

FLEISCHGROSSMARKT HAMBURG



FrischePost

AKTUELLES UND WISSENSWERTES RUND UM DEN FLEISCHGROSSMARKT HAMBURG

November | Dezember | 2013

A full-page photograph of two middle-aged men in business suits standing on a cobblestone street. The man on the left is wearing a dark blue pinstripe suit and a red striped tie. The man on the right is wearing a dark grey suit and a red and black striped tie. They are both smiling. In the background, there is a building with large windows and a grey umbrella with the 'fritz-kola' logo.

20 JAHRE FGH

Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport feierten gemeinsam die Erfolgsgeschichte des FleischGrossmarktes Hamburg



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Fleisch hat Tradition in der Schanze. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts versorgt unser Standort die Städte Hamburg und Altona mit frischem Fleisch, Wurst und allen Leckereien. Nicht ohne Grund wird der FleischGroßmarkt Hamburg auch als „Bauch von Hamburg“ bezeichnet. Ehemals unter staatlicher Regie war der FleischGroßmarkt in seiner Gesamtheit über viele Jahre defizitär und deshalb in seiner Existenz gefährdet. Erst 1993 mit der Verpachtung des Standortes an eine private Betreibergesellschaft entwickelte sich das, was wir heute als Erfolgsgeschichte FleischGroßmarkt Hamburg bezeichnen. Sozusagen als Gradmesser für die Erfolgsgeschichte des FleischGroßmarkts Hamburg möchte ich die Zahl der Beschäftigten aller Betriebe auf dem Gelände nennen: Waren es 1993 knapp 1.500 Beschäftigte in 138 Betrieben, so stieg diese Zahl auf heute annähernd 4.000 Menschen in rund 250 Betrieben. Gut ist es, dass unsere Lebensmittelbetriebe, die Bäckereien, die Caterer, die Döner-Produktionen, die klassischen Fleischzerlegungen oder die Wurstproduktionen nach wie vor beschäftigungsintensive Betriebe sind. Dazu kommen noch in den Schanzen-Höfen mehr als 300 Arbeitsplätze.

An der Erfolgsgeschichte FleischGroßmarkt Hamburg haben viele mitgewirkt – Ihnen allen gilt unser herzlicher Dank!

Und wir hoffen auch weiterhin auf Ihre Unterstützung und Mitarbeit in der Zukunft.

Um die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH auch in Zukunft weiterhin erfolgreich führen zu können, bilden wir in diesem Jahr verstärkt aus. Seit diesem Jahr hat die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH erstmals gleichzeitig sechs Auszubildende.

Wir bilden in handwerklichen Berufen zum Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik und zum Anlagenmechaniker für Sanitär, Heizungs-/ Klima-/ und Wärmetechnik aus.

Darüberhinaus bilden wir für unseren kaufmännischen Bereich Immobilienkaufleute aus.

Wir sind überzeugt unter anderem auch mit dieser „kleinen Ausbildungsinitiative“ die Grundlagen für weitere Kapitel der Erfolgsgeschichte FleischGroßmarkt Hamburg geschaffen zu haben.

Auf Ihre Ideen, Anregungen und Meinungen freuen wir uns auch auf unserer neuen Internetseite.



Herzlichst
Ihr

Frank Seitz,
FGH Geschäftsführer

INHALT

10 Jahre Gallas auf dem FleischGroßmarkt Hamburg Elektrofahrzeug im Dienst für saubere Umwelt	3
20 Jahre FGH	4
In den Schanzen-Höfen wohnen drei Bienen-Völker auf dem Dach der Bullerei Der Honig schmeckt nach Schanze	8
Neuer Internetauftritt	10
Vom Kaufmann bis zum spezialisierten Handwerker: Die vielseitigen Ausbildungschancen für junge Leute am FleischGroßmarkt Der FGH bildet aus	11
Delta Fleisch als Vollsortimenter auch stark bei Obst und Gemüse Von Rüben bis Rosen	14
Mimietz: Seit 30 Jahren an der Lagerstraße Spezialist für heiß und kalt	15
Musikkindergarten Große Spende für kleine Leute	16
Salzbrenner auf großer Fahrt Royale Currywurst	16
Impressum	16

