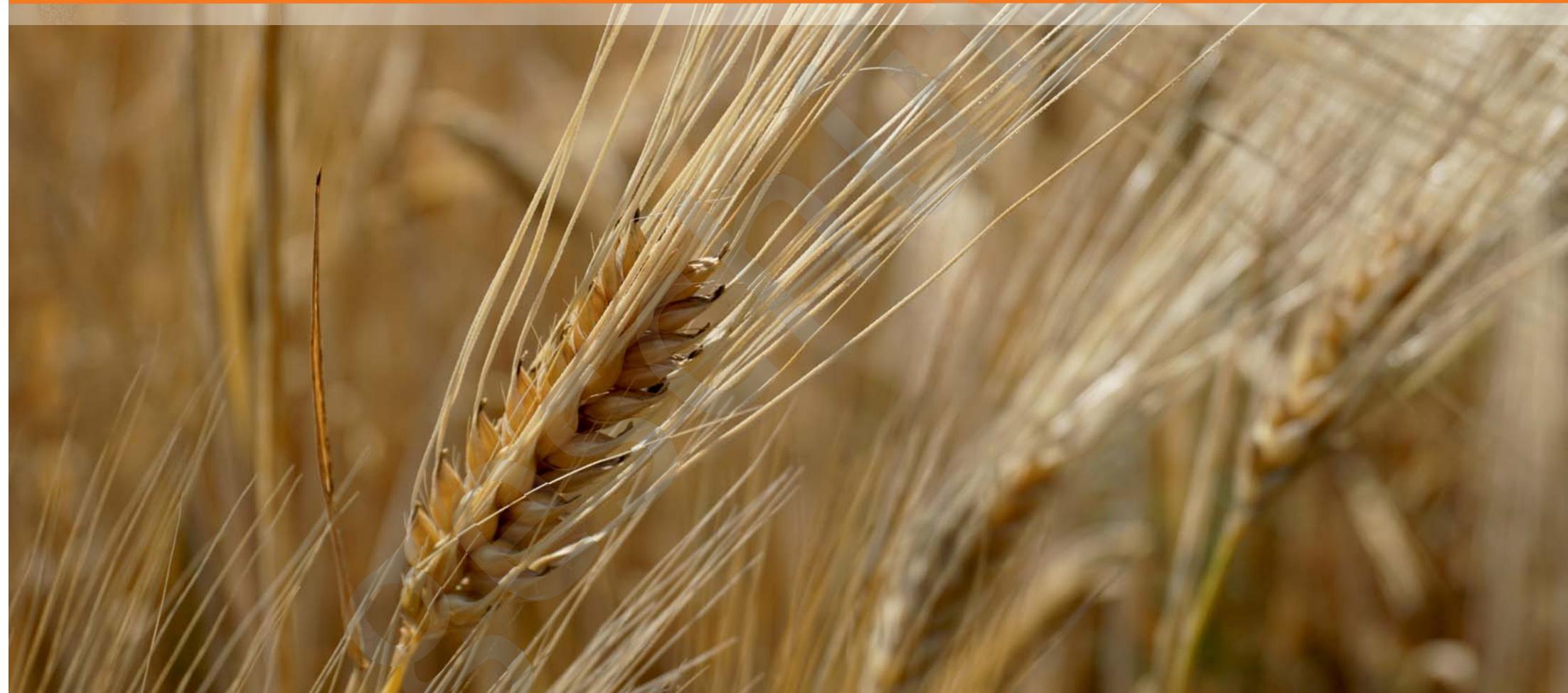


AWO Reha-Gut Kemnitz gGmbH

Pflanzenbau | Milchwirtschaft | Schälbetrieb | Ferien- und Freizeitzentrum



Kemnitz – Am Gut 6 | 15936 Dahme/Mark

Herzlich Willkommen bei der Arbeiterwohlfahrt Reha-Gut Kemplitz gGmbH,

unsere **gemeinnützige GmbH** liegt im Süden Brandenburgs, zwischen Dahme und Luckau, vor den Toren des idyllischen Biosphärenreservates Spreewald, umgeben von einer wunderschönen und zum Teil noch unberührten Natur.

