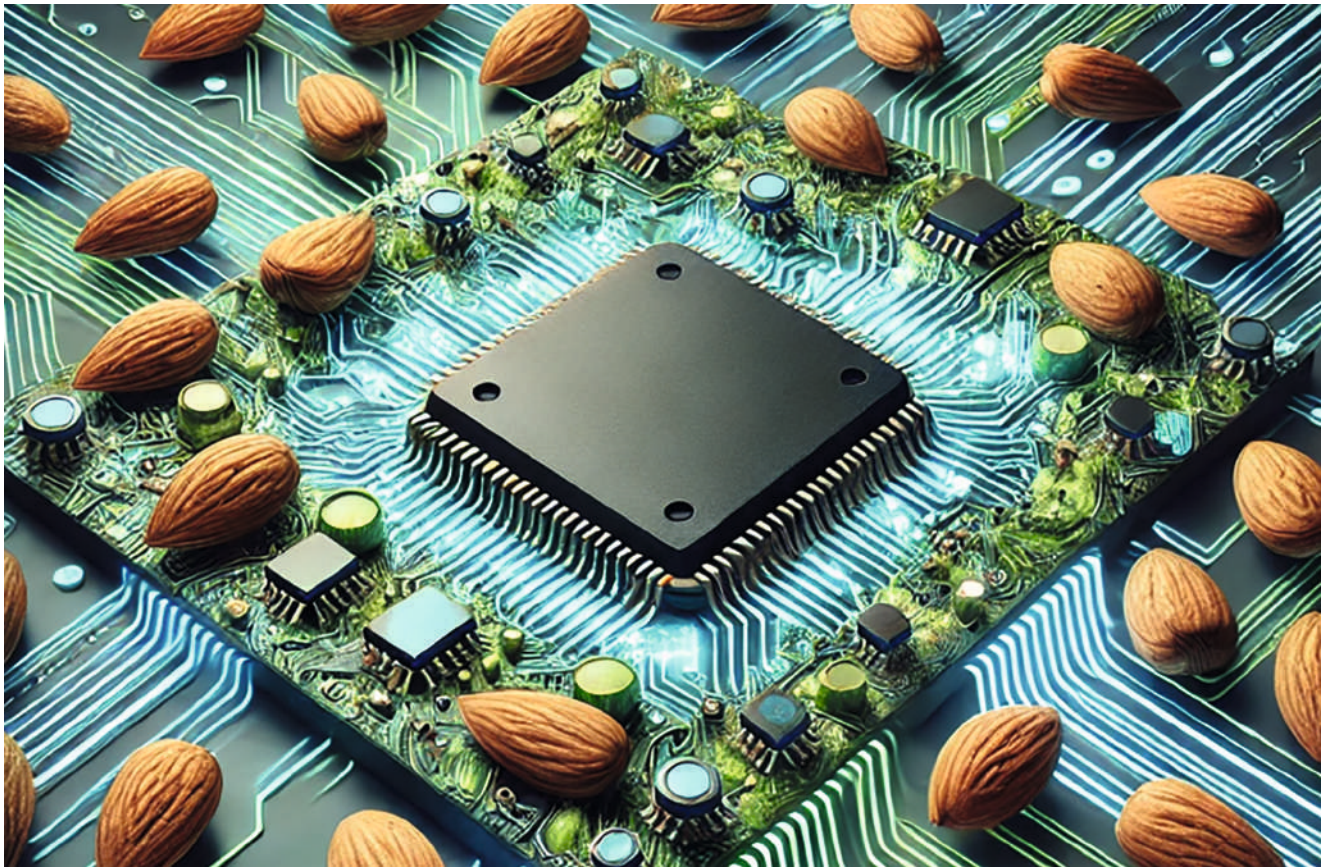
Wir haben für uns anfangs den ganzheitlichen Ansatz gewählt. Das heißt, dass wir versucht haben, alle Prozesse über eine einzige große Datenplattform abzubilden. Die Idee dahinter war, alle möglichen Informationen sofort

online in allen Tools verwenden und auswerten zu können. Ein durchaus sinnvoller Ansatz, aber leider erwies sich die Komplexität als zu hoch. Wir haben festgestellt, dass wir mit diesem Ansatz nicht zur Lösung kommen, weil die Komplexität uns komplett gelähmt hat.

Daher haben wir uns entschlossen, nur Grunddaten gemeinsam zu nutzen und die einzelnen Tools separat zu entwickeln.

Zunächst haben wir dies als Niederlage empfunden, aber dann hat sich herausgestellt, dass uns dieser Ansatz erlaubt, Tools wesentlich schneller zu Ihnen zu bringen. Zwar haben wir teilweise doppelte Datenhaltung, aber dieser Nachteil tritt hinter eine schnelle Realisierung von Anwendungen zurück.

Die neue Strategie hat es ermöglicht, in den letzten eineinhalb Jahren die Programme „Reportheld“ (z.B. Checklisten), TOM (Instandhaltungsdigitalisierung), das Dokumentenlenkungssystem ELO oder ganz neu das Schulungsprogramm DoInstruct zu etablieren. Die dezentrale Organisation verursacht zwar etwas mehr Aufwand im operativen Betrieb, jedoch wird dieser Aufwand durch eine schnelle Verfügbarkeit und



die besseren Prozessabläufe weit überkompensiert. Ich hoffe, das sehen Sie auch so.

Meist ist der größte Erfolg von IT-Experten, dass das Programm einfach läuft, es keine großen Probleme gibt und die Anwendung sich etabliert. Ich gehe selten abends nach Hause und sage unserem IT-Verantwortlichen und Controlling-Chef Michael Draeger: „Toll! Deine IT ist heute prima gelaufen.“

Das maximale Lob, das IT-Fachkräfte bekommen können, ist also, dass nicht gemeckert wird. Ich möchte an dieser Stelle allen Mitarbeitenden, die an der Etablierung der neuen Programme mitgewirkt haben, meinen Dank aussprechen! Man sieht leider nicht, welche und wieviel Arbeit hinter einer erfolgreichen Einführung steckt.

