

50 Jahre Institut Romeis

„Nur wer sich anpasst und schnell handelt, bleibt langfristig erfolgreich“

1975 wagte Peter Romeis den Schritt in die Selbstständigkeit und gründete das Labor Romeis, spezialisiert auf Labordienstleistungen für die Brau- und Getränkeindustrie. Heute feiert das Institut Romeis 50-jähriges Bestehen. Im exklusiven Jubiläumsinterview mit der BRAUINDUSTRIE gewährte Peter Romeis gemeinsam mit dem Führungsteam Ingrid Schmittnägel und Dimo Brandt einen spannenden Einblick in die Geschichte des Instituts – von den ersten Herausforderungen und Erfolgen bis hin zu innovativen Meilensteinen, die die Branche nachhaltig beeinflussten. Ein Blick auf 50 Jahre Wachstum, Wandel und zukunftsorientierte Visionen.

BRAUINDUSTRIE: *Herr Romeis, 50 Jahre Unternehmensgeschichte sind eine beeindruckende Leistung. Was war damals der Anstoß zur Gründung des Instituts?*

Peter Romeis: Die Gründung war eng mit meiner Zeit bei Quellen-Lehnig verbunden. Ich war dort Leiter der Produktion sowie der Qualitätssicherung. Kurz nach der Einrichtung eines neuen Labors am Standort in Eschwege, wurden Produktionsstandorte konzentriert und das Labor wurde mehr oder weniger überflüssig. So übernahm ich das Labor mit der Auflage, Beratungs- und Betreuungsverträge für die verbleibenden Standorte abzuschließen. 1975 begann ich dann als Einzelkämpfer. Schnell erkannte ich den Bedarf für unabhängige und spezialisierte Analysen in der Ge-

tränkebranche. Anfangs konzentrierten wir uns auf mikrobiologische Betriebskontrollen und etwas chemisch-technische Analytik. Aber ich hatte schon die Vision, mehr zu bieten und die Branche aktiv mitzugestalten.

BI: *Was bedeutet Ihre Ausbildung für Ihren Werdegang und den des Instituts?*

Romeis: Ich bin Brau- und Malzmeister, absolvierte meinen Abschluss bei der Doemens Akademie in München, bin also ein Handwerksmeister. Zusätzlich habe ich auch den Industriemeisterbrief als Betriebsmeister gemacht und eine kaufmännische Ausbildung an der Handelsschule abgeschlossen. Insgesamt verfüge ich also über ein breites Hintergrundwissen, das mir in

vielen Bereichen half, sowohl in der Praxis als auch in der Betriebsführung.

BI: *Welche Unternehmen zählten Sie dann zu Ihren ersten Kunden außerhalb der Quellen-Lehnig, und wie hat sich Ihr Kundenstamm über die Jahre entwickelt?*

Romeis: Eine der ersten Brauereien, deren Vertrauen wir gewinnen konnten, war die Brauerei Hiernickel aus Haßfurt. Sie war die erste, die uns mit einer größeren Anfrage betraut hat. Es war ein sehr wichtiger Moment für uns, weil wir dort auch unser Know-how unter Beweis stellen konnten.

Und dann die Schloss-Quelle Mellis in Essen. Heute führt dort in der nächsten Generation Jörg Mellis die Geschicke



Bild: Verlag W. Sachon

Ingrid Schmittnägel, Institut Romeis, Peter Romeis, Institut Romeis, Christiane Adamczyk, Verlag W. Sachon, Dimo Brandt, Institut Romeis und Simon Farnung, Verlag W. Sachon (v.l.n.r.) beim gemeinsamen Gespräch

des Betriebes und das Unternehmen ist natürlich zwischenzeitlich beträchtlich gewachsen. Mit dem Wachstum der Branche war auch ein Wachstum des heutigen Instituts Romeis verbunden.

