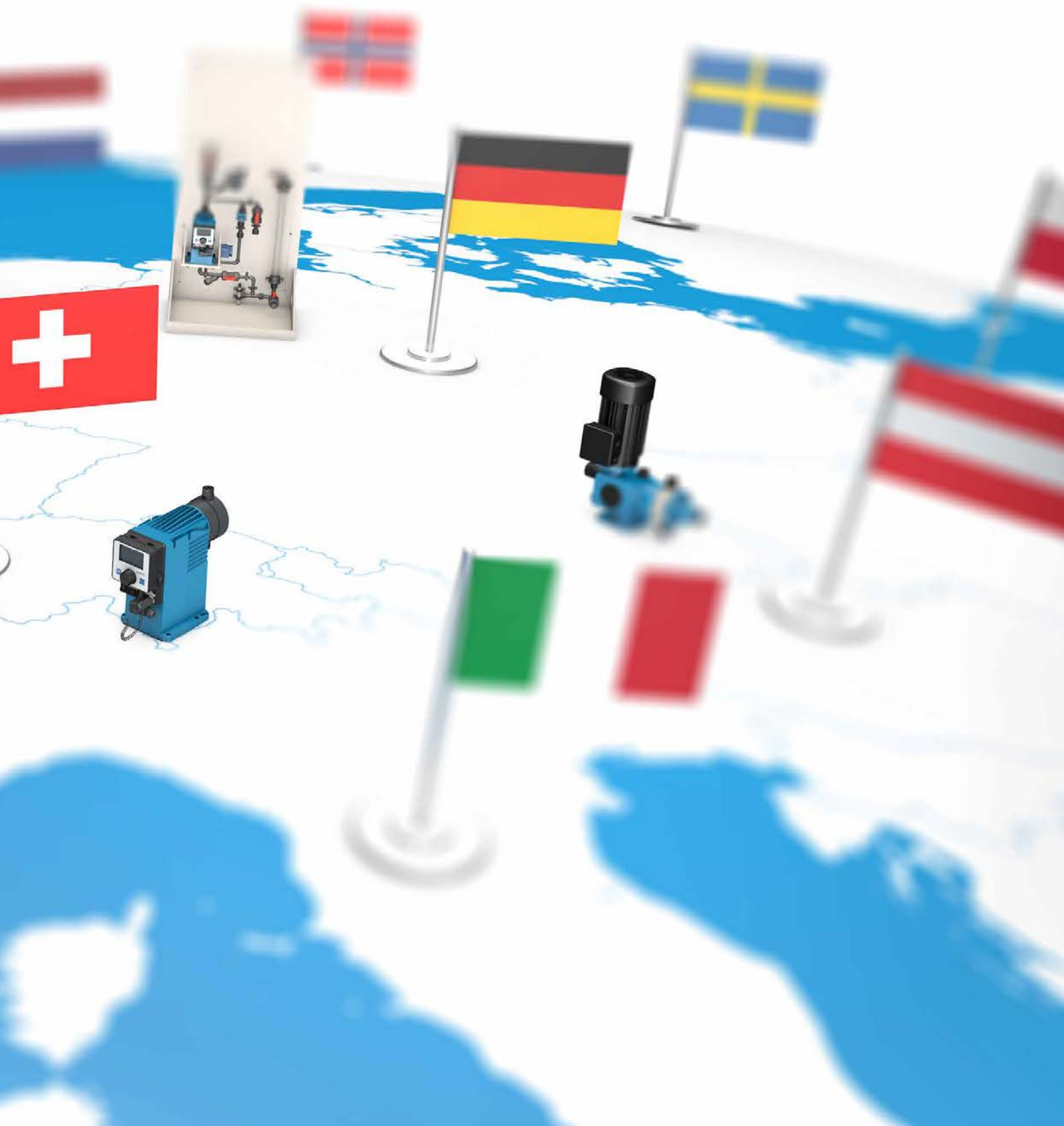


seranews

Das Kundenmagazin der **sera** Gruppe

Ausgabe 2018



2.674

So viele Jahre Betriebszugehörigkeit haben aktuell alle **seraner** gemeinsam. Das heißt auch 2.674 Jahre Know How und Wissen rund um unser Unternehmen. Darauf sind wir nicht nur zu Recht stolz, wir nutzen dies auch als „Erfahrungsschatz“ für unsere Kunden.

Im Alltag bezeichnet man allgemein Erfahrung als das im Laufe eines Lebens gewonnene erprobte und bewährte Wissen. Berufserfahrung bedeutet wiederum, jemand übt lange eine bestimmte Tätigkeit aus, legt sich – mit vielen verschiedenen Situationen konfrontiert, die gemeistert werden mussten – ein breitgefächertes Wissen zu. Und unter Erfahrungsaustausch versteht man das gegenseitige Lernen.

Wir wandeln diese 2.674 Jahre Berufserfahrung jeden Tag aufs Neue in intelligente Lösungen um - für unsere Kunden.

EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser,

können Sie sich vorstellen, in nur zwölf Monaten gleich zwei neue Niederlassungen zu gründen und einen neuen Fertigungsstandort aufzubauen? Unsere Mitarbeiter jedenfalls haben sich ebenso wenig von unseren ehrgeizigen Plänen beeindruckt lassen wie auch alle anderen Partner in diesen Projekten. Denn wer uns kennt, der weiß: Ein hohes Tempo gehört bei **sera** einfach dazu.

In einem immer dynamischeren Umfeld haben wir schon vor längerem erkannt, dass wir nur mit einer konsequenten Strategie und der Bereitschaft zur ständigen Veränderung und Verbesserung unseren Erfolg immer wieder bestätigen können. Ein wesentlicher Baustein ist dabei das Heranrücken an die Bedürfnisse unserer Kunden. Daher werden wir auch in den kommenden Monaten weiter daran arbeiten, noch besser vor Ort präsent sein zu können.

Die vorliegende Ausgabe dieser **seranews** steht deshalb ganz im Zeichen des Themas Internationalisierung. Vermutlich haben Sie bereits eine ziemlich genaue Vorstellung davon, worum es dabei geht – und wahrscheinlich liegen Sie damit auch ganz richtig. Es geht nicht nur darum, internationale Projekte abzuwickeln oder Produkte in ferne Länder zu liefern, es geht vielmehr darum, den Blick zu weiten und wirklich international zu denken. Wir bei **sera** tun dies auf die unterschiedlichste Weise. So gehen wir nicht nur bei vielen Projekten direkt mit in die Welt hinaus, sondern wir holen uns auch die Welt in unser Headquarter nach Immenhausen. Menschen aus mittlerweile 14 Nationen arbeiten bei uns daran, unsere Kunden durch unsere Produkte zu begeistern. Das ist typisch für das Unternehmen **sera** und seine Mitarbeiter – von denen Sie einige auf den folgenden Seiten kennenlernen werden.

Auch im Jahr 2019 werden wir wieder Lösungen für die unterschiedlichsten Anwendungen entwickeln, die den vielfältigen Ansprüchen an die Systemtechnik gerecht werden. Dafür sind wir sehr gut aufgestellt – mit mittlerweile über 230 Mitarbeitern weltweit entwickeln und fertigen wir für Sie maßgeschneiderte Systeme für den Einsatz auf allen Kontinenten.

Lassen Sie sich anstecken: Von unserem Antrieb, uns kontinuierlich zu verbessern und neue Märkte und neue Herausforderungen zu suchen – und das weltweit. Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre und viel Vergnügen mit der neuesten Ausgabe der **seranews**.

Ihr
Carsten Rahier



INTERNATIONAL ARBEITEN

Bhuwan Gautam und Thanh Ha Schmidt sind für **sera** weltweit im Einsatz. Sie berichten über ihre Erfahrungen im internationalen Geschäft und welchen Besonderheiten sie begegnet sind.

06

SAUBERES BIER WELTWEIT

Auch in Kambodscha ist Bier das beliebteste Getränk überhaupt. Eine Natron-Ansetzstation von **sera** sorgt dafür, das Bier auch nach Bier schmeckt.

10

WASSER FÜR KAPSTADT

Im Süden Afrikas ist die Versorgung mit Trinkwasser eines der größten Probleme. **sera** Technik hilft dabei.

13

VOLLE H₂ KRAFT VORAUS

Die Wasserstofftechnologie ist auf dem Vormarsch. Ein Ausblick auf die Entwicklung und die Möglichkeiten und ein Beispiel für den innovativen Einsatz von **sera** Produkten in außergewöhnlicher Umgebung.

14

INTERNATIONALE KOLLEGEN

Nicht nur internationales Arbeiten ist bei **sera** Alltag, auch viele internationale Kollegen sind im Team.

20

WINTERZAUBER IN WINTERBERG

Ein Wintersportort im Mittelgebirge stellt besondere Anforderungen an die Wasseraufbereitung. **sera** Technik sorgt dabei für saubere Abwasserbehandlung.

24

STAR PUMP ALLIANCE

Kunden zu helfen die richtige Technologie zu finden ist das Ziel der Star Pump Alliance. **sera** gehört dazu.

27

SERVICE IN THE USA

sera Produkte sind weltweit im Einsatz. Wir stellen sicher, dass auch beim Service nichts schief gehen kann. Ein Reisebericht aus den USA.

28

ERFOLG BEIM MITTELSTANDSPREIS

sera ist als Finalist beim Großen Preis des Mittelstandes ausgezeichnet worden.