Ich denke, dass wir beweisen konnten, dass die neue Digitalisierungsstrategie erfolgreich ist und wir auf diesem Weg weiter gehen können.

Bei unserer neuen Fabrik werden wir diese Programme in die Gesamtsoftware integrieren, da wir die Steuerung der Fabrik ganz neu auf einer einheitlichen Datenverarbeitungsplattform aufbauen werden. Dadurch

haben wir tatsächlich die Chance der nachträglich engeren Integration aller Programme.

Aktuell unterstützt uns die sprunghafte Entwicklung der künstlichen Intelligenz bei diesem Vorhaben. Die KI ist in der Lage selbstständig Schnittstellen und Zusammenhänge zu finden, und erleichtert die System-Integration enorm. Davon konnten wir vor einigen Jahren noch nicht einmal träumen. Aktuell suchen wir nach Anwendungsmöglichkeiten, mit denen wir starten können.

Aber halten wir den Ball flach: Die KI kann viel, aber eine Schraube lässt sich nun mal nicht digital an die Wand schrauben. Sie als Mitarbeiter sind weiterhin mehr denn je gefragt. Denn Ihr Gespür, Ihre Kreativität und Ihre Problemlösungskompetenz, lassen sich nicht so einfach durch KI nachbilden.

Manchmal ist es nur ein Gefühl, dass mit einem Produkt etwas nicht stimmt und man es nochmal prüfen sollte. Das macht Sie einzigartig und sorgt dafür, dass wir weiterhin und immer mehr unsere wertvollen Mitarbeitenden – nämlich Sie – benötigen. Also bitte bleiben Sie weiterhin so kreativ, wie Sie sind.



## Der wundervolle Westen der USA – eine Rundreise

*Armin Seitz kennt sich aus im „Mandel-Valley“ und trotzdem gibt es im riesigen Kalifornien und darüber hinaus immer noch viel mehr zu entdecken. Dieser Reisebericht zeigt uns das Land in dem die Mandeln und noch einige Sehenswürdigkeiten mehr zu Hause sind – ein privater Reise-Bericht von Armin Seitz persönlich.*

Ich war nun schon mindestens zehn Mal in Kalifornien. Nicht nur geschäftlich, sondern auch privat. Man glaubt es nicht! Selbst nach so vielen Besuchen gibt es immer noch Vieles, was man noch nicht gesehen hat, und staunt darüber, warum man es noch nicht gesehen hat. Nun habe ich das große Glück, dass meine Frau Birgit ein Reiseorganisationstalent ist und vor allem die Muße hat, viele interessante Ziele zu finden, die vielleicht noch gar nicht so sehr Mainstream sind. Ok, wenn man das erste Mal im Westen der USA ist, dann sind einige Stationen Pflicht.

San Francisco – Highway No. 1. Grand Canyon – Las Vegas – Die Nationalparks Yosemite oder Sequoia mit den größten Bäumen der Welt. Aber bewegt man sich einmal etwas abseits der großen Touristenströme, gibt es noch sehr viel mehr zu entdecken. Wir haben in 14 Tagen etwa 7.000 km runtergespult: Der Westen ist halt ein großes Land.

Geschäftlich bewegt man sich eigentlich nur auf der sogenannten Interstate 5 (US-Autobahn), die Kalifornien einmal von Nord nach Süd durchschneidet. Links und rechts davon sind die Mandelplantagen. Wir befinden

uns dort im sogenannten „Valley“. Eine ca. 600 km lange und 50 bis 100 km breite Tiefebene: Nur bebaut mit Mandeln, Orangen, Pistazien und Pfirsichen. Dazwischen auch mal ein paar Tomaten. (Kalifornien ist neben Mandeln und Pistazien auch bei Tomaten der größte Produzent der Welt). Die Geschäftstour bietet natürlich lange nicht die landschaftlichen Attraktionen wie die Touri-Tour, aber man ist ja auch nicht zum Spaß da. Wie Frau Düllick und Herr Kristoffersen bereits in den letzten Heften berichtet haben, kommt es ja darauf an, mög-

*El Capitan, eine der bekanntesten Felsformationen im Yosemite-Nationalpark in Kalifornien*





*Birgit und Armin Seitz vor dem General Sherman Tree im Sequoia National Park*



*Die spektakuläre Aussicht vom Glacier Point mit Blick auf das Yosemite-Valley auf einer Höhe von 2.200 Metern*

lichst viele Informationen von möglichst vielen Partnern in möglichst geringer Zeit zu erhalten.

Aber zurück zu unserer Reise: Wir sind von San Francisco nach Süden gestartet, haben L.A. ausgelassen (ich mag die Stadt überhaupt nicht) und sind nach Osten, Richtung Arizona, abgebogen.

Dort gibt es den sehr schönen, und nicht so überlaufenen, Nationalpark Joshua-Tree (Wüste pur). Ganz in der Nähe befinden sich die beeindruckenden verschiedenfarbigen Felsformationen z.B. im Colorado River Reservat. Weiter gings zum Grand Canyon mit Hubschrauberflug und einer 30 km Wanderung mit halbem Abstieg zum Colorado. Der für mich beeindruckendste Tag war die Tour nach Utah zum Monument Valley. Hier sind die alten 60er Jahre Western mit John Wayne gedreht worden und man erwartet eigentlich immer, dass er hinter dem nächsten Berg herausreitet. Auf dem Rückweg dann noch Antelope Canyon und Horseshoe Bend mitgenommen. Ein Tag mit unglaublich vielen Fotomotiven!

Vom Grand Canyon dann in die Zockerstadt Las Vegas. Ist nicht meins, muss man aber mal gesehen haben.

