

„Bei Lebensmitteln umdenken“

Die Lebensmittel- und die Pharmaindustrie sind sensible Branchen. Mit entsprechendem Fingerspitzengefühl für Mensch und Maschine entwickelt die Seli GmbH Automatisierungstechnik aus Neuenkirchen spezielle Sensorik und Messtechnik für diese Bereiche. Geschäftsführer und Gründer Frank Nimwegen sprach mit Wirtschaftsforum über die Stärke von Seli, komplexe Dinge einfach zu machen und darüber, wie digitale Möglichkeiten das Unternehmen und seine Produkte für den Kunden fast ebenso greifbar machen wie ein persönlicher Besuch.

Wirtschaftsforum: Herr Nimwegen, mit welcher Idee wurde Seli gegründet?

Frank Nimwegen: 1990 habe ich das Unternehmen gegründet, um kompetente Ansprechpartner für die Lebensmittelindustrie zu stellen. In den letzten zehn Jahren haben wir uns auf Neuentwicklungen im Bereich der hygienischen Messtechnik konzentriert. Dahinter steht der Gedanke, Dinge zu vereinfachen, der Umwelt etwas Gutes zu tun und Kosten und Ressourcen einzusparen. Hier gibt es im Lebensmittelbereich viel Optimierungspotenzial. Wir fassen dabei die speziellen Bedingungen im Lebensmittel- und Pharmabereich ins Auge.

Wirtschaftsforum: Warum haben Sie einen Bedarf darin gesehen, Produkte zu vereinfachen?

Frank Nimwegen: In der Lebensmittelbranche wurden Produkte verwendet, die sehr komplex waren, weil sie nicht speziell für diesen Bereich entwickelt wurden. Im Lebensmittelbereich haben wir es mit Reinigungsprozessen zu tun, mit Hygienic Design und lebensmittelberührenden Produkten. Aber viele Produkte waren nicht entsprechend designet. Wir berücksichtigen all diese Faktoren. Der Bediener soll das Produkt möglichst ohne



Der STS 03 ist zur Überwachung der optischen Dichte von Flüssigkeiten geeignet



Geschäftsführer und Gründer Frank Nimwegen (rechts) bei der Arbeit

Bedienungsanleitung bedienen können. Dazu kommt, dass durch unsere Produkte auch die Prozesse, die wir steuern und optimieren wollen, erfassbar und regelbar sind. Wir stellen uns deshalb immer die Frage, was wir für die Umwelt tun können, wo wir, auch in den Prozessen, Kosten einsparen können, wie wir wenig Materialverluste haben und wie wir Rohmaterial sparen können.

Wirtschaftsforum: Wie ist Seli aufgestellt?

Frank Nimwegen: Unsere Zentrale mit Entwicklung, Vertriebsorganisation, dem kaufmännischen Bereich und den Service- und Dienstleistungen befindet sich in Neuenkirchen. Die Fertigung geben wir an vier Partner, die ausschließlich in Deutschland produzieren. Die fertigen Teile kommen

dann zu uns in die Endproduktion und werden hier geprüft und kalibriert, bevor sie zum Kunden gehen. Extern sind 350 Mitarbeiter für uns tätig, in Neuenkirchen haben wir 30 Beschäftigte. Unser Jahresumsatz liegt bei zehn Millionen EUR.

Wirtschaftsforum: Welches sind Ihre wichtigsten Produkte und Leistungen?

Frank Nimwegen: Unsere Kernkompetenz sind Analysenmesstechniken, mit denen Prozesse



Der SLI 03 ist für die Anwendung bei Leitfähigkeitsmessgeräten geeignet

optimiert werden können. Wir haben heute die kleinsten und schnellsten Messgeräte am Weltmarkt. Darüber hinaus sind wir in Deutschland eines der größten Systemhäuser für Automatisierung in der Lebensmittelindustrie mit großem Know-how in den Abläufen und Prozessen. Sowohl im technischen Innen- als auch Außendienst haben wir ausgebildete Techniker. Im Bereich Aftersales bieten wir umfassende Leistungen wie die Kalibrierung und Rekalibrierung und haben ein eigenes Labor. In Deutschland beliefern wir fast die gesamte Le-

bensmittelindustrie. Der deutsche Markt ist allerdings relativ gesättigt, daher ist unser Ziel, mit unserem Angebot auch ins benachbarte Ausland und nach Übersee zu gehen. In vielen Ländern haben wir bereits Vertretungen. Zukünftig werden wir uns auch mehr um den Pharmabereich kümmern.

Wirtschaftsforum: Welchen beruflichen Hintergrund haben Sie, und wie sehen Sie Ihre Aufgabe als Geschäftsführer?

Frank Nimwegen: Ich bin gelernter Elektrotechniker und war in verschiedenen Führungspositionen in der Lebensmittelindustrie tätig. Heute bin ich im Unternehmen derjenige, der die Visionen hat und Dinge nach vorn trägt. Dabei ist es mir wichtig, die Menschen mitzunehmen und Know-how weiterzugeben in Form von Schulung und Ausbildung. Führungspersonen sollten auch heute noch mehr über das Unternehmen wissen als nur technische und kaufmännische Daten. Sie müssen wissen, was sie tun. Das ist in vielen Fällen nicht gegeben.

Wirtschaftsforum: Wie erreichen Sie Ihre Kunden und potenziellen Kunden jetzt, wo Sie sich nicht auf Messen präsentieren können?

Frank Nimwegen: Wir haben einen digitalen Showroom mit 3-D-Animationen und allen Produktinformationen entwickelt, in den wir unsere Kunden einladen. Darin



Die Kalibrierung ist ein wesentliches Element in der Qualitätssicherung

steckt unser gesamtes Know-how. Der Kunde macht mit uns einen Termin, und wir begleiten ihn dann durch den Showroom.

Wirtschaftsforum: Wie sehen Sie die Zukunft der Lebensmittelbranche?

Frank Nimwegen: Die Branche ist sehr gebeutelt durch das Verlangen nach billigen Lebensmitteln. Hier muss ein Umdenkprozess stattfinden. Die Menschen sollten sich fragen, ob sie jeden

Tag Fleisch essen müssen. Wir spüren die Folgen direkt, denn in Deutschland werden weniger Anlagen gebaut. Wenn wir irgendwann nur noch importieren, weil die Ware aus dem Ausland billiger ist, haben die Menschen hier auch keine Arbeit mehr. Daran müssen wir als Gesellschaft arbeiten. Aufklärung ist deshalb ganz wichtig.



KONTAKTDATEN

Seli GmbH Automatisierungstechnik
Dieselstraße 13
48485 Neuenkirchen
Deutschland
☎ +49 5973 94740
✉ +49 5973 947474
zentrale@seli.de
www.seli.de