www.fischmagazin.de

3/2017 C10152E

Fischmagazin

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft

Fischmagazin

Seafood Star 2017

Die besten Fachgeschäfte
Konzepte
Marketing-Ideen
Events

Seafood Star 2017

Sealed Air stellt Verpackungsinnovation mit weniger Materialeinsatz vor

„Die Verpackung von Lachs sollte neu durchdacht werden“ Seite 26

Jährlich werden im Bremerhavener Eiswerk rund 15.000 Tonnen Eis produziert.

Bremerhavener Eiswerk hat für 4,3 Mio. Euro komplett neu gebaut

„Wir sind die Eismaschine der Fischwirtschaft"

Es war die Ökostrom-Umlage, die die Stromkosten des Bremerhavener Eiswerks in die Höhe und das Unternehmen beinahe in die Insolvenz zwang. Seit Herbst 2015 produziert das Eiswerk, das mehrheitlich FBG und Deutsche See gehört, deshalb in einem energieeffizienten Neubau. 15.000 t Eis werden jährlich vor allem an die Fischindustrie im Fischereihafen geliefert, aber auch bundesweit verkauft.

Gegenüber dem alten Eiswerk ist der Neubau energetisch in vielerlei Hinsicht optimiert worden.

Wir sind die Eismaschine der Fischindustrie, das waren wir damals und das sind wir heute – das ist unser Auftrag", umreißt Geschäftsführerin Helga Düring das Selbstverständnis des Bremerhavener Eiswerks. Doch noch vor zwei Jahren war es unsicher, ob nicht zum 30. Juni 2015 das Ende einer über einhundertjährigen Geschichte eingeläutet würde. Das Damoklesschwert, das über dem alten, 1912 erbauten Eiswerk in der Herwigstraße schwebte, hieß EEG-oder Ökostrom-Umlage. Denn das Erneuerbare-Energien-Gesetz sieht vor, dass die Versorgungsunternehmen für jede an den Letztverbraucher gelieferte Kilowattstunde eine Umlage an die Netzbetreiber entrichten. Nahezu befreit von dieser Zahlung sind stromintensive Unternehmen des produzierenden Gewerbes. „Wir

waren durch die EEG-Umlage in unserer Existenz bedroht, da dadurch der Strom viel teurer geworden ist. Es waren fast 100.000,- Euro im Jahr, die wir zusätzlich tragen mussten, da das Bundesamt uns nicht als produzierendes Gewerbe eingestuft hatte", beschreibt Helga Düring eine Entscheidung, die sie bis heute nicht versteht, denn: „Hätte die Fischindustrie eigene Eismaschinen, wäre deren Strom ermäßigt. Wir aber mussten beweisen, dass die Industrie das Eis auch tatsächlich für die Kühlung des Fischs verwendet – doch dafür hätten wir deren Fisch selber beeisen müssen."

Helga Düring, Geschäftsführerin des Bremerhavener Eiswerks: „Wir sind die Eismaschine der Fischindustrie, das waren wir damals und das sind wir heute – das ist unser Auftrag."

Neubau in nur acht Monaten

Ihr Antrag auf Einstufung als produzierendes Gewerbe wurde vom Bundesamt für Wirtschafts- und Ausfuhrkontrolle (Bafa) abgelehnt, ihr Widerspruch dagegen ebenfalls. „Ich hätte gegen die Bundesregierung klagen müssen. Der Richter am Frankfurter Verwaltungsgericht sagte, dass er mich verstünde – aber: ‚Es steht im Gesetz [...].'" Schon in den Jahren 2011 bis 2013 war die finanzielle Lage für das Eiswerk dramatisch geworden. Entsprechend fiel die Entscheidung für einen Neubau. „Ich habe dem Kreis der Gesellschafter dargelegt, warum die zentrale Eisversorgung in Bremerhaven Sinn macht. Dem ►

Betriebseigene Eismaschinen gibt es im Bremerhavener Fischereihafen wenige, denn die fischverarbeitenden Betriebe wissen es zu schätzen, dass sie das Eis geliefert bekommen, wenn sie es brauchen – just-in-time.

