

Walter Rau AG

# Jeder bekommt sein Fett weg

„You name it – we make it“ lautet der Leitspruch der Walter Rau AG. Aus ausgesuchten pflanzlichen Rohstoffen werden in Neuss nicht nur erstklassige Öle gepresst und Fette gewonnen, sondern diese zu hochwertigen funktionellen und individuell abgestimmten Raffinaten für die Lebensmittelindustrie veredelt.

Die Verdeckaufbauten der MS „Roger“ sind zurückgefahren und geben das Innere des Laderaums frei. Die Schaufel des Entladekrans fährt nach unten und greift mit Elan in die schwarze Fracht. Rapssamen sind es, die in die Speicher der Walter Rau AG im Neusser Hafen verschwinden. 450 Tonnen der Nutzpflanze landen jeden Tag in der Presserei des Unternehmens. Sie bilden die Grundlage für die hochwertigen pflanzlichen Fette und Öle, die Vorstand Bernd Brinkmann mit einem für die Lebensmittelbranche nicht alltäglichen Attribut belegt: „Unsere Produkte sind High-Tech.“

## Maßgeschneiderte Mischungen

190 Menschen beschäftigt der Fettveredeler; ein Zehntel der Belegschaft arbeitet im Bereich Forschung- und Entwicklung. „Das ist deutlich mehr als bei unseren Mitbewerbern“, erläutert Brinkmann, „denn unsere Stärke sind die maßgeschneiderten Mischungen“. Die Akzeptanz vieler Produkte – sei es in der Süßwarenindustrie, bei Frittierartikeln oder im Convenience-Bereich – hängen von der Qualität und der Funktionalität der öligen Grundstoffe ab. Kristallisation, Festigkeit, Schmelzkurve oder Aromafreigabe, es gibt eine Reihe von Stellschrauben, an denen die Neusser zum Wohle des Endproduktes justieren können. Um ein Optimum für den Kunden zu erreichen, werden

die Produkteigenschaften der Raffinate Hand in Hand mit dem Auftraggeber erarbeitet. Ein Punkt, auf den die Veredeler besonderen Wert legen.

Palm- und Kokosnüsse, Sonnenblumenkerne und vor allem Rapssaat bilden die Grundlage der 220.000 Tonnen pflanzlicher Fette und Öle, die von der Walter Rau AG jährlich produziert werden. Ein Drittel davon entfallen auf die kundenabgestimmten Sorten. Darüber hinaus stehen den Kunden, darunter zahlreiche namhafte Markenartikler, 300 verschiedene Produkte „just-in-time“ zur Verfügung. Die Produktionsstruktur erlaubt es, flexibel auf kurzfristige Anfragen reagieren zu können. Die Crushkapazität des Werks beträgt momentan 150.000 Tonnen jährlich.

## Für die internationalen Märkte

Walter Rau ist ein multinational aufgestelltes Unternehmen. Nicht nur, weil die Rohstoffe aus allen Erdteilen ihren Weg an den Niederrhein finden, sondern auch, weil das veredelte Zwischenprodukt zu Waren verarbeitet wird, die ihrerseits in aller Herren Länder vertrieben werden. Auf Wunsch können Nahrungsmittel mit Halal-, Koscher- oder FDA-Zertifikat geliefert werden. „Wir waren häufig die ersten“, antwortet Bernd Brinkmann, wenn man ihn nach der Innovationskraft seines Unternehmens fragt. Besonders der Nachhaltigkeitsgedanke

steht im Fokus der Ölmüller. Bereits 2002 wurde das Umweltmanagementsystem nach DIN ISO 14001 zertifiziert. Auch die Ladung Raps der „MS Roger“ wurde ressourcenschonend erzeugt. Für die Walter Rau AG eine Grundvoraussetzung, um mit ihnen ins Geschäft zu kommen. ▲

**WALTER RAU**  
**Neusser Öl und Fett AG**  
 Industriestraße 36-40, 41460 Neuss  
 Tel.: 02131/208-0  
 Fax: 02131/208-261  
 info@walterrauag.de  
 www.walterrauag.de



Auf dem Weg zur High-Tech-Veredelung: Frachtlöschung bei der Walter Rau AG im Neusser Hafen