Leider war der „Strip“ weitestgehend gesperrt, da am nachfolgenden Wochenende die Formel 1 ihr Rennen ausgetragen hat. Von der Glitzerstadt weiter nach Yosemite, dem ältesten Nationalpark der USA (unter Schutz bereits seit 1864, offiziell Nationalpark seit 1890). Leider immer etwas überlaufen, aber wo es schön ist, sind oft auch viele Menschen. Entfernt man sich nur 1 Kilometer von der Talstraße, ist es praktisch komplett einsam. Danach noch zum Sequoia Nationalpark. Hier stehen der größte und zweitgrößte Baum der Welt (General Sherman Tree, ca. 160 m hoch und General Grant Tree, der nicht sehr viel kleiner ist). Die Dinger wiegen etwa 1.500 Tonnen und sind ca. 2.500 Jahre alt.

Auf der Rückfahrt nach San Francisco dann noch etwas Produktkunde. Es war gerade kurz vor der Erntezeit und man hat überall gesehen, dass Wasser in Kalifornien im letzten Jahr kein Problem war. Dann noch einmal 2 Tage San Francisco und noch den Rückflug um 1 Woche verschoben, um in Florida noch etwas zu relaxen.

Ein rundum schöner und interessanter Urlaub. Falls Sie Interesse hätten kann ich Ihnen die Reiseplanung gerne geben: Der Westen ist immer eine Reise wert!



## MOLL HERZEN- SACHE



### Neue Abenteuer des Bürohundes Netti: „Wie kann man nur so niedlich sein?“

Ich – Netti, stolze „Feelgood-Managerin“ bei Moll – bin ja bekannt dafür, dass ich nicht nur eine begnadete Kuschelpartnerin und Stimmungsaufhellerin bin, sondern auch eine wahre Meisterin im Aufspüren von Futter. Wenn irgendwo auch nur ein Krümel Keks unter dem Schreibtisch liegt, dann finde ich ihn. Oder besser: Dann gehört er mir. Es ist ja auch kein Geheimnis, dass wir Labradore mit dem Riechen und der Fresserei das absolute Nonplusultra sind. Wir haben schließlich eine Verantwortung, unser Futtertalent für das allgemeine Wohlbefinden der Zweibeiner optimal einzusetzen – die wollen sowieso alle immer „schlank“ sein.

Nun war vor einigen Wochen mal wieder ein besonderer Tag. Ich hatte morgens schon bemerkt, dass irgendwas in der Luft lag. Es waren einfach viel mehr Menschen im Büro, und zwar nicht die üblichen Kolleginnen und Kollegen, sondern fremde Gestalten mit kleinen Koffern, die nach wichtigen Dingen rochen. Doch wichtiger noch: Es duftete himmlisch nach Kuchen, Bagels und sogar Schinkenbrötchen. Catering! Für mich! Natürlich war mein „Fressradar“ sofort aktiviert.

Nach einer Weile schlich ich mich leise und unbemerkt in die Ecke, in der das Buffet aufgebaut war. So ein bisschen Verstecken spielen kann ich ja – man nennt das bei uns Hunden den „getarnten Anschleichenmodus“.

Mein erster Coup war ein Stück Kuchen. Ich musste nur warten, bis jemand kurz abgelenkt war und schwups! schon war das leckere Stück verschwunden. Leider hatte ich da nicht bedacht, dass Kuchen viel Zucker enthält – plötzlich war ich so voller Energie, dass ich dachte, ich könnte Bälle fangen, die gar nicht geworfen wurden. Mein Schwanz wedelte wie ein Propeller.

Aber hey, wo ein Kuchen ist, da ist noch mehr Futter. Ich war voller Energie und konnte nur eines denken: Mehr! Es dauerte nicht lange, da hatte ich zwei Bagels und ein unglaublich leckeres Schinkenbrötchen erbeutet. Ich fühlte mich großartig, wie die Königin des Buffets.

Irgendwann dämmerte mir, dass mein Herrchen mich vielleicht vermissen könnte – besonders, da mein Bauch sich langsam kugelig anfühlte und meine Schritte schwerer wurden. Also schlich ich, mit dem bedächtigen Gang einer wahren Genießerin, zurück an meinen



Platz bei Herrchen. Doch das Abenteuer ging noch weiter: Zu Hause ging es dann richtig los. Der Kuchen, die Bagels und das Schinkenbrötchen mussten ja irgendwie wieder raus. Ich sage nur, Herrchen und Frauchen hatten mit mir volles Programm – sie mussten mit mir sogar nachts eine extra Runde Gassi gehen. Herrchen staunte nicht schlecht, dass ich selbst bei dieser Runde noch rasch ein aufgeweichtes Brötchen im Gebüsch aufspürte und verdrückte.

Ich nahm sein Augenrollen bloß zur Kenntnis.

Trotz aller nächtlichen Eskapaden und dem ein oder anderen strengen Blick am nächsten Tag war ich doch ziemlich stolz auf mich. Immerhin hatte ich meinen Ruf als „Feelgood-Managerin“ nicht nur erfüllt, sondern mit

einer kulinarischen Glanzleistung gekrönt. Und wie ich die Sache wieder gut gemacht habe? Ganz einfach: Ich hab's eben voll drauf mit dem Niedlichkeitsfaktor – für jeden der vorbeikam gab's ne extra Begrüßungsrunde, gefolgt von „auf dem Boden rollen“ mit „streichel-mich-Blick“. Dann noch der kühle Schnauzen-Stupser mit der „Spiel-mit-mir-Haltung“ und schon hörte ich ihn wieder – meinen absoluten Lieblingssatz, den Frauchen oft sagt: „Netti, wie kann man nur so niedlich sein?“

Zack, da war er wieder, ein weiterer „Feelgood-Tag“.



# Bärenliebe geht durch den Magen

Eines der Lieblingsprojekte vieler Mollianer ist unsere Unterstützung des BÄRENWALDs Müritz. Wie könnte es anders sein? Auch die Bären haben einen gewissen sportlichen Ehrgeiz. Die olympische Disziplin: Schlafen! Wer den längsten Winterschlaf hält, bekommt nämlich eine persönliche Gourmet-Erfahrung extra! Hier ein paar News aus der Welt der Braunbären.

