

Coronavirus: Versorgungssicherheit bei Mehl gewährleistet

Die Mühlen von GoodMills Deutschland mit ihren Töchtern GoodMills Innovation und Müller's Mühle mit den Mehlmarken Aurora, Diamant, Gloria, Goldpuder und Rosenmehl sowie im Reis- und Hülsenfruchtsegment mit Müller's Mühle sind einer der führenden Lebensmittelgrundversorger und damit ein wichtiger Teil der Nahrungsmittelkette in Deutschland.

Aufgrund der Ausbreitung des Coronavirus haben wir zahlreiche Hygienemaßnahmen und betriebliche Vorkehrungen getroffen, die sicherstellen, dass die Produktion an allen Standorten der Gruppe, auch in der aktuellen Situation zuverlässig weitergeführt werden kann. Ziel aller Maßnahmen ist die verlässliche Versorgung der Kunden mit Mehlprodukten, sei es für Bäckereien, Lebensmittelproduzenten oder den Lebensmitteleinzelhandel, unverändert sicherzustellen.

Betriebliche Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen

Dazu wurden die Hygiene- und Eindämmungsvorschriften der Behörden um Best-Practice-Beispiele von unseren Produktionsstandorten in anderen Ländern erweitert. Aktuell sind alle Mühlen von GoodMills Deutschland für externe Personen abgeriegelt. Das betrifft alle Personen, die keine Arbeiten zur Aufrechterhaltung des Betriebes ausführen. Die Betriebsabläufe wurden weitgehend segmentiert und alle betriebsinternen Kontakte auf ein absolutes Minimum reduziert. Die Belegschaft wurde dazu – analog zum Schichtbetrieb – in mehrere, voneinander getrennte Teams an jedem Standort aufgeteilt. Jedes dieser Teams ist selbständig in der Lage, auch im Falle eines Notbetriebs, die Produktion in der Mühle sicherzustellen.

Versorgung mit Mehl

Die aktuelle Situation hat zu einer stark erhöhten Auftragslage geführt, weshalb der Regel-Schicht-Betrieb ausgeweitet wurde. Damit kann aktuell auch die sprunghaft angestiegene Nachfrage zeitnah und verlässlich in der gewohnten Qualität bedient werden.

Durch die breite Aufstellung unserer Unternehmensgruppe mit insgesamt neun Produktionsstandorten in Deutschland können wir auch in Krisenzeiten eine hohe Zuverlässigkeit in der Produktion und Verlässlichkeit in der Lieferung für Industrie- und Bäckerkunden garantieren. Bei unserem Endkonsumentengeschäft kann es aufgrund von sogenannten „Hamsterkäufen“ zeitweise zu Lieferverschiebungen kommen.

Bei der Versorgung mit Getreide können wir auf verlässliche Partner in der Landwirtschaft und dem Agrarhandel bauen: ca. 90 Prozent unseres Getreides erhalten wir laufend aus Lagerbetrieben in Deutschland, meist sogar aus der regionalen Umgebung unserer Standorte. Zudem besitzen alle unsere Produktionsstätten eine Getreidebevorratung in Silos, die die Fortführung der Produktion auch ohne Zuführung von neuem Rohstoff für mehrere Wochen gewährleistet.

Die Anlieferung des Getreides ist zudem an fast allen Standorten trimodal ausgelegt, kann also sowohl per LKW, Bahn oder Schiff erfolgen, was zusätzliche Sicherheit gewährleistet.

Wir bedanken uns bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren unermüdlichen Einsatz. Denn dieser ist eine ganz wesentliche Voraussetzung dafür, dass unsere Mühlen professionell weitergeführt werden und wir Deutschland ausreichend mit Mehl versorgen können.