Gallas-Mitarbeiter Thomas
Ottile vor seinem CO₂-freien
Dienstfahrzeug

10 Jahre Gallas auf
dem FleischGroß-
markt Hamburg

ELEKTRO- FAHRZEUG IM DIENST FÜR SAUBERE UMWELT

Gallas wolle seinen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Deswegen setze das Unternehmen in seiner Fahrzeugflotte auch Elektrofahrzeuge ein, sagt Bernd Arndt, von der Firma Gallas Gebäudeservice, die 1961 von Dieter Gallas gegründet wurde. Auf dem FleischGroßmarkt gäbe es ausreichend Steckdosen, an denen Elektrofahrzeuge wieder aufgeladen werden können, bestätigt der Objektleiter Lebensmittelhygiene. Noch seien solche Fahrzeuge aber auch bedeutend teurer als herkömmliche mit Benzin betriebene. Die Reichweite der batteriebetriebenen Elektrofahrzeuge sei im Sommer erheblich größer, als im Winter. Die Ladezeit betrüge etwa zwölf Stunden.

Arndt: „Unser Mitarbeiter, der das Fahrzeug zur Verfügung hat, reinigt Treppenhäuser, Flure, WC-Anlagen, Fahrstühle und erledigt auf Anfrage einzelner Firmen Sonderaufgaben. Innerhalb seines Vollzeitjobs ist er an Werktagen acht Stunden beschäftigt. Im Wagen sind alle Utensilien, wie vorgetränkte Wischbezüge, die er zum Reinigen benötigt. Anschließend fährt er wieder zu einem Raum, den Gallas für Reinigungsmaterialien zur Verfügung gestellt bekommen hat. Hier werden die Materialien für den nächsten Einsatz selbst gereinigt.“

Gallas ist seit dem 2. September 2003 Vertragspartner des FleischGroßmarkts. Angefangen hat es mit der Reinigung einer



Ein Beitrag zum Umweltschutz

Halle. Inzwischen sind es neben dem FGH, als für die Allgemeinflächen zuständiger Vermieter, auch eine ganze Reihe von ansässigen Unternehmen, mit denen Gallas einen Reinigungsvertrag hat. Neben der Reinigung von Sozialbereichen hat Gallas

ein weiteres Reinigungsfeld in den Zerlegebereichen gefunden. Hier wird nach dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points)

gereinigt, das 1959 für die Raumfahrtbehörde NASA entwickelt wurde. In diesem Zusammenhang gibt es ganz genaue Richtlinien, wie gereinigt werden muss, damit Fehler vermieden werden.

Insgesamt beschäftigt Gallas rund 20 Mitarbeiter auf dem Gelände des FleischGroßmarktes. Was in der Politik für viele Branchen noch diskutiert wird, ist in der Reinigungsbranche tariflich bereits geregelt: ein Mindestlohn von neun Euro. Vom 1. Januar 2014 an wird der Stundenlohn um 31 Cent erhöht und ab 2015 ist eine weitere Steigerung auf 9,55 Euro in den alten Bundesländern vorgesehen.



Hamburgs
Erster Bürger-
meister Olaf
Scholz (l.) und
der FGH-Auf-
sichtsratsvor-
sitzende
Kai Mattfeld
begrüßen die
Gäste (Foto
rechts)



20 JAHRE FGH

Im August 2013 fand in den Schanzen-Höfen die 20-Jahrfeier des FleischGroßmarktes Hamburg statt.

Rund 120 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport feierten gemeinsam die Erfolgsgeschichte

Hans-Jörg Schmidt-Trenz (Hauptgeschäftsführer der Handelskammer Hamburg) im Gespräch mit Markus Schreiber (Außenalster WPB Holding) und FGH-Aufsichtsrat Walter Schmid (Global Fleisch, v.l.n.r.)





Die Geschichte des FGH in Bildern dokumentierte die positive Entwicklung des Marktes seit Mitte des 19. Jahrhunderts



Kai Mattfeld (r.) und FGH-Geschäftsführer Frank Seitz hatten sichtlich Spaß bei ihrer Präsentation

Unter den Gästen: Jan Zünke (Vorstand Sprinkenhof), Ulrich Pallas (Vorstand Jung von Matt) und Pieter Wasmuth (Generalbevollmächtigter Vattenfall, v.l.)





Stefan Schmid (Global Fleisch, I.) mit Hauke Oldsen thor Straten (Inhaber Firma Bannaski und FGH-Aufsichtsrat)



Oliver Koch (Geschäftsführer Teravolt, I.) diskutiert mit Patrick Rütter (Bullerei)



Versicherungsmakler Klaus Haber (Haber & Loeck) im Austausch mit Generalkonsul Manuel A. Fernandez Salorio (Argentinien, r.)