32



IN DER WELT ZUHAUSE – VERTRIEB INTERNATIONAL

Eines der übergeordneten Ziele der sera Gruppe für die nächsten Jahre ist die Internationalisierung. Neben der Neugründung von Niederlassungen, wie zuletzt in Österreich, ist es dafür unerlässlich, bestehende Partnerschaften mit unseren internationalen Handelspartnern zu pflegen und auszubauen, sowie in neue Märkte vorzustoßen. Diese Aufgaben übernehmen in den sera Unternehmen sera ProDos GmbH (Dosiertechnik) und sera ComPress GmbH (Kompressorentchnik) Bhuwan Gautam und Thanh Ha Schmidt. Ein Gespräch über ihre Tätigkeit und ihren Hintergrund.

seranews: *Ihr arbeitet beide im internationalen Vertrieb bei sera. Was genau sind eure Aufgaben? Und wo liegen die Unterschiede, schließlich seid ihr für unterschiedliche GmbHs tätig?*

Bhuwan: Gemeinsam mit zwei Kollegen betreue ich unsere internationalen Handelspartner, ich bin der verantwortliche Application Engineer für die Regionen Asia, Asia Pacific und MENA. Alle Bestellungen, die über die Handelspartner aus diesen Regionen bei der **sera ProDos GmbH** eintreffen, werden von mir bearbeitet. Darüber hinaus bin ich gelegentlich im Ausland im Einsatz: Ich halte Schulungen bei unseren Partnern, zum Teil auch bei Endkunden. In einigen Ländern wird großer Wert auf den direkten Kontakt zu **sera** gelegt, da spielt natürlich das „Made in Germany“ eine wichtige Rolle – gerade in Asien.

Thanh Ha: Bei mir ist es im Prinzip ähnlich: Auch ich betreue die Handelspartner, allerdings die der **sera ComPress GmbH**. Das sind natürlich weniger als bei der **ProDos** – das ergibt sich einfach durch die umfangreicheren Projekte, die wir im Kompressorenbereich betreuen. Bei uns kann es schon mal ein Jahr dauern, ehe ein Projekt umgesetzt wird, bei der **ProDos** sind die Projekte zwar deutlich kleiner, dafür betreuen sie davon weit mehr. Ich versuche, jeden Handelspartner einmal jährlich zu besuchen, das ist vor allem im asiatischen Raum wichtig, um Geschäftsbeziehungen zu pflegen und respektiert zu werden. Für **sera** bin ich weltweit im Einsatz und reise, teils begleitet von einem Konstrukteur, für Projektbesprechungen, aber auch zur strategischen Geschäftsplanung zu unseren Partnern. Zudem verrete ich die **sera ComPress** regelmäßig auf Messen und Kongressen.

seranews: Welche Länder habt ihr für **sera** bereist und wie bereitet ihr euch jeweils auf die Reisen vor?

Thanh Ha: Ich bin regelmäßig in Holland, Frankreich, Südkorea, Thailand, Japan und China unterwegs. Natürlich ist es das Wichtigste, sich auf die anstehenden Gespräche vorzubereiten und die passenden Unterlagen dabei zu haben. Wichtig ist mir aber auch, mich im Vorfeld von Reisen in neue Länder mit den interkulturellen Unterschieden auseinander zu setzen. Die Dos and Don'ts sollte man schon parat haben, um nicht in ein Fettnäpfchen zu treten.

Bhuwan: Ich gehe es anders an. Vielleicht liegt das an meinem Hintergrund – ich komme aus einer Diplomatenfamilie und habe schon in unterschiedlichen Ländern gelebt und gearbeitet – aber ich bin überzeugt davon, dass Empathie und Offenheit sowie Aufmerksamkeit das Wichtigste sind, um sich auf dem internationalen Parkett zu bewegen. Beobachte, sei immer freundlich und zuvorkommend und du wirst überall auf der Welt mit offenen Armen empfangen und respektiert. Ich hatte zumindest nie Schwierigkeiten – in mehr als 60 Ländern,

jetzigen Mann, einen Deutschen, kennengelernt und bin dann mit ihm und meinem Abschluss in der Tasche nach Kassel gezogen. Deutsch als Fremdsprache war nicht



Thanh Ha und Kollege Alexander Eisenach in Thailand; Handelspartner Siam, Kunde IRPC

ganz einfach zu lernen, aber ich habe es doch gut geschafft. Ich denke aber auch, dass ich ein Sprachtalent besitze. Außerdem finde ich die deutschen Grammatikregeln sehr sinnvoll und leicht zu verstehen. Bevor ich 2016 bei **sera** begann, habe ich eine Weiterbildung zur Exportfachkraft für Holz-, Energie- und Umwelttechnik sowie zur Gebäudeenergieberaterin gemacht, war etwa fünf Jahre im Bereich Stromgewinnung aus Abwärme tätig. Mein Wissen kann ich jetzt super in den Projekten einbringen, vor allem natürlich im Bereich Wasserstoff als Energieträger.

Bhuwan: Ich bin in Nepal geboren, habe aber die Schulzeit zum größten Teil in Kanada verbracht. Zum Abitur bin ich nach Nepal zurückgekehrt, ich wollte gern meine Wurzeln kennenlernen. Nach einem Physikstudium in Nepal wechselte ich für ein Maschinenbau-Studium an die TH Bochum. Bereits während meines Studiums war ich für Praktika oder als Entwicklungshelfer im Ausland,



Besuch beim Endkunden Heineken Malaysia

die ich inzwischen bereist habe. Für **sera** war ich bisher in der Türkei, Singapur, Malaysia, Indien und im Iran.

seranews: Bhuwan, du stammst aus Nepal, Thanh Ha, du aus Vietnam. Wie seid ihr nach Deutschland und zu **sera** gekommen?

Thanh Ha: Nachdem ich mein Studium in Vietnam abgeschlossen und ein halbes Jahr Berufserfahrung gesammelt habe, entschied ich mich für den Masterstudiengang Business Studies, den ich in Sunderland, England, absolvierte. Während des Studiums habe ich meinen



sera Schulung bei Netzsch Malaysiasteller in Indien

vor allem in der Mongolei und in Chile. Meine ersten beruflichen Schritte machte ich ebenfalls international und verbrachte viel Zeit in China. Ich habe mich damals bewusst für Deutschland entschieden, weil es hier sehr gute Bildungsmöglichkeiten gibt. Wer es wirklich möchte und



Besuch beim Endkunden KG-Denim Ltd., einem der größten Textilersteller in Indien

fleißig ist, kann in Deutschland alles werden. Zu **sera** bin ich gekommen, weil ich viel Erfahrung im Bereich des Pumpen- und Verdichterbaus habe und schnell klar war, dass ich im internationalen Vertrieb genau der Richtige sein würde.



Besuch in der Textilfabrik von KG-Denim Ltd. in Indien

Was viele sicher nicht wissen: Nepali und das ähnliche Sanskrit sind indogermanische Sprachen, sie haben also einen ähnlichen Ursprung wie deutsch. Einige Wörter sind sich sehr ähnlich, deutsch zu lernen war für mich keine große Herausforderung.

seranews: *Ihr seid beide richtige Kosmopoliten! Gebt unseren Lesern noch einen letzten Tipp für ihre Businessbeziehungen im Ausland.*

Bhuwan: Lösen Sie sich von der Denke in Ländergrenzen. Treten Sie in den direkten Kontakt mit Ihren (potenziellen) Kunden und lassen Sie sich regelmäßig bei ihnen sehen. Und merken Sie sich: In den meisten Ländern der Welt gilt ein Handschlag noch immer mehr als ein Vertrag. Vertrauen ist die Basis vieler Geschäfte und Vertrauen muss man sich erarbeiten. Tun Sie das und erobern Sie die Welt – so wie wir es tun!



Kundenbesuch bei Heineken in Malaysia

Thanh Ha: Dem kann ich mich nur anschließen. Vor allem in Asien werden Geschäftsentscheidungen auf der Beziehungsebene getroffen. Auch wenn es Bhuwan anders sieht: Setzen Sie sich mit dem Land, das Sie bereisen auseinander. Lesen Sie sich ein in die Gewohn- und Besonderheiten, verstehen Sie die kulturellen Unterschiede. Was immer gut ankommt: Lernen Sie zwei, drei Sätze oder wenigstens Wörter in der Landessprache – das macht einen sehr sympathischen Eindruck.

seranews: *Vielen Dank für das interessante Gespräch und die Einblicke in eure Arbeit. Wir wünschen euch weiterhin erfolgreiche Projekte und spannende Reisen!*



Team Netzsch Singapur (Handelspartner **sera**)



WELTWEIT SAUBERES BIER

Nicht nur Deutschland ist ein Bierland, auch in vielen anderen Ländern gehört Bier zu den meistkonsumierten Getränken. Kein Wunder also, dass Großbrauereien weltweit ein Netz von Tochtergesellschaften besitzen, die vor Ort Bier brauen. Auch in Südostasien ist Bier sehr beliebt. Die Cambodia Brewery Ltd., eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Heineken Asia Pacific, setzt sera Technik für die Sicherheit ihrer Reinigungsprozesse ein.

ភ្នំពេញ

Das Unabhängigkeitsdenkmal in Phnom Penh. 1953 wurde Kambodschas Unabhängigkeit von Frankreich besiegelt. Das 1958 erbaute Denkmal erinnert an dieses Ereignis. Der Hauptturm des Bauwerks ist dem zentralen Turm der berühmten Tempelanlage Angkor Wat nachempfunden.

In Kambodscha gehört Bier zu den beliebtesten Getränken überhaupt. Die Kambodschaner konsumieren etwa 6,1 Millionen Hektoliter Bier pro Jahr oder ca. 38 Liter pro Person. Damit gehört Kambodscha zu den Ländern mit dem höchsten Bierkonsum in der Region auch wenn dies nur etwas weniger als die Hälfte des Pro-Kopf-Verbrauchs von Deutschland ausmacht. Nicht zuletzt deshalb engagiert sich die Heineken Brauerei als eine der größten Brauereien weltweit in der Hauptstadt Phnom Penh.

Neben dem eigentlichen Brauprozess wird auch der Reinigungsprozess in Brauereien immer wichtiger. Hygiene ist bei der Bierherstellung extrem wichtig. Neben Aspekten wie Produktsicherheit und Bierqualität stehen dabei auch die Kosten, die Verfügbarkeit und die Sicherheit der Mitarbeiter immer mehr im Fokus. Reinigungsprozesse sind daher ein wichtiger Bestandteil der Betriebskont-

rolle während der Bierherstellung. Unerlässlich für jeden Reinigungsprozess ist die Verwendung von Natronlauge.

