

wir in europa

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der esco – european salt company

Standorte der esco: Das esco Headquarters (HQ) in Hannover



Von links nach rechts: Reinhard Dust (S-T), Matthias Stamm (SD), Holger Bekemeier (S/BD), Dr. Roland Rüniger (SF), Joachim Hüttenrauch (SH), Adriane Schaefer (S/TQM), Klaus Lütke-Bohmert (SG), Stephan Gatz (SL), Dr. Denis Vidovic (SP-T), Manfred Koopmann (SE) und Erich Krug (S-M). Auch ein Abteilungsleiter im esco HQ, aber leider beim Fototermin nicht anwesend: Dr. Klaus Peter Breidung (SP).

Zum 1. Januar 2002 wurde die esco – european salt company gegründet. Seit April 2002 hat sie ihre Hauptverwaltung in der Innenstadt Hannovers – keine zehn Minuten vom Hauptbahnhof und nur etwa eine halbe Stunde vom Flughafen entfernt.

„Im esco HQ sind wir zahlenmäßig eine vergleichsweise kleine Mannschaft, die jedoch sehr viel bewegt“, stellt Erich Krug, Geschäftsführer Marketing & Vertrieb, fest. „Hier laufen die Fäden aus dem gesamten esco Netzwerk zusammen.“

In Hannover werden gemeinsam mit allen in- und ausländischen Produktions- und Vertriebsstandorten regelmäßig die Planungen für Produktion und Absatz abgestimmt, neue Produkte und Marketingkonzepte entwickelt und das esco Qualitätsmanagement sowie alle Zertifikate auf dem aktuellen Stand

gehalten. Rund 80 Mitarbeiter in insgesamt neun Abteilungen sorgen auch dafür, dass die Produktions- und Logistikprozesse gruppenweit reibungslos funktionieren, dass die richtigen Mitarbeiter an der richtigen Stelle eingesetzt werden und dass die Finanzen der esco stimmen.

Die Hannoveraner leisten aber auch aktive Vertriebsarbeit, disponieren Kundenbestellungen, organisieren Transporte, schreiben Lieferscheine und Rechnungen, beobachten Markt und Wettbewerb und betreuen sowohl die öffentlichen als auch die gewerblichen Kunden im In- und Ausland. Dabei arbeiten sie eng mit den ausländischen esco Vertriebsgesellschaften zusammen. „Wir telefonieren oder e-mailen praktisch jeden Tag mit unseren internationalen Kollegen“, berichtet Manfred Koopmann, Leiter Marketing Spezialitäten & Vertrieb Europa, „bei-

spielsweise, um Auftragsdetails zu besprechen, Problemlösung zu betreiben oder etwa langfristige Kontrakte mit Kunden vorzubereiten. Denn nicht alles lässt sich mit einem Blick ins SAP-System klären. Die Technik hilft zwar, kann aber die Kommunikation unter Kollegen nicht ersetzen.“

Rege Kommunikation findet auch zwischen dem esco HQ, der Konzernmutter K+S Aktiengesellschaft und der Salzschwester SPL in Chile statt. „Das Berichtswesen hat in den letzten Jahren stark zugenommen“, erklärt Reinhard Dust, Geschäftsführer für den Bereich Produktion, Finanzen und Verwaltung. „Je stärker der Geschäftsbereich Salz der K+S Gruppe wächst, desto größer wird der Abstimmungsbedarf zwischen den Teilbereichen und der Holding.“

Besondere Herausforderungen und Chancen sieht Dust in der Akquisition der amerikanischen Morton Salt durch K+S. „Zwar liefert esco in erster Linie Salz für Europa, und SPL konzentriert sich auf Südamerika, Teile der nordamerikanischen Ostküste und Asien, während Morton Salt verstärkt den nordamerikanischen Markt bedient. Dennoch gibt es Berührungspunkte. Die drei Salztöchter können von den Erfahrungen und Arbeitsweisen der jeweils anderen profitieren.“ Diese Potenziale sollen in den kommenden Monaten verstärkt herausgearbeitet werden, um K+S gemeinsam und dauerhaft als Marktführer im globalen Salzgeschäft zu positionieren.