## Die Walnuss – der Trüffel des Braunbären

Je nach klimatischen Bedingungen gehen die Braunbären im Bärenwald Müritz Ende November bis Ende Dezember in den Winterschlaf. Wovon die wilden Mägen und Gemüter der Braunbären schon jetzt träumen? Von Walnüssen! Denn für den Braunbären sind diese kleinen Schätze das, was für uns Menschen der Trüffel oder die Schokolade ist – eine wahre Delikatesse.

## March Napness und der Schlaf der Gerechten

Grund zu den Walnuss-Träumen haben die Müritzer Bären genug, denn wer die „March Napness-Challenge“ gewinnt, hat gute Chancen auf ein bäriges Gourmet-Menü. Im Frühling wird traditionell im Bärenschutzzentrum Müritz die „March Napness“ gefeiert. Es ist der wohl gemütlichste Wettbewerb der Braunbären: Ein Schlafmarathon, bei dem die Bären zeigen, wer das Dream Team der Langschläfer ist. Bärin Dushi, die zur Gewinnerin gekrönt wurde, schaffte es auf das Siegereck – leider jedoch erst posthum. Doch wie es im Leben nun mal ist: Der Schlafthron musste nicht lange unbesetzt bleiben. Ihre Kollegen Michal, Dasha, Lelya und Sylvia – das neue „Dream Team“ – stürzten sich begierig auf Dushis Preis, ein Gourmet-Bärenmenü mit einer ganz besonderen Note.



## Chef Piyanka und das „BÄR-y-Tartar“

Das Menü wurde kredenzt von der Starköchin Piyanka Naik, die den Bärenwald eigens aus New York besuchte, um ein Festmahl der besonderen Art zuzubereiten: Das „BÄR-y-Tartar“. Inspiriert von den Lieblingszutaten der Braunbären – Melonen, Beeren, Rüben und natürlich: Walnüssen – zauberte Piyanka ein buntes Bärenbuffet, das auf zu Tellern geformten Ästen serviert wurde. Doch was ist das Geheimnis dieser Gaumenfreude? Die Antwort ist simpel: Mitgefühl und Geschmack in jedem Bissen! Die Bären verschlangen das Gericht – serviert direkt auf Tischen aus umgestürzten Baumstämmen. „Ich wollte etwas Farbenfrohes, Nahrhaftes, Besonderes und letztlich Spaßiges kreieren“, erzählte Piyanka. Und den Spaß konnte man den Bären ansehen, während sie die Leckereien begeistert schnupperten, pflückten und schlemmten!

## Eine zweite Chance für Bären und Nüsse

Die Nuss- und Kernspenden der Firma Moll sind der geheime Star in dieser Geschichte. Svenja Voß von VIER PFOTEN erklärte, dass viele Bären im Bärenwald Müritz vor ihrer Rettung nie eine eigene Höhle hatten und auch keinen Winterschlaf hielten. Jetzt jedoch dürfen sie nicht nur schlummern, sondern auch ausschlafen und dafür gefeiert werden. Moll liefert dabei nicht nur gesunde Snacks, sondern auch den Gewinnerpreis für den Schlafwettbewerb – eine Delikatesse, die das Leben der Bären ein bisschen bunter und nussiger macht.

## Fazit

Dank der Kreativität des Bärenwald Müritz wissen wir bei Moll inzwischen: Der Weg zum Glück eines Braunbären führt über den Gaumen, und das am besten mit viel Walnuss-Aroma. Also lassen auch wir uns davon inspirieren: Auf eine eine schöne, bunte und nussige Winterzeit!





## Whisky Tasting bei Moll

*Mit viel Genuss und reichlich Degustationen – so stellt man sich den Arbeitsalltag in einem Marzipan-Unternehmen vor. Meist ist es dann doch etwas anders – wie einige der Moll-Mitarbeitenden zu ihrem eigenen Whisky kamen berichtet Armin Seitz hier.*



Vor fünf Jahren, in weinseeliger Laune, haben sich zehn Leute zusammengetan und bei der Weihnachtsfeier unseres Netzwerks – Unternehmensnetzwerk Neukölln e.V. – gemeinsam ein Whiskyfass angesetzt. Ich glaube, ich hab in meinem ganzen Leben noch nicht insgesamt eine Flasche Whisky getrunken, war aber plötzlich auch mit dabei.

Um das Projekt hat sich die Firma „das Cask“ gekümmert, hat den Rohwhisky in Schottland bestellt, das 30 l Fass geordert (es wurde aus ausgedienten 200 l-Bourbon-Fässern aus den USA zusammen gezimmert) und die Abfüllung und Lagerung organisiert.

Zwischenzeitlich ist „das Cask“ in Insolvenz gegangen und wir mussten in einer Nacht- und Nebelaktion das Fass retten. Nachdem das Fässchen eine neue Heimat gefunden hat und noch etwas Zeit der Erholung nach der aufregenden Rettung hatte, stand nach fünf Jahren nun die Abfüllung an.

Man kann das auch später machen, aber wir waren eben neugierig auf das Resultat. Björn Kleinschmidt von der Kleinschmidt Gewerbekühlung hat die Räumlichkeiten zu Verfügung gestellt. Der Abfüllprozess wurde durch Carl Seborg vorgenommen. Flaschen, Korken, Schrumpfhüllen Siegelwachs und Heißluftpistole habe ich gestellt.

Erst mal die nüchternen Zahlen. Aus den eingefüllten 25 l wurden nun nur noch 14 l, dafür hatte es dieser Stoff in sich – 64 % Alkohol. Es wurden Proben genommen und auf 47 %, 45 % und 42 % verdünnt. Natürlich musste eingehend verkostet werden, was uns am Schluss zur Entscheidung brachte: 45 %.