Im Gegensatz zum Scherbeneis, das -28 Grad kalt ist, hat das Platteneis nur eine Temperatur von -10 Grad.

wurde auch gefolgt", erinnert sich Helga Düring. Kostenpunkt des Projektes: 4,3 Mio. Euro, davon 1,5 Mio. Euro Fördergelder aus dem Europäischen Fischereifonds (EFF). Das Problem beim Planungsbeginn im Frühjahr 2014: das Werk musste zum 30. Juni 2015 betriebsbereit sein – anderfalls verfielen die EFF-Mittel. Düring: „Wären die Mittel weggefallen, hätten wir Insolvenz anmelden müssen." Nach Genehmigung des Bauantrags blieben keine acht Monate Zeit, um das leere Grundstück am Bremerhavener Kühlhauskai 1 zu bebauen.

Ein milder Winter und ein engagierter Generalunternehmer für die technischen Gewerke, die Wessamat-Eismaschinenfabrik aus Kaiserslautern, sorgten dafür, dass dort heute ein hochmodernes, energieeffizientes neues Eiswerk steht. Jährlich werden hier rund 15.000 Tonnen Eis produziert. Während im alten Eiswerk Scherbeneis bereitet wurde, handelt es sich jetzt um Platteneismaschinen. Helga Düring nennt deren Vorteile: „Sie können dünnes oder dickes Platteneis herstellen, können zwischen 4 und 14 mm Dicke wählen. In den mit Ammoniak gekühlten Eismaschinen stellen sie ein, wie lange das Eis anfrieren soll: je länger, desto dicker wird es." Im Gegensatz zum Scherbeneis, das -28 Grad

Das Eiswerk hat zwei Linien: eine Befüllung von gedeckelten 350 kg-Kübeln und eine Abfüllung von 10 oder 20 kg-Beuteln, wobei letzteres die gängige Beutelgröße ist.

kalt ist, hat das Platteneis nur eine Temperatur von -10 Grad. „Da Fischfilets leicht Gefrierbrand bekommen können, haben die Fischhändler früher oft Folie zwischen Eis und Filets gelegt – weil das Eis aber die Keime vom Fisch spülen und ihn so frisch halten soll, ist das auch nicht der richtige Weg", nennt die Geschäftsführerin ein weiteres Argument gegen klassisches Scherbeneis. Aufgrund der höheren Produktionstemperatur sei die Herstellung von Platteneis außerdem energieeffizienter.

Größter Kunde ist Deutsche See

Hauptabnehmer des Eises ist mit Abstand die Fischmanufaktur Deutsche See, die sich 47 Prozent der Jahresproduktion liefern lässt – insgesamt rund 7.000 Tonnen. Gebraucht wird es nicht nur in deren Produktion in der Maifischstraße, sondern wird in die bundesweit mehr als 20 Niederlassungen verteilt. Doch warum betreibt ein Fischproduzent bei einem derartigen Bedarf keine eigene Eismaschine? „Die Produktion mit einer eigenen Eismaschine ist nicht so schwierig, aber das Lagern", erläutert Helga Düring, „wenn Deutsche See am Tag rund 70 Kübel mit 350 Kilo benötigt, dann müsste die Manufaktur auch ein eigenes Lager haben." Betriebseigene Eismaschinen gebe es daher im Bremerhavener Fischereihafen wenige, denn die fischverarbeitenden Betriebe wissen es zu schätzen, dass sie das Eis geliefert bekommen, wenn sie es brauchen – just-in-time.

Denn im Eiswerk wird quasi rund um die Uhr produziert. Den Kern des Werkes bilden drei Eisbereiter, die über sogenannten „walking floors" – zu deutsch: Schubböden – stehen. Wird das Eis „geerntet", fällt es in einen Speicher und wird nach dem Fifo-Verfahren – first in, first out – über eine Schnecke nach vorne geschoben, wo es über Steigeschnecken und -bänder zur Verteilung transportiert wird. Hier gibt es alternativ zwei Linien: eine Befüllung von gedeckelten 350 kg-Kübeln, die im Fachjargon 'Paloxen' genannt werden, und eine Abfüllung von 10 oder 20 Kilo-Beuteln, wobei letzteres die gängige Beutelgröße ist. Die Paloxenabfüllung läuft den ganzen Tag durchgehend. Innerhalb von zwei Minuten ist eine Paloxe randvoll. Befüllte Behälter werden im Tagesbetrieb vom Gabelstapler direkt auf Hänger gestellt, mit denen der Hafen beliefert wird. Nicht sofort benötigte Behältnisse werden in den Vorratsraum gefahren, der bis zu 200 Tonnen Eis fasst und bei ►

Den Kern des Werkes bilden drei Eisbereiter, die über sogenannten „walking floors" – zu deutsch: Schubböden – stehen.