(Forts. S. 2)

Im esco HQ Hannover arbeiten:

- ◆ der Geschäftsführer für den Bereich Produktion, Finanzen und Verwaltung (S-T)
- ◆ der Geschäftsführer für den Bereich Marketing, Vertrieb und Logistik (S-M)
- ◆ die Abteilung Strategische Geschäftsentwicklung & Unternehmenskommunikation (S/BD)
- ◆ die Abteilung Finanzen & Controlling (SF)
- ◆ die Abteilung Marketing & Vertrieb Auftausalz (SD)
- ◆ die Abteilung Marketing Spezialitäten & Vertrieb Europa (SE)
- ◆ die Abteilung Vertrieb Deutschland (SG)
- ◆ die Personalabteilung (SH)
- ◆ das Supply Chain Management (SL)
- ◆ die Abteilung Produktion & Technik (SP)
- ◆ die Abteilung Total Quality Management (S/TQM)
- ◆ und die esco-Tochter Deutscher Straßen-Dienst GmbH, die Auftausalz an Behörden und andere Vertreter der öffentlichen Hand in Deutschland vertreibt

Bianca Schanklies

Aktuelles: Arbeitserleichterung und Kosteneinsparung durch E-Billing bei esco

Im vergangenen Jahr versendete esco erstmals Rechnungen elektronisch und konnte so gemeinsam mit ihren Kunden bei fünf Prozent aller Fakturierungen Kosten reduzieren und Arbeitsabläufe erleichtern. Im laufenden Jahr erhöhte sich die Zahl der Teilnehmer an diesem Verfahren noch. Nun soll das System mit einer breit angelegten Informationskampagne alle Kunden erreichen.



Moritz Ottenbreit ist von den Vorteilen von E-Billing überzeugt.

„Mit viel Überzeugungsarbeit sind wir gemeinsam mit den Vertriebsabteilungen im Projekt E-Billing ein gutes Stück vorangekommen“, resümiert Moritz Ottenbreit, Leiter des Projekts und bei esco tätig in der Abteilung Supply Chain Coordination mit dem Schwerpunkt Billing/Export Services. Mit Broschüren in fünf Sprachen und Informationen auf der esco Website versucht Ottenbreit nun auch noch die Kunden zu überzeugen, die bislang gezögert haben, ihre Rechnung als so-

genanntes PDF-Dokument per E-Mail zu erhalten.

Ziel ist es, alle Kunden mit weniger als 2.000 Rechnungen pro Jahr für diese Art von E-Billing zu gewinnen. „Für Kunden, die mehr als 2.000 Rechnungen im Jahr von uns erhalten, lohnt sich bereits die technisch aufwändigere EDI-Technologie*“, erläutert Ottenbreit, „auch daran arbeiten wir bereits erfolgreich.“

E-Billing berührt auch juristische Fragen. So muss gewährleistet sein, dass die elektronisch erhaltene Rechnung vom Kunden auch als solche anerkannt wird. Darüber hinaus müssen die beteiligten Finanzverwaltungen mit dem Vorgehen einverstanden sein. Seitdem die elektronische Kommunikation Einzug in den Büroalltag gehalten hat, bemühen sich Unternehmen, Verbände und staatliche Stellen um Lösungen. Das Stichwort heißt „digitale Signatur“, wobei es hauptsächlich um den Nachweis der Echtheit von Dokumenten geht.

Olaf Oczkos, zuständig für Supply Chain Optimization bei esco, hält die am Markt verfügbaren Lösungsansätze im Bereich der digitalen Signatur jedoch immer noch für zu teuer: „Für die Verschlüsselung einer Rechnung würden wir in etwa so viel zahlen, wie wir

an Porto und sonstigen Kosten sparen.“ Außerdem habe sich noch kein Standard für die digitale Signatur durchsetzen können.

