

# Fischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft

**Nordwest-Logistik**

**eröffnet neues**

**Fischumschlagzentrum**

Seite 24



Roland Seeckt

Ingo Kiefel

Lazlo Brodersen

Björn Behrmann

**Nordwest Logistik** eröffnet neues Zentrum für Frischfisch

# Umschlagshalle wird zum Logistikzentrum mit IFS-Zertifizierung

Zur Weihnachtssaison 2019 konnte die Nordwest Logistik ihr neues Logistikzentrum für Frischfisch in Bremerhaven in Betrieb nehmen. Hallenfläche, Zahl der Tiefkühlstellplätze und Anzahl der Verloaderampen wurden erhöht, die Umschlagleistung könnte verdoppelt werden. Noch im März wird ein IFS-Audit absolviert. Neu sind über der Nordwest 450 Quadratmeter Bürofläche für Kunden.



**Roland Seeckt**

**Ingo Kiefel**

**Lazlo Brodersen**

**Björn Behrmann**



Als schlichter Hallenbau lag das Bremerhavener Umschlagzentrum für Frischfisch seit 1994 an der Straße Am Lunedeich, Ecke Lofotenstraße. Nach fast 30 Jahren entsprach das bislang eingeschossige Gebäude jedoch nicht mehr den aktuellen Anforderungen. „Vornehmlich ging es darum, die erforderlichen Lebensmittelstandards auch in den Fischumschlag zu bringen. Im Zuge dessen hat man festgestellt, dass die vorhandene Immobilie diesen Anforderungen nicht mehr entspricht und hat sich entschlossen, neu zu bauen, zumal die Halle auch zu klein war“, beschreibt Björn Behrmann die Motivation für den Bau des Anfang Dezember fertiggestellten neuen Logistikzentrums der Northwest Logistik. Behrmann, Vorstand der in Hamburg ansässigen Muttergesellschaft Northwest-Gruppe, führt gemeinsam mit Roland Seck und Ingo Kiefel die Geschäfte der Bremerhavener Northwest Logistik & Spedition.

### „Logistikabteilung der Bremerhavener Fischwirtschaft“

Gut fünf Millionen Euro hat die Northwest in das neue Logistikzentrum investiert. Links neben dem bisherigen Umschlaggebäude schließt sich jetzt ein dreigeschossiger Bau mit weiteren vier Laderampen und einer Warenausgangsschleuse für Kleinfahrzeuge an, die die Zahl der Andockstationen auf insgesamt zehn erhöhen. Die Hallenfläche wurde von bislang 1.066 auf nun 2.040 Quadratmeter nahezu verdoppelt und

statt der zuvor 120 Palettenstellplätze für Tiefkühlware stehen jetzt 400 zur Verfügung. Die neu entstandene Bürofläche auf 800 Quadratmetern belegt die Northwest Logistik zum Teil selbst, doch mehrheitlich sind die Räume an ein halbes Dutzend Unternehmen vermietet, die das Umschlagzentrum nutzen: Fischimporteure wie Iceland Seafood, Scottish Import Finefood, Gebrüder Stüben, VSV Germany sowie Logistiker wie Isotrans und Kotra Transport.

Die Arbeit auf der Fläche des Logistikzentrums spielt sich vor allem in den frühen Morgenstunden ab. Dann treffen hier Kühl-Lkw insbesondere mit Frischfisch aus zahlreichen Ländern ein. Sie liefern Plattfische aus Holland, Wolfsbarsch und Doraden aus Griechenland, in großer Menge Frischlachs sowie Fjordforelle aus Norwegen, aber auch Seefisch aus dem Nordostatlantik – Rotbarsch, Kabeljau und saisonal den Skrei, einiges davon per Luftfracht über den Flughafen Köln. Aus Frankfurt kommen über das dortige Perishable Center (PCF) eingeflogene Exoten aus Südostasien oder der Victoriaseebarsch aus Afrika, fangfrischer Wildlachs aus Nordamerika und Chile sowie frischer Cobia aus Aquakultur vor der Küste Panamas. „Der Kunde will seine Sendung gebündelt, zusammen auch mit dem Flugfisch aus dem PCF möglichst am nächsten Morgen just in time im Hause haben“, umreißt Ingo Kiefel das Bedürfnis der Zielgruppe.