Jährlich werden ca. 50 Millionen Tonnen Natronlauge hergestellt und in der Industrie vielseitig eingesetzt. Speziell für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie, die einen schwankenden aber großen Bedarf an alkalischen Reinigungsmitteln wie Natronlauge besitzt, hat **sera** deshalb eine wirtschaftliche Systemlösung entwickelt. Diese ermöglicht einen sicheren und effizienten Ansatz von Natronlauge auf Basis von Natriumhydroxid (NaOH) in fester Form (Pellets, Flakes, Perlen oder Pulver) und Wasser.

Brauereien setzen vor allem aus wirtschaftlichen Gründen auf das Ansetzen von Natronlauge vor Ort: Transport, Anlieferung und Lagerung von Sackware mit unge-



Diese Gründe überzeugten auch Heineken, Betreiber der Cambodia Brewery Ltd. in Phnom Penh, bei der Erneuerung der Brauerei im Jahr 2016 auf eine Natronlauge-Ansetzstation von **sera** zurückzugreifen.

Das gelieferte System besteht aus einem Ansetzbehälter aus Edelstahl, einem Rührwerk und einer speziellen Fördereinrichtung, welche vom Ansetzbehälter getrennt wurde. Die Fördereinrichtung besteht aus einem Aufgabetrichter und einer Förderschnecke aus Edelstahl, die die Feststoffe in den Ansetzbehälter fördert. Das Bedienpersonal befindet sich durch diesen Aufbau nicht im unmittelbaren Gefahrenbereich des Ansetzbehälters, in dem die Feststoffe mit Wasser exothermisch reagieren.

Der Ansetzbehälter ist mit einer Füllstandanzeige mit Absperrventil, einer Temperaturanzeige sowie einem Sicherheits-Rohrkäfig zur Vermeidung von versehentlichem Körperkontakt versehen. Das Umfüllen der fertig angesetzten Lösung in einen größeren Lagertank erfolgt durch eine **sera** Umfüllanlage.

Für die Entnahme der Lösung aus dem Lagertank und die präzise Zuführung in den Reinigungsprozess wurde zudem eine modular aufgebaute **sera** Dosieranlage vom Typ CVD (Compact Vertical Dosing) geliefert. Zusammen ermöglicht das System den Reinigungsprozess einfach flexibler und vor allem sicher durchzuführen.

Damit sorgt **sera** auch in Kambodscha dafür, dass Bier nach Bier schmeckt.

lösten Feststoffen im Vergleich zu fertigen Lösungen sind wesentlich günstiger. Zusätzlich entfallen die Kosten für umfangreiche bauliche Maßnahmen, die bei einer Anlieferung von fertigen Lösungen durch Gefahrstoff-Tanklastwagen vorgegeben wären. Vor allem aber schätzen die bekannten Ausrüster in der Getränkeindustrie die Flexibilität, die sie mit einer eigenen Ansetzstation gewinnen: Lösungen werden nach Bedarf angesetzt und können durch Erhöhung oder Reduktion der zugeführten Feststoffmenge hinsichtlich der Konzentration angepasst werden. Dies senkt die Kosten und erhöht die Betriebssicherheit.





WASSER FÜR KAPSTADT

Nach fast drei Jahren Dürre sind Kapstadts Wasserreserven aufgebraucht und der Wasserverbrauch bis auf Weiteres rationiert. Als Folge des Klimawandels sei auf Regen in den Wintermonaten kaum mehr Verlass. Die knapp 3,75 Millionen Einwohner müssen sich daher jedes Jahr aufs Neue auf Wasserknappheit einstellen. Um dieser Situation entgegen zu wirken, hat die Stadtverwaltung nicht nur rigide Vorgaben für die Wassernutzung entwickelt, sondern setzt auch auf die Wasseraufbereitung. sera Anlagen helfen dabei zusätzliches Trinkwasser zu erzeugen.

Die Anlagen werden im Verfahren zur Erzeugung von Trinkwasser (für den menschlichen Verzehr) in einer der Abwasseraufbereitungsanlagen in Kapstadt eingesetzt. Unsere Niederlassung in Südafrika stellt dafür 14 verschiedene Dosieranlagen her. Zum Einsatz kommen dabei Anlagen vom Typ CVD 2, die eine Reihe von Chemikalien von Natriumhydrochlorit bis zu 98 %iger Schwefelsäure dosieren müssen.

Die größte Herausforderung besteht dabei in der Behandlung der 98 %igen Schwefelsäure, da diese besondere Anforderungen hinsichtlich der verwendeten Materialien sowohl in der Pumpe als auch in den Rohrleitungen stellt. Nicht viele Unternehmen in Südafrika besitzen eine Expertise in diesem Bereich. Daher war der Betreiber froh, mit **sera** einen kompetenten und erfahrenen Partner gefunden zu haben, der das Projekt umsetzen kann.





Der Energy Observer - ein sera Kompressor ist mit an Bord.

VOLLE H₂-KRAFT VORAUSS

Der Energy Observer ist das weltweit erste Schiff, das völlig energieautonom, ohne Treibhausgasemissionen oder Feinpartikel auskommt. Das ehemalige Rennboot wurde zum Zukunftsschiff umgebaut und fährt dank einer Mischung aus erneuerbaren Energien und einem Wasserstoffproduktionssystem, das kohlenstofffreien Wasserstoff an Bord aus Meerwasser produziert mit elektrischem Antrieb. Ein sera Kompressor ist mit dabei! Wasserstoff und Brennstoffzelle sind ein Team der Zukunft. Wie sieht die Entwicklung der Technologie und die globale Marktentwicklung aus?

Die Energieversorgung der Zukunft wird weltweit diskutiert - sicher, bezahlbar und umweltfreundlich soll sie sein, um den Primärenergieeinsatz und die CO₂ Emissionen zu reduzieren.

Die Brennstoffzelle bietet durch ihr weites Anwendungsspektrum hierfür hohes Potenzial. Sie kann einen Ausgleich bei schwankender Stromerzeugung durch erneuerbare Energien sein und spielt bei Themen der Elektrolyse über die Energieversorgung von Gebäuden und Industrieprozessen, aber auch für den Antrieb von Fahrzeugen zukünftig eine immer wichtigere Rolle.

Die Technologie der Brennstoffzelle ist alles andere als neu, denn bereits vor etwa 180 Jahren erkannte der britische Physiker Sir William Grove, dass sich der Elektrolyse-Prozess umkehren lässt. 1839 bewies er mit seiner „galvanischen Gasbatterie“, dass durch die sog. „kalte Verbrennung“ von Wasserstoff und Sauerstoff Strom erzeugt werden kann. Leider setzte sich seine Erfindung damals noch nicht durch. Auch der Einsatz in U-Booten und in der Raumfahrt in den 50er und 60er Jahren brachte nicht den erhofften Durchbruch, da die hohen technischen Anforderungen und intensiven Kosten den Eintritt in den Massenmarkt verhinderten.

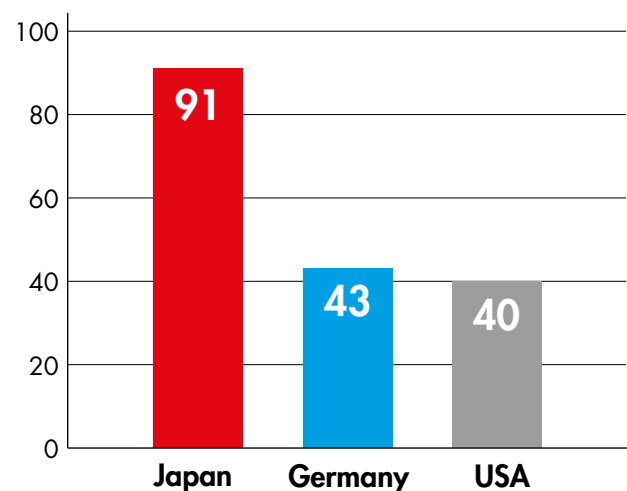
Dennoch forschten u.a. Automobilkonzerne, Zughersteller und Unternehmen für nachhaltige und dezentrale Energieversorgung weiter, so dass mittlerweile Wasserstoffautos, -busse und flurförderzeuge, seit September 2018 auch erste Brennstoffzellenzüge im Probebetrieb im deutschen Nahverkehr unterwegs sind. Erste elektrisch selbst versorgende Ein- und Mehrfamilienhäuser sind ebenfalls bereits möglich.

Marktentwicklung in Deutschland und weltweit

Die deutsche Brennstoffzellenbranche steht direkt davor den Zugang zur breiten Markteinführung zu schaffen und auch in anderen Ländern stehen die Weichen für Brennstoffzellen und Wasserstoff gut, wenn nicht sogar

noch besser. Nach einer Studie vom Hydrogen Council (13 Unternehmen, die die Markteinführung der Wasserstofftechnik vorantreiben wollen) und McKinsey & Company aus dem Jahr 2017 sind die CO₂ Einsparpotenziale bis 2050 enorm (bis zu sechs Gigatonnen). Dem gegenüber stehen allerdings auch hohe Investitionen, die für die Wasserstoffinfrastruktur aufgebracht werden müssten (bis zu 25 Mrd. US \$ jährlich). Treiber der Branche sind zurzeit Asien, Europa und Nordamerika.

Laut der o.g. Studie hat Japan das ehrgeizige Ziel, bis zum Jahr 2025 bis zu 800.000 Brennstoffzellenautos auf die Straße zu bringen und 320 Wasserstofftankstel-



Zahl der öffentlichen Wasserstofftankstellen in 2017

len zu installieren, um so die Wasserstofftechnologie flächendeckend einzuführen. Neben dem Transportsektor steht in Japan auch die Hausenergieversorgung auf dem Zukunftsplan. So sollen bis 2030 über 5 Millionen Brennstoffzellensysteme installiert werden. China steht diesen ambitionierten Zielen in nichts nach. Bis zu

1 Mio. Brennstoffzellenautos sollen laut der Studie bis zum Jahr 2030 auf Chinas Straßen rollen. Ein massives Investitionsprogramm der Regierung, welches Zuschüsse für Brennstoffzellenautos, -transporter, -busse und -LKW vorsieht, soll bei der Umsetzung helfen.

