



Terra Canis Marketingchefin Nora Rilinger, COO Thomas Reinarz, Nina Ruge und Alexandra Sheldon luden zum Medientag anlässlich des Jubiläums ein (von links).

„Auf dem Fußboden fängt die Qualität an“

Zum 20-jährigen Bestehen der Marke lud Terra Canis Ende Juni zu einem Medientag ins Werk nach Petershausen ein. Auf dem Programm standen Fachvorträge, Diskussionsrunden und eine seltene Gelegenheit, die Produktionsanlagen vor Ort zu besichtigen. Zudem kündigte Geschäftsführer Thomas Reinarz an, dass konkrete Planungen zur Erweiterung des Werkstandorts angelaufen seien. Ziel sei es, die derzeitige Produktionskapazität zu verdreifachen.

Fröhlichkeit und Fun-Balloons erwarteten die handverlesenen, allesamt geladenen Gäste der Festveranstaltung in Oberbayern. COO Thomas Reinarz begrüßte sie „im technischen Herzen von Terra Canis, in unserer Produktionsstätte.“ Er lud sie dazu ein, „an diesem Tag auf die Erfolge von Terra Canis zurückzuschauen“ und zeigte sich zukunftsfreudig, diese „nach vorne hin weiter mit zu gestalten“. Head of Marketing Terra Canis Nora Rilinger unterstrich die Premiere dieses Tages, Besucher durch die laufende Produktion zu führen. Sie verdeutlichte, dass Terra Canis seit 20 Jahren und von Beginn an eine klare Markenvision gehabt, sie zielstrebig verfolgt, in die Tat umgesetzt und so Terra Canis zu heutiger Marktbedeutung und Größe geführt habe. Diese Markenvision sei heute Markenkern von Terra Canis: „Aus Liebe zum Hund. Aus Liebe zum Tier.“ - Diese Liebe zum Hund teilt auch Nina Ruge, die als prominenter Gast die Festveranstaltung moderierte.

Dem „very warm welcome“ folgte die exklusive Betriebsführung durch Werksleiter Mario Schmidt. In Petershausen werden mit 40 Mitarbeitern täglich und im Schichtbetrieb 80.000 Dosen Nassfutter produziert. Die Spitzenlast beträgt derzeit bis zu 100.000 Dosen. Das Werk hat eine behördliche Genehmigung zur Produktion von bis zu 10.000 Jahrestonnen. Terra Canis produziert in Petershausen derzeit einen Umsatz in Höhe von „einem mittleren zweistelligen Millionenbetrag“, so Thomas Reinarz. Würde er Bio-ware einsetzen, so seien die Kosten dafür etwa 25 Prozent höher

als für seine jetzigen Frisch- und TK-Waren. Der Produktionsplan hat einen Vorlauf von vier bis fünf Wochen, spezielle kurzfristige Marktbedürfnisse könnten darin aber berücksichtigt werden.

Der Terra Canis Wareneingang verfügt über drei Ladungsstationen mit 700 Palettenstellplätzen. Wo immer möglich, wird bevorzugt bayerisch-österreichische Regio-Ware verwendet. Das Frischgemüse etwa, wird über einen Münchner Großhändler bezogen und „unsere Kartoffeln wachsen auf einem Acker nur acht Kilometer von hier“. Ganzjährig benötigtes eigentlich Saisongemüse, wie Kürbiswürfel, wird gefrosten zugekauft. Jede Produktionscharge hat eine Losgröße von 1.600 bis 2.000 Kilogramm. Je nach Dosengröße ergibt das etwa 4.000 bis 16.000 Stück. Terra Canis pflegt eine Datenbank mit zurzeit über 200 Rezepten. Die Produktionstechnik entspricht weitgehend der eines Metzgereibetriebes, allerdings mit Maschinen in industriegerechter Kapazität und Größe. „Wir sind kein Industriebetrieb, wir sind eine Manufaktur. Bei uns läuft vieles händisch“, so Mario Schmidt. Er betonte, dass mehrere seiner Mitarbeiter Metzger oder Metzgermeister seien: „Die wissen, wie man mit Rohstoffen in Lebensmittelqualität umgeht.“

Die Eingangsware wird nach der Qualitätskontrolle zunächst auf das gewünschte Maß bzw. die angestrebte spätere Futtertextur hin gewolft. Fleisch und Gemüse wird in jeweils unterschiedlichen Räumen vorbereitet, danach in Trolleys („Japanern“)

