



GOLMA

In aller Munde



Apparate und Behälter von Golma kommen rund um den Globus zum Einsatz.

Zentimeter für Zentimeter kämpft sich das Rührwerk durch die dickflüssige, schokobraune Masse. Gemahlene Kakaobohnen, Milchzucker, Geschmacksstoffe und Fette sind bereits enthalten. Jetzt steht nur noch das Conchieren auf der Agenda. Ein Prozess, der zu den wichtigsten bei der Schokoladenproduktion zählt, denn je länger die heiße Masse in den dafür vorgesehenen Conchieranlagen hin- und hergewälzt wird, desto hochwertiger ist ihre Konsistenz und intensiver das Geschmackserlebnis. Ein Metier, in dem sich die Golma Apparat- und Behälterbau GmbH in Siegen-Eiserfeld auskennt.

Als Manfred Golchert 1992 mit seiner Frau Jutta das Unternehmen gründete, galt er als Einzelkämpfer in dem Metier. Aus dem Apparate- und Behälterbau kommend, wagte der 50-Jährige den Sprung in die Selbstständigkeit, als sich auf dem Markt eine Flaute abzeichnete und beim damaligen Arbeitgeber kein Fortgang zu beobachten war. Zunächst ausschließlich als kleine Industriemontage für eine Aachener Firma im Einsatz, führte Manfred Golchert sein Weg relativ schnell in die alte Branche zurück – Behälter und Apparate für die Lebensmittelindustrie. Heute erwirtschaftet der Unternehmer rund 60 Prozent seines Umsatzes mit Auftraggebern aus diesem Bereich. „Sie ordern Rührwerksbehälter aus Stahl und Edelstahl, die wir innen schleifen, damit die strengen Hygieneauflagen eingehalten werden können“, schildert Golchert die gängige Praxis. „Dominierenden Einsatz haben diese Rührwerksbehälter bei der Schokoladenherstellung. Das heißt, sie sind meist doppelwandig. Aber auch Versionen für Heizschlangen oder weitere Anbauten erfüllen alle Auflagen für einen sicheren und typischen Einsatz in der Lebensmittelindustrie.“ Das wissen die Kunden zu schätzen. Seit vielen Jahren beliefert Golma die ganz Großen der Branche, die ihrerseits wiederum namhafte Firmen mit dem nötigen Equipment versorgen.

Rund um den Globus aktiv

Vom Kunden werden die von Golma gelieferten Behälter zu hochmodernen Anlagen fertiggestellt, indem sie mit Motoren, Getriebe, Rührwerk und elektrischen Steuerungen komplettiert werden. Alle Vorarbeiten – wie die mechanische Bearbeitung, Grundierung, Isolierung und eine Verkleidung mit marmorierten Edelstahlblechen – erfolgen bereits bei der Eiserfelder Firma. So kommen Apparate und Behälter von Golma rund um den Globus zum Einsatz. Die Anlagen gehen zum Beispiel nach Italien, Dubai, in die Schweiz und nach Brasilien. Die Behälter können drei bis zwölf Tonnen der dickflüssigen, schokobraunen Masse fassen. Einzelne Rührwerksbehälter gibt es sogar in Größen bis zu 100 Tonnen. Ein Markt, der in den vergangenen Jahren immer größere Dimensionen angenommen hat. Der anfängliche Eiserfelder Einzelkämpfer wird



Als Manfred Golchert 1992 mit seiner Frau Jutta das Unternehmen gründete, galt er als Einzelkämpfer in dem Metier.

mittlerweile von 18 Mitarbeitern tatkräftig unterstützt. Aus einer kleinen gemieteten Fabrikhalle in einem Hinterhof in der Sieger Fludersbach ist nach mehrmaligen Umzügen ein 6000 Quadratmeter großes Areal in der Eiserntalstraße geworden. 2500 Quadratmeter sind reine Produktionsfläche. Erst kürzlich weihten Manfred und Jutta Golchert einen 40 mal 20 Meter großen Neubau, der zehn Meter hoch ist, ein. Kostenpunkt: 650.000 Euro. „Zwei 20-Tonnen-Kräne sind für die Fertigung größerer Bauteile notwendig“, erläutert Manfred Golchert. Kräne, die nicht nur für die Schokoladenindustrie zum Einsatz kommen, sondern auch für die Pharmaindustrie, die chemische Industrie und für Komponenten im Maschinenbau allgemein. Verwendet werden neben Stahl und Edelstahl, als wichtigste Material-

lien, auch Kupfer, Aluminium und Sonderwerkstoffe. „Mit unserer dritten Halle beabsichtigen wir unsere Produktion auszuweiten und gleichzeitig die Werkstoffe Stahl und Edelstahl voneinander zu trennen.“

Fachkräftemangel bekommt Firma zu spüren

Mit dem Anbau soll natürlich eine Personalaufstockung in den kommenden Jahren einhergehen. Doch wie so häufig sind auch für den Golma Apparate- und Behälterbau die Fachkräfte schwer zu finden. „Um dem demografischen Wandel zu trotzen und unseren Bedarf zu decken, bilden wir seit Jahren regelmäßig aus. Momentan sind es vier Azubis bei den Anlagenmechanikern“, meint Jutta Golchert. Aber weiterer Bedarf besteht, schließlich sind die Auftragsbücher für die ersten Monate des Jahres gut gefüllt. Trotz der momentanen Krise blickt Manfred Golchert optimistisch in die Zukunft. „Gerade Schokolade wird eigentlich immer gegessen, denn die setzt ja bekanntlich Glückshormone frei“, so der Unternehmer. „Außerdem wird nicht nur in der Lebensmittelindustrie gemischt und gerührt, sondern auch in anderen Industriezweigen.“



Heute erwirtschaftet die Firma rund 60 Prozent ihres Umsatzes mit Auftraggebern aus der Lebensmittelindustrie.