In Kalifornien, dem US-Bundesstaat mit den schärfsten Abgasgrenzwerten, spielen Brennstoffzellenautos ebenfalls eine wichtige Rolle, um die strengen Vorgaben des bereits seit 1990 geltenden „Zero-Emission-Program“ zu erfüllen. Zudem halfen Steuervergünstigungen, stationäre Brennstoffzellen im Megawatt-Maßstab in den Markt zu bringen. Auch Gabelstapler mit Brennstoffzellenantrieb für Logistikzentren sind sehr gefragt. Blickt man auf Europa so ist festzustellen, dass ein Großteil der Nachfrage zunächst noch aus Demonstrationsprojekten in den verschiedensten Anwendungsbereichen kommt. Bemerkenswert ist aber, dass die Entwicklung hinsichtlich Brennstoffzelleneinsatz für Züge, Lastkraftwagen und Schiffe global heraussticht. Das weltweit erste völlig energieautonome Schiff startete im Juni 2017 in Paris und fährt seitdem über die Weltmeere.

Energy Observer als Vorzeigeprojekt

Der Energy Observer ist das weltweit erste Schiff, das völlig energieautonom funktioniert und dabei keine, Treibhausgase oder Feinpartikel ausstößt. Das ehemalige Rennboot wurde zum Zukunftsschiff umgebaut und fährt, dank einer Mischung aus erneuerbaren Energien und einem Wasserstoffproduktionssystem, das kohlen-

stofffreien Wasserstoff an Bord aus Meerwasser produziert, mit elektrischem Antrieb. Das Zukunftsschiff hat Ende Juni 2017 seine Welttournee begonnen.

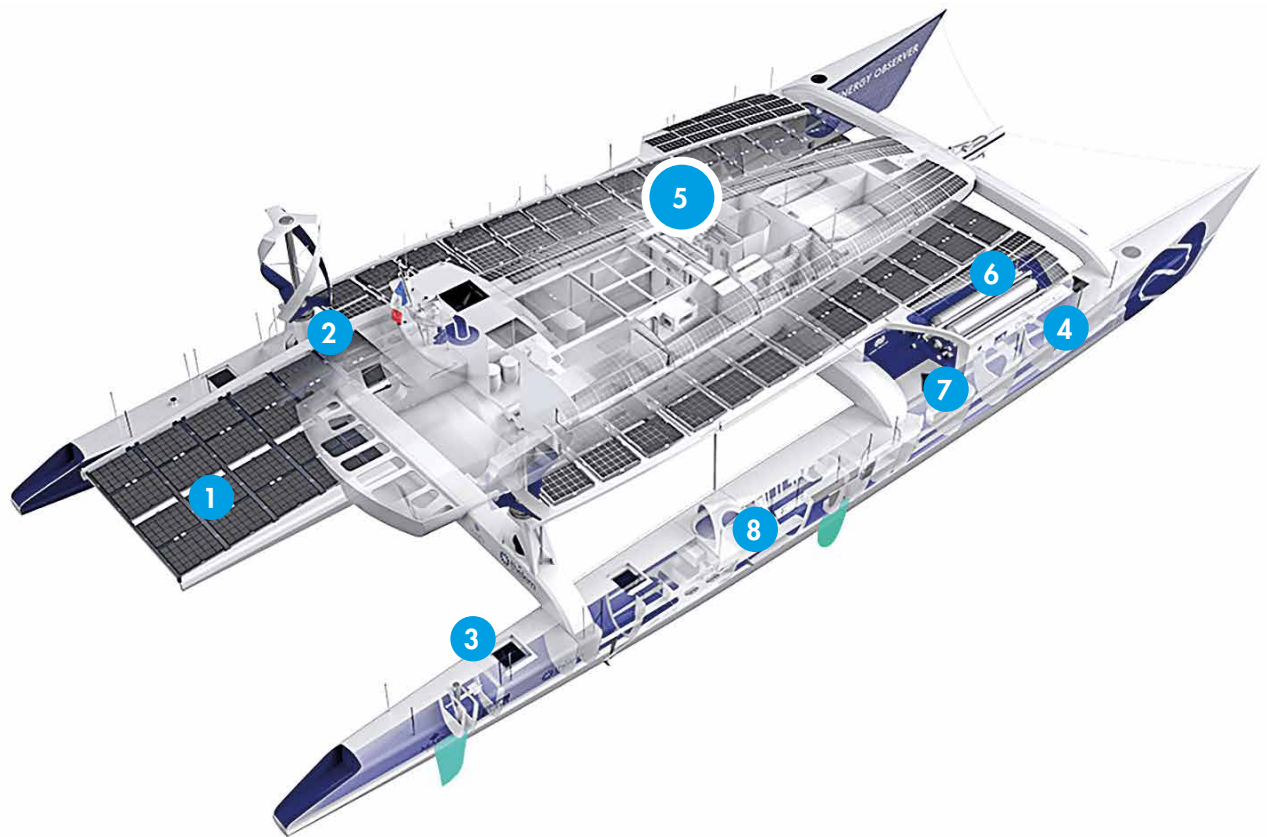
Gestartet ist die Crew mit dem 30 Meter langen und 12 Meter breiten Riesen-Katamaran in Paris, um zunächst zwölf Stationen in Frankreich anzusteuern. 2018 stand das Mittelmeer auf dem Tourplan, um im Jahr 2019 Nordeuropa (auch Hamburg), danach Nord- und Südamerika, Ozeanien und Asien anzusteuern und im Jahr 2022 über Süd-Ost-Asien und Afrika wieder in den Heimathafen nach Cherbourg zu kommen.

Auch ein **sera** Produkt ist erfreulicherweise auf dieser Weltreise dabei, um bei der Erforschung der Energiewelt der Zukunft etwas beizutragen. Der **sera** Kompressor bildet gemeinsam mit einem Kompressor unseres Vertriebspartners Nova Swiss ein Kompressionssystem. Dieses komprimiert den durch einen Elektrolyseur aus Meerwasser erzeugten Wasserstoff zunächst durch einen „Booster“ (von **sera**) von 30 auf 160 bar, danach in einer zweiten Stufe auf 350 bar und speichert diesen. Der Elektrolyseur wird, sobald alle Batterien durch Wind- und Sonnenenergie aufgeladen sind, aus überschüssigem Strom angetrieben. Wenn benötigt, wird der gespeicherte Wasserstoff durch eine Brennstoffzelle wieder in elektrischen Strom konvertiert.

Sechs Jahre lang wird der Energy Observer 50 Länder bereisen und während der Fahrt und bei seinen 101 Zwischenstopps Menschen treffen, die das gemeinsame Ziel haben unsere Welt ein sauberer zu machen.

sera Kompressor (Blau) im seitlichen Maschinenraum des Energy Observers





Aufbau des Energy Observers: 1 - Solarpanels, 2 - Windturbinen, 3 - Meerwasserentsalzung, 4 - Elektrolyse, 5 - sera Kompressoren; 6 - Wasserstofftanks; 7 - Brennstoffzelle; 8 - Elektromotoren und Ionenbatterien

Ebenso eine Weltpremiere hatte der „Coradia iLint“ der Firma Alstom im September dieses Jahres, denn als erster Wasserstoffzug erhielt er die Zulassung für den Fahrgasteinsatz im deutschen Schienenverkehr und fährt nun als Pilotprojekt auf einer 100 km langen Strecke zwischen Cuxhaven, Bremerhaven, Bremervörde und Buxtehude regelmäßig. Die Entwicklung des Zuges wurde im Rahmen des Nationalen Innovationsprogramms Wasserstoff und Brennstoffzellentechnologie (NIP) mit acht Millionen Euro von der Bundesregierung bezuschusst.

Auch im aktuellen Koalitionsvertrag ist festgehalten, dass dieses Innovationsprogramm fortgeführt werden und die Wasserstofftechnologie in verschiedensten Anwendungsgebieten weiter vorangebracht werden soll. Zusammen mit den Plänen aus Asien und Nordamerika alles gute Zeichen, dass die Technologie schon sehr bald Marktreife besitzt und wettbewerbsfähig wird.

sera ist Innovator im Bereich Wasserstoff

Auch bei **sera** laufen die Entwicklungen der Wasserstofftechnologie seit Jahren auf Hochtouren. So sind unsere Produkte in allen Anwendungsbereichen der Brennstoffzellentechnologie einsetzbar. Von Wasserstofftankstellen für den Transportsektor (PKW, LKW, Busse, Flurförderzeuge, Schiffe und Bahnen), über Power to Gas Verdichterstationen bis hin zu Hausenergiesystemen.

ENERGY OBSERVER



Der Energy Observer ist das weltweit erste Wasserstoffschiff und stach im April 2017 vor Saint-Malo in Frankreich erstmals in See.

Es handelt sich um einen Solar-Wind-Wasserstoff-Katamaran. Angetrieben wird er von zwei Elektromotoren mit je 41 kW Leistung, die über verschiedene Technologien mit dem benötigten Strom versorgt werden. Hierzu ist der Katamaran zunächst auf 130 m² mit Solarzellen, mit bis zu 21 kW Leistung, sowie mit zwei Windturbinen, mit jeweils 1 kW Leistung, ausgestattet.

Um die Energie auch für Nachfahrten und ungünstigen Wetterlagen zu speichern, besitzt der Energy Observer zudem einen Elektrolyseur und einen Wasserstofftank an Bord. Dieser arbeitet über Umkehrosmose mit entsalztem Wasser und kann bis zu 4 m³ Wasserstoff pro Stunde produzieren. Die Rückverstromung erfolgt dann über ein integriertes Brennstoffzellensystem.

Der Energy Observer befindet sich auf einer 6-jährigen Welttournee, die von 2017 bis 2022 geplant ist und 50 Länder und 101 Anlaufhäfen besucht, darunter historische Häfen, Naturschutzgebiete, gefährdete Ökosysteme und internationale Veranstaltungen.

2017



sera Produkte sind schon immer weltweit im Einsatz. Dabei ist es egal, ob es um eine Dosieranlage in Chile, einen Kompressor in Thailand oder Standardpumpen in Schweden geht. Aufgrund unserer stetigen Internationalisierung und unseres verlässlichen Vertriebsnetzes können wir in jeden Winkel der Erde termingerecht liefern.