**Bei dem Fußboden im Logistikzentrum – im Altbau ehemals grobporiger Asphalt – handelt es sich jetzt um einen spiegelgeglätteten, feinporigen und glatten Betonboden, der lebensmittel-tauglich ist.**



**Bereits zum Weihnachtsgeschäft 2019 haben die rund 30 Mitarbeiter des Logistikzentrums gezeigt, was in den neuen Räumen möglich ist.**



**Für Umpack Tätigkeiten steht jetzt ein 200 Quadratmeter großer Hygieneraum inklusive leistungsfähiger Eismaschine zur Verfügung.**

## Bis zu 105 Tonnen Umschlag am Tag

Bereits zum Weihnachtsgeschäft 2019 haben die rund 30 Mitarbeiter des Logistikzentrums gezeigt, was in den neuen Räumen möglich ist. „Wir hatten bis zu 105 Tonnen an einem Tag, wären aber in der Lage gewesen, wesentlich mehr abzuwickeln“, nennt Geschäftsführer Roland Seeckt Höchstleistungen zur saisonalen Spitze. Zum Vergleich: im Jahr zuvor seien an starken Tagen 80 Tonnen umgeschlagen worden. Die jährlich umgeschlagene Menge könnte von bislang rund 12.000 Tonnen auf bis zu 20.000 Tonnen in den neuen Räumen wachsen. „Das zeigt, dass man mit neuer Technik deutlich mehr schafft, und zwar bis zu 100 Prozent mehr, wenngleich es nur Peaks sind, bei denen das notwendig ist“, erklärt Ingo Kiefel. Außerdem sei die Mitarbeiterschaft nach langer Bauzeit sowie einem Jahr mit Büro im Container und Umschlag auf beengtem Raum hochmotiviert, in den neuen Räumen zu arbeiten.

## Hauptmotiv IFS-Zertifizierung

Hauptmotiv für den Neubau war – neben der angestrebten Verdoppelung des Umschlags – die anstehende Zertifizierung des Logistikzentrums nach dem International Featured Standard für Logistikdienstleister, dem IFS Logistics. „Global Player der Branche hatten angekündigt: ‚Wenn Ihr Euch zertifizieren lasst, dann machen wir einen Großteil des Umschlags, den wir bislang selber gemacht haben, mit Euch‘, erinnert Björn Behrmann an frühzeitige Unterstützung aus der Fischwirtschaft: „So ist die Idee entstanden, nicht nur eine neue Halle, sondern ein neues Logistikzentrum zu errichten.“

## Energieeinsparungen und optimierte Hygiene

Das neue Logistikzentrum punktet mit einem erweiterten Dienstleistungsportfolio, optimierter Hygiene, Energieeinsparungen und einem Plus an Lebensmittelsicherheit. „Dank der neuen Kühltechnik, die die doppelte Fläche und einen vergrößerten Tiefkühlbereich betreibt, kommen wir – hochgerechnet auf die Fläche und die Tonnage – mit wesentlich weniger Energie aus“, schätzt Geschäftsführer Roland Seeckt. Energiesparend wirken beispielsweise die isolierten Lkw-Rampen: erst wenn der Kühllastwagen an der Rampe angedockt hat und Luftsäcke den Raum zwischen Wagen und Gebäude geschlossen haben, öffnen sich die Tore. „Damit haben wir den Standard aus der Lebensmittelbranche in der Fischbranche



FOTO: NORDWEST

**Im Neubau wird eine neue Software installiert. Sie stellt ein Online-Portal zur Verfügung, auf dem die Kunden den Bearbeitungsstatus ihrer Ware verfolgen können. Im Bild: Ingo Heuck, Leiter Spedition.**

implementiert“, sagt Geschäftsführer Ingo Kiefel. Auch deshalb kann die Innentemperatur unter 2 °C gehalten werden, auch an Tagen, an denen sie in der Vergangenheit aufgrund sommerlicher Hitze nicht eingehalten werden konnte.

### Hygieneschleuse und lebensmitteltauglicher Fußboden

Eine Hygieneschleuse im Eingangsbereich der Umschlagfläche für die Reinigung von Händen und Schuhen ist ebenfalls neu. „Wir haben sogar Zertifikate, die bestätigen, dass unsere Eisschaufeln lebensmittelkonform sind“, betonte Kiefel mit einem Augenzwinkern angesichts der detaillierten



**Über den Flughafen Köln aus Island importierte frische Kabeljaufilets sind eines von vielen Produkten, die bei Nordwest umgeschlagen werden. Im Bild: ISG-Verkäuferin Kornelia Krüger.**

Hygienevorschriften. Die ehemals im Gebäude verwendeten Besen dürfen aufgrund ihrer Holzstiele nur noch für die Reinigung des Hofes eingesetzt werden, wurden auf der Fläche gegen Kunststoffbesen ausgetauscht. Bei dem Fußboden – im Altbau ehemals grobporiger Asphalt – handelt es sich jetzt um einen spiegelgeglätteten, feinporigen und glatten Betonboden, der lebensmitteleis ist. Er lässt sich leichter reinigen, was wiederum Wassereinsparungen mit sich bringt.

