

Erfolgsgeschichte



Jägermeister

Das Rezept für eine gute Zusammenarbeit



FAKTEN

Der Kunde

Branche: Spirituosen
Mitarbeiter: ca. 1 000
Produkte: Spirituosen/Produktionsvolumen 2019: 107 Millionen Flaschen

Der Auftrag

Standort: Wolfenbüttel, Wolfenbüttel-Linden, Kamenz (seit 2020)
Dienstleistungen: Technisches Facility Management, Sicherheit, Unterhaltsreinigung, Winterdienst, Grünanlagenpflege
Besonderheiten: Hohe Anforderungen an das Personal in sensiblen Produktionsbereichen



Ganzheitliche Services für Mast-Jägermeister

Das Rezept für eine gute Zusammenarbeit

Ein Kräuterlikör aus 56 verschiedenen Zutaten in einer markanten Flasche: Jägermeister ist einzigartig in der Rezeptur und begeistert seine Kunden weltweit. Im niedersächsischen Wolfenbüttel stellt die Mast-Jägermeister SE das Kultgetränk her. Bei den Facility Services in seinen Verwaltungsgebäuden, Produktionsstätten und Abfüllwerken vertraut der Spirituosenhersteller auf die Kompetenz von Piepenbrock.

Im Besucherbereich der Jägermeister-Zentrale liegt ein würzig-süßer Hauch von Kräutern in der Luft. In den gläsernen Ausstellungsregalen finden sich Liköre in markanten grünen Glasflaschen wieder. Von den Etiketten schauen Hubertus-Hirsche mit strahlend weißem Kreuz im Geweih herab. Die Flaschen bilden das Produktsortiment von Jägermeister. Es besteht neben dem weltbekannten Jägermeister aus einer schärferen Variante, dem Super-Premiumlikör MANIFEST und dem Kräuterlikör Jägermeister Cold Brew, der erst vor Kurzem ins Sortiment aufgenommen wurde und eine unverwechselbare Kaffeernote hat. Jeder von ihnen hat seine eigene außergewöhnliche Geschmacksnote. „Jägermeister ist ein Unikat made in Germany und bereits seit 1935 auf dem Markt. Unser Gründer Curt Mast hat damals seine Liebe zum Jagdsport und den Spirituosen vereint, um einen außergewöhnli-

chen Kräuterlikör aus 56 natürlichen Zutaten zu kreieren – mit großem Erfolg“, freut sich Detlef Germer, Head of Facility Management der Mast-Jägermeister SE. Das Familienunternehmen überzeuge seine Kunden mit einem Alkoholgenuss der besonderen Art und zähle zu den erfolgreichsten Premiummarken weltweit. Bis heute kennen nur ausgewählte Personen das Jägermeister-Rezept. „Unsere Rezeptur ist und bleibt geheim. Aus diesem Grund spielt das Vertrauen in unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine große Rolle“, so Germer weiter. Auch dem Piepenbrock-Team, das sich um sämtliche Facility Services auf dem Betriebsgelände kümmert, schenkt der Spirituosenhersteller sein Vertrauen. Der Gebäudedienstleister führt in der Zentrale in Wolfenbüttel sowie den Abfüllwerken in Wolfenbüttel-Linden und Kamenz das Objektmanagement, das Technische Facility

Management, die Sicherheitsdienstleistungen, die Unterhalts- und Industriereinigung sowie die Pflege der Außenanlagen durch. Mehr als 70 Piepenbrocker arbeiten an den drei Standorten.

Foto: Mast-Jägermeister SE

Ganzheitlicher Ansatz

In Wolfenbüttel ist der Hauptsitz der Mast-Jägermeister SE ein prägender

WEITERE ERFOLGSGESCHICHTEN

Sie sind neugierig geworden und möchten noch mehr über unsere maßgeschneiderten Lösungen bei Kunden erfahren?

