

Dähne Verlag



Heimtier-Kongress
pet Best Newcomer Award



PRO garten & tier
Premiere in Kassel



Aquaristik
Es geht wieder voran

40 Jahre
pet
Fachmagazin für die Heimtierbranche

www.petonline.de 9 | 2019

**Kölle Zoo geht
neue Wege**



Metzgermeister Jens Naumann als Qualitätsmanager und Metzgermeister Sven Schmidt als Produktionsleiter werden ab sofort für die Produktion von Terra Canis verantwortlich sein.



„Die Qualitätsstandards bleiben gleich hoch“

Terra Canis wird im September die Produktion von der Metzgerei Schäbitz in seine neue Fabrik nach Petershausen verlegen. Auch künftig werden die Tiernahrungsprodukte des Unternehmens zu 100 Prozent aus echter heimischer Metzgerqualität sein.

Metzgermeister Jens Naumann als Qualitätsmanager und Metzgermeister Sven Schmidt als Produktionsleiter werden ab sofort für die Produktion von Terra Canis verantwortlich sein. Beide

zeigen für Fleisch- und Wurstprodukte sowie das Bewusstsein für höchste Qualität große Leidenschaft. Beide haben das Metzgerhandwerk von der Pike auf gelernt. Nach ihrer Ausbildung

zum Metzger haben sie langjährige Erfahrung in der Familienmetzgerei Schäbitz gesammelt, sind also in ihrem Beruf topfit.

Jens Naumann und Sven Schmidt werden auch die Garantien dafür sein, dass alle Terra Canis-Menüs weiterhin fachgerecht und meisterlich von Metzgerhand in Bayern hergestellt werden. Und sie wollen maßgeblich dazu beitragen, die Philosophie von Terra Canis, deren Fokus auf der 100-prozentigen Lebensmittelqualität ihrer Produkte liegt, in der Öffentlichkeit noch stärker zu kommunizieren.



Eine Skizze der neuen Produktion. Sie wird im September in Petershausen an den Start gehen.

Qualität, die man sehen, riechen und fühlen kann: Terra Canis legt den Fokus auf 100 Prozent Lebensmittelqualität ihrer Produkte.

Neue Maßstäbe

Metzgermeister Hermann Schäubitz wird nach über 40 Jahren Berufsjahren in den wohlverdienten Ruhestand gehen, allerdings Terra Canis auch weiterhin beratend zur Seite stehen. Die Metzgerei Schäubitz in München hat im Jahr 2005, dem Gründungsjahr von Terra Canis, als erster Humannahrungsbetrieb die Sondererlaubnis erhalten, Tiernahrung herzustellen. Das war nur möglich, weil sämtliche Rohstoffe, die in seinem Betrieb täglich verarbeitet wurden und noch immer werden, dieselbe Qualität haben, die Produkte für den menschlichen Verzehr haben müssen: 100 Prozent Lebensmittelqualität. In der Heimtiernahrungsbranche hatten Hermann Schäubitz und Terra-Canis-Gründerin Birgitta Ornau damit völlig neue Maßstäbe geschaffen.

Neue Produktion startet im September

Nachdem der Metzgereibetrieb Schäubitz aufgrund der anhaltenden Expansion von Terra Canis zuletzt immer stärker an seine Kapazitätsgrenzen gestoßen ist, entschloss sich Terra Canis zum Bau einer eigenen Produktionsstätte. Einen geeigneten Standort fand das Unternehmen im neuen Gewerbegebiet Eheäcker in Petershausen, ca. 35 km vom Münchner Stadtkern entfernt. Dort wird im September die neue Fabrik auf einer Produktionsfläche von 8.300 m² an den Start gehen.



In der ersten Baustufe versetzt das neue Produktionswerk Terra Canis in die Lage, im Jahr bis zu 10.000 t an Tiernahrungsprodukten zu produzieren. Da auf dem Gelände großzügige Reserveflächen vorhanden sind, könnte das Unternehmen bei weiterhin gut laufenden Geschäften seine Produktionsfläche in einigen Jahren nochmals erheblich erweitern. Nächster Entwicklungsschritt ist jedoch der Bau eines Tiefkühlagers, für den bereits eine Genehmigung vorliegt und der in absehbarer Zeit in Angriff genommen werden soll. Es besteht des Weiteren die Möglichkeit, auf einem sodann erweiterten Produktionsgebäude auch eine Büroetage zu errichten. Damit wären die räumlichen Voraussetzungen dafür geschaffen, die Verwaltung nach Petershausen zu verlegen. Dass dies aber noch Zukunftsmusik ist, zeigt die Tatsache, dass das Unternehmen an seinem Sitz in der Münchner Friedrichsstraße soeben weitere Flächen angemietet hat, in dem ein mittlerweile 45 Mitarbeiter starkes Team tätig ist. Hinzu kommt noch ein neuköpfiges Außendienstteam. „Mit der neuen Etage reicht uns der Platz vermutlich für die kommenden drei bis vier Jahre“, betont Birgitta Ornau. Auch die Logistik

wird künftig nach wie vor von Unterschleißheim aus abgewickelt, wo Terra Canis mit Gassner Logistik einen zuverlässigen Partner gefunden hat.