INDUSTRIE

zwischen gelagert. Im folgenden Raum mit dem dort aufgestellten Mischer werden die vorbereiteten Zutaten samt Kräutern und Gewürzen zusammengeführt, „feiern Hochzeit“, wie der Metzger sagt. Die so entstandene Mischung wird durch die Kombination eines Vakuumfüllers mit einem Kolbenfüller in die Dose gegeben. Diese wird mit ihrem Deckel verschlossen und um 180 Grad gedreht, um am Boden das Mindesthaltbarkeitsdatum aufzubringen. Auf dem Deckel erfolgt eine Markierung mit Farbumschlagtinte, die zunächst schwarz, nach dem Kochen der Dose rot ist. So sind Rohdose und Fertigdose stets sicher zu unterscheiden. Die Kochung erfolgt bei Terra Canis in einem Berieselungs-Autoklaven. In der Reihe der sechs verfügbaren Geräte steht auf Standplatz 1 noch immer das Gerät, das nach Gründung des Unternehmens in der Münchner Metzgerei Schäbitz genutzt wurde, um seinerzeit die ersten Terra Canis-Dosen zu autoklavieren. In den Autoklaven wird die Charge aktuell drei Stunden lang bei bis zu 120 Grad Celsius gegart. So ist das Futter drei Jahre lang haltbar. „Die hierbei genau angewendeten Heizkurven sind unser eigenes Know-how und damit Betriebsgeheimnis“, verwies Thomas Reinartz. Sagte aber: „Wir sorgen für bestmöglichen Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Unser FO-Wert ist deutlich höher ausgelegt als die behördlichen Vorgaben es vorschreiben.“ Nach dem Abkühlen der Dosen werden sie im Heißkleber-Verfahren etikettiert, automatisch in Trays mit einer Banderole verpackt und abschließend palettiert. Die Produktionskontrolle samt aller ihrer Checks benötigt etwa einen Tag. Danach erfolgen die Warenfreigabe und der Versand. Der geht in das Distributionszentrum im nahe gelegenen Unterschleißheim.

Beeindruckend zu erleben war speziell das etwa 120 Quadratmeter große Trockenlager mit seiner Vielzahl an Kräutern und Gewürzen. Wer weiß, wie staubig es in einem solchen Magazin üblicherweise ist, war erstaunt zu erleben, wie „spotless“ es selbst an dieser Stelle bei Terra Canis zugeht. „Auf dem Fußboden fängt die Qualität an“, kommentierte das Mario Schmidt.

Nach der Führung trafen Moderatorin, Führungskräfte und Fest-

gäste zu einem fachlichen Austausch zusammen. Thomas Reinartz und Dr. Anna-Lena Ziese stellten sich den Fragen von Nina Ruge und dem Nachfragen der Gäste. Reinartz stellte heraus, dass für die schonende Futtermittelherstellung bei Terra Canis handwerkliches Metzgerwissen wesentlich sei. Ebenso die Verwendung von „herausragenden Rohwaren von Anfang an“. Jegliche Qualitätskontrolle sei eher ein Beieffekt im Nachgang, denn „etwas als nicht stimmig zu erkennen, setzt voraus, dass vorher bereits etwas falsch gelaufen ist.“ Daher werden alle rund 200 bei Terra Canis verwendeten Rohstoffe zuvor durch externe Testlabore überprüft und später schonend verarbeitet. Reinartz: „Unsere oberste Richtschnur ist die Produktsicherheit.“ Es sei aktuell eine Herausforderung, so der COO, „Rohwaren in ausreichender Menge und Qualität“ zu bekommen. Dr. Anna-Lena Ziese, Tierärztin, Tierernährungsberaterin und eine der Terra Canis-Produktentwicklerinnen, erläuterte veterinärmedizinische Detailfragen zur Hundeernährung und zu Rezepturen der Marke Terra Canis.

Nora Rilinger rief deren Meilensteine in 20 Jahren Markengeschichte in Erinnerung: das Kochen der ersten Futterrezepturen in der Privatküche von Birgitta Orna, den Wechsel der Produktion zu Metzgerei Schäbitz und später der Umzug ins eigene Werk nach Petershausen. Unverändert allerdings, so Rilinger, sei auch nach 20 Jahren noch das Markenbild von Terra Canis: 100 Prozent Lebensmittelqualität der verwendeten Rohwaren, zubereitet nach bayerischer handwerklicher Metzgereitradition. So brachte sie denn auch ein „Hoch“ auf 20 Jahre Terra Canis aus: ein Hoch auf den Genuss, die Qualität - und die besten Zutaten. Natürlich durfte an einem Feier-Tag, wie dem beschriebenen, die Vorführung jenes legendären, inzwischen Kult-Videos nicht fehlen, in dem Gründerin Birgitta Orna seinerzeit vor laufender Kamera genüsslich Terra Canis Hundefutter aus der Dose verzehrte. Diesmal waren die versammelten Medienmenschen dazu eingeladen, es Birgitta Orna einmal nachzutun. Die meisten von ihnen haben es sich getraut.

-ek ■



COO Thomas Reinartz gab den Medienvertretern Einblicke in die Produktion von Terra Canis.