In diesem sensiblen Bereich zwischen Naturschutz und landwirtschaftlicher Nutzung haben wir uns mit Herz und Verstand – unter Einsatz modernster Technik – der Produktion, Verarbeitung und dem Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten verschrieben.

So können wir seit der Firmenneugründung als Integrationsbetrieb am 27. Mai 1994 unserer Firmenphilosophie treu bleiben: Beschäftigungsmöglichkeiten für kranke, sozial benachteiligte und beeinträchtigte Menschen im Rahmen eines landwirtschaftlichen Unternehmens zu schaffen und zu erhalten, um auf dieser Basis **gute landwirtschaftliche Erzeugnisse** zu produzieren.

Über uns

Zur AWO Reha-Gut Kemnitz gGmbH gehören die Bereiche Pflanzenbau, Milchwirtschaft, Schälbetrieb und ein Ferien- und Freizeitzentrum.

Mit über 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, derzeit zwei Auszubildenden, 1.000 Hektar Acker- und Grünland, 400 Milchkühen und eigener Nachzucht sind wir ein leistungsstarkes Unternehmen, welches in bewährter Weise auf „Klasse statt Masse“ setzt.

Unseren Qualitätsanspruch drückt nicht zuletzt die **erfolgreiche Zertifizierung** unserer Kartoffelschälung und die des Ferien- und Freizeitzentrums aus.

Im Zusammenhang mit dem **Geschäftsführerwechsel in 2012** wurde ein umfangreiches Investitionsprogramm auf den Weg gebracht. Die **Modernisierung des Maschinenparks** ist weitgehend abgeschlossen. Die Kartoffelschälung und -verarbeitung wurde umfangreich modernisiert. Die Umstrukturierung der Lagerung wird bis Ende 2015, die Rekonstruktion der Milchviehanlage voraussichtlich bis Ende 2017 abgeschlossen sein.



Angefangen bei unseren Tieren, welche größtenteils aus der Eigennachzucht stammen, bis hin zu den Kartoffeln, dem Getreide und dem Grünfutter produzieren, verarbeiten, veredeln und verkaufen wir alles selbst.

Dieser **geschlossene Kreislauf ermöglicht uns die bestmögliche Kontrolle** über Qualität und Beschaffenheit unserer Produkte.

Dabei unterliegt die Aufzucht der Tiere strengsten Regeln. So ist eine artgerechte Haltung ebenso wichtig, wie der Verzicht auf jegliche Wachstumsförderer im Futter. Auslauf und eine veterinärmedizinische Überwachung stellt für uns die Grundlage des gesunden Tierbestandes dar. Da fast alle Tiere aus der Eigenzucht kommen, können wir für jedes Rind eine lückenlose Dokumentation stellen.



Über uns

Auf unseren Feldern ist moderne und effektive Technik im Einsatz. Dies betrifft sowohl die Maschinen für die Feldbestellung, als auch die Geräte für die Pflege der Felder und nicht zuletzt für die Ernte. Und selbstverständlich bieten die klimatisierte Kabinen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei jedem Wetter optimale Arbeitsbedingungen.

Die eigene Futterproduktion gewährleistet, dass die Tiere hochwertig und gleichzeitig gesundheitlich unbedenklich ernährt werden. So können wir täglich nahezu **10.000 Liter einfach gute Milch** sicher nach Jessen in unsere Molkerei liefern.

Zum Bereich des Ferien- und Freizeitzentrum gehört ein **Bettenhaus mit 91 Betten** und einer Ferienwohnung. Zur Übernachtung mit Vollpension können Gäste auch verschiedene Angebote, wie Milchtour, Essensfest, Teichexkursion, Damwildfütterung und vieles mehr buchen. Ein großzügiges Außengelände mit Spielplatz, Volleyball- und Fußballfeld, dem Niedrigseilgarten und eine Strohhüpfburg lädt große und kleine Gäste zum Spielen ein.