Dann lesen Sie weitere [Erfolgsgeschichten](#) von uns!



Immer im Austausch: Detlef Germer, Head of Facility Management bei Jägermeister, und Mahmut Tümkaya, Geschäftsführer Piepenbrock FM Consulting im Besucherzentrum in der Wolfenbütteler Zentrale.

Bestandteil des Stadtbildes. In den vergangenen Jahrzehnten wuchs das Unternehmen immer weiter. 2006 eröffnete der Spirituosenhersteller seine neue Zentrale in modernem Design, die bis heute zahlreiche Besucher anlockt. Ein solch großes Gelände mit unterschiedlichen Gebäuden benötigt ein durchdachtes Facility-Management-Konzept. „Wir wollen uns auf die Produktion und Vermarktung unserer Jägermeister-Liköre konzentrieren und strategische Entwicklungen im Unternehmen vorantreiben. Zugleich ist es uns wichtig, unsere Gebäude und Werke effizient bewirtschaftet zu wissen. Für uns stand fest, dass wir einen Spezialisten auf diesem Gebiet brauchen“, erklärt Detlef Germer. An Piepenbrock schätze er den offenen Austausch, den Blick auf das Wesentliche und darüber hinaus. „Ein gepflegtes Äußeres sagt mehr als tausend Worte. Die Zentrale von Jägermeister ist das Aushängeschild für externe Gäste,

zum Beispiel bei den Werksführungen. Mit der Vermarktung hochwertiger Premiumprodukte gehen saubere und gepflegte Betriebsflächen einher. Hier kommen wir ins Spiel“, sagt Mahmut Tümkaya, Geschäftsführer Piepenbrock FM Consulting. „Bei Jägermeister war ein ganzheitlicher Facility-Management-Ansatz gefordert, um nicht nur für ein ordentliches Erscheinungsbild zu sorgen, sondern auch den hohen qualitativen Anspruch in den technischen Prozessen zu gewährleisten.“

Schnelle und effiziente Hilfe

Die technischen Services, die Piepenbrock für Jägermeister ausführt, nehmen einen Großteil der täglichen Aufgaben ein. So wird an allen drei Standorten die technische Gebäudeausrüstung inspiziert, gewartet und gegebenenfalls instandgesetzt. Hierzu zählen zahlreiche Gewerke wie Raumlufttechnik, Gebäudeleittechnik und Sicherheitstechnik. Zudem mel-

den und beheben die Servicetechniker Störungen an den Maschinen und Anlagen. Regelmäßige Inspektionsrundgänge durch die Gebäude beugen Produktionsausfällen vor. „In enger Abstimmung mit Jägermeister haben wir ein passgenaues Konzept erarbeitet. Schlanke Prozesse, qualifizierte Mitarbeiter und innovative Ideen liegen im Fokus unserer Arbeit. Zu den zentralen Ansprechpartnern gehören unter anderem unser Objektmanager, der alle Dienstleistungen vor Ort koordiniert, sowie unser Key Account Manager, der sich um den ganzheitlichen Auftrag kümmert und die Aufgaben zielgerichtet kanalisiert“, so Rene Adämmer, Leiter Engineering und Consulting bei Piepenbrock. Ein permanenter Austausch fördert die gute Zusammenarbeit. „Wir treffen uns alle vier Wochen mit dem Key Account Manager und sprechen über die aktuellen Ereignisse und Herausforderungen vor Ort. Gegenseitiges Feedback ist mir sehr wichtig. Denn wer nicht kommuniziert, kann auch nichts verbessern“, sagt Detlef Germer.