LOGISTIK RUND UM DEN FISCH
SPEDITION LÜHMANN
CUXHAVEN • Tel: 04721/ 208-0 • Fax: 04721/ 208-100

Täglich ab morgens um 5:00 Uhr beginnen die fünf Produktionsmitarbeiter, das Eis in großen Mengen auszufahren. Die meisten Bremerhavener Fischverarbeiter sind feste Kunden mit Daueraufträgen.

Die Kübelstrecke läuft den ganzen Tag durchgehend. Innerhalb von zwei Minuten ist ein Kübel randvoll.

Bremerhavener Eiswerk Firmentelegramm

Bremerhavener Eiswerk GmbH
Kühlhauskai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 04 71 – 9 31 55 – 0
Fax: 04 71 – 9 31 55 – 19
Email: mail@eiswerk.de
www.eiswerk.de

Charakteristik: Eiswerk v. a. für die Fischwirtschaft
Inhaber: FBG (37,5%), Deutsche See (37,5%), Rönner-Gruppe (Stahlbau; 25%)
Geschäftsführerin: Helga Düring
Sortiment: Bruch- u. Scherbeneis (Platteneis), Hohleiskegel (Würfeleis), Crushed-Ice
Kapazität: 15.000 t/a
Kundenstruktur: Fischindustrie, Fischfachhandel, Gastronomie, Privatkunden
Vertriebsgebiet: bundesweit (Schwerpunkt: Bremerhaven)
Mitarbeiter: 6
Gegründet: 1912/2015

Bedarf komplett gefüllt wird, etwa zum Weihnachts- oder Ostergeschäft oder an sehr heißen Tagen. Binnen 24 Stunden kann jeder Eisbereiter 20 Tonnen produzieren.

Täglich ab morgens um 5:00 Uhr beginnen die fünf Produktionsmitarbeiter, das Eis in großen Mengen auszufahren. Die meisten Bremerhavener Fischverarbeiter sind feste Kunden mit Daueraufträgen. Reicht die bestellte Menge nicht aus, wird im Laufe des Tages nachgeliefert. Die vom Kunden zurückkommenden Paloxen werden in einer Waschanlage desinfiziert und in den Lagerraum gebracht. Abklatschproben nach der Desinfektion kontrollieren deren Erfolg.

Das bundesweit verkaufte Eis wird ausschließlich in Beutel abgefüllt, palettiert und bei -8 bis -10 Grad Celsius im Tiefkühlsegment der Lkw ausgeliefert. Neben dem Platteneis, das von der Fischindustrie und dem Fischfachhandel verwendet wird, sind in dem Eiswerk auch zwei Eisbereitungsanlagen im Einsatz, mit denen kristallklare Hohleiskegel (Eiswürfel) und brillantes Crushed-Ice für Gastronomie und Privatkunden produziert und über eine Abfülleinheit halbautomatisch in 2-Kilogramm- und 5-Kilogramm-Beutel gefüllt werden.

Stromeinsparungen von 30 Prozent

Gegenüber dem alten Eiswerk ist der Neubau energetisch in vielerlei Hinsicht optimiert worden. Nicht nur die Reduzierung der Verdampfertemperatur von -28 auf -10 Grad bedeutet geringere Stromkosten. Der komplette Bürotrakt, die Kübelwaschanlage und die Personalduschen werden jetzt von der Abwärme der Eisproduktion geheizt. Im Altbau wurde dafür Gas verwendet. Insgesamt rechnet die Geschäftsführerin mit einer Reduzierung der Stromkosten im Vergleich zu früher um 30 Prozent.

Dem alten Eiswerk trauert Helga Düring dennoch ein wenig nach: „Ich habe 27 Jahre dort gearbeitet, kannte jeden Winkel. Auch wenn die Maschinen alt waren: sie waren zuverlässig und haben gearbeitet." Jetzt ist die Scherbeneismaschine nach Afrika verkauft und die Kompressoren suchen noch Abnehmer. Das alte Eiswerk selbst liegt so günstig, direkt an der Kaje und der Sonne zugewandt, dass sich Bremerhavens Stadtväter dort gut eine Restauration vorstellen können und einen Investor suchen. Vielleicht wird auch Helga Düring mittelfristig wieder durch die alten Hallen des „Eisbunkers" wandeln können. *bm*