Immer mehr Kunden vertrauen deshalb unseren langlebigen und zuverlässigen Produkten. So konnten wir die Zahl der weißen Flecken auf der Landkarte im letzten Jahr noch einmal verringern und lieferten in mehr als 90 Länder weltweit unsere Produkte. Und wer weiß, vielleicht auch schon bald nach Grönland ...

2

AUF DER JAGD NACH DEN LETZTEN WEISSEN FLECKEN ...



018



SERA IS(S)T INTERNATIONAL

International arbeiten bedeutet in unserem Fall nicht nur, dass wir weltweit präsent sind und Kunden und Partner in aller Herren Länder haben – international arbeiten bedeutet für uns auch, die Welt nach Immenhausen zu holen. Im Headquarter in Immenhausen sind 14 verschiedene Nationen tätig. Das ist nicht nur ein Ausdruck der Vielfalt in unserem Unternehmen, es macht uns auch offener für neue Einflüsse. Sie alle sind unterschiedlich und das nutzen wir, um voneinander zu lernen und jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Der Austausch und die verschiedenen Betrachtungsweisen sind bei uns essentiell. Für diese Ausgabe der seranews haben wir unsere internationalen Kollegen zu einem gemeinsamen Brunch eingeladen und sie gebeten, landestypisches Essen mitzubringen.

Diego und César, zwei mexikanische Brüder, Agnieszka (Polen), Anna (Kasachstan), Denys (Ukraine), Thanh Ha (Vietnam), Akram (Afghanistan), Zakarie (Somalia), Cedric aus Frankreich und unser südafrikanischer Engländer Neil waren zum internationalen Brunch erschienen.

So vielfältig wie ihre Herkunft sind auch ihre Jobs bei uns: Vom Mechatroniker-Azubi über den Dosiertechnik-Entwickler bis hin zum Servicetechniker und zur Projektleiterin war alles vertreten. Der reich gedeckte Tisch lud

zum Schlemmen ein und schnell entwickelte sich ein Gespräch das klar machte, dass wir alle einiges über unsere Kollegen wussten, aber längst nicht alles. Wussten Sie zum Beispiel, dass es in der Ukraine gang und gäbe ist, dass die Eltern den Kindern vorgeben, dass und was sie studieren? Oder dass die Schärfe von somalischen Sambusas eine ganz andere ist als die eines vietnamesischen Dips? Oder dass Deutschland eines der wenigen Länder ist, in dem Geschäfte sonn- und feiertags geschlossen bleiben?

Nein? So ging es uns auch. Viele Gemeinsamkeiten, aber auch viele Unterschiede kristallisierten sich heraus. Sehr verschieden sind die Beweggründe, die Heimat zu verlassen. Die schlimmsten Gründe hat sicherlich Akram, der aus Afghanistan fliehen musste. Die meisten Kolle-



gen strebten nach einem besseren Leben und waren sich der Chancen, die sie in Deutschland bekommen könnten bewusst – sie wussten aber auch, dass Fleiß und Arbeitsmoral dafür unerlässlich sind. Der Rest der Kollegen mit Migrationshintergrund folgte seinem Herzen: Die Liebe führte sie nach Deutschland und schließlich zu **sera** nach Immenhausen. Für einige von ihnen ist Deutschland auch nicht die erste Station außerhalb ihres Geburtslandes, sie lebten und arbeiteten bereits in Großbritannien, Taiwan, der Schweiz, China und anderen Ländern.



Sehr ähnlich hingegen waren die (teils richtigen) Vorurteile den Deutschen gegenüber: Die Deutschen sind immer pünktlich, außerdem fleißig und akkurat. Sie lieben ihre Regeln (Mülltrennung!), ihre Vereine und ihre Autobahnen. Über fast alles andere jammern oder meckern sie. Apropos Autobahn: Jeder der männlichen Kollegen hat zum Anfang seiner Zeit in Deutschland reihenweise Blitzertickets gesammelt – zu verführerisch war das schnelle Fahren.

Deutsch als Fremdsprache war für fast alle Kollegen eine große Herausforderung, insbesondere die Aussprache



und die schwierige Grammatik. Eine Ausnahme bildet da lediglich Neil, der fließend Afrikaans spricht – die Landessprache Südafrikas, die aus der deutschen Sprache entstand. Allerdings führt das dazu, dass er manchmal durcheinander kommt und Wörter in Afrikaans nutzt, wenn er deutsch spricht.

Leider sind fast alle Kollegen in Deutschland schon mit Fremdenfeindlichkeit konfrontiert worden, einige weniger, andere mehr. Einig sind sie sich aber: Bei **sera** sind sie nie auf Grund ihrer Herkunft diskriminiert worden, sie alle sind froh, dass bei uns eine offene Atmosphäre herrscht, in der jeder für jeden da ist.



Vielfalt ist uns wichtig, dafür stehen wir. Machen Sie es wie wir und holen Sie sich die Welt nach Hause. Versuchen Sie dafür doch einfach mal eines der Rezepte unserer **seraner**, Sie finden sie auf der nächsten Seite. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

SAMBUSAS (Somalia)

Zutaten für 24 Portionen:

- 1 Packung Frühlingsrollenblätter
- 2 EL Olivenöl
- 1 kg Rinderhack
- 1 Stange Lauch, in kleine Stücke geschnitten
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 kleine Zwiebel, sehr fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Mehl
- 1 EL Wasser (nach Bedarf weniger oder mehr)
- ca. 1 l Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Olivenöl in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln, Lauch und Knoblauch hinzufügen und anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Rinderhack hinzufügen und anbraten, bis es halb durch ist. Mit Kreuzkümmel, Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermischen und weiter braten, bis das Hackfleisch gut gebräunt ist.
2. In einer Tasse Mehl und Wasser zu einer dünnen Paste verrühren. Ein Teigblatt nehmen und zu einer Tüte falten. Etwas von der Mischung einfüllen, Teig darüber falten und mit der Paste zusammenkleben. Mit den restlichen Teigblättern und der restlichen Füllung genauso verfahren.
3. Frittieröl auf 170° C in einer Fritteuse oder einer schweren tiefen Pfanne erhitzen und die Teigtaschen hineingeben – es sollte genug Öl in der Pfanne sein, dass die Sambusas komplett mit dem Öl bedeckt werden. Sambusa portionsweise frittieren, bis sie goldgelb sind. Vorsichtig herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Quiche lorraine (Frankreich)

Zutaten für 8 Portionen:

- 200 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 75 g weiche Butter
- 5-6 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

- 250 g magerer Speck, in dünne Streifen geschnitten
- 500 ml Sahne
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- Salz und Pfeffer
- 1 Messerspitze Muskat

Zubereitung

1. Mehl, Salz und weiche Butter mit dem Mixer auf niedriger Stufe zu einer krümeligen Masse schlagen. Wasser dazugeben, kurz weitermischen und dann mit den Händen zu einem Teig zusammenfügen, aber nicht kneten. Teig eine halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
2. Speck in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen.
3. Eine Springform einfetten, den Teig auswellen und den Boden der Springform damit auslegen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Springform in den Kühlschrank stellen.
4. Sahne, Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat miteinander verrühren.
5. Backofen auf 220° C vorheizen.
6. Den abgekühlten Speck auf dem Teig verteilen. Dann die Sahne-Eiermischung in die Springform gießen.
7. Quiche im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen, dann Hitze auf 180° C reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen.

Manti (Kasachstan)

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Mehl, 1 Ei
Ca. 450 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz

Für die Füllung:

500 g Hackfleisch
4 Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Teig kneten und kleine Teigkreise auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen (7 cm Durchmesser)
2. Zwiebeln klein schneiden und mit dem Hackfleisch vermengen, mit Pfeffer und Salz würzen
3. ca. 1 EL Füllung auf jeden Teigkreis geben, dann zu einer Tasche formen
4. 40 Minuten im Dampfgarer garen
5. Mit Schmand oder Tomatensoße servieren

Frijoles (Mexiko)

Zutaten für 8 Portionen:

800 g Kidney-Bohnen
80 g Zwiebeln
1 getrocknete Chilischote
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
Etwas Pfeffer
75 g Speck / Schinkenwürfel
50 ml Wasser

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden.
2. Alle Zutaten in einem großen Topf pürieren.
3. Danach auf mittlerer Hitze ca. 5 min. köcheln. Dabei ständig rühren.
4. Das Bohnenmus als Beilage oder Aufstrich für Burritos verwenden.

SERA IS(S)T INTERNATIONAL



WINTERZAUBER IN WINTERBERG

Deutschland ist als Reiseziel so beliebt wie nie zuvor. Die Zahl der Übernachtungen von Gästen aus dem In- und Ausland stieg 2017 um drei Prozent auf den neuen Bestwert von 459,6 Millionen (Statistisches Bundesamt). Der Anteil der internationalen Gäste stieg sogar um vier Prozent auf 83,9 Millionen Übernachtungsgäste. Die Gründe sind vielfältig: Eine sehr gute Infrastruktur, die jedem eine einfache Anreise ermöglicht gepaart mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis, vielen Sehenswürdigkeiten und beeindruckenden Landschaften locken Geschäftsreisende und Touristen aus aller Welt nach Deutschland. Auch Winterberg, Wintersportregion im Sauerland, verzeichnet deutliche Zuwächse bei Übernachtungen. Die Auswirkungen des Tourismus-Booms stellen die Gemeinde allerdings vor besondere Herausforderungen. Wir haben diese gemeinsam gelöst.

