

Willkommen zu unseren Themen:

- LSH: » LSH bezieht neues Bürogebäude
 » LSH-Mitarbeiterin erhält Förderpreis der Stiftung
 Goldener Zuckerhut
 » Ursula von der Leyen besucht LSH
 » Die LSH und ihre Tochterunternehmen begrüßen
 20 neue Auszubildende
 » Auszubildende der LSH sind Landesbeste
- OTG: » Die Redaktion Galileo auf Reisen mit den
 Tea-Tastern der OTG
 » Tasse für Tasse im Trend: Tee
 » Neues von Meßmer
 » Winterlicher Tee-Genuss mit MILFORD
 » Wie der Tee in den Teebeutel kommt
 » Lebensmittel Praxis kürt MILFORD Sweet Chai zum
 „Produkt des Jahres 2012“
 » Meßmer ProfiLine mit „Bestmarke 2011“ ausgezeichnet



**» LSH bezieht neues
Bürogebäude**

110 Mitarbeiter der LSH sind nach knapp einem Jahr Bauzeit in die neue Unternehmenszentrale in Hittfeld eingezogen. Insbesondere die Abteilungen Vertrieb und Marketing profitieren von direkteren Kommunikationswegen, die Zusammenarbeit wird dadurch künftig noch effizienter ermöglicht. Das dreigeschossige Bürogebäude umfasst insgesamt 2.300 qm Nutzfläche.



» LSH-Mitarbeiterin erhält Förderpreis der Stiftung Goldener Zuckerhut

Franziska Hromada, Mitarbeiterin im Vertrieb der LSH, darf sich freuen: Sie gehört zu den diesjährigen Preisträgern der Stiftung Goldener Zuckerhut. Im Rahmen der Branchenveranstaltung 54. Goldener Zuckerhut Anfang November 2011 in Berlin, auf der sich führende Vertreter aus Lebensmittelindustrie und Handel treffen, bekam sie den Förderpreis in Höhe von 6.000 Euro verliehen.

Der Goldene Zuckerhut wurde 1958 vom Deutschen Fachverlag ins Leben gerufen und gehört zu den renommiertesten Preisen der Konsumgüterwirtschaft. 1990 gründeten Handel, Industrie und Lebensmittel Zeitung gemeinsam die Stiftung Goldener Zuckerhut und fördern seitdem jährlich mit deren Stiftungserträgen die Weiterbildung qualifizierter Nachwuchskräfte der Ernährungswirtschaft. Franziska Hromada arbeitet seit 2003 bei der LSH und ist seit Ende 2010 als internationale Junior-Key-Account-Managerin-Export bei der Ostfriesischen Tee Gesellschaft beschäftigt.



» Ursula von der Leyen besucht die Laurens Spethmann Holding

Die Bundesministerin für Arbeit und Soziales, Ursula von der Leyen, informierte sich am Logistikstandort der LSH in Buchholz über die Ausbildungsaktivitäten des Unternehmens. Besonders interessiert zeigte sie sich an der Initiative „OTG Zukunft durch Ausbildung“, die seit 2004 besteht. Andreas Buß, Vorstandsmitglied der LSH, nutzte die Gelegenheit und bat um Unterstützung sei-

tens der Politik, beispielsweise Verbesserung der Kinderbetreuungsinfrastruktur sowie der Ausbildungsreife an den Hauptschulen, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.

Mit der Ausbildungsinitiative „OTG Zukunft durch Ausbildung“ engagiert sich die LSH seit 2004 für die Ausbildung junger Menschen, die es aufgrund ihres bisherigen Werdegangs nicht geschafft haben, einen adäquaten Ausbildungsplatz zu finden. Hauptbestandteil der Initiative ist die zweijährige Ausbildung im Berufsbild Fachlagerist/in, wobei Auszubildende mit Migrationshintergrund eine besonders intensive Förderung und Betreuung erfahren. Sehr gute Absolventen können anschließend im OTG-Logistikzentrum Nord ein weiteres Ausbildungsjahr anhängen und zusätzlich einen Abschluss als Fachkraft für Lagerlogistik erwerben. Ein Viertel der Auszubildenden nutzt diese Chance – alle haben bislang ihre Prüfungen bestanden.



» Die LSH und ihre Tochterunternehmen begrüßen 20 neue Auszubildende

Der Start in das Berufsleben begann bei der LSH im August für 20 neue Auszubildende mit einem attraktiven Programm. Ein motivierender Start für die Berufsanfänger im Alter von 16 bis 27 Jahren, die seitdem an mehreren Standorten unterschiedliche Berufe erlernen. Die jungen Menschen waren eingeladen, sich untereinander kennenzulernen, wichtige Un-

ternehmensbereiche auf spielerische Art und Weise zu entdecken und vor allem „anzukommen“ in diesem neuen Lebensabschnitt. Mehr als 1,5 Millionen Euro investiert die LSH allein im deutschsprachigen Raum Jahr für Jahr in die Ausbildung. Vordringlich soll der eigene Bedarf an Fach- und Führungskräftenachwuchs gedeckt werden.