Im Streichelgehege warten Hühner, Ziegen, Schafe, Kaninchen und Ponys auf ihren Besuch. Darüber hinaus können die zehn Pferde auch zu Reitstunden bzw. Kremserfahrten gebucht werden.

Zum neuesten Angebot gehört die **Umweltbildung**. Dabei widmen wir uns verstärkt dem Thema „Erneuerbare Energien“. Eigens hierfür haben wir ein kleines **Windrad** mit 9,5 m Höhe und eine **Solarzelle** errichtet. Mit der Fertigstellung der 75 kW **Biogasanlage** in unmittelbarer Nähe zur Milchviehanlage und den sich daraus ergebenden Erkundungsmöglichkeiten, runden wir dieses Angebot ab.

Zwischen 7.000 und 8.000 Gäste dürfen wir jährlich begrüßen. Stolz sind wir dabei insbesondere auf die **Vielzahl der positiven Bewertungen** in den Feedbackbögen.



Anbau

Mit der Frühjahrsbestellung beginnt die jährliche Arbeit auf den Feldern. Die moderate Schädlings- und Unkrautbekämpfung gehören zu den Aufgaben eines Lohnunternehmens während des Heranwachsens der Feldfrüchte.

Die Ernte und Vorbereitung der Felder für die Winterruhe, bilden den Abschluss der Arbeiten im Ackerbau. Parallel werden die geernteten Früchte für die Weiterverarbeitung und den Verkauf aufbereitet.

Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Raps und Mais bauen wir überwiegend für den Eigenverbrauch an, während wir uns bei dem Anbau von Kartoffeln auf die Weiterverarbeitung und den Verkauf fokussiert haben.



Auf 80 Hektar Ackerflächen bauen wir Kartoffeln konventionell an. Wir haben uns auf den Anbau von Pflanz-, Speise- und Stärkekartoffeln spezialisiert. Die Anbaufläche für den Bereich „Kartoffeln“ können wir bei steigender Nachfrage auf 120 Hektar erweitern. Sowohl unsere vorhandene Technik, als auch die Lagerkapazität, sind darauf gut vorbereitet.

Derzeit steht für den Anbau von **Stärkekartoffeln** eine Fläche von 30 Hektar zur Verfügung. Diese werden nach der Ernte unmittelbar zur „Emsland-Stärke-Fabrik“ nach Golßen geliefert. Hier besitzen wir Lieferrechte für 900 Tonnen im Jahr.



Die Kartoffeln

Im Bereich der **Pflanz- und Speisekartoffeln** liegt der Schwerpunkt auf den Sorten **Flavia, Belana, Gala und Birgit**.

Flavia – vorwiegend festkochend

Erntebeginn ist bei uns Anfang August. Sie ist eine sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisesorte und zeichnet sich durch frühe und hohe Erträge mit guten Stärkewerten und einer schnellen Schalenfestigkeit aus.

Die formschönen Knollen sind langoval und besitzen eine gelbe Schalen- und Fleischfarbe.



Belana – festkochend

Sie ist eine ebenfalls frühe festkochende Sorte mit ovaler Kartoffelform und wird als Nachfolger der Sorte Linda gehandelt. Belana hat über die Jahre durch ihre stabile festkochende Eigenschaft sehr überzeugt. Auch geschmacklich ist sie eine große Konkurrenz zu Linda.

Sie ist sehr gelbfleischig, sehr lecker im Geschmack und ist eine im besten Sinne gute Allzweckkartoffel. Belana ist eine relativ neue Sorte, mit sehr großem Erfolg. Von ihr wird man noch viel hören – schmecken!



Die Kartoffeln

Gala – vorwiegend festkochend bis mehlig

Gala ist eine ursprünglich Thüringer Kartoffelsorte. Diese Sorte setzte sich in einer Publikumswahl, an der sich fast 1.000 Verbraucherinnen und Verbraucher beteiligten, gegen fünf Mitbewerber durch.

Gala hat einen sehr feinen aromatischen Geschmack, ideal für Kartoffelpüree und Knödel. Sie erhielt 2002 ihre Zulassung in Deutschland und wird eigentlich als vorwiegend festkochend geführt. Dennoch wird sie bei perfekter Ausreifung eher mehlig.