### Umpacken jetzt möglich

Während in der alten Halle nicht umgepackt werden durfte, steht für Umpackertätigkeiten zukünftig ein 200 Quadratmeter großer Hygienebereich inklusive leistungsfähiger Eismaschine zur Verfügung. Hier werden beispielsweise Luftfrachtkisten, die die Kälte nur dank Kühlpads halten, gelocht und vereist. Seekt: „Bislang musste Ware aus einer Kiste, die kaputt gegangen ist, vernichtet werden. Jetzt dürfen wir den Inhalt umpacken.“ Einen separaten Raum gibt es im neuen Logistikzentrum auch für Fleisch, das – weil vakuumverpackt – an sich nicht getrennt gelagert ►



**Die Hallenfläche wurde nahezu verdoppelt und statt der zuvor 120 Palettenstellplätze für Tiefkühlware stehen jetzt 400 zur Verfügung.**



*Lassen Sie unsere vielfältigen Produkte für sich sprechen!*

- **Führender Importeur für Fisch und Seafood seit 1992**
- **Sortiment: Vollsortiment Frischfisch und TK-Fisch, Thunfisch, Exoten, Schalen- und Krustentiere**
- **Schwerpunkt: Lachs aus Aquakultur in Schottland, Irland und Norwegen, Räucherlachs und Gravavlachs (frisch und TK), Lachsfilet, Biolachs, Label Rouge Lachs**



**Ab sofort auch in Bremerhaven für Sie vor Ort.**



Scottish Import Finefood GmbH

Wiesenstr. 35 · 65344 Eltville · Tel.: 0 61 23-70 26 10 · E-Mail: info@scottish-import.de



Links neben dem bisherigen Umschlaggebäude schließt sich nun ein dreigeschossiger Bau mit vier weiteren Laderampen an. Neue Bürofläche nutzt teils die Nordwest Logistik, doch mehrheitlich sind die Räume an Kunden vermietet.



**Die Arbeit auf der Fläche des Logistikzentrums spielt sich vor allem in den frühen Morgenstunden ab.**

werden müsste. „Wir haben uns das jedoch zusätzlich zur Aufgabe gemacht, um damit dem Kunden noch mehr Sicherheit zu bieten und die Warengruppen sauber zu trennen.“

### Datenschutz und „Food Defense“

Um Aspekten des Datenschutzes und dem Thema Food Defense, dem Produktschutz gerecht zu werden, gelten für das neue Logistikzentrum Besucherregelungen. Auf der Plattform dürfen sich nur Berechtigte bewegen. Besucher und Fahrer müssen sich vor dem Betreten in eine ausliegende Liste ein- und nach dem Verlassen der Räume wieder austragen. Lieferanten haben ausschließlich Zugang, um ihre Ware zu begutachten. Die zur Begutachtung anstehende Ware wird in einen hierfür vorgesehenen Raum gefahren, wo sie fotografiert, vermessen und gewogen werden kann. „Kein Unberechtigter hat Zugang, weil wir mit hochwertigen, zum Teil nicht

verschlossenen Lebensmitteln umgehen“, betont Ingo Kiefel.

### Neue Software: Kunde kann seine Ware verfolgen

Im Rahmen des Neubaus wird für das Logistikzentrum auch eine neue Software installiert. Die Software-Lösung des Bremer Anbieters CargoSoft stellt ein Online-Portal zur Verfügung, auf dem die Kunden den Bearbeitungsstatus ihrer Ware verfolgen können: ist der Fisch bereits angekommen, wird er verarbeitet, kommissioniert oder hat er das Logistikzentrum bereits wieder verlassen. Sofern die eintreffende Ware mit Barcodes versehen ist, können diese gescannt werden. „Derzeit sind viele unserer Kunden noch nicht entsprechend aufgestellt“, sagt Ingo Kiefel, aber „zukünftig werden wir mit ausgewählten Kunden erste Projekte durchführen.“ Die nach Angaben von CargoSoft bereits bei mehreren tausend Anwendern installierte Software verfügt über zahlreiche Schnittstellen. Größere Logistikpartner haben mit diesen Schnittstellen schon heute keine Probleme. Kiefel: „So können wir uns zunehmend elektronisch vernetzen.“

## Nordwest Logistik & Spedition Telegramm

Nordwest Logistik & Spedition GmbH  
Am Lunedeich 121-129  
27572 Bremerhaven  
Tel.: (04 71) 972 80-0  
Fax: (04 71) 972 80-28  
www.nordwest-logistik.de  
E-Mail: info@nordwest-logistik.de

