

Süßwaren

So viel isst jeder Deutsche im Jahr

Quelle: BDSI

1
Kilogramm
Lebkuchen und Co.

2,3
Kilogramm feine
Backwaren

30,6
Kilogramm Süßwaren
insgesamt

Zeigt stolz eine
Gebäckformwalze
für Spekulatius:
Unternehmer
Matthias
Drees.

**Zur Person****Matthias Drees**

- Geboren 1974 in Thuine (Emsland), verheiratet, drei Kinder
- Gelernter Betriebswirt und Industriekaufmann, duales Studium bei BASF
- Mehrere Jahre berufliche Erfahrung in Industrie-Konzernen
- 2000 Einstieg bei OKA in Darmstadt, seit 2008 Geschäftsführer

Darmstadt. Von Plätzchen und Schaumküssen bis hin zum leckeren Käsehäppchen: Wenn Cremiges in Form gebracht werden muss, sind die Maschinen des Familienunternehmens OKA in Darmstadt (80 Mitarbeiter) nicht weit. **aktiv** sprach mit dem Geschäftsführer **Matthias Drees** über die Herausforderung des Spezialmaschinenbaus in einem vorrangig süßen Geschäft.

Wird man bei Ihrer Arbeit nicht täglich zum Naschen verführt?

Manchmal ist es schon schwer, zu widerstehen, vor allem, wenn Kunden uns besuchen und aktuell zum Beispiel Lebkuchen oder Spekulatius mitbringen. Bei der Arbeit haben wir ja nur indirekt mit Naschzeug zu tun. Wir entwickeln und produzieren Spezialmaschinen, die zum Beispiel Plätzchenteig in den Ofen bringen. Beim Probelauf hier im Betrieb mit den vom Kunden gelieferten Originalzutaten sind die Produkte dann jedoch häufig fertig, frisch zum Verzehr.

Haben Sie ein Lieblingsprodukt?

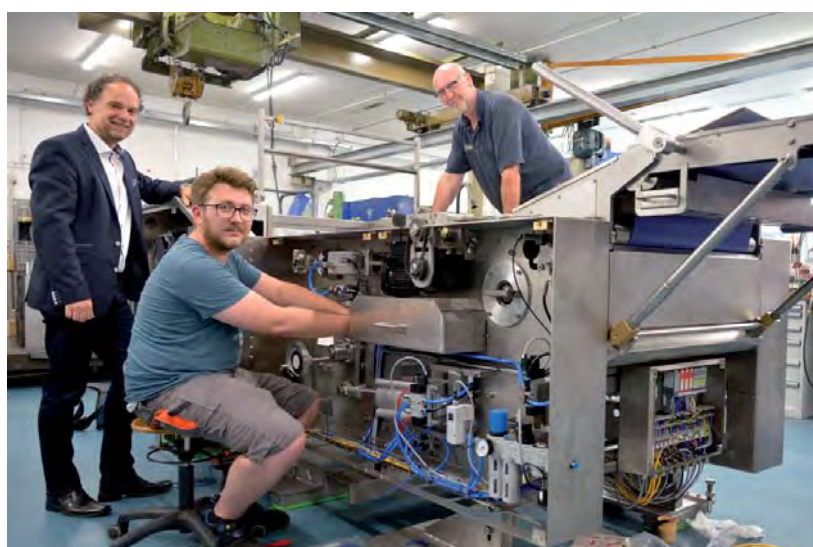
Nicht wirklich. Aber ich freue mich natürlich, wenn ich beim Einkaufen Dinge sehe, die auf unseren Maschinen hergestellt werden. Übrigens: Jeder klassische Schaumkuss weltweit entsteht auf Anlagen von uns. Die Schaummasse dafür besteht weitgehend aus Luft. Daraus dann selbst in dünner Höhenluft wie in Bolivien noch Schaumküsse hinzubekommen, schafft sonst keiner. Man braucht uns also in der ganzen Welt. Unsere Exportquote liegt bei 70 bis 80 Prozent.

Was ist das Besondere an Ihren Maschinen?

Hygiene ist oberstes Gebot, denn wir haben es so gut wie immer mit der Lebensmittel-Industrie oder Pharmaherstellern zu tun. Selbst Tabletten und Hundeleckerli bringen wir in Form, häufig auch mit einem eingepprägten Buchstaben oder Zeichen. All das können wir in Top-Qualität. Alle Teile, die wäh-

„Uns braucht man in der ganzen Welt“

Chef-Interview Matthias Drees von OKA über die Herausforderungen süßer Geschäfte



Endmontage eines Gebäckformers: Matthias Drees im Gespräch mit dem Elektriker Sebastian Weber und dem Industriemechaniker Norbert Pschorn (von links)

FOTOS: SCHEFFLER (2)

rend der Herstellung mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind bei uns aus Edelstahl und laufen auch ohne Schmierstoffe reibungslos, denn im Endprodukt dürfen keinerlei Rückstände aus dem Produktionsprozess auftauchen. Zudem muss so eine Anlage beim Reinigen auch Dampfstrahler aushalten.

Wie lange gibt es OKA schon?

1857 gegründet, sind wir der älteste Hersteller von Süßwarenmaschinen und führen den Betrieb heute in der sechsten Generation. Der Gründer startete mit einer Großbäckerei. Seine erste Eigenkonstruktion wollten auch andere haben. Man gab die Bäckerei auf, um nur noch

Maschinen zu produzieren. Meine Frau ist die direkte Nachfahrin und heute unsere Personalchefin. Zwei weitere Gesellschafter sind noch an OKA beteiligt, die auch aktiv hier im Betrieb arbeiten. Uns allen geht es nicht um Wachstum um jeden Preis. Wir wollen das Geschäft gut über die Jahre bringen und irgendwann an eine siebte Generation übergeben.

Ihre tägliche Herausforderung?

Wir liefern nicht ins Handwerk, an Bäckereien und Konditoreien. Unser Kerngeschäft sind ganz individuell zugeschnittene Anlagen für die Großindustrie. Das heißt, wir arbeiten für Global Player und bekannte Markenhersteller. Für sie entwickeln wir Maschinen, die bis zu 4.000 Kilogramm Gebäck pro Stunde herstellen. Jeden Tag rund um die Uhr müssen die Anlagen reibungslos laufen, und dafür sorgen wir. Das erfordert hier ein extrem hohes Maß an Flexibilität und bedeutet auch schon mal einen Einsatz am Wochenende. Die Kunden haben meine Handynummer. Ich bin immer für sie erreichbar.

Hilft Ihnen die Digitalisierung?

Ja, sogar sehr. Service ist ein wachsender Geschäftsbereich. Oft sind wir die verlängerte Werkbank für die Instandhaltung. Die Digitalisierung ist da ein Segen. Unsere Maschinen haben zum Beispiel alle eine Fernwartungsfunktion. Wir nutzen Schwingungsanalysen für die Festlegung von Wartungsterminen und vieles mehr, und wir treiben das voran.

Was regt Sie richtig auf?

Dass es für Unternehmen wie uns immer schwieriger wird, neben dem eigentlichen Geschäft all die behördlichen Auflagen und Anforderungen zu erfüllen, die da so kommen. Ein Beispiel? 80 Mitarbeiter bedeuten bei uns jeden Monat Korrespondenz mit 45 verschiedenen Krankenkassen. Im Ausland kann man darüber nur lachen, dass wir damit Zeit vergeuden. MAJA BECKER-MOHR