



Eine klare Rechnung:

# Mehl im Papiersack

Bäckermeister Semmelweiß und ich sind gute Freunde. Kürzlich besuchte ich ihn wieder einmal nach langer Zeit. Meister Semmelweiß war der alte geblieben, aber seine Bäckerei hatte sich in den dazwischenliegenden Jahren von Grund auf verjüngt. Das Schaufenster und die Ladenausstattung hinterließen bereits auf den ersten Blick den Eindruck eines soliden und gut geführten Geschäftes. In der Backstube blitzen die modernen Gehäuse der neuen Geröbe und Maschinen. Scheinbar nebensächlich wirkten dagegen im Mehllager die Papierventilsäcke mit ihrem kostbaren Inhalt, und doch war Meister Semmelweiß gerade auf diese Papierventilsäcke besonders stolz.

„Sie sind ein wirklicher Fortschritt“, hob Meister Semmelweiß hervor, nachdem wir uns auf unserem Rundgang überall umgeschaut hatten. „Dadurch ist es hier so sauber und übersichtlich. Papier-

ventilsäcke gehören in jeden modernen Bäckerei-Betrieb.“

Danach mußte ich mir einen langen Vortrag über die Papierventilsäcke anhören. Was es darüber nicht alles zu sagen gab! Während des Vortrages erschienen mir denn auch jene Säcke mit dem blauen Aufdruck „AURORA-Weizenmehl Type 550“ bald wie ein kleines technisches Wunder.

Das Material, aus dem die Säcke angefertigt werden, nennt man im internationalen Sprachgebrauch „Kraftpapier“. Der Rohstoff für dieses Kraftpapier ist Kiefernholz. Kraftpapier übertrifft alle anderen Papiersorten an Festigkeit. Bei Verarbeitung mehrerer Lagen dieses Papiers lassen sich sehr widerstandsfähige Säcke herstellen. Die Haltbarkeit der Säcke wird noch erhöht, wenn man das sogenannte Leichtkrepp-Kraft-Sackpapier verwendet. Durch ihre raue Oberfläche lassen sich die Leichtkrepp-Papiersäcke besonders gut stapeln. Außerdem ist das Leichtkrepp-Kraft-Sack-

papier widerstandsfähiger gegen Feuchtigkeit.

Meister Semmelweiß zeigte mir die drei Papierlagen an einem der geöffneten Säcke, der noch etwa halb voll war. „Sehen Sie, das ist die ideale Verpackung für Mehl. Das Mehl ist locker und ganz frisch. Vor allem enthält es keine Sackfasern oder Faserstippen, da sich vom Papier keine Bestandteile absondern. Das dichte Papier hält alle Schmutzteilchen, Insekten usw. ab.“

„Man kann auch sicher sein, daß der Papiersack immer neu ist, und wenn ich ihn hier in meiner Bäckerei leer gemacht habe, hat er seine Pflicht und Schuldigkeit getan.“

„Es ist auch ziemlich ausgeschlossen, daß Schmutz an der Außenseite des Papiersacks festklebt und beim Ausschütten in die Mulde fällt. Es entspricht somit der Forderung nach hygienischer Verpackung der Nahrungsmittel.“

## Es lohnt sich!

Das leuchtete mir ein. Da ich aber gern rechne, konnte ich es mir nicht verkneifen, Herrn Semmelweiß nach der Rentabilität bei der Verwendung von Papiersäcken auszufragen.

„Ich kann Sie beruhigen“, erklärte Meister Semmelweiß mit Nachdruck, „Mehl in Papiersäcken stellt sich nicht ungünstiger als Mehl in Jutesäcken. Der Doppelzentner Mehl in zwei 50 kg-Papiersäcken ist z. Z. 50 Pf billiger als der Doppelzentner Mehl in einem Jutesack. Für den Jutesack bekomme ich, wenn ich ihn wieder verkaufe, 75 bis 95 Pf, im Durchschnitt also wohl 85 Pf. Für die beiden 50 kg-Papiersäcke beträgt mein Erlös dagegen nur 10 Pf. Bis hierhin ergibt sich also ein Vorteil beim Jutesack von rund 25 Pf.“