Rainer Bundies (Gründer der Firma Steakmeister und FGH-Aufsichtsrat, Mitte) mit den heutigen Steakmeister-Geschäftsführern Mike Lehnerr (l.), und Klaus Carstensen



Rolf Hübenbecker (Fleischerei Hübenbecker), Heinrich Höper (Delta Fleisch) und Walter Schmid (v. l.) begleiten den FGH seit der Gründung



Albert Schett (Denkmal-schutzamt), Ernst Faltermeier (Partner MSU Consulting) und Elmar Stoll (Rechtsanwalt) genießen das Ambiente der Schanzen-Höfe (v. l.)



Harmonie pur: Marlene und Achim Bunke (Flora Press Agency)



Offensichtlich zufrieden mit 20 Jahren FGH:
Thorsten Kausch (Hamburg Marketing, I.) und
Hans-Jörg Schmidt-Trenz (Handelskammer)



Volker Tschirch (Hauptgeschäftsführer AGA Norddeutscher
Unternehmensverband, I.) im Dialog mit Senator a. D. Gunnar
Uldall (Präsident des Bundesverbandes internationaler
Express- und Kurierdienste)



Rechtsanwalt Thomas Campmann (Oberthür & Partner,
I.) im Gespräch über Hamburgs Gewerbeimmobilien mit
Thomas Brakensiek (Vorstand Hamburger Volksbank)



Gespräch
unter Nach-
barn: Lars
Kanbach
(Hamburg
Messe und
Congress
GmbH, I.) mit
Salzbrenner-
Geschäftsfüh-
rer Mathias
Theurich (FGH-
Aufsichtsrat)



Zufriedene Mieter der Schanzen-Höfe: Uta und Konrad
Mette (Stiftung Kindergärten Finkenau) mit Annika
Taschinski (Inhaberin Elbgold Röstkaffee, r.)



Seglerinnen, Segler und Organisatoren des vom
FleischGroßmarkt unterstützten NRV-Olympic-Teams

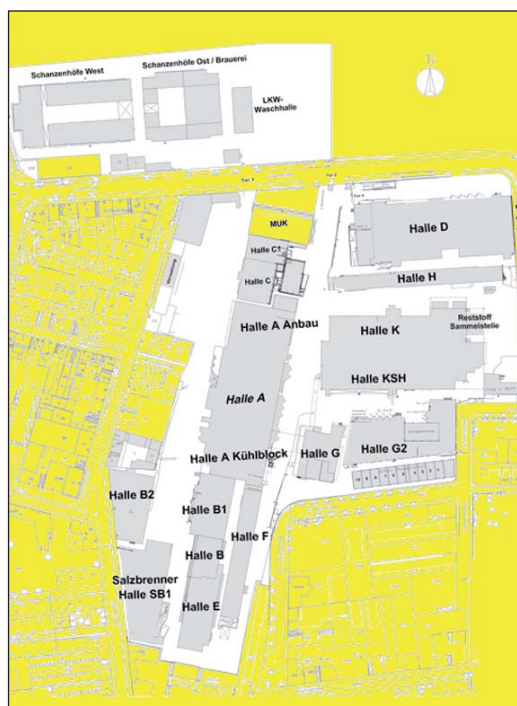


NEUER INTERNETAUFTRIIT

Der FleischGroßmarkt Hamburg hat seinen Internet-Auftritt modernisiert. Seit Mitte August 2013 ist unter www.fleischgroßmarkt.de viel Nützliches für Mieter, Kunden und Interessierte nachzulesen. Die Fotoreihe am Kopf der Seiten (siehe auch oben) signalisiert bereits das vielfältige Angebot sämtlicher Mieter. Seitdem der FleischGroßmarkt kein reiner Anbieter mehr allein für Fleisch ist, soll dass in der neuen Darstellung auch deutlich werden. Näheres erklärt bereits der Text auf der Einstiegsseite, der unter „WIR ÜBER UNS“ und „FGH HEUTE“ fortgesetzt wird. Hier bekommt der Leser dann eine detaillierte Darstellung der Bedeutung des FleischGroßmarktes als wichtiger Arbeitgeber für die Stadt Hamburg. Dessen Mieter sind über Jahre wichtige Produzenten und Lieferanten für Gastronomie, Hotellerie und Catering-Unternehmen im norddeutschen Raum und teilweise auch darüber hinaus geworden.

