

HAMBURG

HAMBURGER WIRTSCHAFT

€ Fresh Factory: Die Obst-Experten aus Billbrook

VON KATHRIN FICHEL

30. Juli 2010, 08:15 Uhr

Die Fruchtsalate von der Firma Fresh Factory gehören in vielen Hotels zum Büfett. Das Chefduo investiert und schafft Jobs in Hamburg.



Bunte Früchte wie Ananas oder Melone sind bei Fresh Factory der Mittelpunkt: Die Geschäftsführer Klaus Klische (r.) und Andreas Ballon.

Foto: Hamburger Abendblatt / Andreas Laible/Andreas Laible

HAMBURG. Weintrauben sind Sensibelchen. Sie werden mit der Hand gezupft, damit sie nicht zerquetschen. Die Frauen, denen die Hände gehören, dürfen dagegen nicht allzu sensibel sein. Sie tragen Gummischürzen über ihren weißen Arbeitsjacken, an den Füßen Gummistiefel. Mundschutz und Kopfhauben runden die Hygienevorschriften ab. Ihre Fingernägel müssen zudem kurz und unlackiert sein. Wer eine Brille trägt, braucht eine gute Atemtechnik - bei der Raumtemperatur von acht Grad beschlagen die Gläser leicht. Bis zu 35 Frauen zupfen in den Produktionshallen der Fresh Factory im Zwei-Schicht-System Weintrauben. Zwei Tonnen täglich.

Äpfel müssen in der Fresh Factory mehr aushalten als die zarten Trauben

Professioneller wird wohl nirgends in Deutschland Obstsalat hergestellt. Die Hamburger Klaus Klische und Andreas Ballon haben im Gewerbegebiet in Billbrook ein Unternehmen auf die Beine gestellt, das mit geschnittenen Früchten pro Jahr zweistellige Millionenumsätze schreibt. Die beiden Unternehmer beliefern rund 200 Großhändler in Deutschland, die den bunten Mix im Fünf-Kilo-Eimer wiederum an Hotels, Restaurants und Kantinen verkaufen. "Manchmal schlafe ich auf Geschäftsreisen im Hotel und finde meinen eigenen Obstsalat morgens am Büfett", sagt Klaus Klische. Mit seinem offenen Gesicht erscheint er wie die Idealbesetzung für Vertriebsaufgaben. Sein Geschäftspartner Andreas Ballon, größer gewachsen und ein ernsthafterer Typ, leitet die Produktion. Die beiden kennen sich, seit sie gemeinsam im Hotel Elysée für den

Hamburger Gastronomen Eugen Block arbeiteten. Klische im Service, Ballon in der Küche.

Äpfel müssen in der Fresh Factory mehr aushalten als die zarten Trauben. Über ein Laufband rattern sie aus dem Kühlraum in die Produktion. Eine übermannshohe Maschine wäscht, schält und schneidet die Früchte im Sekundentakt. Mit bis zu zwei Tonnen pro Stunde schafft sie deutlich mehr als die Frauen mit ihrer Handarbeit. Trotzdem arbeiten auch hier Mensch und Maschine Hand in Hand: Der stählerne Apparat spuckt Apfelstückchen in ein Wasserbad, ein Mitarbeiter inspiziert die Stücke und schaufelt sie in eine Kiste. Nebenan, wo es intensiv nach Zitrusfrüchten duftet, schält und zerkleinert eine Maschine Orangen, eine andere Ananas und Honigmelonen. Mehrere Arbeiter kontrollieren die Früchte danach auf Schalenreste oder Kerne.

Mittlerweile beschäftigt die Fresh Factory 108 Menschen, weitere zehn Stellen sind momentan zu besetzen. Ihr Geschäft angefangen haben Klische und Ballon vor 13 Jahren allerdings nur zu zweit. "Andreas hat das Obst geschnippelt, und ich habe an unsere Kunden geliefert", erzählt Klische. Weil der Großhandel sich damals nicht für die aus England importierte Idee interessierte, nutzten die beiden Neuunternehmer ihre Kontakte in die Hamburger Gastronomie. Drei Jahre später kamen die Großhändler dann auf sie zu. Seitdem wächst das Unternehmen jedes Jahr um etwa 20 Prozent. Im Sommer steigen die Umsätze noch stärker. "Wir machen einen Randartikel, für den man eine hohe Kompetenz braucht", sagt Klische. Zum Beweis zeigt er auf das IFS-Siegel an der Wand, die höchste Qualitätsstufe, die ein Lebensmittelproduzent erreichen kann.

Ein Röntgengerät scannt die fertigen Obstsalate

Die beiden Geschäftsführer sind gleichzeitig die Köpfe der Entwicklungsabteilung. Eine spezielle Lüftungsanlage bekämpft einerseits Keime und sorgt andererseits dafür, dass die Mitarbeiter keinen Zug bekommen. Alle Maschinen sind gemeinsam mit den Herstellern auf die Bedürfnisse der sensiblen Fruchtsorten zugeschnitten. Ein ausgefeiltes Waagensystem mischt und portioniert die einzelnen Obstsorten, füllt sie in weiße Eimer, 35 000 Kilo täglich. Ein Strichcode auf dem Deckel garantiert, dass die Eimer zur Sicherheit der Kunden rückverfolgbar sind.

Damit das gar nicht erst nötig wird, scannt ein Röntgengerät die fertigen Obstsalate auf unerwünschte Fremdkörper - wenn es piept, hat das Gerät meist nur einen Obstkern entdeckt. Rund fünf Millionen Euro haben Klische und Ballon in die Produktion in Billbrook investiert. Bis zu drei Millionen Euro wollen sie in den kommenden Jahren noch hineinstecken. "Wir entwickeln die Maschinen ständig weiter - auch, um unsere Mitarbeiter weiterzuentlasten", sagt Klische. "Hier stecken all unsere Betriebsgeheimnisse drin."

Aus Rotterdam kommen jeden Morgen Ladungen von Mango und Ananas

Eines der Geheimnisse ist die strenge Auswahl der Früchte. Aus dem Hamburger Hafen sowie aus Rotterdam kommen jeden Morgen Ladungen voll Mango, Ananas, Kiwi, Melonen, Trauben aus aller Welt. "Das Obst muss den richtigen Geschmack und Reifegrad haben", sagt Ballon. "Wir beschäftigen vier Leute mit der Qualitätssicherung - da kommt es auch mal vor, dass wir Paletten mit Früchten wieder zurückschicken." Nur zwei Probleme haben die Obstschnippler aus Billbrook noch nicht gelöst: Erdbeeren und Bananen. Die Früchte sind zur Verarbeitung im Obstsalat einfach zu sensibel. Manchmal bestellt Klische trotzdem ein paar Kilo. Die essen die Mitarbeiter dann in der Kantine.