Sie ist eine beliebte Speisesorte und wird daher auch viel in der Kartoffelindustrie eingesetzt.



Birgit – vorwiegend festkochend

Birgit ist eine mittelfrühe, rotschalige Speisesorte. Die tiefgelben Knollen empfehlen sich aufgrund ihrer Beschaffenheit und Größe sowie durch die außerordentlich geringe Neigung zu Rohverfärbung und Kochdunkelung auch für Halbfertigprodukte.

Der Stärkegehalt liegt bei durchschnittlich 14,2 %.



Der Kartoffelanbau

Ein großer Teil unserer **Anbaufläche steht unter Beregnung**. Hierfür nutzen wir unsere eigenen stationären Tiefbrunnen. Über unser betriebseigenes Rohrleitungssystem wird das Grundwasser zu unseren stationären Kreisberegnern, mobilen Kreis- und Linearberegnern und der Schlauchtrommelberegnung geleitet.

Die Ackerflächen für den Kartoffelanbau werden mit modernster Technik für die Pflanzung vorbereitet.

Mit Hilfe einer 6-reihigen Grimme-Legemaschine kommt die Pflanzkartoffel in die Erde. Die Pflege der Pflanzen erfolgt mit einem 6-reihigen Häufler mit Dammformeinrichtung.

Der Pflanzenschutz wird in Absprache mit uns durch ein Agro-Service-Unternehmen, je nach Bedarf, durchgeführt. Auch bei dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gilt unser Motto **„Klasse statt Masse“**.



Gewährleisten können wir unsere Qualität selbstverständlich auch durch ständige Bestandskontrollen und jährliche Bodenuntersuchungen – auf Nährstoffgehalt und Nematodenbefall. Dies ermöglicht, dass Düngung und Pflanzenschutzmittel nur nach Bedarf eingesetzt werden.

Zur Ernte benutzen wir einen Grimme-Roder SL 150-60 Bunkerroder. Damit können wir die **Kartoffeln schonend roden** und ein hochwertiges Schäl- bzw. Pflanzgut ernten: die Grundvoraussetzung für gute Qualität.



Die Kartoffellagerung

Nach der Ernte erfolgt die Sortierung über unsere Sortieranlage. Hier nutzen wir eine Walzensortieranlage mit Annahemulde für Seitenkipper. Diese Sortieranlage verfügt über zwei Sortiergrößen (35–55 mm und 28–35 mm) mit einer Durchsatzleistung von 100 – 150 Tonnen pro Tag.

Unsere Sortieranlage haben wir in diesem Jahr mit zwei automatischen Kistenfüllern vervollständigt. Das ermöglicht eine **schonende Einlagerung**.

Die Lagerung erfolgt zum Einen in Kisten mit 1,5 Tonnen Füllgewicht. Die Kisten werden anschließend in unserer Kühllagerhalle aufbewahrt. In dieser Lagerhalle regelt eine **vollautomatische Kühlanlage** die Temperatur auf durchschnittlich 4° C für die Pflanzkartoffeln und 8° C für die Speisekartoffeln.

Die Kapazität des Kühllagers beträgt 1.200 Tonnen, also 800 Kisten. Wir nutzen diese Lagerhalle für das gesamte Pflanzgut und einen Teil der Speisekartoffeln.



Die Kartoffellagerung

Die Speisekartoffeln, welche wir für den Schälbetrieb benötigen, lagern wir in einer an den Schälbetrieb angrenzenden Halle ein. Hier werden die **Kartoffeln sortenrein** als Haufenlagerung mit Unterbelüftung gehalten. Die Kapazität dieser Halle liegt bei 6.000 Tonnen. Mit der Nähe zur Schälung garantieren wir, dass im Winter keine Kartoffeln Frostschäden beim Transport erhalten.

In einem weiteren Bereich dieser Lagerhalle befindet sich die teilautomatisierte Abpackungsanlage. Die für den Verkauf bestellten Kartoffeln werden je nach Kundenwunsch in 5kg-, 10kg- und 25kg-Säcke abgefüllt und geliefert.