Wer sich für die Geschichte des Standorts vom Schlachthof bis zum modernen FGH interessiert, kann sich über die „CHRONIK“ informieren, die ebenfalls unter „WIR ÜBER UNS“ zu finden ist. Aktuelle Ereignisse, wie zuletzt das 20-jährige Bestehen des FleischGroßmarktes und die Feier mit Persönlichkeiten der Stadt Hamburg, werden unter „AKTUELLES“ vermerkt.

Für Kunden des FleischGroßmarktes wird insbesondere die Aufzählung der Mieter auf dem Gelände interessant sein. Unter „FIRMEN VON A-Z“ sind sämtliche Adressen der Unternehmen aufgelistet, darunter auch Links zu deren Internetseiten, sofern vorhanden. Um die Suche zu erleichtern, muss der User lediglich den Anfangsbuchstaben in der Kopfzeile anklicken und schon ist er bei allen Unternehmen mit selbem Initial. Ein weiterer Klick auf die gesuchte Firma, und die Adressdetails sind aufgeschlagen. Unter „STELLENANGEBOTE“ können die FGH-Mieter hier



Klare Gliederung, nützliche und aktuelle Infos

**Klare Gliederung,
nützliche und
aktuelle Infos**

ihre Stellengesuche in Kurzform unterbringen. Die müssen lediglich sie an die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH telefonisch (040 431 356 0) oder per Fax (040 431 356 22) gemeldet werden. Ein farblich unterlegter „LA-GEPLAN“ erleichtert insbesondere Neukunden das Auffinden der einzelnen Gebäude und Mieter.

Im Bereich „ÖFFENTLICHKEITSARBEIT“ sind unter „FGH IN DER PRESSE“ ausgewählte Artikel aus den Medien nachzulesen. Ein Archiv der „FRISCHEPOST“ wird nach und nach unter gleichnamiger Bezeichnung aufgebaut.

Wer zu den „SCHANZEN-HÖFEN“ mehr wissen will,

gelangt beim Anklicken direkt auf die eigene Homepage des benachbarten Geländes.

Zuguterletzt kann über „KONTAKT“ eine Nachricht an die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH gesendet werden. Am Fuß aller Seiten gelangt man zum Impressum und den notwendigen Datenschutz-Richtlinien.

Damit die neuen Internetseiten künftig aktuell mit Leben erfüllt werden können, sind Tipps über allgemeine betriebliche Pläne, Neuerungen und

Adressänderungen der FGH-Mieter wünschenswert. Informationen solcher Art werden von der FGH-Geschäftsleitung entgegengenommen.

Wer noch keine Gelegenheit hatte, sich die neuen Seiten anzuschauen, ist hiermit eingeladen, sich einmal durch den Aufbau durchzuklicken. Für Tipps und weitere Anregungen sind die Macher natürlich dankbar.

DER FGH BILDET AUS

Vom Kaufmann bis zum spezialisierten Handwerker: Die vielseitigen Ausbildungschancen für junge Leute am FleischGroßmarkt Hamburg

Auf dem FleischGroßmarkt Hamburg bekommen junge Menschen seit 2004 eine vielseitige Ausbildung mit Zukunftschance, die sie später auf dem Gelände des FGH oder in externen Unternehmen nutzen können. Der Standort bietet sowohl kaufmännisch, als auch handwerklich begabten Jugendlichen die Gelegenheit eine Menge zu lernen. Dabei kommt es den verantwortlichen Ausbildern nicht allein auf die Schulnoten an. Vielmehr wird auch auf den Charakter, die Ausstrahlung und den festen Willen eines Bewerbers Rücksicht genommen, die Zeit der Ausbildung durchzuhalten. Sechs Auszubildende, von denen vier im August 2013 ihre Lehre begonnen haben, einer im zweiten und einer bereits im dritten Lehrjahr ist, stellt die FrischePost in diesem Heft vor.

Warum hat sich der FGH überhaupt entschlossen auszubilden und was erwarten die Ausbilder von den Schulabgängern? Dazu der kaufmännische Ausbildungsleiter, Christian Pfohl: „Wir bilden aus, weil wir Mitarbeiter möchten, die unser vielseitiges Unternehmen und ihren Beruf von A bis Z kennen, die hier viel lernen und dieses Wissen dann später erfolgreich im FleischGroßmarkt einsetzen. Bisher war ich mit den Ergebnissen unserer Auszubildenden sehr zufrieden.“