„Nun muß man aber berücksichtigen, daß das Eigengewicht eines Jutesacks zusammen mit dem nicht unbeträchtlichen Hafverlust (besonders bei Verkrustungen) mindestens 900 g beträgt, während zwei 50 kg-Papiersäcke zusammen nur ungefähr 560 g wiegen. Beim Einkauf Brutto für Netto beträgt der Mehlverlust beim Jutesack daher ungefähr 59 Pf, wenn man das Kilo Mehl mit 65 Pf ansetzt. Bei den beiden Papiersäcken ergibt sich dagegen nur ein Verlust von 36 Pf. Damit ergibt sich der Ausgleich. Es besteht kein wesentlicher finanzieller Unterschied zwischen dem Mehl in Papiersäcken und dem Mehl in Jutesäcken. Man muß sich auch immer vergegenwärtigen, daß ein Papiersack restlos entleert werden kann und daß kein Mehl an ihm hängenbleibt.“

Ich nickte: „Das finde ich sehr wichtig, und man müßte es allen Bäckermeistern klarmachen. Ich bin schon häufig darauf gestoßen, daß gerade über diesen wichtigen Punkt keine Klarheit besteht.“

## Rücklauf der gebrauchten Säcke

„Voraussetzung ist natürlich“, meinte Herr Semmelweiß, „daß wir die gebrauchten Papiersäcke ohne Schwierigkeiten verkaufen können. Hierfür haben die Kraftpapierfabriken aber gut gesorgt. Leere Mehl- und Zucker-Papiersäcke kann man an jedem Frachtschalter der Bundesbahn abliefern. Manchmal ist natürlich der Beamte bei den Güterabfertigungen nicht genügend unterrichtet. Wir oder unser Mehlhändler schreiben dann eine Postkarte an die Natronzellstoff- und Papierfabriken AG., Goslar, und die bringt alles schnellstens in Ordnung.“

Unterdessen waren wir wieder im Mehllager angelangt. „Erinnern Sie sich noch,

wie voll das hier früher war? Heute, nachdem ich das Mehl in Papiersäcken beziehe, ist mir der Lagerraum beinahe zu groß geworden, und ich habe vor, einen Teil für andere Zwecke abzutrennen. Seit ich Mehl in Papiersäcken kaufe, habe ich ungefähr  $\frac{1}{3}$  des früher benötigten Raumes eingespart. Auch läßt sich mit den leichteren Säcken viel besser umgehen.“

„Nach etwas: Da die Papiersäcke auf fast allen Seiten bedruckt werden, kann man auch bei halbentleerten Säcken stets den Inhalt erkennen. Dadurch werden Verwechslungen der Mehltypen vermieden, was bei der Verwendung kleiner Etiketten nicht gewährleistet ist.“

Ich mußte bemerken, daß der Lagerraum viel sauberer war, als ich ihn in Erinnerung hatte.

„Ja“, sagte Herr Semmelweiß, „aus den Papiersäcken staubt kaum Mehl aus, und deshalb brauche ich hier im Lagerraum viel seltener als früher zu fegen. Auf diese Weise ist auch der Mehlverlust sehr viel geringer geworden.“

„Wie ist es denn“, fragte ich Herrn Semmelweiß, „mit dem Transport der Papiersäcke vom Lkw in Ihr Lager?“

„Das ist nicht sosehr unsere Sache“, erwiderte Herr Semmelweiß, „dafür ist in erster Linie der Lieferant zuständig. Die Mühlen und Händler haben sich unterdessen Einrichtungen für das Abladen der Papiersäcke geschaffen. Z. B. hat die AUER-Mühle den einfachen und sehr brauchbaren Papiersackträger entwickelt. Mich als Bäckermeister interessiert aber viel mehr, daß der Papiersack nur 50 kg wiegt, so daß ihn jeder Lehrbursche ohne besondere Anstrengung auf den Buckel nehmen und die Arbeit hier im Mehllager allein bewältigen kann.“

Wir hatten unseren Rundgang und unser interessantes Gespräch beendet. Ich verabschiedete mich von Meister Semmelweiß mit dem Gefühl, um eine wertvolle Erfahrung reicher geworden zu sein. Ich hatte einen Einblick gewonnen in die erfolgreichen Bestrebungen der Ernährungs- und Verpackungsindustrie, zur Rationalisierung der Arbeit in anderen Zweigen des Wirtschaftslebens beizutragen.



„Ideal verpackt“ wird unser AURORA-Mehl in den praktischen 50 kg-Papierventilsäcken. Das Mehl wird weder durch Sackfasern noch Faserstippen verunreinigt. Über die zahlreichen weiteren Vorteile der Papiersäcke berichtet der nebenstehende Artikel.

Die Einsparung an Lagerraum ist ganz beträchtlich, da sich Papierventilsäcke hervorragend stapeln lassen. Die raue Oberfläche des Spezialpapiers macht ein Verrotten fast unmöglich; außerdem kann jeder Lehrbursche den 50 kg-Ventilsack mühelos tragen.