Die Verdünnung 42 % hat uns am besten geschmeckt, aber von 45 % kommt man mit einem Eiswürfel im Glas genau auf diesen Zielwert. Also fix die 14 l noch mit Wasser gestreckt und mit Schöpfkelle und Trichter in die Flaschen gefüllt. Natürlich haben wir sofort eine arbeitsteilige Produktion entwickelt – wir sind ja Produktionsleute. Die arbeitsteiligen Stationen lauteten: „Schöpfen“, „Füllstandskontrolle“, „Verkorkung“ und „Verschrumpfung des Korkens“. So haben wir gut 30 Flaschen zu 0,7 l produziert. Jeder durfte dann noch seine Flaschen in eigener Optik beschriften und stolz mit nach Hause nehmen.

Ein paar Tage später war erste Flaschenverkostung und ich muss sagen, das Zeug ist ist saugut gelungen! Es wurde sofort der Beschluss gefasst, das Fass wieder zu befüllen und eine neue Ernte in fünf Jahren einzubringen.

Das wäre auch eine Branche, die mich interessieren könnte. Vielleicht im nächsten Leben.



**MOLL  
INNOVATIV**



## Reichhaltige Mandelhaut – ein Nebenprodukt als Ressource?

*Masterstudent Daniel Adrian entwickelte eine Lösung für die Verwertung von Mandelhaut. Ideenreichtum und Engagement begleiteten den ausgebildeten und staatlich geprüften Lebensmitteltechniker auch stets durch sein Studium der Lebensmitteltechnologie. Bei Moll wurde er von Karen Rohloff (Produktentwicklung) und Torsten Gorzynski (technisches Projektmanagement) sowohl fachlich als auch persönlich bestens auf seinem Weg begleitet. Seit November 2023 gehört Daniel Adrian fest zur Moll-Familie und unterstützt heute als Projektingenieur der Lebensmitteltechnologie.*



**Blaues Blut:** Daniel, du hast ein Konzept entwickelt, um Mandelhaut nachhaltig zu verwerten. Wie kommt man auf die Idee?

**Daniel Adrian:** Ich habe mich immer von meiner Wissbegierde und der Leidenschaft für Lebensmittel leiten lassen – getreu der Philosophie des US-amerikanischen Tech-Pioniers und Apple-Gründers Steve Jobs: „Stay hungry, stay foolish.“ Für mich bedeutet das, neugierig zu bleiben, unkonventionelle Wege zu gehen und stets nach kreativen Lösungen zu suchen – auch wenn das heißt, Erschwernisse hinzunehmen oder bekannte Pfade zu verlassen.

Die Mandelhaut wurde bislang nicht weiterverwertet, obwohl sie reich an Ballast- und Mineralstoffen ist. Da dachte ich mir: „Da steckt doch mehr Potenzial drin!“

**Und hast du das „Mehr“ gefunden?**

Ja, definitiv! Im Rahmen meiner Masterarbeit bei Moll entwickelte ich ein Verfahren, um aus der Mandelhaut ein vielseitig einsetzbares Pulver herzustellen. Es eignet sich hervorragend als Zutat in Lebensmitteln,

wie beispielsweise Brötchen. Das Pulver verbessert nicht nur die Textur und Frische, sondern sorgt auch für eine natürlichere Optik. Also nachhaltig, gesund und lecker zugleich.

**Brötchen mit Mandelhaut – klingt spannend. Wie kam diese Innovation an?**

Die Brötchen kamen super an! Sie sind nicht nur nährstoffreicher, sondern dürfen sogar offiziell als „Ballaststoffquelle“ ausgelobt werden. Das zeigt, dass aus einem vermeintlich unbrauchbaren Nebenprodukt richtig viel entstehen kann. Mit mehreren Applikationstests konnte ich zudem aufzeigen, dass das Mandelhautpulver vielseitig einsetzbar ist – weit über Backwaren hinaus. Es eröffnet neue Möglichkeiten für die Produktentwicklung.

**Und dafür gab's dann den Förderpreis der Bäckerei-Innung Berlin. Wie fühlt sich das an?**

Total motivierend! Der Preis ist eine tolle Anerkennung – nicht nur für die Idee, sondern auch für das Potenzial, das dahintersteckt. Das zeigt, dass Nachhaltigkeit nicht nur ein Trend, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll sein kann.



### Dein Werdegang ist ziemlich vielseitig. Was hat dich dabei am meisten geprägt?

Es waren viele kleine Meilensteine. Vom 3-Schicht-System in der Produktion über die Weiterbildung bis zum Masterabschluss – jede Station hat mir geholfen, vielseitiger zu denken. Mein Anliegen ist stets mit (mehr) Neugier durchs Leben zu gehen. Gleichzeitig möchte ich zeigen, dass sich Fleiß und Durchhaltevermögen immer auszahlen – auch wenn es anfangs nicht immer so aussieht. Bei Moll habe ich das Gefühl, dass wir beide – der Betrieb und ich – gemeinsam wachsen können.

### Und was kommt jetzt?

Seit November 2023 bin ich bei Moll Mitglied des technischen Projektmanagements. Ein Ziel hierbei ist es, weitere ungenutzte Ressourcen zu entdecken und nachhaltige Lösungen zu entwickeln. Und wer weiß – vielleicht gibt's bald noch mehr spannende Produkte mit ungeahnten Zutaten.

**Wir sind gespannt! Danke für das Gespräch – und viel Erfolg bei der Jagd nach dem nächsten innovativen Coup!**



**Daniel Adrian** hat seine **Masterarbeit** bei Moll nicht nur mit großem Erfolg abgeschlossen, sondern wurde zudem mit dem **Förderpreis der Bäcker-Innung Berlin für den wissenschaftlichen Nachwuchs 2024** ausgezeichnet. Der Preis würdigt sein innovatives Konzept zur Verwertung der Mandelhaut und die Nachhaltigkeit der Lösungen für die Lebensmittelproduktion.