**Kaufmännischer
Ausbildungsleiter
Christian Pfohl**



Timon Kahl

Für Timon Kahl war es ein großer Schritt sich aus seiner Heimatstadt Scharbeutz zu verabschieden und in die Großstadt Hamburg zu ziehen, um seine Ausbildung als Immobilienkaufmann am FleischGroßmarkt zu beginnen. In Barmbek ist es ihm gelungen, eine Wohnung zu finden. Der 20-Jährige hatte vorher im Bildungszentrum Mortzfeld in Lübeck schon sein Fachabitur zum kaufmännischen Assistenten absolviert. Seither war ihm klar, dass es weiterhin in die kaufmännische Immobilien-Richtung gehen solle. „Das ist ein wachsender Markt mit viel Potenzial“, sagt Kahl. „Der FGH hat mich besonders interessiert, weil er wie ein kleines Dorf in der Stadt ist. Für mich war es ein Privileg, hier meine Ausbildung beginnen zu können.“ In Lübeck sei die Auswahl an Ausbildungsmöglichkeiten nicht sehr groß gewesen, sagt Timon Kahl. Er sei erst auf einer Jobbörse der IHK auf einen Eintrag seines heutigen Ausbilders, Christian Pfohl gestoßen und so nach Hamburg gekommen. Kahl: „Vielleicht hänge ich später noch ein kaufmännisches Studium dran. Ich habe mich in Hamburg gut eingelebt. Eine tolle Stadt.“



Henry Knoblauch

Die Fachhochschulreife mit dem Spezialfach Bautechnik und Datenverarbeitung hat Henry Knoblauch bereits in der Tasche. „So bin ich auf die Idee gekommen, anschließend eine Lehre als Immobilienkaufmann zu machen“, sagt der 19-Jährige. „Bautechnik interessiert mich schon lange und in der Berufsschule habe ich dieses Fach auch wieder als Wahlfach.“ Vor seiner Ausbildung am FleischGroßmarkt hat der junge Mann schon als Fahrer in der Spedition der Eltern in Geesthacht gearbeitet. Jetzt aber wolle er seinen eigenen Weg gehen. „Mit meiner später abgeschlossenen Ausbildung kann ich überall anfangen“, sagt Knoblauch. „Bei guten Schulnoten kann ich die Ausbildung von drei auf zweieinhalb Jahre verkürzen. Aber das muss ich erst einmal abwarten.“ In Geesthacht habe er sich vorher auch schon um einen Ausbildungsplatz bemüht. Leider ohne Erfolg. Der FleischGroßmarkt habe sehr auf seine Persönlichkeit geachtet, und nach einem Vorstellungsgespräch und zwei Tagen Praktikum habe er überzeugen können. Darüber sei er sehr froh gewesen.



Max Derner

Zwischen 100 bis 150 Bewerbungen hat Max Derner schreiben müssen, um eine Lehrstelle zu bekommen. Neben vielen Absagen haben manche Arbeitgeber überhaupt nicht geantwortet. Der 21-Jährige hatte bisher als ungelernter Lagerarbeiter gejobbt und merkte schnell, dass die Lehrherren jungen Leuten den Vorzug gaben, die direkt von der Schule kamen. Umsomehr freut es den in Rothenburgsort lebenden Derner, dass er als Elektroniker mit der Fachausrichtung Energie- und Gebäudetechnik einen Ausbildungsplatz im FleischGroßmarkt gefunden hat. Nach einem Probetag habe er sofort den Lehrvertrag unterschreiben dürfen. „Zurzeit arbeite ich an einer Küche mit allem Drum und Dran für den Personalraum eines Mieters“, sagt Derner. „Bisher hatte ich immer gerne mal hier und mal dort gearbeitet. Jetzt muss ich mich erst noch ein bisschen daran gewöhnen, dass ich nun dreieinhalb Jahre im gleichen Unternehmen tätig bin. Ich bin aber fest entschlossen, die Ausbildung als Geselle erfolgreich abzuschließen, denn das, was ich lerne, hat Zukunft und ist sehr abwechslungsreich.“



René Ferk

Auf dem FleischGroßmarkt gibt es eine ganze Reihe von Kühlanlagen. Die müssen gewartet und bei Bedarf auch repariert werden. Das ist unter anderem die Auf-

gabe eines Elektrikers für Energie- und Gebäudetechnik. René Ferk (22) lernt seit August 2013 dieses komplexe Handwerk auf dem FleischGroßmarkt. „Ich habe im August erst mit der Ausbildung angefangen, und es ist für mich auch noch nicht so einfach, das Ganze zu verstehen“, sagt Ferk mit entwaffnender Ehrlichkeit. Wenn man bei der Sache sei, könne man aber in der Schule theoretisch und auf dem FleischGroßmarkt in der Praxis sehr viel über Sicherungstechnik, Schalter und Kühlanlagen lernen. „In meiner Ausbildung geht es auch um Hauselektronik im Allgemeinen. Mir macht es großen Spaß, weil ich vieles nicht wusste und gerne mehr darüber erfahre.“ Der aus Billstedt kommende Ferk hatte zunächst als ungelernte Reinigungskraft bei der Firma Gallas und später als Hofmann für den FGH gejobbt. Dann bekam er die Gelegenheit, die Lehre anzutreten. Ferk: „Ich bin davon überzeugt, dass ich mit einer abgeschlossenen Ausbildung eine gute Zukunft auf diesem Gebiet habe.“



