

500 jaar The Coatinc Company

Het oudste familiebedrijf van Duitsland



▲
Aan het begin van het succesverhaal staat de familie Dresseler. Heylmann Dresseler, meester in de staalsmederij, betaalde in 1502 een 'vuurschilling' om gebruik te kunnen maken van de stookplaats van de stad.

Familiebedrijven vormen de ruggengraat van onze huidige economie en onze samenleving. Meer dan 90 procent van de Duitse bedrijven is in familiehanden. Er zijn nauwelijks andere landen met zo'n solide basis van ondernemers. Maar zelfs in Duitsland kunnen maar weinig bedrijven terugblikken op zo'n lange traditie als The Coatinc Company (TCC), een internationaal actieve oppervlaktebehandelaar die afkomstig is uit Siegen en daar nog altijd gevestigd is. De wortels van dit bedrijf gaan terug tot in de zestiende eeuw, nog ver voor het begin van de industriële staalproductie.

HET VERHAAL VAN EEN FAMILIE, EEN MATERIAAL EN EEN REGIO

500 jaar TCC-geschiedenis is tegelijkertijd ook de geschiedenis van een half millennium metaalbewerking en metaalverwerking in het Siegerland. De geschiedenis laat zien hoe een materiaal op een uitzonderlijke manier heeft bijgedragen aan de ontwikkeling van de regio en hoe de

metaalbewerking en metaalverwerking in deze 'kraamkamer van de mijnbouw' uitgroeiden tot een essentiële bedrijfstak.

Het Siegerland wordt al sinds jaar en dag gekenmerkt door de ertswinning en -verwerking en wordt ook beschouwd als een van de oudste mijnbouwregio's van Europa; al bij de Kelten (500 voor Christus) zijn er sporen van mijnbouw te vinden. Later waren het de ondernemersfamilies uit deze streek die de mijnbouw in de regio lieten uitgroeien tot een innovatieve industriebranche. Maar knowhow overbrengen door de eeuwen heen kan alleen als je aandacht besteedt aan je eigen geschiedenis.

De belangrijkste bron bij Niedersteins zoektocht naar zijn eigen voorouders bleek een bijzonder cadeau uit 1918 te zijn: de «Geschiedenis van de familie Dressler», een boek dat Emmy Dresler haar vader Heinrich Adolf Dresler cadeau gaf voor diens 85ste verjaardag, in het familiepand van toen, de villa in Dreslers Park in Kreuztal. Het boek beschrijft tot in detail de geschiedenis van haar voorouders, van de eerste generatie tot aan Emmy's vader.

Om haar werk weer compleet te maken en aan te vullen met alle informatie tot aan vandaag, gaf Paul Niederstein in 2018 een historicus de opdracht om verder onderzoek te doen. Een blik in het 'Deutsches Geschlechterbuch', een genealogisch naslagwerk voor niet-adellijke families, maakte al snel duidelijk dat The Coatinc Company kan terugblikken op een eeuwenlange geschiedenis in de staalbranche.

VAN HANDWERKMEESTER TOT HIDDEN CHAMPION

De eerste vonk sloeg over toen Paul Niedersteins voorvader Heylmann Dresseler, meester in de staalsmederij, in 1502 een 'vuurschilling' betaalde om gebruik te kunnen maken van de stookplaats van de stad. In die tijd stonden smeden zeer hoog in aanzien, omdat ijzer en staal nodig waren voor alle dagelijkse gebruiksvoorwerpen van toen. Zeven generaties later bezat de succesvolle ijzerhandelaar al aandelen in meerdere ijzersmelterijen, en de familie werd per generatie invloedrijker.



▲
Tegenwoordig wordt The Coatinc Company geleid door Paul Niederstein, woordvoerder van de directie en directeur-grootaandeelhouder



De hoofdvestiging van het bedrijf is altijd in Siegen blijven staan

HET BEGIN VAN DE STAAL-INDUSTRIE

Vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw groeide de staalindustrie uit tot een belangrijke sector. Johann Heinrich Dresler II, die in 1745 werd geboren in Sieghütte, investeerde flink in de ijzer- en staalverwerking. Hij was al vroeg betrokken bij de groei van de jonge branche en was daar-

mee ook een drijvende kracht achter de industrialisering van de regio.

MEESTERS IN DE STAAL-SMEDERIJ EN VAN DE BURGERS

In 1945 werd Werner Niederstein enig directeur van de Siegenger Actiengesellschaft en na de Tweede Wereldoorlog werd hij door de geallieerde bezettingsmacht ook benoemd tot voorzitter van de IHK, de kamer van koophandel. Hij bouwde de bedrijfsactiviteiten steeds verder uit. Onder zijn zoon Klaus Niederstein begon later de internationalisering van het bedrijf.