Moritz Ottenbreit und seine Kolleginnen arbeiten mit einer kostengünstigen Kompromisslösung, die mit Kollegen aus den K+S Holdingseinheiten Steuern, Recht, Versicherung und Compliance sowie mit Experten der öffentlichen Finanzverwaltung abgestimmt wurde: Sie schicken dem Kunden am Ende eines Jahres alle Rechnungen noch einmal in Papierform. „Mit E-Billing sinken die Kosten pro Rechnung um etwa 75 Prozent, und der Kunde kann auf diese Weise nach wie vor alle denkbaren Finanzprüfungen bestehen. Außerdem senden wir ihm auf Anfrage natürlich jederzeit und unverzüglich gedruckte Rechnungen zu, falls er diese vor Ablauf des Jahres benötigen sollte.“

Bei esco hält man E-Billing für ein Zukunftsthema. „Eine gute Resonanz auf die aktuelle Informationskampagne“ wünscht sich Ottenbreit und gibt sich überzeugt: „Die Vorteile liegen einfach auf der Hand.“

Manfred Koopmann

* EDI: Electronic Data Interchange – elektronischer Datenaustausch, üblicherweise SAP-basiert

Salz und Gesundheit: Jodmangelbekämpfung durch Salz

Jod ist für den menschlichen Organismus ein lebenswichtiges Spurenelement, das – weil es vom Körper nicht selbst gebildet werden kann – regelmäßig mit der Nahrung aufgenommen werden muss. Speisesalz eignet sich in besonderer Weise als Trägerstoff für Jod und hilft so, Mangelerscheinungen und gesundheitlichen Schäden vorzubeugen.

Für die Bildung der Schilddrüsenhormone, die an zahlreichen lebenswichtigen Vorgängen im Stoffwechsel und bei der Kreislaufregulation beteiligt sind, benötigt der Körper Jod. Schwangere und stillende Frauen haben sogar einen erhöhten Jodbedarf. Mit diesem Thema beschäftigt sich seit über 25 Jahren der Arbeitskreis Jodmangel, in dem esco und ihre Vorgängergesellschaften seit vielen Jahren Mitglied sind. Laut Professor Dr. Roland Gärtner, Sprecher des Arbeitskreises Jodmangel, kann es „bei einem Jodmangel im Kindes- und Jugendalter neben Lern- und Merkschwierigkeiten auch zu Beeinträchtigungen der Intelligenzentwicklung kommen“.



Leichter lernen durch richtige Ernährung – kluge Köpfe nehmen Jodsalz. Konzentrieren, denken, lernen – Schulkinder werden geistig besonders gefördert.

Hauptlieferanten von Jod sind Seefische und Meerestiere. Auch Milch und Milchprodukte sowie bestimmte Gemüsesorten (unter anderem Feldsalat, Spinat, Brokkoli) sind nennenswerte Jodquellen. Da der Verzehr von Seefisch aber immer stärker zurückgeht und die meisten europäischen Länder als Jodmangelgebiete gelten, wird der Gebrauch von jodiertem Speisesalz empfohlen, und zwar für alle Altersgruppen.

Empfehlungen zur Jodversorgung



Alle Abbildungen: Arbeitskreis Jodmangel, weitere Informationen unter www.jodmangel.de

Entscheidende Signalwirkung zur Bekämpfung des weltweiten Jodmangels hatte der Weltkindergipfel der Vereinten Nationen im Jahr 1990. Damals verpflichteten sich 192 Länder – darunter auch Deutschland – zu nationalen Gesundheitsprogrammen, um den Jodmangel bis zum Jahr 2000 zu beseitigen. Deutschland hat dieses Ziel bis heute nicht vollständig erreicht.