Die technischen Ausbildungsleiter mit ihren Schützlingen: Michael Struck (l.) mit seinen Azubis Max Derner (Mitte) und René Ferk (Foto Seite 12) Verantwortlich für Nils Leder (l.) und Felix Theurich (Mitte) ist Wolfgang Rademacher (Foto links)



Nils Leder

Nils Leder ist bereits im dritten Lehrjahr und gehört inzwischen zu den erfahrenen Azubis. Aber auch er musste sehr viele Bewerbungen schreiben, bis es beim FleischGroßmarkt endlich klappte. Und das kam so: Eines Tages sei ein Mann mit einer Liste von Ausbildungsplätzen zu ihm nach Hause gekommen, der wohl irgendwie erfahren haben musste, dass er noch auf der Suche war. Bis heute weiß Nils Leder nicht, wer diesen Herrn geschickt hat, geht aber von einer „göttlichen Fügung“ aus, wie er sagt. „Ich hatte mich zunächst mit mehreren Berufszweigen eingehend beschäftigt und dann festgestellt dass der Beruf des Anlagenmechanikers für Sanitär, Heizung, Klimatechnik eine hervorragende Grundlage für das spätere Leben ist“, so der 28-Jährige aus Kirchdorf (Wilhelmsburg). Die Berufsschule habe ihm bereits bestätigt, dass solche Leute händeringend gesucht werden. Leder stolz: „Bei mir läuft es inzwischen sehr gut. Ich habe die Zwischenprüfung hinter mir und einen Notendurchschnitt von 1,0 in der Berufsschule. Auf dem FGH-Gelände kenne ich mich aus und mit meinen Kollegen komme ich gut klar.“



Felix Theurich

Als Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klima-/Wärmetechnik ist man ein Allrounder. Das hat Felix Theurich schon immer gereizt. Sein Wunsch war

es deshalb, eine Lehre in diesem Handwerk zu beginnen. Zuvor hatte er beim FleischGroßmarkt Hamburg ein betriebliches Wirtschaftspraktikum vom Mai 2012 bis Juni 2012 absolviert. Im Februar 2013 hat er dann seinen Vertrag unterschrieben und im August 2013 mit der Ausbildung begonnen. Besonders das Bedienen von technischen Großgeräten, wie einer 20 Meter hohen Hebebühne unter Aufsicht, hat ihm viel Spaß gemacht. Lehrjahre sind bekanntlich noch keine Herrenjahre. Jetzt geht es für Felix Theurich erst einmal darum, die kommenden dreieinhalb Jahre erfolgreich zu meistern. „Man kann aber bei guter Leistung um ein halbes Jahr verkürzen“, sagt der 18-jährige und lehnt sich scheinbar erleichtert zurück. „Die Ausbildung bringt mir sehr viel Spaß. Sie ist abwechslungsreich und ich habe nie Leerlauf.“ An seinem Wohnort in Maschen bei Hamburg verbringt er viel Zeit bei der Freiwilligen Feuerwehr. Dort kann er seine handwerklichen Fähigkeiten, die er hier lernt, mit einbringen.



Delta Fleisch als Vollsortimenter auch stark bei Obst und Gemüse

VON RÜBEN BIS ROSEN

An der Wand in seinem Büro hat Marco Hodorff einen Plan von Norddeutschland aufgehängt, an dem diverse farbige Magnete haften. Jeder Markierungspunkt stellt einen Lieferanten, einen regionalen Erzeuger oder einen Kunden dar. Und es sind über die Jahre immer mehr geworden.

Begonnen hat der Verkauf von Obst und Gemüse vor vier Jahren bei der Delta-Fleisch Handels GmbH im kleinen Stil im Hauptgebäude an der Lagerstraße auf 150 Quadratmetern mit kleinem Personalstamm und zwei Auslieferungsfahrzeugen.