Stichwort Lebensmittelqualität

Lebensmittelqualität haben alle Produkte (Rohstoffe und weiterverarbeitete Produkte), die aufgrund ihrer Frische, Qualität und Bestimmung für den menschlichen Verzehr bzw. für den menschlichen Verzehr zugelassen sind. Bezogen auf Fleisch geht es hier um alle Schlachterzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bzw. zur Weiterverarbeitung zu Produkten wie Aufschnitt, Würsten etc. geeignet und bestimmt sind. Dieses Material darf zu keinem Zeitpunkt die Kühlkette verlassen und unterliegt sehr strengen hygienischen Vorschriften. Übersteigen zum Beispiel die Keimzahlen von Fleisch bestimmte Maximalwerte, darf das Fleisch nicht mehr für den Humanbereich/die Lebensmittelwirtschaft verwendet bzw. gehandelt werden. Es verliert damit den Status der Lebensmittelqualität und wird automatisch zu K3-Material. Auch in der neuen Produktion schafft Terra Canis die gleichen Qualitätsstandards wie in den letzten 15 Jahren. Gleichbleibende Qualitätsstandards gestern, heute und in Zukunft sind für Terra Canis eine Selbstverständlichkeit und definieren täglich den Anspruch aufs Neue, betont das Unternehmen.



Auch in der neuen Produktion schafft Terra Canis die gleichen Qualitätsstandards wie in den letzten 15 Jahren, betont das Unternehmen.

„Gläserne Produktion“

Im neuen Produktionsbetrieb werden 20 Mitarbeiter tätig sein, darunter neben Jens Naumann und Sven Schmidt noch ein weiterer Metzgermeister und ein Metzgergeselle. Neben den Metzgermeistern zieht auch nahezu die gesamte Belegschaft der Münchner Metzgerei Schäbitz nach Petershausen und damit auch die langjährige Erfahrung und Expertise des Metzgerhandwerks.

Eine Besonderheit des neuen Produktionsbetriebs sind die großzügigen Flächen und die besondere Höhe des Gebäudes (Höhe: 18 m, Länge: 125 m), die wesentlich dazu beitragen, eine besonders schonende Behandlung der Rohmaterialien und

ein Höchstmaß an Hygiene zu sichern. Eine wichtige Funktion, so erklärt Geschäftsführer Dr. Marcus Vogler, komme auch der primären Fleischverarbeitung zu, die es ermöglicht, Rohware im sehr kalten Zustand zu zerkleinern und das Produkt ebenso sehr kühl abzufüllen.

Terra Canis will bei ihrer Produktion in der Außendarstellung auf größtmögliche Transparenz setzen. „Wir haben nichts zu verbergen. Wir können unsere Rohstoffe jederzeit zeigen. Wir wollen eine gläserne Produktion präsentieren“, erklärt Birgitta Orna. Deshalb plant Terra Canis, in organisierten Führungen künftig auch Geschäftspartner aus dem Handel und Verbraucher durch das Werk zu führen. Zu zeigen hat das Unternehmen einiges: Nicht nur Anlagen nach dem neuen Stand der Technik, sondern auch ein Gebäude, das optisch etwas zu bieten hat und von dem vor allem keine störenden Geruchsbelästigungen ausgehen, wie man sie von vielen Tiernahrungswerken kennt. Und bei dessen Planung auf größtmögliche Nachhaltigkeit Wert gelegt wurde. So werden mit Hilfe eines Schichtspeichers kaltes und warmes Wasser, die beide im Produktionsprozess benötigt werden, so vermischt, dass die Energiekosten im Vergleich zu einem herkömmlichen Betrieb

um ein Drittel gesenkt werden. Und auch bei den Betriebskosten in der Produktion sieht Terra Canis dank der besonderen Architektur des Gebäudes einiges an Einsparpotenzial: Die Raumbühnen und eine solide Wärmedämmung trügen dazu bei, so Dr. Marcus Vogler, dass künftig mit 25 Prozent weniger Heizkosten als in vergleichbaren Objekten zu rechnen seien. Eine umweltfreundliche Neuerung, die mit Inbetriebnahme des neuen Werkes auf den Markt kommt, stellt auch ein Tray aus dicker Kartonnage dar, das nicht nur benutzerfreundlich bei der Anwendung, sondern auch komplett recyclebar ist. Unter jeglichem Verzicht auf Kunststoff wird diese Verpackung komplett CO₂-neutral produziert. „Mit dieser umweltfreundlichen Verpackung dürften wir in der Heimtierbranche die ersten sein“, meint Birgitta Orna.

Und es gibt noch einen Herzenswunsch der Firmengründerin und Geschäftsführerin, der gerade geprüft wird: Im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Renaturierung – ganz nach dem Prinzip „wir geben der Natur Natur zurück“ soll die knapp 4.000 m² große Dachfläche der neuen Terra-Canis-Produktionsstätte komplett begrünt werden. Die Idee bzw. das besondere Augenmerk von Birgitta Orna liegt darin, spezielle Blumen und Blüten anzupflanzen, die bienenfreundlich sind und damit einen neuen Lebensraum für Bienen schaffen. Es werden bereits Gespräche mit den entsprechenden Behörden, einem Botaniker und einer Imkerin geführt. ■

„Wir wollen eine gläserne Produktion präsentieren“, Firmengründerin und Geschäftsführerin Birgitta Orna

