

Fischmagazin

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Lübbert ist Partner in den Bereichen Sourcing, Marketing und Versorgung
**„Den Wandel im Handel mit
 erfolgreichen Lösungen begleiten“**

TITEL

Lübbert®



Das Team Lübbert zählt heute 36 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (nicht alle auf dem Foto abgelichtet).

Lübbert ist Partner in den Bereichen Sourcing, Marketing und Versorgung

„Den Wandel im Handel mit erfolgreichen Lösungen begleiten“

Unser Erfolg wird möglich durch unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Mit einem Management-Buy-out haben vor gut vier Jahren führende Mitarbeiter von Lübbert die Anteile des Handelshauses aus Bremerhaven übernommen. Auf diesem Wege ist es gelungen, die inzwischen vielfältigen Bereiche und Aspekte des Handelsgeschäftes dynamisch weiterzuentwickeln. Mit 36 Mitarbeitern und 80 Millionen Euro Umsatz gehört Lübbert zu den führenden Importeuren in Deutschland.

Der Handel wandelt sich laufend. Dem muss man sich stellen und sich beständig anpassen“, weiß Sven Braasch. Der geschäftsführende Gesellschafter von Friedrich Wilhelm Lübbert sieht das Unternehmen aktuell optimal für die Zukunft aufgestellt. Während man früher fast ausschließlich Lieferant von Rohwaren zur Weiterverarbeitung war, hat sich das Produktportfolio seitdem erheblich erweitert in der Viel-

falt der gehandelten Spezies, um Halbfertigwaren (häufig kundenspezifisch gefertigt), Portionswaren bis hin zu Sortimenten für C+C, Lebensmittelhandel und Food-Service. Für den Bereich LEH hat man eine exklusive Kooperation mit einem strategischen Partner vereinbart. „Wir müssen als Unternehmen flexibel sein. Es hat in den letzten Jahrzehnten einen umfassenden Strukturwandel gegeben mit einer Konzentration auf Lieferanten-

und Kundenseite und einem permanenten Wandel bei den Produkten“, unterstreicht auch Stephan Lipski, der ebenso wie Bernd Klöser und Lars Wella Prokurist und Gesellschafter ist.

Liefervolumen von der Fischkiste bis zur Schiffsladung

Die Produktpalette von Lübbert ist breit, aber nicht beliebig. Gehandelt wird nur, worin man ausreichend Kompetenz, das heißt Mitarbeiter mit dem erforderlichen Know-how und Erfahrung, hat. Letzteres ist für die Bremerhavener der Schlüssel für die Akzeptanz sowohl bei den Kunden als auch bei Produzenten und Lieferanten weltweit. Um das Fachwissen an die nächste Generation weiterzugeben und im Unternehmen zu halten, bildet Lübbert im Rahmen einer dualen Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann aus.

Das Produktsortiment ist vielfältig. Vom ganzen Fisch über Filets bis hin zum Loin werden alle gängigen Verarbeitungs- und Verpackungsformen in den wesentlichen Produktbereichen gehandelt:

- ▶ Frischfisch (See- und Zuchtfisch)
- ▶ TK-Fisch (See- und Zuchtfisch)
- ▶ Räucherrohware
- ▶ LEH-, C+C- und Food-Service-Sortiment

Dabei reicht das Liefervolumen von der einzelnen Kiste über ganze LKW bis hin zu ganzen Schiffsladungen. Für jeden Anwendungsbereich – von Industrie, Veredelung, Feinkostherstellung, qualifiziertem Großhandel bis hin zu C+C, LEH und Food-Service – hält man Produktlösungen und -angebote bereit. Mit den Handelspartnern werden auch individuelle Produktspezifikationen und Aufma- ▶



Sven Braasch, Stephan Lipski, Lars Wella, Bernd Klöser – Gesellschafter.