Im Mai dieses Jahres ergab sich die Gelegenheit, eine knapp 1000 Quadratmeter große Fläche im Gebäude G auf dem FGH-Gelände anzumieten. Der Ein- und Verkauf hat seither eine erfreuliche und ausbaufähige Entwicklung genommen.

Das bestätigt Hodorff, Abteilungsleiter bei Delta für den Ein- und Verkauf von Obst und Gemüse. Hodorff ist seit Anfang an dabei und bringt eine über 20-jährige Erfahrung aus der Branche mit. „Wir beliefern unsere Kunden vorwiegend mit regionaler Ware. Importiert wird aber auch aus Holland und den wärmeren Ländern wie Frankreich, Italien, Spanien, wenn bei

uns im winterlichen Norden nichts mehr wächst“ sagt Hodorff. „Immer mehr Kunden wünschten sich neben Fleisch auch Obst, Gemüse und Blumen aus einer Hand geliefert zu bekommen. Der Trend geht zum verlässlichen Vollsortimenter mit Qualitätsware.“

„Unsere wichtigsten Kunden sind in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel, Krankenhäuser, Kindertagesstätten, Kantinen und Seniorenheime zu sehen. Wir liefern ausschließlich frische Ware und keine Fertig- oder Tiefkühlprodukte. Das Einzige, was wir in unser

Sortiment mit aufgenommen haben, ist fertig geschnittene Ware“, sagt Hodorff, der inzwischen über 28 Mitarbeiter und zehn Auslieferungsfahrzeuge verfügt. Durch die guten Kontakte von Delta zu anderen Unternehmen auf dem Gelände des FGH liefert Hodorff auch an solche, die für ihre eigene Produktion Obst und Gemüse benötigen.

Die Kunden sitzen vorwiegend in und um Hamburg und in Schleswig-Holstein mit Schwerpunkt an der Nordsee. Hodorff: „Als Nächstes wollen wir uns neue Kunden an der Ostsee-Seite suchen und so stetig weiter wachsen.“

**Der Trend geht
zum verlässlichen
Vollsortimenter**



Mimietz: Seit 30 Jahren in der Lagerstraße

Für die Firma Mimietz im Bild sind: Thomas Gau, Sven Huth und Detlef Mimietz (v.l.n.r.)

SPEZIALIST FÜR HEISS UND KALT

Seit genau 30 Jahren hat die Firma Isoliertechnik G. Mimietz G.m.b.H. einen Standort auf dem Gelände des heutigen Fleischgroßmarktes Hamburg, der zu dieser Zeit noch als Vieh- und Fleischzentrum Hamburg bekannt war. Damals hatte die von Georg Mimietz 1983 gegründete Firma hier nur ein Lager. Erst als der Firmengründer 1988 verstarb, ist der Betrieb ganz an die Lagerstraße gezogen.

Georg Mimietz, ursprünglich gelernter Saatenkaufmann, ist ebenso wie seine spätere Ehefrau Leonore in den Kriegswirren aus Schlesien vertrieben worden. Der Firmengründer schulte auf Sylt zum Wärme-Kälte- und Schallschutzisolierer um. 1953 zog das Ehepaar nach Hamburg. Mimietz arbeitete hier zunächst als angestellter Montageinspektor, bevor er sich selbstständig machte. Schon zu dieser Zeit hat sich Sohn Detlef in die Neugründung eingebracht und wurde schnell ins kalte Wasser der Firmenübernahme geworfen, als der Vater mit 58 Jahren verstarb. „Das war eine harte Zeit für uns alle“, erinnert sich die heute 83-jährige Leonore Mimietz, die ihren Sohn bis heute regelmäßig im Büro unterstützt. „Der hat nach seiner Ausbildung zum Wärme-Kälte- und Schallschutzisolierhandwerker damals abends die Schulbank drücken und tagsüber die Firma leiten müssen, um den Meistertitel nachholen zu können.“

Alle Anfangsschwierigkeiten sind heute vergessen. „Wir sind

ein lustiger Haufen“, sagt Detlef Mimietz, wenn er von seinen drei Festangestellten spricht, die er bei Bedarf durch freie Mitarbeiter ergänzt. Ein typisches Chef-Angestellten-Verhältnis gäbe es nicht.