„Insgesamt lässt sich die Jodversorgung in Deutschland als nahezu ausreichend beschreiben“, fasst Prof. Dr. Thomas Remer vom Dortmunder Forschungsinstitut für Kinderernährung die Ergebnisse aktueller Studien bei einer Presseveranstaltung des Arbeitskreises Jodmangel in München zusammen. Der Ernährungswissenschaftler weist allerdings darauf hin, dass trotz aller Erfolge in den letzten Jahrzehnten weiterhin ein klarer Handlungsbedarf besteht, da nach neueren Erkenntnissen immer noch rund sieben Prozent der Kinder schweren Jodmangel aufweisen. Auf Grund unterschiedlicher rechtlicher Voraussetzungen in den EU-Ländern verzichtet insbesondere die für den internationalen Markt produzie-

rende Lebensmittelindustrie zunehmend auf den Einsatz von Jodsalz bei der Nahrungsmittelproduktion. Dieser seit 2005 abzeichnende Rückgang lässt künftig wieder eine Verschlechterung der Jodversorgung auch von Kindern erwarten.

Es bleibt daher weiterhin erklärtes Ziel des Arbeitskreises Jodmangel, die Jodversorgung in Deutschland weiter zu verbessern und damit gesundheitlichen Folgeproblemen vorzubeugen. Da die Verwendung von jodiertem Speisesalz auf freiwilliger Basis erfolgt, ist die intensive und konsequente Aufklärungsarbeit weiterhin von großer Bedeutung. So empfehlen der Arbeitskreis Jodmangel und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, wenigstens einmal pro Woche Seefisch zu essen und zu Hause auf die Verwendung von Jodsalz sowie beim Kauf von Fertigprodukten (einschließlich Brot, Wurst, Käse) auf die Herstellung mit jodiertem Speisesalz zu achten.

Jürgen Bunk



Aus dem Markt: Messeteilnahme „Food Ingredients 2009“

Vom 17. bis 19. November nahm esco gemeinsam mit der K+S Kali GmbH als Aussteller an der internationalen Messe „Food Ingredients“ in Frankfurt teil. „Die ‚Food Ingredients‘ ist die ideale Plattform, um sich über internationale Produktinnovationen im Bereich der natürlichen Inhaltsstoffe zu informie-

ren“, erläutert Dr. Isabell Goldberg, Produktmanagerin für Verbraucherprodukte bei esco. „Wir konnten ein großes Interesse an unseren beiden Produktlinien Balance® Salz und Kristall Natursalz feststellen“.

Manfred Koopmann



Rezept: Entenbrustbraten mit grobem Salz und Schwarzkirsch-Confit

4 Personen
Vorbereitung: 30 Min.
Kochzeit: 30 Min.

Zutaten:

für den Braten:

- ◆ 2 Entenbrustbraten
- ◆ 10 cl Geflügelbouillon
- ◆ Grobes Küchensalz, z. B. Gros Sel de Bayonne Cérébos
- ◆ Chili, z. B. Piment d'Espelette (würziger Chili aus der Gegend von Bayonne)
- ◆ Olivenöl

für das Kirsch-Confit:

- ◆ 400 g entsteinte Schwarzkirschen
- ◆ 200 g gehackte Zwiebeln
- ◆ 2 EL Balsamessig
- ◆ 10 cl Weinessig
- ◆ 1 TL Honig
- ◆ Feines Tafelsalz, z. B. Sel Fin de Bayonne Cérébos
- ◆ Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 210 °C vorheizen und zunächst das Kirsch-Confit zubereiten: die Zwiebeln in Olivenöl leicht anbräunen, mit feinem Salz und Pfeffer würzen; Balsam- und Weinessig mit dem Honig und den Kirschen hinzufügen; 30 Minuten leicht einkochen lassen.

Jetzt die Entenbrust mit einer Mischung aus Olivenöl, grobem Salz und Chili bepinseln; mit der Haut nach außen nicht zu fest mit Bratenschnur umwickeln; im Backofen auf einer eingölten Platte für 20 Min. braten (> rosa); 5 Min. ruhen lassen, ohne abzukühlen; den Bratenfond mit der Bouillon ablöschen.

Den Braten aufschneiden, pro Portion 2 Scheiben mit etwas grobem Salz bestreuen und mit einem Löffel Confit und einem Klecks Sauce anrichten.

Tipp für Eilige: Um Zeit zu sparen, kann auch ein Glas Kirschkonfitüre (100 % Früchte ohne Zucker) verwendet werden, der ein Schuss Balsamessig und eine Prise feines Salz zugegeben werden.