Sicher und sauber für den guten Geschmack

Nicht nur das Jägermeister-Rezept muss geschützt sein, auch die Betriebsflächen der drei Standorte benötigen umfangreiche Sicherheitsvorkehrungen – sieben Tage die Woche, rund um die Uhr. So haben die Pförtner den Eingangsbereich stets im Blick und sorgen für eine ordnungsgemäße Einlasskontrolle der Besucher. Die Sicherheitskräfte

begleiten unter anderem Lieferanten und Logistikunternehmen bei der An- oder Auslieferung auf dem Firmengelände. Besonderer Einsatz ist derzeit im Corona-Testzentrum gefragt, das Jägermeister eigens in seinem Abfüllwerk in Wolfenbüttel-Linden eröffnet hat. „Um einen Beitrag zu leisten, die Corona-Pandemie zu bekämpfen, haben wir ein Drive-In-Testzentrum geschaffen. Alle Testpersonen fahren mit ihrem Fahrzeug vor, lassen sich durch die geöffnete Fensterscheibe testen und erhalten nach 15 Minuten ihr Ergebnis. Für einen strukturierten Einlass sind die Sicherheitskräfte von Piepenbrock verantwortlich“, erzählt Germer.

Nicht nur dabei sorgen die Mitarbeiter des Gebäudedienstleisters für einen sauberen Ablauf: Ihre Kolleginnen und Kollegen aus der Unterhalts-, Glas- und Fassadenreinigung befreien die Immobilien des Spirituosenherstellers von Schmutz und pflegen somit das äußere Erscheinungsbild. Piepenbrock-Objektleiterin Michaela Haufe kennt den Hauptsitz von Jägermeister wie ihre eigene Westentasche. „Mein Team und ich sorgen in den Verwaltungsbüros, dem Produktionsbereich und der Kantine für Sauberkeit“, fasst Haufe zusammen. „Unsere Einsatzorte sind sehr abwechslungsreich. Wir kümmern uns zum Beispiel auch um das unternehmenseigene Gästehaus, in dem wir das Housekeeping übernehmen.“ Ein besonderes Highlight gibt es in der Produktionsstätte: Hier lagern 480 Eichenholzfässer, die mit bis zu 30 000



Auch die Abfüllanlagen in der Produktionsstätte reinigen die Piepenbrocker.

Litern Kräuterlikör gefüllt sind. „Die Reinigung des Fasslagers ist mit normalen Büroräumen nicht zu vergleichen. Wir müssen hier viel sensibler säubern und uns an spezielle Hygienevorgaben halten“, betont Haufe.

Nachhaltige Ideen fördern

Als Familienunternehmen weiß Jägermeister um seine Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und den Menschen, die seine Produkte genießen. Alle Unternehmensaktivitäten sind auf den maßvollen Genuss der Kräuterliköre ab 18 Jahren und dem Schutz von Minderjährigen ausgerichtet. So setzt das Unternehmen verschiedenste Kampagnen zur Aufklärung und Vermeidung von erhöhtem Alkoholkonsum um. Einen Beitrag zum Umweltschutz leistet der Spirituosenhersteller mit seinem aus E-Fahrzeugen bestehenden Fuhrpark sowie umfangreichen Voraudits zum Energie- und Wasserverbrauch.

„Wir wollen unsere Premiumspirituosen nachhaltig herstellen. Nur mit innovativen Ansätzen können wir dieses Ziel erreichen“, ist sich Detlef Germer sicher. „Neue Ideen entstehen im Team. Ob unsere oder die Piepenbrock-Mitarbeiter – wir sind für jedes Feedback und jeden Verbesserungsvorschlag dankbar. Piepenbrock unterstützt und berät uns maßgeblich. Wir brainstormen zusammen und tauschen uns intensiv über eine effiziente Bewirtschaftung unserer Gebäude und Werke aus. Das ist quasi unser zweites Geheimrezept“, schmunzelt Germer.

Fotos: Mast-Jägermeister SE.

KONTAKT



Mahmut Tümkaya
Geschäftsführer Piepenbrock FM
Consulting, Osnabrück

Telefon: +49 541 5841-635
Mobil: +49 177 9400635
E-Mail: m.tuemkaya@piepenbrock.de