Bei der Ostfriesischen Tee Gesellschaft sind insgesamt sieben junge Nachwuchskräfte ins Berufsleben gestartet. Das Produktionsunternehmen MILFORD TEA Buchholz begrüßte drei neue Auszubildende. Elf junge Menschen nahm die „OTG Zukunft durch Ausbildung“, auch in Buchholz ansässig, in diesem Jahr in ihr zweijähriges Ausbildungsprogramm zum Fachlageristen/Fachlageristin auf.



» Auszubildende der LSH sind Landesbeste

Sie haben eine Eins vor dem Komma auf ihrem Prüfungszeugnis und gehören zu den Besten in ihrem Ausbildungsberuf: Die Industrie- und Handelskammertage der einzelnen Bundesländer ehrten im Rahmen von Festveranstaltungen Absolventen des Jahrgangs 2011, darunter auch vier Auszubildende von Tochterunternehmen der Laurens Spethmann Holding (LSH).

Julia Heim, Fachlageristin bei OTG Lager- und Frachtkontor Süd, wurde als bayrische Landessiegerin ausgezeichnet. Niedersächsischer Landesieger wurde André von Borcke, Fachkraft für Lagerlogistik bei „OTG Zukunft durch Ausbildung“. Zwei weitere Auszubildende belegten jeweils den dritten Platz in ihrem Ausbildungsberuf: Claudia Behnke, die als Kauffrau im Groß- und Außenhandel/Fachrichtung Außenhandel bei der Ostfriesischen Tee Gesellschaft (OTG) beschäftigt ist, sowie Christian Scholz, Maschinen- und Anlagenführer bei Milford Tea Buchholz.



» Die Redaktion Galileo auf Reisen mit den Tea-Tastern der OTG

Für den Beitrag „Der Weg des Tees“, der am 25. Oktober 2011 auf Pro Sieben ausgestrahlt wurde, unterstützten die Tea-Taster der OTG das Filmteam. Außerdem organisierten sie exklusiven Zugang zum Teegarten Phuguri, erläuterten die Schritte der Teeherstellung bis zur Abfüllung in den Beutel und stellten ihr Fachwissen für die redaktionelle Arbeit des Teams zur Verfügung. Ein zusätzlicher Clip, der

weitere Informationen zu Tee gibt, kann hier angesehen werden: <http://www.prosieben.de/tv/galileo/videos/clip/229450-weg-des-darjeeling-tees-zusatzclip-1.2940266/>.



» Tasse für Tasse im Trend: Tee

Vom klassischen Nachmittagstee über Tee „to go“ bis hin zu Speisen, Drinks und sogar Wellnessbehandlungen mit Tee – Tee liegt im Trend. Dabei ist in keinem Land der Welt die Auswahl so groß wie hier in Deutschland. Deutsche Teetrinker sind zu Trendsettern geworden, die einerseits Klassiker zu schätzen wissen, sich andererseits besonders aufgeschlossen, neugierig und genussfreudig auf neue Zutaten und Zubereitungen

einlassen. Kein Wunder, dass die Nachfrage nach den immer zahlreicher werdenden Kräuter- und Früchtetee-Mischungen sowie nach aromatisierten Teesorten 2010 um knapp sechs Prozent gestiegen ist.



» Neues von Meßmer

Der gestiegenen Nachfrage nach Kräutertee-Mischungen kommt Meßmer mit den drei neuen Sorten Ingwer-Zitrone, Salbei-Honig-Vanille und Minze-Orange nach. Feine Citrusnote zusammen mit der Schärfe von Ingwer, aromatischer Salbei kombiniert mit milder Vanille und Honig oder erfrischende Minze und fruchtige Orange sorgen für einzigartige Genuss-Momente.



Meßmer Wohlfühltees

Tee soll für Viele eine kleine Auszeit und Wohlgefühl bringen, den Körper und die Sinne verwöhnen. Dafür eignen sich die vier Meßmer Wohlfühltees Energie, Abendruhe, Erfrischung und Entspannung, hergestellt aus natürlichen Kräuterkompositionen. Die wärmende Kraft des Ingwers in der Sorte Energie trägt zur Belebung des Körpers bei. Abendruhe hilft mit Lindenblüte und Kamille, nach einem anstrengenden Tag wieder zur Ruhe zu kommen. Mit den Zutaten Minze und Lemongras unterstützt Erfrischung beim Durchatmen. Die Sorte Entspannung bereitet mit Hopfen und Melisse ein Gefühl von Ausgeglichenheit.