Das Unternehmen ist heute auf die Ausgestaltung und Sanierung von Produktionsstätten wie Kühlräume, Hygiene- und Funktionsräume für die Lebensmittelindustrie spezialisiert: also Wände, Decken, Türen. „Wir sind mit unserem relativ kleinen Team sehr flexibel und können unsere Kundenwünsche schnell erfüllen“, sagt der 52-jährige. Auf dem FleischGroßmarkt war Mimietz gerade mit der Erweiterungswünschen eines Mieters beschäftigt. Ob er denn morgens auch so früh aufstehen müsse, wie die meisten hier? „Um Gottes willen. Wir beginnen erst um sieben Uhr.“

Die Kunden sitzen vorwiegend in Norddeutschland. Darunter sind renommierte Unternehmen wie Kraft Foods, Abraham Schinken, Punica, Andronaco oder Beiersdorf. Aber auch für Airbus oder die Autoindustrie hat Mimietz bereits Räume so isoliert, dass darin Materialien getestet werden können, die Temperaturunterschiede von plus 100 bis minus 60 Grad standhalten sollen. Ob Lebensmittelunternehmen oder Krematorien, Mimietz: „Wir haben schon vieles gesehen und sind stolz heute mit dem Know-how von morgen zu bauen.“

Wir bauen heute mit dem Know-how von morgen



Inge Schüler,
Vorstand Stiftung
Kindergärten
Finkenau,
Christian von
Stamm, Firmen-
kundenbetreuer
der Haspa,
Marion Momm-
sen, Leitung
Musikkindergar-
ten Hamburg,
Uta und Konrad
Mette, Vorstand
Stiftung Kinder-
gärten Finkenau
(v.l.n.r.)
mit Kindern
aus dem Musik-
kindergarten

Musikkindergarten

GROSSE SPENDE FÜR KLEINE LEUTE

Ein Scheck über 2.000 Euro überbrachte Christian von Stamm, Firmenkundenbetreuer der Hamburger Sparkasse stellvertretend für die zur Haspa gehörende Peter-Mählmann-Stiftung dem in den Schanzen-Höfen ansässigen Musikkindergarten Hamburg. Mit dem Geld fördert die Stiftung die Erstellung eines pädagogischen Lehrbuchs. Vorstandsvorsitzender der Trägereinrichtung, Konrad Mette, dankte im Beisein der Vorstandskolleginnen Uta Mette und Inge Schüler für die Unterstützung. Für den Musikkindergarten kommt die Spende gerade zur rechten Zeit, da die eigenen finanziellen Mittel für Sonderprojekte nicht ausreichen. Entsprechend schwierig ist es, Ressourcen für das Verfassen eines Buches freizusetzen. Das Buch soll die Entwicklung der Kinder insbesondere aus musikpädagogischer Sicht dokumentieren und die positive Wirkung der Musik durch Immersion festhalten. In dem Musikkindergarten soll für die Kinder ein musikalisches Umfeld geschaffen werden, welches eine Entwicklung ermöglicht, die ähnlich dem Erlernen von Sprache abläuft. Die biografische Entwicklung von Kindern im Hinblick auf musikalische Immersion ist eine wichtige Säule für die frühkindliche Bildung in Kitas. Die Peter-Mählmann-Stiftung der Haspa unterstützt Kindergärten, Schulen, Sportvereine und andere gemeinnützige Institutionen. Gefördert werden insbesondere Einrichtungen in sozialen Brennpunkten.



Salzbrenner auf großer Fahrt

ROYAL CURRYWURST

Ein wahrhaft knackiges Gaumenvergnügen genießen regelmäßig die Passagiere der Queen Mary II: die „Royal Currywurst“. Immer wenn das Schiff in Hamburg einläuft, ist an Land Party in einer Zeltstadt. Mit dabei: die königliche Currywurst der Firma Salzbrenner mit eigenem Logo, die dort vom Caterer in großen Pfannen vor den Augen der Gäste gebraten wird. Auch beim Ein- und Auslaufen, manchmal begleitet von einem Feuerwerk, ist es seit Langem gute Tradition, dass die Passagiere an Bord in den Genuss dieser fein angeräucherten und in Scheiben geschnittenen Spezial-Currywurst mit einem Glas Champagner kommen können. Serviert wird an Land auf den typischen Pappschalen und an Bord auf edlem Porzellan.

IMPRESSUM

Herausgeber FleischGroßmarkt Hamburg GmbH | Sternstraße 106 | 20357 Hamburg | Fon 040 - 431 356-0 | www.fleischgrossmarkt.de
 Kreativdirektor Claudia Wambach | Redaktion Klaus-Christian Schulze-Schlichtegroll | Fotografie Stephan Pflug www.stephanpflug.de
 Gesamtherstellung www.studio-seitenweise.de