



**Gregor Scheffer, geschäftsführender
Gesellschafter von Meat Cracks Technologie.**

GENAU JETZT DIE WEICHEN STELLEN

Digital Leadership im mittelständischen Unternehmen: Gregor Scheffer von Meat Cracks Technologie hat den Sprung ins kalte Wasser gewagt.

Er entwickelt und produziert Gewürzmischungen, funktionelle Additive sowie Starter- und Schutzkulturen für die Lebensmittelindustrie. Gregor Scheffer (55) ist geschäftsführender Gesellschafter der Meat Cracks Technologie GmbH aus Steinfeld-Mühlen im Kreis Vechta. Innerhalb von knapp drei Jahren ist es ihm gelungen, sein Unternehmen fit für die Zukunft zu gestalten und dabei selbst zum Digital Leader zu werden. Neben weiteren Firmengründungen und umfassenden Bauprojekten hat der mittelständische Unternehmer er-

folgreich grundlegende Schritte zur Realisierung des Zukunftsprojektes Industrie 4.0 eingeleitet und zudem die Unternehmensnachfolge auf den Weg gebracht.

Herr Scheffer, was hat Sie dazu bewogen, in dieser kurzen Zeit einen so umfassenden und nachhaltigen Wandel einzuleiten?

Begonnen hat alles mit einer Vision: Ich will langfristig eine gesunde und erfolgreiche Unternehmensgruppe an die nächste Generation weitergeben. Also machte ich mir

Gedanken, wie aus meiner Vision Realität werden kann. Ich suchte und erkannte großes Potenzial in bestehenden Ressourcen, beschäftigte mich mit zukunftsrelevanten Themen wie „Industrie 4.0“ oder „Management 4.0“ (Digital Leadership) und beschloss, mich letztendlich diesen Herausforderungen zu stellen. Dabei ist mir klar geworden: Ich bin es, der genau jetzt die Weichen stellen muss – niemand anderes kann das für mich tun.

Was haben Sie unternommen, um ihr Unternehmen fit für die Zukunft zu machen?

Zuerst habe ich meinem Sohn über meine Vision und seine Wünsche für die Zukunft geredet. Dann habe ich die Meat Cracks Technologie GmbH und die Star-Mix Meat Technology GmbH zu 100 % übernommen und in eine mit meinem Sohn gegründete Holding eingebracht. Danach habe ich mit meinen Mitarbeitern über meine Ziele gesprochen. Ich wollte unbedingt alle auf meiner Reise mitnehmen, weil ich auf dem Weg alle brauche. Ich erkannte außerdem unser Know-how auf dem Gebiet der Herstellung von Mikroorganismen und die vielfältigen Möglichkeiten, auch außerhalb der Lebensmittelindustrie. Also sprach ich mit Jörg Groth, dem Geschäftsführer der direct starterkulturen GmbH, und konnte ihn begeistern, mit mir zusammen als Mitgesellschafter und Experte die Micro-Tec GmbH zu gründen, ein mikrobiologisches Forschungszentrum mit Produktion, das sämtliche Herstellungsprozesse im Bereich Biofermente bündelt.

Haben Sie Experten hinzugezogen?

Ja, ich habe mir Experten ins Haus geholt. Sie unterstützen mich noch heute mit ihrem Know-how, damit ich meine Ziele effektiver, schneller und zielgerichteter erreiche, denn das Tagesgeschäft sollte immer parallel reibungslos weiterlaufen.

Mit dem Steuerberater und Dipl. Kaufmann Karsten Kerben stehe ich seit der Unternehmensgründung 1996 in intensivem Austausch. Er berät mich in steuerlichen und betriebswirtschaftlichen Angelegenheiten sowie in Strategie- und Ausrichtungsfragen. Mit Bernhard Maatz von der SymbioConsult GmbH habe ich die Firmenleitbilder entwickelt. Dort haben wir bereits kurz- und mittelfristige Etappen sowie langfristige Ziele meiner Vision konkretisiert. Quasi der Fahrplan meiner Reise.

Inga-Britt Meyer-Stüve von CompanyCoaching by Ingabritt unterstützte mich von Anfang an mit ihrer umfassenden Erfahrung bei der „neuen“ Organisationsentwicklung. Sie berät und coacht mich, mein eigenes Potenzial viel kraftvoller und intensiver zu nutzen. Ich analysiere Prozesse jetzt ganz anders und bewerte Situationen und Menschen ganz neu. Und genau dadurch entwickeln sich Projekte einfacher und schneller, so dass es für mich jetzt noch leichter geworden ist, erfolgreich zu sein. Auch meine Führungskräfte werden von Inga-Britt Meyer-Stüve persönlich weiterentwickelt. Im Tagesgeschäft bedeutet das motivierte, begeisterte Mitarbeiter, optimierte Prozesse durch neue Techniken und Fokussierung auf Kompetenzfelder. In Zahlen bedeutet das: starke Umsätze mit exponentiellem Auf-



Der Expertenrat zahlt sich für Gregor Scheffer voll aus: „Dadurch entwickeln sich Projekte einfacher und schneller, so dass es jetzt für mich noch leichter geworden ist, erfolgreich zu sein.“

wärtstrend für die nächsten Jahre. Das macht einfach richtig Spaß.

Was unterscheidet diese „neue“ Organisationsentwicklung aus Ihrer Sicht von anderen?

Neben dem messbaren Erfolg in Zahlen und dem Spaßfaktor haben mich die schnelle Um-

setzung und der geringe Zeitaufwand absolut beeindruckt. Wie gesagt, das Tagesgeschäft lief problemlos weiter, trotz der Neuerungen.

