

Besuch der “Gummibonbon”- Fabrik, PT YUPI Indo Jelly Gum



Am Donnerstag, den 20. Mai 2010, trafen sich zehn begeisterte Schleckermäuler gegen 8.30 Uhr in der Früh am Haupteingang von CITOS, um gemeinsam (in Fahrgemeinschaften) Richtung Bogor aufzubrechen. Christina Sodhi hatte diesen Ausflug organisiert, und da alle Damen überpünktlich erschienen waren, trafen wir auch zum vereinbarten Zeitpunkt in der Yupi-Fabrik ein. Für mich war es bereits der vierte Besuch dieser Fabrik, aber für alle anderen Frauen war es absolutes Neuland.

Wir wurden sehr herzlich begrüßt vom Export-Manager, Herrn Ucok Trosmada und dem Qualitäts-Manager, Herrn Nurkholis. Zu Beginn wurde uns ein kleiner Film über die Fabrik gezeigt, und erste Fragen wurden von uns an die Manager gestellt. Auch an unser leibliches Wohl wurde gedacht! Zum Kaffee gab es die ersten YUPI-Mini-Pizza-Stücke ... Dann ging es ans „Verkleiden“, die Arbeitsschutzbestimmungen verlangten Schutzkleidung (Kittel, Haarhaube, Mund- und Nasenschutz), und auch Schmuckstücke (Uhren etc.) sollten abgelegt werden. Und es war natürlich auch nicht erlaubt, die Handtaschen mitzunehmen. Nachdem wir uns alle fast vollständig “in Weiß“ gehüllt hatten, kamen wir aus dem Kichern nicht mehr heraus! Zu lustig war das Bild, das wir abgaben!

Dann begann die eigentliche Führung durch die verschiedenen Fabrikanlagen. Wir erfuhren, dass Yupi die höchste Auszeichnung Indonesiens für Qualität erhalten hatte, dass 2500 Mitarbeiter im 3-Schicht-System im Werk arbeiten und dass ca. 1500 Tonnen Bonbons im Monat hergestellt werden! Der Zucker wird aus Australien importiert, die Gelatine hauptsächlich aus Brasilien. Der Grund für den Import der Rohstoffe ist, dass Indonesien nicht die gewünschte Qualität und auch Quantität gewährleisten kann.



Pak Nurkholis und Pak Ucok



Bonbon Formen

Auf die Frage, ob es denn ein bestimmtes Erzeugnis gäbe, welches bevorzugt von der Bevölkerung konsumiert werde, erfuhren wir, dass dem so sei. In Indonesien zum Beispiel sei das „Strawberry Kiss“ und in Europa „Hot Dog“ und „Burger“ aus Gelee. Weiter erfuhren wir, daß Yupi seit 1996 existiert und momentan etwa 200 verschiedene Produkte produziert, die Hälfte davon für den einheimischen Markt, die andere Hälfte für Übersee, vor allem Nord- und Südamerika sowie Europa.

Nun, die Führung erwies sich als eine recht klebrige Angelegenheit, Zuckerfilme überzogen den Boden, als wir in die Hallen kamen, wo die Grundmasse für all die verschiedenen Yupi-Erzeugnisse zusammengemixt wird. In großen Silos köchelten die Zutaten vor sich hin. In der nächsten Halle staunten wir nicht schlecht, als wir sahen, wie jedes einzelne Zuckerwerk in Formen gegossen wird, wirklich jedes einzelne! Hunderte Holzpaletten stapelten sich dort bis unter die Decke, über und über mit einer Mehlschicht „gepudert“, damit sich die Bonbons nach dem Abkühlen auch aus der Form lösen lassen! Dann kommen die Bonbons in eine sich drehende Trommel und erhalten so eine Schicht aus Trennmittel (Bienenwachs). Wir sahen in den Hallen, wo die Bonbons sortiert und verpackt werden, endlose Reihen fleißiger Arbeiterinnen. Alles ist fast ausschließlich Handarbeit! Jeder Handgriff muss sitzen, denn das

Fließband bestimmt den Arbeitsrhythmus! Nachdem wir das gesehen haben, werden wir ab sofort jedes Yupi-Bonbon mit großem Respekt behandeln!

Nach dem etwa einstündigen Rundgang fanden wir uns alle wieder im Tagungsraum ein und waren froh, die Schutzkleidung ablegen zu dürfen. (Es war doch etwas zu kuschelig warm unter den Kitteln gewesen...) Jetzt gab es für alle Beteiligten aber noch eine große Überraschung! Wir erhielten eine liebevoll verpackte Tüte mit vielen Yupi-Produkten, welche ausschließlich für den Export hergestellt werden. Wir unsererseits überreichten als kleines Dankeschön unser BRÜCKE-Kochbuch. Und ich bedankte mich im Namen aller für die interessante Führung durch das Fabrikgelände.



Dann machten wir uns auf die Rückfahrt zum CITOS, um dort noch gemeinsam Mittag zu essen.

Es war ein gelungener Ausflug

Im Namen aller Beteiligten,

Angela Eitzenberger



Fotos von Regi Richardet