Winterberg, touristische Hochburg im Sauerland mit etwa 13.000 Einwohnern in 15 Ortsteilen, hat in den vergangenen Jahren einen Entwicklungsschub erfahren und weist aus touristischer Sicht Merkmale einer typischen deutschen Mittelgebirgsdestination auf. Die Gemeinde beheimatet das größte zusammenhängende Skigebiet nördlich der Alpen und zieht damit nicht nur deutsche Urlauber an. Vor allem bei unseren niederländischen Nachbarn erfreut sich Winterberg größter Beliebtheit. Die Anreise geht schnell, die Landschaft ist, auch außerhalb der Wintersaison, wunderschön und lädt zu unterschiedlichen Outdoor-Aktivitäten ein. In den 1990er Jahren wurde vor dem Hintergrund eines wetterbedingten Einbruchs im Wintersporttourismus ein Maßnahmenplan zur Erzeugung von Schnee entwickelt, um Wintersportlern künftig 80 schneesichere Tage pro Saison zu ermöglichen. Diese Maßnahmen haben gewirkt: im Jahr 2012 konnte Winterberg erstmals mehr als 1 Mio. Übernachtungen vorweisen – allein in gewerblichen Hotels. Hinzu kommen die nicht erfassten Übernachtungen bei Klein- und Privatvermietern sowie etwa 1,5 Mio. Tagesgäste pro Jahr.

Dies blieb natürlich nicht ohne Folgen für die örtliche Abwasserreinigung. Die Stadtwerke Winterberg AöR betreiben zwei Kläranlagen die vor allem im Winter durch den zunehmenden Tourismus mit erhöhten Frachten und Stoßbelastungen zu kämpfen haben.

Die Stadtwerke Winterberg bauten hier auf unser Know-How um zwei besondere Herausforderungen meistern zu können:

Zum einen wird durch die hohe Anzahl an Tagesgästen und Touristen das WC-Nutzungsverhalten verändert, der Anteil an Harnstoff im Abwasser wird deutlich erhöht. Hierdurch kommt es zu einem Missverhältnis zwischen den Anteilen Kohlenstoff und Stickstoff im Abwasser. Im normalen kommunalen Abwasser ist das Verhältnis Kohlenstoff und Stickstoff 100:20, in Winterberg ist das Verhältnis schwankend um 80:40. Dieses Missverhältnis sorgt für einen Mangel an Kohlenstoff in der Denitrifikationszeit. Zum Ausgleich wird daher Essigsäure als Koh-



lenstoffquelle in das Abwasser dosiert. Der Abbau von Nitrat zu elementarem Stickstoff wird dadurch unterstützt und das gewünschte Verhältnis von Kohlenstoff zu Stickstoff hergestellt.

Zum anderen hat auch das Abwasser durch die wochenlange Schneeschmelze in Winterberg sehr niedrige Temperaturen wodurch in der Nachklärung ein schlechtes Absetzverhalten des Klärschlammes verursacht wurde. Die Zugabe von polymeren Flockungsmitteln verbessert nun die Bindung und das Absetzverhalten.

Für beide Herausforderungen lieferte **sera** eine Lösung: Die zwei Winterberger Kläranlagen wurden mit je einem isolierten Gefahrstoffcontainer mit Lüftung und Heizung beliefert, der wiederum zwei Dosieranlagen beinhaltet. Eine Dosieranlage vom Typ DAV2 mit Spritzschutz dosiert die Essigsäure aus einem Gebinde in die Denitrifikation. Zwei Dosierpumpen des Typs iSTEP S50 (Förderbereich je 0,1 – 50 l/h), sorgen, unterstützt von einer Steuerung, dafür, dass bei Bedarf sehr große Mengen Essigsäure dosiert werden können, es aber ebenso möglich ist, kontinuierlich kleine Mengen Essigsäure in die Denitrifikation zu fördern.

Beide schlüsselfertigen Container verfügen ebenso über eine smarte Kleinstdosieranlage CTD zum Ansetzen und Dosieren polymerer Flockungsmittel. Das Polymer wird aus einem Konzentrat und Wasser angesetzt und im Zulauf der Nachklärung zugegeben. Die Zugabe des Polymers erfolgt automatisch in Abhängigkeit der Trübung in der Nachklärung. Auch hier haben wir zwei iSTEP S50 im Einsatz um Schwankungen bestens ausgleichen zu können. Aber auch, um eine einfache Wartung und Teilebevorratung zu ermöglichen.

Die Anforderungen des Kunden waren in diesem Fall sehr ungewöhnlich. Die mit den Stadtwerken Winterberg gemeinsam erarbeiteten Containerlösungen sorgen nun aber für eine einwandfreie Abwasserbehandlung. Und somit auch dafür, dass der Tourismus in Winterberg weiterhin boomen kann.

UNSER WEG ZUR INTERNATIONALISIERUNG



ERSTER AUSLANDSVERTRIEB
Erste Repräsentanzen in Österreich, Schweiz, Niederlande und Norwegen

1952

1950

WELTWEITES-PATENT

Entwicklung der ersten Doppelmembrandosierpumpe in Europa



KOMPRESSORENTECHNIK

Entwicklung des ersten Metallmembrankompressors für Gase in Europa

1958

60er Jahre

AUSWEITUNG AUSLANDSGESCHÄFT

Erweiterung der internationalen Repräsentanzen in Frankreich, Belgien und Luxemburg

70er Jahre

AUSWEITUNG AUSLANDSGESCHÄFT

Erweiterung der internationalen Repräsentanzen in Dänemark, Spanien und UK

80er Jahre

AUSWEITUNG IN EUROPA

Erweiterung der internationalen Repräsentanzen in Süd-, Nord- und Osteuropa



90er Jahre

AUSWEITUNG ÜBERSEE

Erweiterung der internationalen Repräsentanzen auf Asien, Südamerika Mittlerer Osten und Afrika

2000er Jahre



2007

GRÜNDUNG NIEDERLASSUNG IN UK

Mit der **sera ProDos UK Ltd.** in Peterborough wird die erste Niederlassung gegründet



2010

GRÜNDUNG NIEDERLASSUNG IN SÜDAFRIKA

Mit der **sera ProDos SA (PTY) Ltd.** in Johannesburg wird die erste außereuropäische Niederlassung gegründet

2016

GRÜNDUNG NIEDERLASSUNG IN SPANIEN

Mit der **sera ProDos S.L.** in Castalla wird die nächste Niederlassung gegründet

2018

GRÜNDUNG NIEDERLASSUNGEN IN ÖSTERREICH und PASSAU

Mit der **sera Technology Austria GmbH** und der **sera Vertriebsservice GmbH** in Passau werden gleich zwei neue Niederlassungen in einem Jahr gegründet



TO BE CONTINUED ...

STAR PUMP ALLIANCE



sera ist seit Mitte dieses Jahres Mitglied der Star Pump Alliance (SPA). Damit sind wir strategischer Partner in einem Netzwerk von weltweit führenden Pumpenherstellern. Die Star Pump Alliance hat es sich zum Ziel gesetzt, professionellen Pumpenanwendern die Auswahl der individuell passenden Pumpentechnologie für ihre Anwendung zu erleichtern.

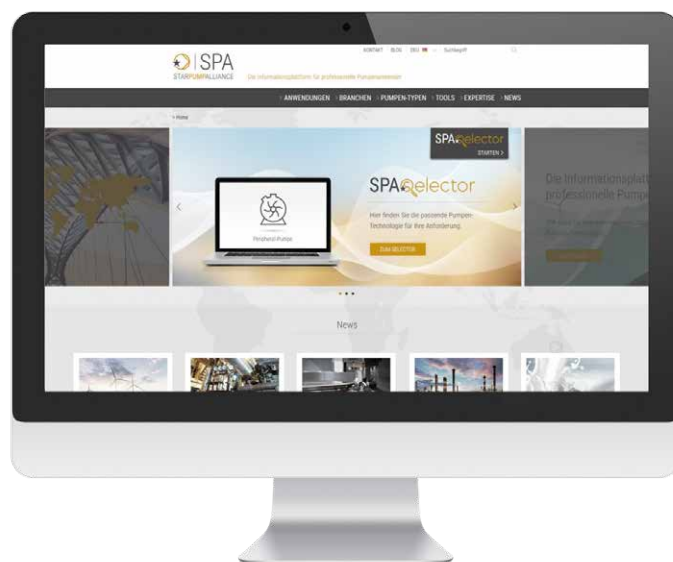
Auf ihrer Suche nach anwendungsspezifischen, meist individuellen Informationen zu Pumpentechnologien, sind professionelle Pumpenanwender mit den Ergebnissen üblicher Suchmaschinen oft unzufrieden, da diese den Anforderungen industrieller Anwendungen nicht gerecht werden.

In diese Lücke stößt das Angebot der Star Pump Alliance. „Für uns steht immer der Kundennutzen im Mittelpunkt. Unser Internet-Portal www.starpumpalliance.com bietet neben umfangreichen Informationen zu Branchen, Anwendungen und Technologien viele hilfreiche Tools zur individuellen Pumpenauswahl sowie, was einmalig ist, einen herstellerübergreifenden digitalen Technologie-Selector. Dieser schlägt dem Besucher der Website anhand der von ihm eingegebenen Anwendungscharakteristika eine geeignete Pumpentechnologie für seine Anwendung vor“, erläuterte Kai Stegemann, Geschäftsführer der Star Pump Alliance GmbH, den Mehrwert

für die Nutzer. Die Empfehlungen zu den einzelnen Pumpentechnologien erfolgen durch nachvollziehbare, technische Kriterien. Die Auswirkung der eingegebenen Daten auf das Suchergebnis im Selector kann der Nutzer kontinuierlich mitverfolgen. Auf Basis dieses Ergebnisses kann er direkt den passenden Anbieter kontaktieren. Er spart so sehr viel Zeit und Aufwand im Auswahlprozess.

Hinter dem Portal stehen neben **sera** zahlreiche namhafte Pumpenhersteller, Markt- und Technologieführer mit jahrzehntelanger Expertise, mit dem gemeinsamen Ziel, einen komplexen Prozess für die Pumpenanwender wesentlich zu vereinfachen. **sera** deckt dabei die Technologie der Membrandosierpumpen ab.

Wir sehen die Star Pump Alliance als weiteren Baustein, um unseren Kunden gerade auch im internationalen Bereich bei der Lösung ihrer spezifischen Problemstellung zu helfen.



SERVICE IN THE USA

Unsere Produkte sind weltweit im Einsatz. Wir stellen sicher dass auch beim Service nichts schief gehen kann. Ein Reisebericht aus den USA von unserem Kollegen Markus Merten.