Zur Stärkung der im globalen Handel nötigen Netzwerke nimmt Lübbert regelmäßig neben der Fischmesse in Bremen auch an den internationalen Messen in Brüssel, China und Polen als Aussteller teil.



Kim Knierim unterstützt speziell den Außendienst.



Deike Springer und Frauke Czonstke, zwei studierte Lebensmitteltechnologinnen, verantworten das Qualitätsmanagement des Hauses.



Kreationen für LEH-, C+C- und Food-Service.

chungen umgesetzt. „Als von hanseatischer Haltung geprägtes Unternehmen leben wir in unserem Teil der Branche mehr vom guten Ruf als vom aufwändigen ‚Rühren der Werbetrommel‘“, erklärt Stephan Lipski und ergänzt: „Das führt auch immer wieder bei bestehenden und potenziellen Kunden und Lieferanten zu der erstaunten Frage: „Was, das machen Sie auch?“

Eigener Außendienst für Bestands- und Neukunden

Um das alles zu ermöglichen, hat man nicht nur erheblich in systemische Elemente, sondern vor allem in qualifizierte Mitarbeiter investiert. Der verfolgten Unternehmenspolitik und der Nachfrage folgend, ist es in den vergangenen zwei Jahren gelungen sechs ausgewiesene Spezialisten in ihrem jeweiligen Gebiet dem Team hinzuzufügen, das mittlerweile auf 36 Mitarbeiter angewachsen ist.

„Unser Erfolg wird möglich durch unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in allen Bereichen. Der Slogan ‚Wir schwärmen für Fisch‘ drückt aus, was wir alle hier täglich leben“, so Braasch. Ein Erfolgsrezept sei, immer ein offenes Ohr für die Interessen der Kunden zu haben. Unter anderem aus diesem Grund wurde der Verkauf zusätzlich um einen im Außendienst erfahrenen Mitarbeiter verstärkt, um bei Bedarf mehr Präsenz vor Ort zu ermöglichen und um zusätzliche Kundenbereiche zu erschließen.

„Um dem ‚Wandel im Handel‘ gerecht zu werden und für ihn geeignete Lösungen anbieten zu können, haben wir natürlich auch die erforderlichen Antworten auf ein zeitgemäßes und erforderliches Qualitätsmanagement“, versichert Sven Braasch.

Inzwischen beschäftigt man drei spezialisierte Fachkräfte in diesem Bereich, die für die Kunden die qualifizierte Prüfung der gehandelten Waren sicherstellen und dokumentieren. „Dies dient der eigenen Sicherheit und der unserer Geschäftspartner und ist längst unerlässliche Voraussetzung, um auf allen Handelsebenen tätig sein zu können“, so der Geschäftsführer.

**Jeder Geschäftspartner findet bei
uns einen kompetenten Mitarbeiter.
Bei Lübbert soll und darf sich jeder
gut aufgehoben fühlen.**

Über das Qualitätsmanagement werden auch die erforderlichen Zertifizierungen sichergestellt, ohne die viele Handelsbereiche heute nicht mehr auskommen. Bereits seit 2011 und seit mehreren Jahren durchgehend auf dem Niveau „Higher Level“ ist das Unternehmen nach dem IFS Broker Standard zertifiziert. Lübbert verfügt somit über ein Qualitätsmanagementsystem, welches die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsanforderungen gewährleistet.

„Über unsere Zertifizierungen für IFS, MSC, ASC, Global G.A.P., Bio, Naturland und Naturland Wildfisch und den damit verbundenen, zum Teil erheblichen Dokumentationsaufwand können wir unseren Kunden entsprechende Ware zugänglich machen“, erklärt Stephan Lipski. ►



Während Lübbert früher fast ausschließlich Rohwarenlieferant war, hat sich das Produktportfolio heute deutlich erweitert in der Vielfalt der gehandelten Spezies, um Halbfertigwaren, Portionswaren bis hin zu Sortimenten für C+C, LEH und Food-Service.