Häufig werden die vielfältigen Möglichkeiten durch das Hinzuziehen von externen Experten gar nicht vollumfänglich erkannt. Auch ist die Auswahl an Beratern und Coaches sehr groß, so dass ich rückblickend froh bin, für mich und meine Unternehmen die richtigen Experten gefunden zu haben, welche mich bei der strategischen und herausragenden Neuausrichtung erfolgreich unterstützt haben.

Was raten Sie anderen Unternehmen, die sich auch fit für die Zukunft machen wollen?

Mut zu Visionen. Jedes Unternehmen kann sich auf den digitalen Wandel vorbereiten. Besonders mittelständische Unternehmen haben hier enorm viel Wachstumspotenzial. Wer erkennt, dass die Digitalisierung eine Riesenchance ist, ist in der Lage, das vielfältige Know-how seiner Mitarbeiter und die Kernkompetenzen seiner Unternehmung neu zu kombinieren. Wer wie ich dann noch die richtigen Experten im Haus hat, kann Umsatz, Spaß und Erfolg um ein Vielfaches steigern.

Herr Scheffer, wir danken für das Interview.
www.meatcracks.de

Foto: Meat Cracks Technologie

ANZEIGE

Innovative Hygiene

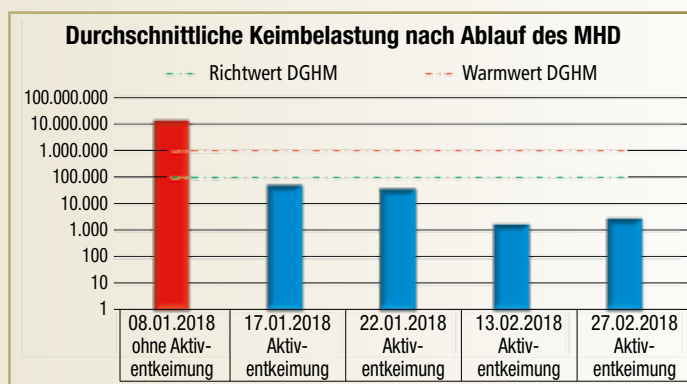
Absicherung der Produktqualität und Haltbarkeitsverlängerung durch natürliche Ursachenbekämpfung.

Die direkte Umfeldhygiene in der Fleischwarenverarbeitung wird immer wichtiger. Sie senkt bei richtiger Auslegung deutlich die Betriebskosten und hält die Produktqualität stabil. Es sollte ein konstant geringer mikrobiologischer Hygienestatus gehalten werden, der sich dann auch auf die Reinigungsintervalle verringern auswirkt. Die Probleme der herkömmlichen und nachsorgenden Hygienemanagement lassen sich durch ein umweltkonformes Hygienemanagement mit gezielter Ursachenbekämpfung gravierend reduzieren.

Eine hygienische Absicherung ist besonders effizient während der Produktion in ständig mit Personal belegten Räumen, da die überwiegend organische Raumluftbelastung auch durch den Hygienefaktor Mensch verursacht wird. Eine in der internationalen Fleischverarbeitung immer gefragtere Hygienetechnologie ist das ProPure - Protect Verfahren. Hier ist der Ansatz die Natürlichkeit. Mit dieser Entkeimungstechnologie wird mit geringstem wirtschaftlichem Aufwand das erweiterte Produkt-Hygienemanagement für jeden Betrieb einfach und kostenbewusst umsetzbar.

Anwendungsbeispiele der ProPure - Protect-Hygienetechnologie

- 1. Raumluftentkeimung:** Durch ein spezielles Ausbringverfahren kann der natürliche Wirkstoff food protect die gesamte Raumluft erreichen, aber auch an den oft schwer zugänglichen Oberflächen, z. B. innerhalb der Zuluftkanäle, wirkungsvoll Keime bekämpfen und somit die Lebensmittelsicherheit nachhaltig unterstützen.
- 2. Reiferäume:** Speziell in Reife- und Lagerräumen von Rohwurst- und Rohpökeln kann so der Eintrag von unerwünschten Fremdkeimen, insbesondere Schimmel (z. B. Rhizopus), vermieden werden. So reduziert sich das Kostenrisiko durch Fehlproduktionen und zusätzlichem Handling. Bei dem Verfahren bleiben gewünschte Kulturen (GDL, Edelschimmelsalami) erhalten.



Durchschnittliche Keimbelastung nach Ablauf MHD: Die innovative ProPure – Protect Hygienetechnologie liefert effektive wie auch wirtschaftliche Ansatzpunkte zur nachhaltigen Lebensmittelsicherheit.

- 3. Kühl- & Lagerräume:** In Kühl- und Lagerräumen, in denen sich offene Produkte befinden, kann einer Verkeimung sicher entgegengewirkt werden. Gerade in Fleischkühlhäusern haben sich Umluftkühlgeräte immer wieder als Keimrisiko entpuppt. Der ausgebrachte Wirkstoff wird durch die Umluft immer wieder auch an den Kühlrippen dieser Geräte vorbeigeführt und kann auch dort seine Wirkung entfalten.
- 4. Anlagen:** Verschiedenste Anlagen können mit der ProPure - Protect-Hygienetechnologie ausgestattet werden. Dabei ist auch eine permanente Feinverteilung während des Prozesses oder aber eine Oberflächenentkeimung zwischen zwei Chargen möglich. Auch beim Vereinzeln und Verpacken kann das Produkt vor Rekontaminationen über Luft und Oberfläche geschützt werden. Weitere Ansatzpunkte sind Transportbänder und Steigförderer, Füller, Einleger und Trommelschneider etc.
www.propure-protect.com