Als Service Coordinator bin ich meist der Mann hinter den Kulissen, ich koordiniere die Serviceeinsätze meiner Kollegen, nehme Kundenanfragen an und arbeite im Hintergrund an Lösungen. Natürlich übernehme ich auch selbst Serviceeinsätze, meist jedoch in Deutschland.

In der Regel laufen internationale Einsätze über unsere Handelspartner, die dann wiederum unsere verbauten Produkte beim Endkunden warten, reparieren oder tauschen. Im europäischen Ausland gab es aber auch schon einige Einsätze für mich: In Polen war ich bei einem kommunalen Entsorgungsbetrieb, in den Niederlanden gab es einen Wartungseinsatz, den ich mit einer Schulung unseres Handelspartners Kalteren verband. Und bereits im Juli gab es den ersten Serviceeinsatz für unsere neue Vertriebsniederlassung Süd in Österreich. Nun stand also ein Einsatz in den USA an.

Day 1 - Sonntag

Pünktlich um 17:15 Uhr startete die Lufthansa Maschine, die mich nach Chicago bringen sollte, in Frankfurt am Main. Ich hatte es mir an meinem Fensterplatz bequem gemacht und freute mich auf die neue Erfahrung. Mit dem obligatorischen Tomatensaft, ein wenig Bordunterhaltung und einer Mütze Schlaf vergingen die mehr als neun Stunden Flug doch schneller als befürchtet.

Mein Reisegepäck, inklusive Werkzeug und Schulungsunterlagen, war gemeinsam mit mir in Chicago angekommen. Die aufwändige Zollkontrolle dauerte ewig, trübte aber meine Eindrücke nur wenig. Es war inzwischen nach 20 Uhr Ortszeit und der Jetlag machte sich doch schon bemerkbar – in Deutschland war es mitten in der Nacht. Allerdings hatte ich noch meine Weiterreise vor mir: Mit dem Mietwagen ging es weiter nach Meno-



menomonee Falls, Wisconsin. Eine beeindruckende Fahrt – in einem riesigen Auto. Alles war riesig! Die Straßen, die Gebäude, die Fahrzeuge. Bigger is better – darauf hatte ich mich schon eingestellt. Kurz vermisste ich die deutsche Autobahn, mit „meinem“ PickUp und seiner Kraft hätte ich da richtig Gas geben können! Auf den amerikanischen Straßen ist das leider nicht erlaubt. Nach 130 km und knapp anderthalb Stunden Fahrt checkte ich in mein Hotel in Menomonee Falls ein, aß noch eine Kleinigkeit und schlief dann sehr bald ein.

Day 2 - Montag

Meine innere Uhr war auf Deutschland eingestellt, die Nacht sehr unruhig und viel zu früh zu Ende. Müde war ich dennoch nicht, sondern einfach euphorisch und voller Erwartung, was mir der Tag bringen würde. Nach dem Frühstück bin ich in „meinen“ PickUp gestiegen

und zu Centec, unserem langjährigen Handelspartner in den USA, gefahren. Dort traf ich mich mit Philippe, Lisa, Aaron und Nathan. Nach einer sehr freundlichen Begrüßung und einem kurzen Rundgang ging es auch schon los mit dem geplanten Schultag: Anhand einer Dosierpumpe C409.2-350e zeigte ich ihnen nicht nur, wie man diese mechanisch zerlegt, sondern auch, wie man Fehlerforschung betreibt und die Pumpe neu kalibriert. Zu Beginn fiel es mir gar nicht leicht, die Schulung auf Englisch zu halten, aber je länger ich sprach, desto einfacher wurde es. Sicher hat es auch geholfen, dass Philippe Deutscher ist und mir ab und an aushalf, wenn ich nicht den richtigen englischen Begriff fand. Unterbrochen von einem kurzen, nicht unbedingt leichten, Lunch mit den Kollegen von Centec dauerte die Schulung bis zum Nachmittag. Ich nutzte den recht frühen Feierabend für eine Joggingtour durch Menomonee Falls – Sport muss sein!



Ein übersichtliches, schönes Städtchen mit etwa 35.000 Einwohnern, viel Grün und einem recht großen Anteil an deutschen Shops, Restaurants und Einwohnern. Sicher geprägt durch das südlich angrenzende Germantown. Die Luft war gut, mein Körper bedankte sich nach Flug und Jetlag für die Routine, die er gewohnt war und meine Beine trugen mich eine gute Stunde durch die Stadt. Frisch geduscht ging ich dann mit Aaron zum Abendessen: Er führte mich in ein typisches American Diner. Ja, genauso hatte ich es mir vorgestellt. Viel Holz, viel Patriotismus, viel Essen. Aaron erzählte mir vom Leben in Menomonee Falls, von der Arbeit bei Centec und ich berichtete, wie es ist, in Deutschland zu leben und bei **sera** zu arbeiten.

Ich habe wirklich kurz überlegt, ob der Burger und die French Fries vor mir wirklich für mich waren oder ob bei der Bestellung etwas daneben ging – hiervon konnte eine Gruppe hungriger Teenager satt werden! Nein, es war alles für mich. Und obwohl es ein fabelhafter Burger war, schaffte ich nicht mal die Hälfte. Aaron fand es lustig und fragte wie „tiny“ denn bitte die Portionen in Deutschland wären. Wir lachten, tranken noch ein Bier und dann fuhr Aaron mich zurück ins Hotel. Erst dort merkte ich, wie müde ich war. Kaum berührte mein Kopf das Kissen war ich auch schon eingeschlafen.

Day 3 - Dienstag

Nach dem reichhaltigen Frühstück im Hotel holte mich Aaron ab. Gemeinsam fahren wir zum Endkunden Gehl Foods, einem Produzenten von Dairy Products, also unterschiedlichster Milchgetränke. Dort sind unsere Pumpen der Reihe ZR409.1-90e zu unterschiedlichen Zwecken im Einsatz, sie dosieren beispielsweise ein saures Medium auf Basis von Salpetersäure, aber auch ein alkalisches Waschmittel. Beide finden Anwendung im Reinigungsprozess der Anlagen. Ein Entschäumer wird in einem anderen Prozessschritt dosiert.

Nun wurde es Zeit, die Pumpen zu warten – der Hauptgrund für meine Reise nach Menomonee Falls. Gemeinsam mit Aaron sowie Jake und Cliff, zwei Produktionsmitarbeitern von Gehl Foods, habe ich die Pumpen gewartet – was natürlich relativ lange dauerte. Ich habe jeden Schritt erklärt, so dass die Mitarbeiter von Gehl Foods und Centec in der Lage sind, die Pumpen in Zukunft selbst zu warten.

So verging auch mein zweiter Tag in Menomonee Falls wie im Flug – noch schnell ein gemeinsames Abendessen mit vielen lustigen Gesprächen, ein paar Bier und Riesenportionen Essen – dann ging es schon ins Bett, schließlich musste ich am nächsten Morgen sehr früh raus.





Day 4 - Mittwoch

Warum? Weil am Dienstag nicht alle unsere Pumpen bei Gehl Foods gewartet werden konnten. Daher stand ich um 6.15 Uhr wieder in deren Produktion, wieder mit Jake und Cliff an meiner Seite, und erledigte die Wartung während ich parallel die Jungs an den Pumpen schulte. Das hat wirklich großen Spaß gemacht! Und dennoch musste ich mich gegen halb elf auf den Rückweg nach Chicago machen.

Schließlich hatte ich auch dort noch einen Servicetermin – in der Central Brewery. Vom Hotel nahm ich diesmal U-Bahn und Bus, „meinen“ Pickup hatte ich abgegeben. Vor Ort traf ich Andreas Miller, Braumeister bei der Central Brewery und ein Deutscher. Das machte das Arbeiten für mich natürlich wesentlich leichter. Gemeinsam inspizierten wir die beiden Dosieranlagen des Typs CVD1 mit je einer R409.2-50e und ich konnte ihm Hilfestellungen für künftige Wartungsarbeiten geben. Der Arbeitstag endete für mich mit einer Verkostung am Ausschankresen der Central Brewery. Ein sehr angenehmer Feierabend!

Day 5 - Donnerstag

Heute hatte ich einen Tag in Chicago zur freien Verfügung! Also: Touri-Programm. Los ging es mit einer Skyline-Fahrt per Schiff: So konnte ich den Gigantismus der Stadt fassen und erleben. Die Architektur der drittgrößten Stadt der USA ist für mich unglaublich beeindruckend gewesen, ebenso der Wechsel zwischen Großstadt und weiten Parklandschaften am Lake Michigan.

Nach dem Ausflug zu Wasser habe ich mir ein Fahrrad gemietet und die Gegend erkundet. Ich bin am Ufer des Lake Michigans entlanggefahren, durch die Parks. Zum Mittag bin ich in einem netten Diner am Millenium Park eingekehrt, direkt bei „The Bean“. Leckerer Essen mit Aussicht! Danach habe ich noch ein bisschen in die Pedale getreten und mir Chicago angeschaut, ehe ich recht früh und todmüde ins Hotelbett gefallen bin.

Day 6 - Freitag

Tag der Abreise. Ich checkte aus und nahm mein Frühstück in einer kleinen chinesischen Bäckerei in Chinatown ein, dort lag auch mein Hotel. Gut gestärkt ging es dann schon langsam mit der U-Bahn Richtung Flughafen. Ich spazierte noch etwas durch die Shops am Flughafen, aß eine Kleinigkeit und dann ging es auch schon in den Flieger Richtung Heimat. Tomatensaft, Bordprogramm und Schlaf – so verbrachte ich die neun Stunden Rückflug und landete schließlich am Samstagmorgen gegen sieben in Frankfurt – und war pünktlich zum Frühstück um zehn zuhause bei meiner Familie.