Dimo Brandt: Von der Umsatzverteilung her ist der Bereich der alkoholfreien Getränke und Mineralbrunnen heute der größere. Die Anzahl der Kunden zwischen Brauereien und Mineralbrunnen ist ungefähr gleich. Die Analyseanforderungen im Mineralwasserbereich durch gesetzliche Vorgaben und Verbandsanforderungen sind ganz andere als bei Brauereien. Aber insgesamt hat sich der Kundenstamm in beide Richtungen gut entwickelt.

» **„Wir haben uns immer wieder gefragt, wie wir uns verbessern und den Anforderungen des Marktes gerecht werden können.“**

Peter Romeis

BI: Welche besonderen Meilensteine haben Sie in den letzten fünf Jahrzehnten erreicht?

Romeis: Ein entscheidender Meilenstein war sicherlich der Umzug nach Bad Kissingen, der uns ermöglichte, unsere Kapazitäten auszubauen. Technologisch gesehen war die Anschaffung unseres ersten Photometers 1976 ein wichtiger Schritt. Dieses Gerät, das damals 15.000 D-Mark kostete, eröffnete uns ganz neue Möglichkeiten. Seitdem investierten wir kontinuierlich in mo-

derne Technologien – von Gaschromatographen bis hin zu hochmodernen Analysesystemen wie Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) für hochempfindliche

ÜBER 20 JAHRE
HYGIENEKONZEPTE



Desinfektion ohne Gefahrstoffe über CIP, bei der Flaschenreinigung, beim Abfüllen und im Pasteur

INNOWATECH GmbH
D-72186 Empfingen
☎ (07485) 97 87 47 0
www.innowatech.de



anorganische Elementaranalytik und Flüssigchromatographie mit Massenspektrometrie-Kopplung (LC-MS/MS) für die Bestimmung von organischen Stoffen im Ultraspurenbereich. Diese Geräte liegen heute im sechsstelligen Euro-Bereich.

BI: Sie sprachen den Umzug nach Bad Kissingen bereits an. Wann und wie ging es dort weiter?

Romeis: Wir starteten 1983 mit der Planung und dem Grundstückskauf. Der Bau des Laborgebäudes in Bad Kissingen wurde ab 1984 vorangetrieben. Der Umzug war für uns ein wichtiger Schritt, und so konnten wir bereits zum 1. Januar 1985 in die neuen Räumlichkeiten einziehen, praktisch über die Feiertage hinweg. Zu diesem Zeitpunkt war das Unternehmen noch relativ klein, aber wir hatten uns bereits ein gutes Fundament aufgebaut.

Als wir 1985 in Bad Kissingen eingezogen waren, bestand unser Personal aus vier Mitarbeitenden. Aber es ging schnell voran.

Im Jahr 1989 kauften wir dann das Grundstück in Oberthulba. 1990 in Fertigbauweise gebaut, zogen wir auch dort über Weihnachten um. Zu diesem Zeitpunkt verfügten wir bereits über 17 Mitarbeiter. Der Ausbau und die Expansion schritten voran und der Personalstand vergrößerte sich weiter. Heute beschäftigen wir rund 50 Mitarbeitende. Es war eine spannende und dynamische Entwicklung, die uns bis heute prägt.

BI: Wie haben Sie es geschafft, Ihr Unternehmen über die Jahre hinweg weiterzuentwickeln?

Romeis: Wir haben uns immer wieder gefragt, wie wir uns verbessern und den Anforderungen des Marktes gerecht werden können. Immer mit dem Ohr am Auftraggeber zu sein, ist dabei eigentlich die wichtigste Unternehmenspflicht. Aber auch die Flexibilität



Peter Romeis, Institut Romeis, Christiane Adamczyk, Verlag W. Sachon, und Ingrid Schmittnägel, Institut Romeis (v.l.n.r.) vor dem Sudhaus der institutseigenen Brauerei



Gärtanks der modernen Forschungsbrauerei im Institut Romeis

und Innovationskraft, die wir in den letzten Jahren entwickelt haben, waren entscheidend.