„Die Auszeichnung zeigt nicht nur die Qualität der Arbeit, sondern auch das Potenzial der kreativen Ideen, die Lebensmittelproduktion nachhaltig zu transformieren“, so Marcus Butt, Geschäftsführer Technik und Produktion bei Moll. Die Übergabe des Förderpreises erfolgte am 18. Januar 2024 anlässlich der 53. Wissenschaftlichen Informationstagung an der Berliner Hochschule für Technik.

# „Der mit den Maschinen tanzt“

## Ein Gespräch mit Moll-Chef-Industriemeister Angelo Facciola

*Angelo Facciola ist der Leiter für Gebäude- und Maschinentechnik bei Moll. Er hat eine besondere Gabe – sein untrügliches Gespür. Eigentlich ist das gleich eine doppelte Begabung: Er kann sich nicht nur in Menschen, sondern auch in Maschinen „einfühlen“.*

Seit 1987 ist unser Kollege als Industriemechaniker Teil des Moll-Teams – mittlerweile seit beeindruckenden 37 Jahren. In dieser Zeit hat er Höhen und Tiefen miterlebt, darunter auch die Zeit des dauernden Wechsels der Eigentümer. Besonders einprägsam war der Moment, als Vertreter der möglichen Käufer Maschinen auswählten, die sie mitnehmen wollten. „Da wurde mir klar, wie eng ich mit diesen Maschinen verbunden bin. Man kennt jede Eigenart und Besonderheit, fast wie bei einem alten Auto. Das wegzugeben, war schwer vorstellbar.“ Zum Glück blieben alle Maschinen sowie die Produktion bei Moll vor Ort. Heute ist Angelo Facciolas größte Herausforderung sein Wissen und sein Gespür zu teilen und das digital mit dem TOM-System. Blaues Blut hat in einem Gespräch alle Details dazu erfahren.

### **Blaues Blut: Wie war Dein bisheriger Weg bei Moll?**

**Angelo Facciola:** Ich habe meine dreieinhalb Jahre Ausbildung hier absolviert, wobei ich sogar ein halbes Jahr verkürzt habe. Anschließend bin ich für sechs Jahre ins normale Schichtsystem gegangen. Während dieser Zeit haben wir diverse Planprojekte absolviert, auch viele Reparaturen und Wartungen zählten dazu.

Dadurch, dass mein Altmeister in die Jahre gekommen war, hatte ich die Möglichkeit seinen Posten zu übernehmen – das war die Meisterstelle. Ich war stets sehr neugierig und interessiert. Wegen meinen Kindern und meiner Frau wollte ich nicht mehr so gern im Schichtsystem arbeiten. Schließlich bin ich drei Jahre in die Abendschule gegangen und habe während der Frührschicht den Meisterjob gemacht.

2003 habe ich meinen Meister zum Industriemeister Metall abgeschlossen: Seitdem habe ich die Stelle als Leiter Gebäude und Maschinentechnik inne.

### **Gibt es ein Ziel, das Du während Deiner Arbeit stets verfolgt hast?**

„Als Teil meiner Aufgabe habe ich stets die Wartung und Pflege als Schlüssel zur Langlebigkeit verstanden. Ein Beispiel für die Nachhaltigkeit der Technikteam-Arbeit ist der Marzipanröster aus dem Jahr 1986, der bis heute zuverlässig läuft. Mit guter Pflege und regelmäßiger Wartung erreichen wir nicht nur eine hohe Produktivität, sondern minimieren auch Ausfallzeiten. Man muss auch betonen, dass ältere Maschinen oft leichter zu warten sind, da Reparaturen selbst durchgeführt werden können – im Gegensatz zu neueren, mit elektronischen Anlagen. Diese erfordern Spezialwissen und externe Hilfe, was zeitaufwändig ist.“

Gute Pflege ist immer das A und O. Es muss nicht immer alles neu sein, oftmals ist es wertvoller, wenn man etwas vernünftig reparieren kann. Bleibt man am Ball, kann das eine oder andere Gerät richtig lange halten.

### **Wie bist du überhaupt darauf gekommen, sowas Technisches zu machen?**

Handwerk an sich hat mich immer interessiert. Dinge herzustellen, die sich bewegen oder drehen. Für mich ist wichtig, dass das, was man geschaffen hat, auch einen Sinn hat. Eben, dass man damit auch etwas produzieren oder erstellen kann.

### Wer oder was ist eigentlich dieser TOM?

Tom steht für **T**echnisches **O**bjekt**m**anagement. Um die Wartung und den Überblick über den Maschinenpark zu optimieren, wurde das System TOM eingeführt. Es erfasst sämtliche Maschinendaten wie Baujahr, Seriennummer, Dokumentationen, Betriebsanleitungen, Zertifikate und Wartungsintervalle. Früher waren viele Informationen einfach in meinem Kopf oder in unübersichtlichen Ordnern. Jetzt können alle im Team schnell auf die Daten zugreifen.

Das System erleichtert nicht nur die Organisation, sondern hilft auch, fundierte Entscheidungen zu treffen, etwa wann eine Maschine ersetzt werden sollte. Die digitale Dokumentation ist besonders für die nächste Generation wichtig. Die jüngeren Kollegen arbeiten lieber mit Computern als mit handschriftlichen Notizen und wir müssen ihnen moderne Werkzeuge an die Hand geben.

### Was hat sich hauptsächlich durch die Einführung von TOM geändert?

Alles, was zu einer Maschine gehört, befindet sich an einem Ort. Der große Vorteil dabei ist, dass das gesamte Team der Technik darauf Zugriff hat. Das heißt, jeder Mitarbeiter kann bei Störungen oder wenn Ersatzteile

bestellt werden müssen, wirklich schnell auf die Maschinen-Daten zugreifen und dadurch auch schnelle Bestellung ausführen. Das haben wir in der Vergangenheit nicht gehabt.

Auf diese Art ist es auch leichter, neue Kollegen einzuarbeiten und auch das Lernen über die Maschinen wird leichter. Das ist motivierend für alle Mitarbeiter.

