

Nestlé in Orbe

Im globalen Netz der Nestlé-Kompetenzzentren bündelt der Standort Orbe Know-how und Kompetenzen für Kaffee, Getränkesysteme und Cerealien. Ab 1901 produzierte Nestlé hier eine Vielzahl seiner Produkte: Schokoladen, Milchprodukte, Cerealien, *Nesquik*, *Nespresso*, *Special.T*; auch der erste *Nescafé* kam 1938 aus Orbe. Heute sind am Standort ca. 1'500 Mitarbeiter beschäftigt, in sieben unabhängigen Unternehmenseinheiten, die untereinander zusammenarbeiten.

	<p>Nestlé System Technology Centre (STC), 2011</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exzellenzzentrum für Design, Entwicklung und Einführung von Nestlé-Getränkesystemen; konzentriert Know-how aus den Bereichen Maschinentechnik, Verpackung und Produkte für die Verwendung zu Hause und ausser Haus • Systeme : <i>Nescafé Dolce Gusto</i>, <i>Nespresso</i>, <i>BabyNes</i>, <i>Nestlé Professional</i>, <i>Special.T</i>, <i>Nescafé Barista</i>
	<p>CPW iCentre, 2011</p> <ul style="list-style-type: none"> • Innovationszentrum von Cereal Partners Worldwide (CPW), ein Joint Venture zwischen Nestlé und dem US-amerikanischen Unternehmen General Mills Entwicklung innovativer und nährstoffreicher Frühstückscerealien. Wichtigste Marken: <i>Fitness</i>, <i>Cheerios</i>, <i>Chocapic</i> und <i>Nesquik</i> • Multiregionale Marken: <i>Cookie Crisp</i>, <i>Cini Minis</i>, <i>Estrelitas</i>, <i>Milo</i> • Frühstücks-Getreideriegel
	<p>Nestlé Professional Beverage Centre, 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weltweites Nestlé-Kompetenzzentrum für kohlesäurefreie Kalt- und Heissgetränke in der Ausser-Haus-Verpflegung • Der Ort, wo die Bedürfnisse des Marktes auf das Expertentum von Forschung und Entwicklung treffen und die Wünsche von Verbrauchern und Kunden zu neuen Produktlösungen werden • Wichtigste Getränkesysteme: <i>Nescafé Alegria</i>, <i>Nescafé Milano</i>, <i>Viaggi by Nescafé</i>, <i>Nestlé Vitality</i>, <i>Sjora</i>, <i>Nescafé Ice</i>, <i>Milo</i>, <i>Nestea</i>
	<p>Nespresso-Produktionszentrum, 2003 (Einweihung)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Nespresso</i>-Produktionszentrum für die Versorgung der weltweiten Märkte • Produktion von portioniertem Kaffee in Spitzenqualität, aromageschützt in recyclingfähigen Aluminiumkapseln • Produkte: 16 Kaffeesorten Grands Crus, Grands Crus in begrenzter Auflage für Privatkunden, 8 Grands Crus für Businesskunden
	<p>Nestlé Product Technology Centre (PTC), 1959</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forschungs- und Entwicklungsstandort für Kaffee, Schokoladen- und Malzgetränke sowie Kinder- und Familiencerealien • Innovation für 7 Milliardenmarken von Nestlé: <i>Nespresso</i>, <i>Nescafé</i>, <i>Nesquik</i>, <i>Milo</i>, <i>Nestlé Gerber</i>, <i>Nestlé Nutrition</i>, <i>Nestlé Chocolate</i>
	<p>Nescafé-Fabrik, 1938</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung des ersten <i>Nescafé</i> vor 75 Jahren. Heute produziert das Werk immer noch <i>Nescafé</i> - unter Verwendung modernster Technologien zur Herstellung löslichen Kaffees • Seit 2010 einziger Fertigungsstandort für die Super Premium Teekapseln <i>Special.T</i>



NQAC
ORBE

NQAC ORBE, 1993

- Das Nestlé Quality Assurance Centre (NQAC) ist das Labor für Lebensmittelmikrobiologie, das dafür sorgt, dass alle Nestléprodukte in der Schweiz den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und frei von Krankheitserregern sind

Die wichtigsten Etappen :

- | | |
|------|--|
| 1901 | Einweihung der Fabrik durch Daniel Peter, Erfinder der ersten Milkschokolade, die er «Gala Peter» nennt. |
| 1934 | Aufnahme der Produktion von Milchprodukten |
| 1938 | Herstellung des ersten löslichen Kaffees und Einführung der Marke <i>Nescafé</i> |
| 1959 | Einweihung von LINOR (Laboratoire Industriel d'Orbe), heute das Nestlé Product Technology Centre |
| 1967 | Produktionsbeginn von <i>Nesquik</i> |
| 1986 | Beginn der Produktion von Grands Crus <i>Nespresso</i> und Einführung der Marke |
| 1990 | Joint venture Nestlé & General Mills
Markteinführung Frühstückscerealien |
| 2002 | Einweihung der Spezialhalle Cerealien des PTC. Hauptaktivitäten sind die Entwicklung von Industrieverfahren, die Verbesserung bestehender Produkte und die Umsetzung neuer Technologien. |
| 2003 | Einweihung des Produktionszentrums <i>Nespresso</i> , in Betrieb seit 2002 |
| 2004 | Inbetriebnahme des neuen Kaffee-Extraktionsverfahrens (GES), Nestlé Schweiz |
| 2006 | Gründung des Nestlé Professional Beverage Centre, eingeweiht 2007
Markteinführung <i>Nescafé Dolce Gusto</i> |
| 2010 | Marktstart <i>Special.T</i> |
| 2011 | Einweihung CPW iCentre |
| 2011 | Entstehung des Nestlé System Technology Centre, eingeweiht 2013 |