BI: *Jede Unternehmensgeschichte hat Höhen und Tiefen. Was waren die schwierigsten Phasen für das Institut?*

»Mit der institutseigenen Brauerei können wir speziell kleinere Brauereien unterstützen – sei es bei der Entwicklung neuer Biersorten oder bei der Qualitätssicherung.«

Dimo Brandt

Romeis: Natürlich, wie in jedem Unternehmen gab es auch bei uns schwierige Phasen. Aber wir haben immer versucht, uns auf die Stärken zu besinnen und uns nicht von den

Herausforderungen entmutigen zu lassen.

Eine große Herausforderung war und ist der Fachkräftemangel in unserer Region. Schon damals war es nicht leicht, qualifizierte Mitarbeiter zu finden, und das hat sich bis heute leider nicht geändert. Besonders schwierig wurde es, als die landespolitische Entscheidung fiel, für das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), die zentrale Fachbehörde des Freistaats Bayern für Lebensmittelsicherheit, weitere Standorte zu schaffen. Nun hat man ausgerechnet auch Bad Kissingen, eine Region mit einer hohen Labordichte, für dieses Vorhaben gewählt und damit die Konkurrenz um Fachkräfte weiter angeheizt.

Ingrid Schmittnägel: Hinzu kommen strategische Entscheidungen, die

manchmal schmerzhaft sind. In den 90er-Jahren haben wir uns dazu entschlossen, die Umweltanalytik aufzugeben, weil sie wirtschaftlich nicht mehr tragbar war. Solche Entscheidungen sind notwendig, um sich auf die Kernkompetenzen zu konzentrieren und langfristig erfolgreich zu bleiben.

BI: *Was ist Ihr Rezept, um solche Herausforderungen zu meistern?*

Romeis: Wir legen großen Wert auf ein gutes Arbeitsklima und langfristige Bindung zu unseren Mitarbeitern. Viele arbeiten seit Jahrzehnten für uns, was in der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit mehr ist. Unsere Philosophie bestand nie in der Gewinnmaximierung, sondern im Aufbau eines stabilen und vertrauensvollen Arbeitsumfeldes. Hinzu kommt die Beziehung zu unseren Kunden, zu denen wir auch ein langjähriges Verhältnis pflegen. Unser Credo ist neben der qualifizierten Labor- und Beratungsleistung immer der persönliche, vertrauensvolle Kontakt gewesen. Unternehmen, die wir bereits in der zweiten und dritten Generation betreuen belegen den Erfolg.

Schmittnägel: Außerdem sind wir flexibel und treffen Entscheidungen schnell. Das hilft uns, auf Veränderungen im Markt zu reagieren und innovativ zu bleiben.

BI: *Ihr Institut ist nicht nur ein Labor, sondern betreibt auch eine eigene Brauerei. Wie kam es dazu?*

Romeis: Die Idee kam 2005. Wir wollten unseren Kunden aus der Brauindustrie eine Plattform bieten, um neue Produkte zu entwickeln und zu testen. Unsere Institutsbrauerei ist mit modernster Technik ausgestattet und bietet die Möglichkeit, unterschiedlichste Brauprozesse durchzuführen.

Schmittnägel: Die eigene Brauerei hat uns geholfen, wichtige Innovationen voranzutreiben. Wir erkannten Trends wie etwa die Kalthopfung, holzfassgereifte oder alkoholfreie Biere schon früh und arbeiteten gemeinsam mit

Gemeinsamer Rundgang durch die Labore im Institut Romeis: Christiane Adamczyk, Verlag W. Sachon, Peter Romeis, Institut Romeis, Simon Farnung, Verlag W. Sachon, Ingrid Schmittnägel, Institut Romeis, Dimo Brandt, Institut Romeis (v.l.n.r.)

unseren Kunden an der erfolgreichen Umsetzung in deren Brauereien.

Brandt: Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass wir speziell kleinere Brauereien unterstützen können – sei es bei der Entwicklung neuer Biersorten oder bei der Qualitätssicherung.

BI: Gab es einmal eine besonders außergewöhnliche Anfrage?

»Nur wer sich anpasst und schnell handelt, bleibt langfristig erfolgreich.«

Ingrid Schmittnägel

Romeis: Oh ja, wir erhielten den Auftrag, ein Bier zu entwickeln, das komplett ohne Gerstenmalz auskommt!