Meßmer Schneewunder

Wenn die Temperaturen sinken, wenn der Winter den Schnee bringt und die Welt in Weiß versinkt, bringt Meßmer Schneewunder auf den Markt. Schneewunder verzaubert Wintertage mit fruchtig-süßem Geschmack nach Kirsche, verfeinert mit der lieblich-süßen Note des Marzipans.



» Winterlicher Tee-Genuss mit MILFORD

Auch MILFORD hält für die kalte Jahreszeit mit der beliebten Range Eismärchen, Sternenglanz und Wintergenuss spezielle Kompositionen bereit, die sich in dieser Saison in neuem Verpackungsdesign präsentieren. Winterliche Gewürze wie Zimt und Gewürznelken, Äpfel, Orangenschale und der Geschmack von gebrannten Mandeln verwöhnen warm und würzig, wenn es draußen friert und der Neuschnee glitzert. Gemäß dem Motto

„Voller Geschmack. Voller Spielspaß.“ ergänzt MILFORD seine Wintertees mit einem Gewinnspiel. Jeder, der das entsprechende Gewinnsymbol auf der Tee-Packung ausschneidet und an MILFORD schickt, kann einen von insgesamt 1.111 Hasbro-Spielegutscheinen gewinnen.



» Wie der Tee in den Teebeutel kommt

Da sitzt man morgens wie immer am Frühstückstisch, beobachtet den Teebeutel in der Tasse, sieht, wie sich das Wasser färbt, lässt ihn abtropfen, legt ihn beiseite, genießt entspannt – und fragt sich ganz plötzlich: Wie in aller Welt ist der Tee eigentlich in den Beutel gekommen? Im letzten Monat wollten dies beispielsweise die Redaktionen von Welt am Sonntag, Hannoversche Allgemeine Zeitung und Hamburger Abendblatt

genauer wissen und begaben sich bei Milford Tea in Buchholz auf die Spur des Teebeutels. Dieses Werk, eines der modernsten Europas, produziert täglich rund 18 Millionen Teebeutel für Marken wie Meißner und MILFORD. Alle Unternehmen der LSH stellen 11 Milliarden Teebeutel pro Jahr her. Das sind rein rechnerisch 30 Millionen Teebeutel pro Tag, 1,25 Millionen Teebeutel pro Stunde und 20.000 Teebeutel pro Minute. Seit Herbst 2010 stellen zudem alle Produktionswerke der LSH alle Teebeutel mit einer innovativen Knotentechnik statt mit Aluminiumklammer her.



» Lebensmittel Praxis kürt MILFORD Sweet Chai zum „Produkt des Jahres 2012“

MILFORD Sweet Chai, im Juli 2011 neu eingeführt, wurde von der Lebensmittel Praxis zum „Produkt des Jahres 2012“ (Sibermedaille) in der Warengruppe Kaffee, Tee, Kakao gewählt.

Die Auszeichnung „Produkt des Jahres 2012“ wurde in 41 unterschiedlichen Warengruppen vergeben. Im Rahmen einer

repräsentativen Verbraucher-Stichprobe waren pro Warengruppe rund 500 Personen aufgerufen, jeweils eine Gold-, Silber- und Bronzemedaille an Produkte zu vergeben, die 2011 neu in den Handel gekommen sind.



» Meßmer ProfiLine mit „Bestmarke 2011“ ausgezeichnet

Auch für Meßmer ProfiLine gibt es Grund zum Feiern: Rund 1.000 Entscheider aus Hotellerie und Gastronomie haben sie in einer Imagestudie im Auftrag der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ) zur „Bestmarke 2011“ in der Kategorie Heißgetränke/Tee gewählt. Die Preisverleihung fand am 6. Dezember im Meßmer MOMENTUM statt.

2011 zeichnete die AHGZ erstmals die besten Gastgewerbe-Lieferanten aus. Die Bestmarken wurden in zehn Produktgruppen aus insgesamt 100 Unternehmen ermittelt, die nach den Kriterien Qualität, Produktleistung, Serviceleistung und Image bewertet wurden.

Impressum:

Laurens Spethmann Holding Aktiengesellschaft & Co. KG, Am Bauhof 13–15, 21218 Seevetal, Deutschland, Telefon: +49(0)4105/504-0, Fax: +49(0)4105/624-0, E-Mail: lsh@lsh-ag.de, Internet: www.lsh-ag.de

Sitz: Seevetal, Handelsregister: Amtsgericht Lüneburg HRA 110372, Ust.-Ident.-Nr.: DE 183501884, Persönlich haftende Gesellschafterin: Laurens Spethmann Holding Geschäftsführungs-Aktiengesellschaft, Sitz: Seevetal, Handelsregister: Amtsgericht Lüneburg HRB 110548, Vorstand: Joachim Spethmann (Vorsitzender), Michael Spethmann, Andreas Buß, Vorsitzender des Aufsichtsrats: Achim Schwanitz