



UNTERNEHMERPREIS OLDENBURGER MÜNSTERLAND



Der Unternehmer des Jahres 2008 (v.l.n.r.): Cloppenburgs Landrat Hans Eveslage, Der Preisträger Wolfgang Mählmann, Cappelns Bürgermeister Reinhold Grote und Laudator Dr. Josef Schlarmann. (Foto: Ferdinand Kokege, nordphoto)

Unternehmer des Jahres 2008

Wolfgang Mählmann

Mählmann Gemüsebau GmbH & Co. KG in Cappel

1983 gründete Wolfgang Mählmann sein Unternehmen aus einem landwirtschaftlichen Nebenerwerbsbetrieb mit zehn Kühen und 30 Sauen heraus. Diesen Betrieb führte seine Mutter. Auf 15 Hektar Land begann er mit dem Gemüseanbau. Der Gedanke, Gemüse anzubauen, geht auf seinen Großvater zurück, der schon nach dem Krieg Gemüse angebaut und in Oldenburg auf dem Markt verkauft hatte. Diese Geschäftsidee hat Wolfgang Mählmann zu einem Unternehmen ausgebaut, das heute rund 1.400 Hektar Fläche im Umkreis von 30 Kilometern zum Firmensitz in Cappel-Tenstedt bewirtschaftet. Diese Fläche wird zweimal im Jahr bepflanzt. Mit seinen vier Hauptprodukten Eisbergsalat, Brokkoli,

Blumenkohl und Mini-Romana-Salat erwirtschaftet das Unternehmen rund 75 Prozent des Umsatzes. Das Unternehmen beliefert über den Erzeugergroßmarkt Langförden-Oldenburg eG viele große Handelsketten und Großhändler in Deutschland und Europa. Vor allem Osteuropa ist ein Wachstumsmarkt. 20 Prozent der Ernte gehen heute schon in den Export. Pro Tag verlassen rund 600.000 Packstücke den Betrieb. Damit zählt die Mählmann Gemüsebau GmbH & Co. KG zu den größten Gemüseanbauern in Deutschland und Europa.

Das Geheimnis des Erfolges, der sich auch in 2008 mit zweistelligen Umsatzzuwächsen ausdrückt, ist Zuverlässigkeit und Qualität. Seit April 2004 ist der Betrieb nach den Richtlinien QS und EUREP-GAP zertifiziert. Das Gemüse steht von Anfang an unter strenger Qualitätskontrolle. Die Jungpflanzen kommen aus einem ausgewählten Aufzuchtbetrieb in der Nähe. Eigene Agrarwissenschaftler und Ingenieure kontrollieren und bewerten die Pflanzen permanent. Die systematische Qualitätskontrolle ermöglicht es, den kompletten Weg eines Produktes von der Jungpflanze über den exakten Zeitpunkt der Ernte bis zur Auslieferung an den Handel und weiter in die Verkaufsregale zu dokumentieren. In der Zusammenarbeit mit den Kunden ist der Inhaber Wolfgang Mählmann kompromisslos kundenorientiert. „Geht nicht, gibt es nicht“ lautet sein Motto und das heißt für seinen Betrieb, dass auch Warenbestellungen, die am späten Abend eintreffen, am nächsten Morgen pünktlich beim Kunden sind.

Im Jahr 2008 investierte der Vater von drei Kindern in neue Produktionshallen für Buschbohnen und Grünkohl. Dort wird das Gemüse gewaschen, verarbeitet, abgepackt und etikettiert. Weitere Arbeitsplätze wurden geschaffen, so dass heute 100 Dauerarbeitsplätze vorhanden sind. Darüber hinaus baute er für Saisonarbeitskräfte und Vorarbeiter Hotels mit rund 300 Betten auf dem Betriebsgelände. Zusammen mit der vor rund eineinhalb Jahren errichteten Hotelanlage mit 250 Betten sind damit für alle 800 Mitarbeiter Wohnunterkünfte am Betrieb vorhanden. Diese Fürsorge zahlt sich aus. Die Saison-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter halten der Mählmann Gemüsebau GmbH & Co KG zum Teil seit über 20 Jahren die Treue.