Artikel vom 11.10.2023 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 04:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/iglo-blick-ins-werk

Iglo: Blick ins Werk



Foto: iglo Deutschland

Was sich hinter den großen Hallen und Gebäuden am iglo-Standort in Reken verbirgt, konnten die Teilnehmer einer WiN-Exkursion unter Leitung von WiN-Koordinatorin Heidrun Gerwin-Wegener kürzlich erfahren. Bereits im Jahr 1963 wurde die Tiefkühlfabrik mitten ins Anbaugebiet im westfälischen Münsterland gebaut.

Im Umkreis des Werks werden auf etwa 3 500 ha Spinat, Kräuter, Porree, Grünkohl, Rotkohl, Wirsing und Endivien angebaut, wie Lasse Lucht, Leiter Feld- und Frischrohwarenmanagement, erzählte. 110 Anbauerinnen und Anbauer aus der Region stehen bei iglo unter Vertrag. Die Zusammenarbeit erfolgt vertrauensvoll in der Regel über Jahre und wird sogar an die nächste Generation weitergegeben.

Heute gehört iglo Deutschland, unter anderem gemeinsam mit den Marken Findus, bekannt in den Ländern Skandinavien, Frankreich und Italien, und Birds Eye, Großbritannien, zum internationalen Nahrungsmittelkonzern Nomad Foods, der an mehreren Standorten produziert.

Im Werk in Reken, das zu den bedeutsamsten Produktionszentren für Tiefkühlgemüse in Deutschland zählt, sind etwa 550 Mitarbeiter beschäftigt. Hier werden Saisongemüse, Fertiggerichte und Gemüsemischungen sowie Kräuter zu rund 350 verschiedenen

Produkten verarbeitet. Jährlich verlassen rund 82 000 t Tiefkühlware die Fabrik und werden in viele europäische Länder exportiert.

Der bekannte Rahmspinat mit dem Blubb ist bei Gemüse das Hauptprodukt. Abgepackt werden die Produkte für den deutschen Markt zu 95 % in Faltpappschachteln und ein kleiner Anteil in recycelbare Beutel.

Mehr in LZ 41-2023 ab S. 32