Wenn man beispielsweise einen bestimmten Fehler-Code sieht, weiß man eher, es ist das und es braucht jetzt dieses oder jenes Werkzeug.

Die Erfahrung, dass man selbstständig eine Störung von A bis Z lösen und zeitnah beheben kann, ist eine enorme Erleichterung.

### Was war entscheidend für die erfolgreiche Einführung und Umsetzung von TOM?

Ganz klar der Zusammenhalt des Technik-Teams und die Teamleistung als solche. Es haben alle wirklich super mitgezogen und jeder hat hier seine Aufgabe bekommen, sodass wir dann innerhalb von drei bis vier Monaten eine Basis drin hatten, wo wir dann schon eine Zertifizierung (FSSC) digital abbilden konnten.

*weiter auf der nächsten Seite*

*Kim Jansen, Marcel Penzold, Raphael Fischer, Michael Blossey*



Um die Maschinen-, Wartungs- und Reparatur-Daten transparent einsehen zu können, mussten sie erstmal rein ins System. Die größte Herausforderung war, die Vielzahl an Maschinendaten strukturiert zu übertragen und ein Tool zu verwenden, das einfach und nutzerfreundlich ist. Jedes Objekt, also jede Maschine musste schnell zu finden sein, mit Nummern hinterlegt werden, mit Codes und auch mit einem Bild und einem Symbol. Diese ganze Struktur, dieser Aufbau – das haben wir gemeinsam erarbeitet.

Ohne Teamarbeit mit klaren Zielen und viel Engagement wäre eine erfolgreiche Umsetzung nicht möglich gewesen. Ein großer Lerneffekt war, wie wichtig das sich gegenseitig Erinnern an eine gute Dokumentation ist. Nur wenn alles aktuell ist und direkt festgehalten wird, können andere Kollegen sofort sehen, welche Wartungen durchgeführt wurden oder wann eine Maschine zuletzt repariert wurde. Nicht jedem liegt das Thema Dokumentation im Blut. Der ein oder andere kann manchmal schon etwas nachlässig sein. Jeder Mitarbeiter hat seinen eigenen Charakter, ich sehe es als meine Aufgabe an, zu motivieren, wenn das Umsetzen auch manchmal etwas schwer fällt. Für mich stehen die Menschen, die bei uns sind, im Vordergrund. Jeder einzelne zählt: Ich möchte, dass wir uns miteinander entwickeln und wohlfühlen können.

#### **Wie groß ist das Technik-Team und bildet ihr auch aus?**

Aktuell besteht das Team aus zwei Elektrikern, einem Auszubildenden im Elektrobereich und fünf Schlossern.

Auch Ausbildungen zum Industriemechaniker oder Mechatroniker sind bei Moll möglich. Dabei kooperieren wir teilweise mit externen Partnerfirmen, um sicher-



Angelo Facciola

zustellen, dass alle Ausbildungsinhalte abgedeckt werden. Wir haben bereits mehrere Azubis erfolgreich ausgebildet. Ab Mitte 2025 kommt ein neuer Azubi im Elektrobereich zu uns. Und natürlich suchen wir weiterhin engagierte Nachwuchskräfte.

#### **Wie ist es für Euch als Team zu sehen, dass gerade am neuen Standort eine neue Fabrik entsteht?**

Wir freuen uns darauf, Teil dieses neuen Kapitels zu sein. Es ist eine spannende Zeit, und ich wünsche mir, dass unser Team diese Herausforderungen gemeinsam meistert und daran wächst.

#### **Was ist Dein Wunsch für die Zukunft bei Moll?**

Also ich wünsche mir auf alle Fälle eine vernünftige und gut durchdachte Struktur, auch in der neuen Firma. Ich möchte gerne, dass das Team Bestand hat und sich auch mit der neuen Fabrik identifiziert. Ansonsten ist es mein Wunsch die Leidenschaft für Technik zu erhalten und das Engagement im Team weiter zu stärken. Wir wollen, dass das Unternehmen zukunftsfähig bleibt, auch wenn Fachkräfte immer schwerer zu finden sind. Dank Systemen wie TOM und der langjährigen Erfahrung der Kollegen, ist Moll dafür gut gerüstet.

Es ist wirklich schön, wenn du merkst, „Mensch, das Team sieht einen Sinn in der Arbeit und zieht an einem Strang!“ Bei uns machen alle mit. Das ist super wichtig, so kann es gerne auch in Zukunft bleiben.

# Eine OHDE an die Freude

## Wie OHDE das Luxus-Marzipangeschäft beflügelt

*Berlin – Es gibt Marzipan, und dann gibt es OHDE. Eine Marke, die sich wohl als das „Hermes der Marzipanpralinen“ – bezeichnen lässt. Nicht nur wegen der schicken Luxus-Verpackung, sondern auch, weil es eben ganz besonders außergewöhnliche Marzipankreationen bereithält. Seit diesem Jahr ist OHDE auf der Überholspur.*

*Grund dafür: Die Übernahme von Anteilen durch die Moll Marzipan-Gruppe. Moll liegt es stets am Herzen seine Kunden zu verstehen und dazu zählt auch der Status Quo der Digitalisierung – insbesondere, wenn es ums B2C-Geschäft geht. Wie könnte man besser lernen, wie Endkunden ticken?*



Nina Forkefeld macht den Online-shop [www.ohde.berlin](http://www.ohde.berlin) bekannter

### Der Marzipan-Spirit kehrt zurück

OHDE-Geschäftsführer Markus Müller hat für die OHDE-Online-Vermarktung ein Profi-Team engagiert. Seit September 2024 ist die Agentur authentic commerce unter der Projektleitung von Nina Forkefeld (Forkefeld Kommunikation) für OHDE am Werk.

Nina, die den Marzipan erfand und schon einst für die Marzipan GmbH als Geschäftsführerin verantwortlich war, geht es dieses Mal vor allem um eins – ums Umsatz generieren und Daten sammeln.