REGIONALE WAARDEN, INTERNATIONALE SUCCESSEN

Tegenwoordig wordt The Coatinc Company geleid door Paul Niederstein, woord-

voerder van de directie en directeur-groootaandeelhouder. De hoofdvestiging van het bedrijf is altijd in Siegen blijven staan. De groep bestaat inmiddels uit 32 locaties en meer dan 2.200 medewerkers, inclusief alle deelnemingen in Europa, Turkije, Mexico en Californië.

«Als bedrijf en als familie hebben we een diepgaand besef van onze geschiedenis en diepgaande kennis van staal, het materiaal waar we al ruim 500 jaar in gespecialiseerd zijn. Maar we zijn ook diepgeworteld in onze nuchtere, unieke, eigenzinnige en rauwe regio. Hier vinden we alle waarden die ons dagelijks richting geven en die zorgen dat we al zo lang bestaan.»

Het intensieve onderzoekswerk heeft er toe geleid dat The Coatinc Company sinds kort bij 'Stiftung Familienunternehmen' officieel vermeld staat als oudste familiebedrijf van Duitsland.

Event Hygiene for Food 2019

i Flanders Food
Ellen Fierens

'Hygiene for Food' is aan haar zesde editie toe. Het is ondertussen uitgegroeid tot het belangrijkste event rond reiniging, hygiëne monitoring en hygiënisch ontwerp voor de voedingsindustrie in Vlaanderen.

HYGIËNISCHE FABRIEK ONLOSMAKELIJK VERBONDEN MET OPERATIONELE EXCELLENTIE

Op 10 oktober 2019 organiseren Agoria, Flanders' FOOD en EHEDG België hun zesde editie van 'Hygiene for Food'. Met een cross-sectoraal programma focust het event opnieuw op trends en ontwikkelingen op het vlak van hygiëne en reinigen in de voedingsindustrie. In onze snel veranderende wereld komt de 'hygiëne-lat' steeds hoger te liggen, terwijl reinigings- en productieprocessen duurzamer en efficiënter moeten worden en de productkwaliteit beter gegarandeerd moet worden om competitief te blijven. Naast een gepast food safety management systeem zijn 'good practices' in reiniging en onderhoud, gerichte hygiëne-monitoring en een doeltreffende aanpak van contaminatieproble-

men vereist. Het continue verbeteren van de productielijnen, de omgeving, en de processen moet verder de weg vrijmaken om te komen tot een permanent hygiënische fabriek waarin operationele excellentie en 'World Class Hygiene in Food Production' realiteit worden.

VERANDEREN OM EEN NIVEAU HOGER TE KOMEN

Heel wat voedingsbedrijven zijn in volle verandering. Gedreven door schaalvergroting, nieuwe innovatieve productieprocessen, nieuwe regelgeving, uitbreiding van het productengamma, efficiëntieverbetering, wordt er heel wat geïnvesteerd in nieuwe machines, proceslijnen, productieruimtes en nieuwe fabrieken. Gelukkig grijpen vele van deze voedingsbedrijven de kans om bij de realisatie van hun plannen ook hygiëne naar een niveau hoger te tillen. Daarbij is kennis over nieuwe regelgeving, onderzoeksresultaten en innovaties onontbeerlijk. Maar hoe zet je die kennis om in de praktijk? In dat verband is het altijd interessant om te horen hoe anderen in de sector dit aanpakten. In deze editie wordt er dan ook heel wat aandacht be-

steed aan getuigenissen van de verschillende bedrijven.

Het seminariegedeelte, met als centraal thema "VERBETEREN" verbindt theorie en praktijk tot een mooi geheel en is opgebouwd uit een tiental sessies.

EEN PROFESSIONEEL KLANKBORD

Tijdens 'Hygiene for Food' komen professionals uit de industrie, academische wereld en overheid samen rond het thema 'Hygiene For Food'. Hierdoor wordt het overleg tussen voedingsbedrijven en toeleveranciers (machinebouwers, dienstleveranciers, R&D- en kennisleveranciers, etc.) bevorderd.

Ook de Inspiration Village wil hieraan bijdragen. Hier krijgen de deelnemers de kans om kennis te maken met aanbieders van nieuwe trends & producten op gebied van reiniging en hygiëne. Tijdens de geleide rondgang worden een zestiental praktijkvoorbeelden voorgesteld.

Bezoek de website <https://www.flandersfood.com/Hygiene-forfood/2019>.