BI: Wirklich? Auf Basis von ...?

Romeis: (lacht) Diese Frage beantworte ich nicht! Das darf ich auch gar nicht,



Bild: Verlag W. Sachon

denn wir haben unserem Auftraggeber absolute Vertraulichkeit zugesichert.

BI: Aber das Produkt ist auf dem Markt?

Romeis: Ja, genau. Das Bier ist im Verkehr – und das aus einem ganz bestimmten Grund: In dem Land, für das es entwickelt wurde, muss Malz importiert werden und ist mit sehr hohen Zöllen belegt. Unser Kunde wollte daher eine brautechnische Lösung für ein Bier, das möglichst wie ein Gerstenmalzbier schmeckt, aber komplett ohne Gerstenmalz auskommt.

BI: Und welche Rolle spielen Innovationen in der Laboranalytik?

Romeis: Eine sehr große. Die Anforderungen an Labore haben sich enorm verändert. Früher ging es um vergleichsweise simple Analysen wie Nitratmessungen. Heute stehen wir vor Aufgaben, bei denen wir Spurenstoffe in winzigen Mengen nachweisen müssen – die buchstäbliche Süßstofftablette im Bodensee. Wir entwickeln ständig neue Methoden, um den Anforderungen gerecht zu werden.

BI: Wenn Sie an die nächsten 50 Jahre denken, welche Visionen haben Sie für das Institut?

Romeis: Mein Wunsch ist es, dass das Institut auch in Zukunft auf soliden Beinen steht. Deshalb habe ich eine Stiftung gegründet, die sicherstellt, dass unser Unternehmen unabhän-

gig bleibt und die Werte weiterlebt, die uns auszeichnen. Wir müssen flexibel bleiben und auf Veränderungen reagieren können. Gleichzeitig hoffe ich, dass die politischen und administrativen Rahmenbedingungen Innovationen fördern, anstatt sie zu bremsen.

BI: Abschließend: Welche Erkenntnisse aus 50 Jahren Unternehmensgeschichte möchten Sie den Lesern der BRAUINDUSTRIE mitgeben?

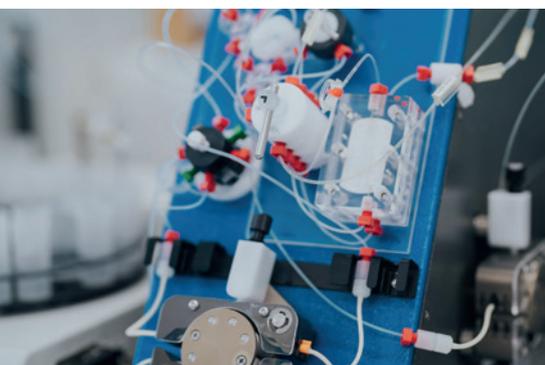
Schmittnägel: Die Grundvoraussetzung ist: Man muss eine qualifizierte Leistung liefern – ein ordentliches Produkt, preiswürdig und fachgerecht. Mut und Entscheidungsfreude sind essenziell. Nur wer sich anpasst und schnell handelt, bleibt langfristig erfolgreich.

Romeis: Mein wichtigster Rat ist, immer nah am Kunden zu bleiben. Man darf sich nicht auf Erfolgen ausruhen, sondern muss ständig bereit sein, sich neuen Herausforderungen zu stellen. Es ist ausschlaggebend, stets am Ball zu bleiben und immer ein offenes Ohr in Richtung aktueller Marktherausforderungen und möglicher -erfordernisse zu haben. Wir müssen die Probleme unserer Kunden erkennen und Lösungen bieten.

BI: Frau Schmittnägel, Herr Romeis und Herr Brandt, herzlichen Dank für das Gespräch und alles Gute für die nächsten 50 Jahre! (far)



Bilder: Institut Romeis



Moderne Laboranalytik im Institut Romeis – Fortschritt für Lebensmittelsicherheit und Qualität