Es war ein besonderer Serviceeinsatz für mich, an den ich sicher noch lange denken werde. Ich habe tolle Menschen kennengelernt; die amerikanische Freundlichkeit kann ich nur unterschreiben. Ebenso die Maßstäbe: Ja, es ist wirklich alles viel größer in den USA. Ich weiß, dass ich mich auf mein Englisch verlassen kann und auch in der Fremdsprache gute, interessante Schulungen halten kann. Ich würde immer wieder für einen Einsatz in die USA reisen, werde mich aber auch immer wieder freuen, ins beschauliche Kassel nach Hause zu kommen.



ERFOLG BEIM MITTELSTANDSPREIS

Kein anderer Wirtschaftswettbewerb in Deutschland erreicht eine solch große und nun schon mehr als zwei Jahrzehnte anhaltende Resonanz wie der von der Leipziger Oskar-Patzelt-Stiftung seit 1994 ausgelobte „Große Preis des Mittelstandes“. Die Ziele des Wettbewerbs sind neben der Förderung von Netzwerken im Mittelstand vor allem die öffentliche Anerkennung und Bestätigung der Leistungen der nominierten Unternehmen, der Preis ist nicht dotiert. **sera** wurde in diesem Jahr als Finalist ausgezeichnet.

Der deutsche Mittelstand ist eine besondere Erfolgsgeschichte. Er gilt als Job-Motor Nummer eins, als Treiber für Innovationen oder schlicht als das Rezept für den Erfolg der deutschen Wirtschaft. Einfach anderswo kopieren lässt er sich nicht. Dafür braucht es spezielle Unternehmertypen und über mehr als 100 Jahre gewachsene Strukturen. All das macht es nämlich aus – das Geheimnis des deutschen Mittelstands. Daher ist die Grundlage für den Erfolg deutscher Unternehmen im Ausland immer auch vom Mittelstand getrieben, der sich häufig als „Hidden Champion“ aufmacht, die internationalen Märkte zu erobern.



FINALIST
Großer Preis des
MITTELSTANDES

Die Bezeichnung „German Mittelstand“ ist daher eine Wortschöpfung angelsächsischer Medien, um die von Millionen kleinen und mittleren Firmen geprägte deutsche Wirtschaft zu beschreiben.

Mittelständische Firmen bieten den Beschäftigten üblicherweise auch mehr Stabilität als viele Großkonzerne, wie viele Statistiken zeigen. Das wurde gerade während und nach der Finanzkrise deutlich. Da wurde der deutsche Mittelstand als Job-Motor gefeiert, als der Teil der Wirtschaft, der an seinen Mitarbeitern festhielt, danach dann aber auch relativ schnell wieder auf Expansion umschaltete.

Der Mittelstand erwirtschaftet zwar nur 45 Prozent aller Umsätze, doch er sichert 80 Prozent aller Ausbildungsplätze und trägt 60 Prozent aller Steuern und Abgaben. Vor diesem Hintergrund ist der „Große Preis des Mittelstandes“ ein besonderes Prädikat für alle ausgezeichneten Unternehmen.

„Als hessischer Wirtschaftsminister bin ich stolz, dass in diesem Jahr wieder viele Unternehmen und Persönlichkeiten aus unserem Bundesland für den Großen Preis des Mittelstandes der Oskar-Patzelt-Stiftung nominiert wurden. Schon die Nominierung ist eine Würdigung. Ihnen gratuliere ich ebenso wie natürlich auch den ausgezeichneten Unternehmen.“ so Tarek Al-Wazir, Hessischer Minister für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Landesentwicklung.

Die Nominierungen mittelständischer Unternehmen konnten dabei ausschließlich über Dritte erfolgen. Die **sera** Gruppe wurde nominiert durch die Abgeordnete des Bundestages Esther Dilcher (MdB), die Board Xperts GmbH und den Verband der Metall- und Elektrounternehmen Hessen.

Bewertet wurden alle nominierten Unternehmen ganzheitlich nach den Kriterien Gesamtentwicklung des Unternehmens, Schaffung und Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, Innovation und Modernisierung, Engagement in der Region sowie Service, Kundennähe und Marketing. In der zweiten Wettbewerbsstufe entschied dann eine unabhängige Fachjury über Preisträger und Finalisten.

Im Rahmen einer feierlichen Gala-Veranstaltung verlieh die Oskar-Patzelt-Stiftung in Würzburg die Großen Preise des Mittelstandes für die Bundesländer Bayern, Hessen, Thüringen und Baden-Württemberg. Insgesamt waren bundesweit über 4.900 Unternehmen nominiert. Von den 250 Unternehmen in Hessen wurden schließlich fünf Finalisten prämiert.



Die **sera** Gruppe ist stolz, als einer der Finalisten ausgezeichnet worden zu sein. Diese Auszeichnung zeigt, dass die anerkannte Fachjury die **sera** Gruppe zu den TOP 5 der mittelständischen Unternehmen Hessens zählt.

FAKTENCHECK

„Der Große Preis des Mittelstandes“

Der Große Preis des Mittelstandes wird seit **1994** von der Oskar-Patzelt-Stiftung ausgelobt und dient dem Ziel der Förderung des Mittelstandes unter dem Motto „Gesunder Mittelstand - Starke Wirtschaft - Mehr Arbeitsplätze“.

Die Oskar-Patzelt-Stiftung ist als Non-Profit-Organisation (NPO) aufgestellt. Mehr als 200 Persönlichkeiten aus allen Bereichen des gesellschaftlichen Lebens sind gegenwärtig ehrenamtlich in den Stiftungsgremien aktiv engagiert. Sie wurde im Jahr 2008 mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet und ist zudem ebenso wie die **sera** Gruppe nach DIN ISO 9001:2015 zertifiziert. Im Jahr 2012 erreichte der Preis die TOP-10-Bestenliste des „Europäischen Unternehmensförderpreis“ der Europäischen Kommission.

Für den 24. Wettbewerb 2018 wurden insgesamt **4.917** Unternehmen nominiert. Diese Unternehmen beschäftigen zusammen rund 900.000 Mitarbeiter und bilden damit ein eindrucksvolles Bild der Stärke und der Bedeutung des deutschen Mittelstandes. In der zweiten Wettbewerbsstufe schafften es schließlich **742** Unternehmen auf die „Juryliste“.

sera wurde schließlich als Finalist für die Wettbewerbsregion Hessen zusammen mit vier weiteren Unternehmen ausgezeichnet.

„Das ist eine besondere Wertschätzung unserer Arbeit und die Bestätigung dafür, dass wir mit unseren starken Werten und einer klaren Strategie die Weichen für die Zukunft richtig gestellt haben“ freut sich unser geschäftsführender Gesellschafter der **sera** Gruppe, Carsten Rahier. „Das ist eine Auszeichnung für alle **seraner**. Jeder von ihnen hat seinen oder ihren Teil dazu beigetragen, dass die **sera** Gruppe heute da ist, wo sie ist – und wo sie hingehört.“ „Der Große Preis des Mittelstandes ist der wichtigste Preis für Unternehmen unserer Größe – hier zu den Finalisten zu gehören ist ein Ritterschlag! Er ist ein Beleg dafür, dass wir mit unserem Mix aus Tradition und Moderne genau richtig agieren und tatsächliche Mehrwerte schaffen“ ergänzt Stefan Merwar, Prokurist der **sera** Gruppe und Leiter Marketing und Kommunikation. Damit setzt die **sera** Gruppe ihre Erfolgsgeschichte weiter fort.

INTERNATIONAL FÜR SIE ERREICHBAR ...



sera Guppe (Headquarter)

sera-Straße 1
34376 Immenhausen
Deutschland
Tel.: +49 5673 999-00
Fax: +49 5673 999-01
info@sera-web.com
www.sera-web.com

sera Vertriebsservice Süd GmbH

Dr. Ernst-Derra-Straße 8
94036 Passau
Deutschland
Tel.: +49 851 956099-0
Fax: +49 851 956099-20
sales.sued@sera-web.com
www.sera-web.com

sera Technology Austria GmbH

Etzelschhofen 135
4975 Suben
Österreich
Tel.: +43 7711 31777-0
Fax: +43 7711 31777-20
sales.at@sera-web.com
www.sera-web.com

sera ProDos UK Ltd.

Axon 2, Commerce Road,
Lynchwood
Peterborough, PE2 6LR
Großbritannien

Tel.: +44 1733 396040
Fax: +44 1733 396050
sales.uk@sera-web.com
www.sera-web.com

sera ProDos SA (PTY) Ltd.

Unit 3-4, Airborne Park
Cnr Empire & Taljaard Str
Bartletts, Boksburg, 1459
Gauteng
Südafrika

Tel : +27 11 397 5120
Fax : +27 11 397 5502
sales.za@sera-web.com
www.sera-web.com

sera ProDos S.L.

Calle Cocentina n°8,
03420, Castalla (Alicante)
Spanien

Mob: +34 610 418898

sales.es@sera-web.com
www.sera-web.com

IMPRESSUM

Herausgeber sera GmbH // **Redaktion**
Hannah Krutz / Stefan Merwar / Fabrice Neth /
Kristin Pleßmann / Gavin Spence//

Artdirection Stefan Merwar / Fabrice Neth //

Fotos Adobe Stock Photos / Paavo Blåfield /
www.energy-observer.org / Anna Kessmann /
Fabrice Neth / Oskar-Patzelt-Stiftung //

Erscheinungsweise einmal jährlich //

Redaktionsadresse sera GmbH /
sera-Straße 1 / 34376 Immenhausen / Germany /
Tel.: +49 5673 999-00 / Fax: +49 5673 999-01 /
E-Mail: marketing@sera-web.com / www.sera-web.com

Bestellung: Sie möchten zusätzliche Exemplare der **sera NEWS** bestellen? Dann schreiben Sie per Post oder E-Mail an die Redaktion. Wir senden Ihnen bis zu 50 Exemplare kostenfrei zu.

Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Alle Angaben ohne Gewähr. Technische Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Gedruckt auf chlorfrei hergestelltem Papier. Alle Warenzeichen werden anerkannt, auch wenn sie nicht gesondert gekennzeichnet sind. Fehlende Kennzeichnung bedeutet nicht, eine Ware oder ein Zeichen seien frei. Nachdrucke, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

© Copyright 2018, sera GmbH

FOLLOW US