**Charakteristik:** Spedition, Umschlag und Kommissionierung von Fisch

### Muttergesellschaft:

Nordwest-Gruppe (Hamburg)

### Geschäftsführer:

Roland Seeckt, Björn Behrmann, Simon Schach

### Umschlagmenge:

bis zu 20.000 t/Jahr

### Umsatz:

ca. 2 Mio. Euro

### Mitarbeiter:

30

### Gegründet:

1939

### IFS-Audit noch im März

Eine Zertifizierung nach dem International Featured Standard (IFS) Logistics soll den Neubau abrunden. „Es gibt hier in der Umgebung kein zertifiziertes Umschlagzentrum“, sagt Ingo Kiefel. Eine IFS-Zertifizierung bedeute für das Zentrum damit eine USP, ein Alleinstellungsmerkmal in der Region, ergänzt Björn Behrmann: „Wo kein zertifiziertes Umschlagzentrum vorhanden ist, wird das zähneknirschend



**Im Hygieneraum werden beispielsweise Luftfrachtkisten, die die Kälte nur dank Kühlpads halten, gelocht und vereist.**

hingegen, aber wenn es doch eines gibt, bedeutet das für unsere Kunden die Möglichkeit, die zertifizierte Logistikkette zu schließen.“ Zumal führende Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen bei Ausschreibungen heute den Nachweis verlangen, dass der Lieferant einen bis zum Endverbraucher zertifizierten Handel ermöglichen kann. Behrmann: „Einige unserer Kunden sind aus diesem Grunde bereits IFS-zertifiziert. Und wir sind sehr optimistisch, dass wir für das Logistikzentrum das gesteckte Ziel erreichen werden.“ *bm*



**Eine Hygieneschleuse im Eingangsbereich der Umschlagfläche für die Reinigung von Händen und Schuhen ist ebenfalls neu.**



FOTO: SCOTTISH IMPORT

## **Drei Fragen an Stefan Hilger** *Geschäftsführer von Scottish Import*

***Welche Vorteile bringt das neue Büro von Scottish Import im Gebäude von Nordwest mit sich ?***

Wir betreiben unser Geschäft seit über 25 Jahren aus der Distanz von über 500 km zur Küste, obwohl ein Großteil unserer Ware über Bremerhaven kommissioniert und versendet wird. Auf Grund unseres starken Wachstums in den letzten Jahren, auch in und um Bremerhaven herum, tragen wir schon länger die Idee in uns, eine Präsenz vor Ort zu schaffen. Ganz einfach um näher an unseren Produkten, näher an den Dienstleistern vor Ort und auch näher an einigen Kunden zu sein. Durch den Neubau von Nordwest hat sich nun die Gelegenheit ergeben, dieses Vorhaben in die Tat umzusetzen. Gleichzeitig haben wir mit Oliver Lange einen langjährigen Mitarbeiter, der bereit ist, diesen Weg mit uns zu gehen und das Büro vor Ort mit aufzubauen.

***Gibt es Veränderungen für die Kunden von Scottish Import ?***

Unsere Kunden werden erst einmal keine Veränderungen mitbekommen, die Betreuung über Telefon etc. bleibt wie gehabt. Mittelfristig haben wir aber natürlich jetzt die Möglichkeit, noch mehr persönlichen Einfluss zu nehmen an der Stelle, wo unsere Ware verarbeitet und kommissioniert wird: Das wird mit Sicherheit zu Verbesserungen im gesamten Ablauf führen, ebenso wie die Verbesserungen vor Ort, welche die Nordwest durch den Umbau angestoßen hat. Letztlich werden wir einfach noch schneller und zuverlässiger für unsere Kunden als Problemlöser agieren können und planen unsere Präsenz auch noch weiter auszubauen in den nächsten Jahren.

***Welche Geschäftserwartungen haben Sie vor dem Hintergrund des Brexit für das Jahr 2020 ?***

In diesem Jahr sehe ich aktuell keine wesentlichen Veränderungen durch den Brexit auf uns und unser Geschäft zukommen. Im Wesentlichen ist der Brexit jetzt durch und das Geschäft geht übergangsweise bis Jahresende weiter wie gehabt. Spannend wird, ob und wie bis zum Jahresende die Rahmenbedingungen neu verhandelt werden – und wie es dann im Jahr 2021 weitergeht. Grundsätzlich sind wir aber auch hier weiter optimistisch und sehen uns gut gerüstet für die Zukunft, soweit man das sein kann. Ein gewisser Anteil an Unsicherheit wird aber bleiben.