Die Kartoffelschälung

Einen weiteren Bereich dieser Halle nimmt die Kartoffelschälung ein.

Unsere Kartoffelschälung wurde 1993 eingerichtet. Hier arbeiten überwiegend Menschen mit körperlicher Benachteiligung. Als Integrationsbetrieb dürfen wir unsere Erzeugnisse mit dem **Umsatzsteuersatz von 7%** weiterberechnen.

Den Bereich der Schälung haben wir seit 2013 vollständig modernisiert. Mit der Modernisierung haben sich nicht nur die Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter grundlegend verbessert. Auch die **Qualitätssicherung** kann durch veränderte Prozessschritte eine noch wichtigere Rolle einnehmen.

Die Schälung erfolgt selbstverständlich nach einem strengen Schwarz-Weiß-Pinzip.



Aus diesem Grund erfolgt die Kartoffelwäsche in einem separierten Bereich der Halle. Nach der Wäsche gelangen die Kartoffeln in die Schältopfe. Von hier aus werden sie geschält und gelangen nach einer Wäsche über einen Rollen-Sortiertisch in den Weiß-Bereich der Schälung.

Am Sortiertisch erfolgt die **Qualitätskontrolle** der Schälware durch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. **Sofern erforderlich, schälen sie hier die Kartoffeln nach.**

Da der mechanische Schälvorgang überwacht und ggf. durch manuelles Nachschälen ergänzt wird, gewährleisten wir die **hohe Qualität** unseres Produktes.



Die Kartoffelverpackung

Die **Abpackung** der geschälten Ware erfolgt **nach Kundenwunsch** vakuumverpackt oder in Foliensäcken. Die Kartoffeln, die nicht vakuumverpackt werden, werden in einem Tauchbad mit max. 0,5 %iger natriumbisulfidhaltiger Lauge konserviert.

Die Abpackungen richten sich ganz nach den Kundenwünschen und reichen von 2kg bis 10kg. Nach der Abpackung werden die Säcke bis zur Auslieferung an unsere Kunden in der Kühlzelle bei 6° C gelagert. Für den Transport steht ein „Sprinter“ und ein Kühl-LKW bereit.

Wir schälen die Kartoffeln von Montag bis Freitag nicht nur auf Wunsch, sondern bearbeiten sie ganz nach Ihrem Bedarf vor, so z. B. in Würfeln oder Scheiben.



Die Kartoffelschälung

Neben den selbst angebauten Kartoffeln bearbeiten wir darüber hinaus auch zugekauft Gemüse, wie Zwiebeln, Kohl und Möhren.

Einschichtig können wir bis zu 5 Tonnen Schälware pro Tag schälen. Aus dieser Menge Kartoffeln beispielsweise können ca. 12.000 Essenportionen hergestellt werden.

Zu unseren Kunden gehören Großhändler, Großküchen, Gaststätten und Hotels der Umgebung sowie Einrichtungen der Arbeiterwohlfahrt.



Zertifiziert!

In diesem Jahr haben wir uns dazu entschlossen, neben dem Anbau auch den Bereich der Schälung zertifizieren zu lassen.

Nach erfolgreicher **Zertifizierung** tragen wir nun das „**QS-GAP**“ für den Anbau von Pflanz- und Speisekartoffeln OGK 16.0000 100 383 (5001 und 5002) und für die weitere Verarbeitung (450).



AWO Reha-Gut Kemnitz gGmbH
Kemnitz – Am Gut 6
15936 Dahme/Mark

Telefon 035454 883-0
Fax 035454 883-11

info@awo-gut-kemnitz.de

Ansprechpartner für die Schälung:

Ralf Weber, Geschäftsführer
Gabriele Jannaschk, Prokuristin

Wilko Kegel, Bereichsleiter (035454 7070)

Fotos: webjac



AWO Reha-Gut Kemnitz gGmbH

Pflanzenbau | Milchwirtschaft | Schälbetrieb | Ferien- und Freizeitzentrum



Kemnitz – Am Gut 6 | 15936 Dahme/Mark