

SERIE MEINE FIRMA

Scharfes aus Remscheid



Veli Irul, Mitarbeiter in der Härterei, nimmt ein Rundmesser aus dem Ofen. Das Metall wird bei Temperaturen zwischen 900 und 1200 Grad gehärtet.

Ob Fischstäbchen, Döner oder Reifengummi: Die Messer der Remscheider Firma von den Steinen schneiden mühelos durch weiche und harte Produkte. Im vergangenen Jahr feierte der Betrieb sein 125-jähriges Bestehen. Die Mitarbeiter sind stolz darauf.

VON ALEXANDRA RÜTTGEN (TEXTE) UND NICO HERTGEN (FOTOS)

REMSCHIED Ein Trawler kämpft sich durch die hohe See. Die Netze des Fischerbootes sind voll. Schnell muss der Fang verarbeitet werden, um frisch zu bleiben und an Land zügig vermarktet werden zu können. Daher werden die Fische noch an Bord zerlegt und in Eis gelagert. Akkordarbeit unter manchmal auch stürmischen Bedingungen.

„Da hat keiner Zeit, noch schnell ein Messer in der Maschine zu wechseln, weil es stumpf geworden ist“, sagt Udo Bäcker, Technischer Kundenberater beim Remscheider Rundmesser-Hersteller von den Steinen. Das Werkzeug der Fischer muss daher von hoher Qualität sein – ein Anspruch, dem sich die Firma von den Steinen als langjähriger Lieferant der Fischerei-Industrie gerne stellt.

Ob Fischstäbchen, Brot, Dönerfleisch oder Gemüse – Rundmesser der Firma von den Steinen werden vor allem von der Lebensmittel verarbeitenden Industrie eingesetzt.

Das war nicht immer so: Im Jahre 1886 wurde das Unternehmen als Hersteller von Gewindewerkzeugen gegründet, stellte sich aber im Laufe der Jahrzehnte auf andere Produktgruppen um. Weitere Abnehmer der Remscheider Messer sind die Gummi- und Kunststoffindustrie, die Textil- sowie die Papier- und Kartonagenindustrie.

Seit 1992 im Mutterkonzern

35 Mitarbeiter hat der am Hasterener Baumschulenweg gelegene Betrieb heute, hinzu kommen zehn Beschäftigte des Schwesterunternehmens „Spontan“, das am selben Standort Zubehör für den Maschinenbau anfertigt und im Jahr 2008 abgespalten wurde. Seit 1992 gehören von den Steinen und später Spontan zur baden-württembergischen Unternehmensgruppe Friedr. Dick, die Messer für Küchenprofis herstellt. Sie entsandte Anfang dieses Jahres auch den derzeitigen Geschäftsführer Michael Maag nach Remscheid, der seither alle zwei Wochen zwischen Deizes-

au und dem Bergischen Land hin- und herpendelt.

Maag hat die Firma von den Steinen als „sehr innovatives Unternehmen“ schätzen gelernt. So macht der Betrieb zurzeit mit einem neuen Produkt von sich reden, das erst kürzlich patentiert wurde: Ein mit einer High-Tech-Beschichtung ausgerüstetes Brotschneidmesser für die Backwaren-Industrie verklebt nicht mehr mit dem Teig des Brotes, das noch warm aus dem Ofen kommt. So kann das Messer schneller und sauberer scheiden. „Unsere Produkte sind zwar etwas teurer, aber der Kunde weiß diese Qualität zu schätzen“, sagt Maag.

250 000 Messer stellt die Firma von den Steinen jährlich her. Alle Produktionsschritte vom Rohmaterial bis zum Messer erfolgen in Remscheid. Der Standort ist sicher, betont Maag: Für den Herbst dieses Jahres plant der Betrieb die Anschaffung einer zweiten CNC-Maschine im Wert von 300 000 Euro. www.vondensteinen.de



Auf einem Fischerboot wird ein Netz ausgeschüttet. Die Besatzung verarbeitet die Fische noch an Bord. Die Messer dafür liefert die Firma von den Steinen.

DER CHEF



Michael Maag kommt alle zwei Wochen nach Remscheid.

Pendler zwischen zwei Betrieben

Michael Maag (42) ist seit Januar dieses Jahres Geschäftsführer der Firma von den Steinen und pendelt dafür zwischen dem baden-württembergischen Mutterunternehmen Dick und dem Remscheider Betrieb alle zwei Wochen hin und her. Die Firma von den Steinen sei ein kleines, sehr innovatives Unternehmen mit kurzen Entscheidungswegen und einem tollen Team, „mit dem man schnell was erreichen kann“. Beeindruckt habe ihn auch die hohe Zahl der langjährigen Mitarbeiter – auf diese Treue kann er bauen.

DER CNC-FACHMANN



Sven Detlefsen lässt sich zurzeit in CNC-Technik weiterbilden.

Die Abwechslung macht ihm Spaß

Auf die neue CNC-Maschine zur Bearbeitung von Rundmessern ist die Firma von den Steinen stolz, und Sven Detlefsen darf sie bedienen. Dazu absolviert der 22-Jährige zurzeit einen berufsbegleitenden Lehrgang. Seit November vergangenen Jahres arbeitet der gelernte Karosserie- und Fahrzeugbau-Mechaniker in dem Betrieb, in dem auch sein Vater tätig ist. An seiner Arbeit schätzt er die Abwechslung – „und ich komme super mit den Kollegen zurecht“, sagt Detlefsen. Er ist Vater einer zweijährigen Tochter und lebt in Hückeswagen.

DER KUNDENBERATER



Udo Bäcker kennt die Produkte seiner Firma aus dem Effeff.

Er steht gerne in der Verantwortung

Udo Bäcker (55) ist Technischer Kundenberater und Leiter der Qualitätssicherung. Brauchen die Kunden Hilfe, ist er vor Ort. Seit 18 Jahren arbeitet er bei der Firma. „Ich habe mit der Zielsetzung angefangen, hier einiges zu bewegen“, erinnert sich der gelernte Betriebschlosser. Er ist dankbar, dass er in vielen Projekten seine eigenen Ideen einbringen konnte. Die leitende Funktion gewähre ihm „gewisse Freiheiten, aber man hat auch Verantwortung. Jeder Tag ist eine neue Herausforderung“, sagt der Vater zweier erwachsener Kinder.

DIE SCHLEIFERIN



Maria Bordiri steht seit 28 Jahren an der Schleifmaschine.

Mit der Maschine fast verwachsen

Maria Bordiri (48) hat vor 28 Jahren als Ungelernte bei der Firma von den Steinen angefangen. Und genauso lange steht sie an der Schleifmaschine, bearbeitet und poliert Rundmesser aller Art. Die Arbeitsvorgänge beherrscht sie im Schlaf. „Ich kenne die Maschine wie meine Hände“ sagt die Mutter zweier erwachsener Kinder. An der Firma von den Steinen schätzt sie die familiäre Atmosphäre: „Wir sprechen uns mit den Vornamen an, und wenn wir mal Probleme haben, hören die Kollegen zu und haben Verständnis.“