

•• firmenportrait



Meereskost GmbH

Köstlichkeiten aus Neptuns Reich

Was darf es sein? Thunfisch, Seeteufel und Rotbarsch, Jacobsmuschelfleisch, Riesengarnelen und King Crabs oder Kingklip und Tilapia-Filet: Die Kunden der Meereskost GmbH bekommen alles, was Neptuns Reich hergibt. Zum täglichen Angebot gehören über 40 Fisch- und Filetprodukte sowie 26 selbstgemachte Marinaden wie Heringssalat, Gabelrollmops oder Matjesfilet. Bedient aus diesem reichhaltigen Angebot werden der ambulante Fachhandel, Fischgeschäfte, Gastronomie, Supermärkte sowie Klein- und Großhändler. Bei Bedarf können weitere Sorten bestellt werden. Spezialisiert ist das Bremerhavener Unternehmen auf die Verarbeitung von Frischfisch, den Handel von Tiefkühlfisch und die Herstellung von hochwertigen Fischprodukten. Und das mit einem hohen ökologischen Anspruch: »Wir vertreiben ausschließlich Seefisch aus nachhaltiger Fischerei und produzieren bevorzugt mit handverlesener Qualität«, erklärt Geschäftsführer Thomas Beyer. Im Jahr 1996 gründete er den Betrieb

mit 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Bis heute hat sich die Zahl der Beschäftigten mehr als verdoppelt. Und auch die Leistungskraft der Firma ist gewachsen. Produziert wird auf nunmehr 1.500 Quadratmetern. Gesunken sind dagegen die Energiekosten: Obwohl das Betriebsgelände mittlerweile dreimal größer ist als zu den Anfängen in einer Packhalle im Fischereihafen, verbraucht das Unternehmen heute weniger Strom als früher. Möglich macht dies ein Neubau nach höchstem Klimaschutz-Standard,



der einem energieneutralen Gebäude gleichkommt. Die Überlegung dahinter? »Wir wollten eine Produktionskette, die von Anfang bis Ende ökologisch ist. Denn wenn wir beim Fischfang von Nachhaltigkeit und Ökologie reden, dann müssen auch Verarbeitung, Vertrieb und Handel, sprich alle betrieblichen Abläufe, diesem Gedanken unterstellt sein. Schließlich haben wir uns auf die Fahne geschrieben, verantwortungsbewusst mit der Umwelt und dem Produkt Fisch umzugehen«, erklärt der Meereskost-Geschäftsführer.

Innovativ vom Boden bis zum Dach

Zwei Jahre lang hat der gelernte Elektrotechniker Thomas Beyer mit dem Bremerhavener Planungsbüro für

Die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach mit einer Fläche von rund 500 Quadratmetern erzeugt in der Spitze



innovative Haustechnik (PIH) ein Gebäudegesamtkonzept zur bestmöglichen ökologischen Energienutzung entwickelt und es dann umgesetzt. Das Ergebnis ist ein Bauwerk, das die Nutzung von Sonnenenergie, Erdtemperatur, Windenergie, Wärmerückgewinnung und Regenwasser verbindet.

64 Kilowatt. Somit produziert Meereskost tagsüber in der Regel mehr Strom als der Betrieb verbraucht. Aus dem Boden kommt das gute Klima: Ein Erdkollektor unter dem Fundament klimatisiert die Büros im Sommer auf angenehme Temperaturen. Ein weiteres energetisches Plus: Die Abwärme,

Daten und Fakten

● ● Adresse:

Meereskost GmbH
Heringstraße 7
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471/97 22 10
www.meereskost.de

● ● Kennzahlen:

Die Meereskost GmbH ist spezialisiert auf die Verarbeitung von Frischfisch aus nachhaltiger Fischerei, den Handel von Tiefkühlfisch sowie der Herstellung von Marinaden und weiteren Produkten. Das Unternehmen führt über 40 Fischarten im Angebot und ist damit Vollsortimenter für den Fischfacheinzelhandel und den Großhandel. Im Jahr 2009 hat die Firma eine neue Produktions- und Betriebsstätte im Bremerhavener Fischereihafen bezogen, die mit innovativer Umwelttechnik ausgestattet ist. Von dem Neubau geht durch den Verzicht auf fossile Brennstoffe wie Öl und Gas kein CO₂-Ausstoß aus. Hier wird Strom über eine Photovoltaik-Anlage erzeugt, Erdtemperatur genutzt und Heizenergie über Wärmerückgewinnung und ein Wärmepumpensystem gewonnen. Durch Regenwassernutzung und Abwasserreduzierung werden im Betrieb jährlich circa 680.000 Liter Trinkwasser eingespart. Allein bei der Kälteerzeugung konnten 50 Prozent Strom oder 25.000 Kilowatt eingespart werden.



● ● Mitarbeiter:

Das Unternehmen der Fischwirtschaft beschäftigt derzeit 32 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

● ● Kontakt für Umweltfragen:

Thomas Beyer
thomas.beyer@meereskost.de

die die Kühlmaschinen produzieren, wird in einem wassergefüllten Pufferspeicher vorgehalten, um mit ihr die Fußbodenheizung im Sozial- und Bürotrakt zu speisen. Zusätzliche Heizenergie produzieren Wärmepumpen. Ein ausgeklügeltes System sorgt für frische Luft: Die Be- und Entlüftung des Hauses erfolgt über windbetriebene Ventilatoren auf dem Firmengebäude. Diese erzeugen auch den Unterdruck für die Produktion der Marinaden. Mit dem Unterdruckverfahren wird vermieden, dass es im Betrieb zu

Geruchsbildung von zum Beispiel Essig kommt. Was der Umwelt noch zugute kommt: Als Vollsortimenter für den Fischfacheinzelhandel und den Großhandel hält Meereskost für seine Kunden ein Extra-Kühlhaus im Eingangsbereich bereit, das jeweils morgens mit dem Tagesbedarf bestückt wird. »So entfällt häufiges Öffnen des Zentralkühlagers und ein damit verbundener unnötiger Energieverlust«, betont Thomas Beyer und macht damit deutlich, dass der Erfolg des Konzepts auch im Detail liegt.

Natürliches Tageslicht statt künstlicher Beleuchtung

Konsequent wurden Energieeffizienz und Ressourcenschonung bei der Planung des Außenbereiches fortgeführt. Hier steht den mobilen Händlern eine Doppelgarage als Wasch- und Stellplatz zur Verfügung. Das Wasser und der Strom werden über einen Schlüsselschalter freigegeben, beim Schließen des Tores geht die Energieführung automatisch vom Netz. Das Wasser für die Reinigung von Flächen und Lieferfahrzeugen sowie für die Bewässerung von Bäumen und Pflanzen auf dem Firmengelände kommt bei Meereskost aus einer 9.000-Liter-Zisterne für Regenwasser. »Durch die Regenwassernutzung und Abwasserreduzierung spart der Betrieb jährlich 680.000 Liter Trinkwasser«, nennt Beyer eine Zahl. Finanziert hat die Meereskost GmbH den Neubau mit Hilfe von Fördermitteln des Europäischen Fischfonds (EFF). »Die Projektzuschüsse sind zum

größten Teil in die energetische Ausrüstung des Gebäudes geflossen«, erklärt der Geschäftsführer. Die Investition habe sich gelohnt - auch für die Belegschaft, die von verbesserten Arbeitsbedingungen profitiert. Ein Lichtdom bringt Tageslicht an die Arbeitsplätze und reduziert die Zahl notwendiger Lampen auf ein Minimum. Es gibt rückschonende Steh-arbeitsplätze am Tresen und die Sozial- und Büroräume wurden unter Einbeziehung der Mitarbeiter wohnlich gestaltet. »Für die nächsten zehn Jahre sehen wir den ökologischen und sozialen Anforderung gelassen entgegen«, sagt Thomas Beyer, dessen Unternehmen 2009 als erstes aus der Fischwirtschaft in die 'partnerschaft umwelt unternehmen' aufgenommen wurde. Und: »Unsere Erfahrungen im Bereich des produktionsintegrierten Umweltschutzes möchten wir gern an andere Partner weitergeben.«