Lübbert Firmentelegramm

Friedrich Wilhelm Lübbert
GmbH & Co. KG
Wittlingstraße 10
27572 Bremerhaven
Tel.: +49 471 9799-0
Fax: +49 471 9799-191
E-Mail: mail@luebbert.de
www.luebbert.de

Charakteristik:

Importeur, Exporteur, Großhändler

Geschäftsführer: Sven Braasch

Vertriebsgebiet: Deutschland,
EU und Schweiz

Kundenstruktur: Industrie,
Feinkosthersteller, Räuchereien,
qualifizierter Großhandel, C+C, LEH,
Food-Service

Sortiment:

- Frischfisch (See- und Zuchtfisch)
- TK-Fisch (See- und Zuchtfisch)
- Räucherrohware
- LEH-, C+C- und Food-Service-Sortiment

Marke: OCEANLORD

Umsatz: 80 Millionen Euro

Exportanteil: 10 Prozent

Wichtigste Exportländer:

Slowakei, Tschechien, Polen,
Österreich, Schweiz, Dänemark

Gegründet: 1923

Mitarbeiter: 36

Zertifikate: IFS, MSC, ASC,
Global G.A.P., Bio, Naturland,
Naturland Wildfisch

Sozialstandards in den Lieferländern sind wichtig

Im Bereich Sozialstandards beteiligt sich Lübbert auch durch die Teilnahme an der Business Social Compliance Initiative (BSCI) daran, Produzenten gerade in Drittländern wie China zu unterstützen und die Arbeitsbedingungen in den Fabriken zu verbessern. Die meiste Ware wird aus recht entfernten, auch kulturell unterschiedlichen Herkunftsländern importiert. „Die Qualität der gehandelten Ware ist wesentlich abhängig von der Güte der jeweiligen Produzenten“, erklärt Lipski. Deshalb sind Mitarbeiter des Importhauses das ganze Jahr immer wieder unterwegs zu den Produktionsstätten der Lieferanten. Wichtiger als die zum Teil imposanten maschinellen Ausstattungen der Fabriken ist dabei, Einsicht in die Belieferungszusammenhänge und das Verarbeitungs- und Organisationsmanagement zu gewinnen. „Denn erst dadurch gelingt es, einen Schluss auf eine verlässliche Qualität zu gewinnen“, ist Lipski überzeugt.

Messeteilnahmen in Bremen, Brüssel, China und Polen

Zum Ausbau und der Stärkung der im globalen Handel nötigen Netzwerke nimmt Lübbert regelmäßig neben der Fischmesse in Bremen auch an den internationalen Messen in Brüssel, China und Polen als Aussteller teil. Darüber hinaus betreibt das Unternehmen in China und Polen Dependancen, die die Qualität in der Beschaffung und im Vertrieb sicherstellen. Durch seinen umfangreichen Handlungsrahmen hat das Importunternehmen eine Marktkenntnis aufgebaut, die es ihm ermöglicht, seine Kunden und Lieferanten in ihrem jeweiligen Handelsbereich qualifiziert zu beraten und die Abnehmer mit geeig-



Friedrich Wilhelm Lübbert

Nähere Infos zum Unternehmen finden Sie hier.

Der Handel wandelt sich laufend. Dem muss man sich stellen und sich beständig anpassen.



Fingerfood von Lübbert.

netter Ware zu beliefern. „Unser Bestreben ist es, unsere Kunden mit der Sicherstellung der Belieferung mit der richtigen Ware, dem richtigen Produkt über zwölf Monate im Jahr zu unterstützen“, unterstreicht Geschäftsführer Sven Braasch und fügt abschließend hinzu: „Jeder Geschäftspartner findet bei uns einen kompetenten Mitarbeiter, um die ihn interessierende Handelsposition zu besprechen. Bei Lübbert soll und darf sich jeder gut aufgehoben fühlen.“ *nik*