### OHDES neues Online-Markenerlebnis

Als kompetenten Social-Media-Partner hat Nina für OHDE die e-commerce-Spezialisten der Agentur authentic commerce ins Boot geholt.

**Waldemar Müller, Fabrice Cosson und Malik Smouni** optimieren rund um die Uhr die Social Media Kampagnen für OHDE: sie produzieren Content wie kurze Videos und Bilder, steuern Kampagnen und schaffen so ein völlig neues OHDE Marken-Erlebnis.

Im Zentrum der OHDE Onlinemarketing Teams steht aber vor allem Eines: Das schnelle Agieren im immer komplexer werdenden Online-Geschäft.

*Blaues Blut hat mit Nina Forkefeld gesprochen, was dabei alles ansteht.*

### Blaues Blut: Was ist die größte Herausforderung im Onlinemarketing heutzutage?

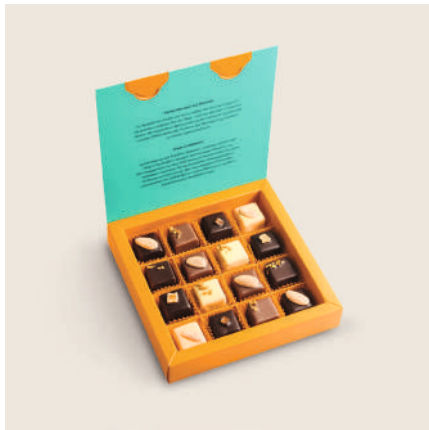
**Nina Forkefeld:** Der Weg zu solide wachsenden Online-Verkäufen ist sehr komplex, und sehr technisch. Anfangs ist es wichtig den Onlineshop zu verpixeln, um einzelne Werbemaßnahmen und die daraus entstehenden Klicks und Sales aufzuzeichnen. Dann im nächsten Schritt heißt es Werbemittel produzieren, Kampagnen erstellen, analysieren und optimieren. Das alles muss erstens schnell und zweitens mit einem passenden Rahmen-Budget geschehen, denn das Weihnachtsgeschäft 2024 war unser erster großer Test.

### Was ist das Ziel der Marzipan-Kampagnen?

Klicks und Reichweiten erhöhen, Kunden gewinnen und die Produkte so inszenieren, dass sie online in den Werbemitteln, aber auch auf Instagram und Facebook, wie kleine Kunstwerke wirken. Dabei ist es essenziell, die Social Media Community aufzubauen und die Marken-Reichweite auch außerhalb des Shops zu erhöhen. Dann landen schlussendlich auch mehr Käufer im Onlineshop.

### Blaues Blut: Welches sind Inhalte der Kampagnen?

Hauptsächlich bespielen wir auf die Schnelle neben dauerhaften „immer-da“-Kampagnen, die saisonalen Ereignisse wie Nikolaus, Weihnachten, Silvester, Valentinstag oder Muttertag. Wir haben Halloween 2024 mit dem ersten organischen Content begonnen. Organisch



heißt, wir haben Instagram-Posts und Reels erstellt, die wir ohne Werbebudget haben laufen lassen. Es ging dabei inhaltlich um „magisches Marzipan“, die Mini-Spots hatten viel Nebel, Zaubertricks, Blitz, Donner und Musik. Fun Fact: Unser Team hat bei den Dreharbeiten tatsächlich den Feueralarm ausgelöst. Das nennt man Einsatz!

#### Das klingt spektakulär! Gab es noch mehr Überraschungen bei Eurer Arbeit?

Allerdings, niemand bei OHDE konnte sich mehr an das Facebook-Passwort erinnern – also mussten wir ein neues Konto aufsetzen.

Und dann: Überraschung! Die alten gekauften „Follower“ – von vor unserer Zeit, versteht sich – verschwanden plötzlich, als wir Werbung schalteten. Jetzt zählen nur noch echte, aktive Fans – aktuell über 11.000. Wir sehen das aber sportlich und holen wieder auf.



Fabrice Cosson – Malik Smouni  
Waldemar Müller

#### Früher gab's ja den „Marziman“, den Marzipan-Superhelden. Gibt es bei OHDE auch so eine Geschichte?

Dieses Mal dreht es sich weniger um Superhelden, mehr um Fakten. Das Herzstück der jetzigen Kampagnen (zur Zeit laufen 3 Stück) sind die Produkte. Unsere Pralinen inszenieren wir wie kleine Schmuckstücke. Jeder Kampagnen-Baustein wird getestet: Bilder, Texte, selbst der kleinste Farbton. Alles, um herauszufinden, was den besten ROAS bringt – das ist der sogenannte „Return on Ad Spend“. Im Gegensatz zur klassischen Werbung, wie man sie aus TV, Radio oder Zeitschriften kennt, kann man online nämlich ziemlich exakt messen, wieviel Umsatz jeder eingesetzte Euro bringt. Für uns heißt das – weiter austüfeln, wie man hier das beste Ergebnis zaubert.

Mit Waldi, Malik und Fabrice, die uns dabei täglich unterstützen haben wir das ideale Teamplay. Ein herzlicher Dank geht an das authentic commerce-Team!



**OHDE  
BERLIN**

Online  
entdecken

**Echter Genuss aus der  
Hauptstadt.**



LOVE  
LOVE



**Moll Marzipan GmbH**

[www.moll-marzipan.de](http://www.moll-marzipan.de)

## IMPRESSUM

### **V.i.S.d.P.**

Moll Marzipan GmbH  
Ballinstraße 12  
12359 Berlin

### **Geschäftsführung**

Dr. Armin Seitz  
Dorit Düllick  
Marcus Butt

### **Redaktion**

Forkefeld Kommunikation  
Nina Forkefeld  
[www.ninaforkefeld.de](http://www.ninaforkefeld.de)

### **Gestaltung**

Design Foundry  
Daniel Winter  
[www.design-foundry.de](http://www.design-foundry.de)

### **Druck**

TerminDruck  
Carsten Herrmann  
[www.termindruck-berlin.de](http://www.termindruck-berlin.de)