

Lokales

ZEITUNG FÜR DEN EIFELKREIS BITBURG-PRÜM

WWW.VOLKSFREUND.DE

Giacobbe setzt auf Tradition und Innovation

Der Bitburger Tiefkühl-spezialist „Giacobbe“ ist bei Endverbrauchern nicht unbedingt ein Begriff. Dabei ist die Wahrscheinlichkeit hoch, schon einmal ein Produkt gegessen zu haben. Das Unternehmen ist unter anderem einer der deutschen Marktführer bei der Belieferung von Systemgastronomie und Großküchen mit Lasagne und anderen Pasta-Sorten.

VON FRANK AUFFENBERG

BITBURG „Von Bitburg aus in die ganze Welt“ – wer diesen Satz liest, denkt mit hoher Wahrscheinlichkeit wohl erst einmal ans Bier. Nicht umsonst wird die Kreisstadt auch landläufig als Brauereistadt bezeichnet, dabei könnte sie sich locker mit einem weiteren Namen schmücken: Pastastadt.

„Ich kann ruhigen Gewissens einen Schritt zur Seite treten und weiß, dass die Geschäfte in guten Händen sind.“

Rainer Nels
langjähriger Geschäftsführer

Was nämlich vielen Eifelern nicht sofort bewusst ist, von Bitburg aus beliefert der Tiefkühlspezialist Giacobbe seit 1993 Gerichte im großen Maßstab an die Systemgastronomie, den Zustell-Großhandel sowie Catering-Firmen aus. „Los ging es mit Lasagne. Die ist noch immer ein wichtiges Standbein, aber das An-



Rainer Nels (rechts) hat sich als Geschäftsführer von Giacobbe verabschiedet. Jakob Hübinger hat die Funktion nun übernommen. FOTO: FRANK AUFFENBERG

gebote reicht heute viel weiter“, sagt Geschäftsmitbegründer und langjähriger Geschäftsführer Rainer Nels. Er hat sich nun in den Ruhestand verabschiedet.

„Es war an der Zeit, einen Schritt zurückzutreten. Nach 30 Jahren habe ich bemerkt, dass das Alter nun da ist. Die Geschäftsführung liegt nun in den Händen unseres langjährigen Vertriebsleiters Jakob Hübinger“, erklärt Nels. Hübinger sei seit 2013 im Unternehmen und habe seitdem maßgeblich das Geschäft mitentwickelt. „Ich kann ruhigen Gewissens einen Schritt zur Seite treten und weiß, dass die Geschäfte in guten Händen sind“, sagt Nels. Die Hamburger Beteiligungsgesellschaft BPE, seit über 25 Jahren auf Nachfolgeregelungen im deutschen Mittelstand spezialisiert, übernahm die Mehrheitsbeteiligung von Nels.

Der gesellschaftsrechtliche Eigentümerwechsel wurde bereits am 22. Dezember 2023 vollzogen. „Wie

man so schön sagt, habe ich mich nun aus dem operativen Geschäft zurückgezogen“, sagt Nels und lächelt zufrieden.

„Giacobbe hat viel erreicht in den vergangenen Jahrzehnten. Jakob Hübinger wiederum hat davon knapp zwölf Jahre mitgestaltet und kennt den Betrieb bestens. Die Nachfolge könnte mich nicht zufriedener stellen.“

Dass Giacobbe zwar in Deutschland einer der Marktführer im Bereich Tiefkühlware, der Name aber kaum geläufig sei, habe einen ganz einfachen Grund, sagt Hübinger. „Seit Gründung der Firma setzte Giacobbe fast ausschließlich auf Großkunden – im Einzelhandel sind wir im Grunde nicht vertreten“, so der neue Geschäftsführer. Von Beginn an war das Thema Lasagne der Schwerpunkt, der seit 1993 konsequent verfolgt und strategisch nach und nach um die Tiefkühl-Convenience-Produkte wie Cannelloni und Aufläufe ergänzt wurde. „In

jüngster Zeit kamen in diesem Bereich die Produkte Soßen, Dressings und Suppen noch hinzu.“

Zwar hat Nels 1993 die Giacobbe Pasta GmbH mitbegründet, die Wurzeln reichten aber tatsächlich auf einen ganz klassischen Gastronomiebetrieb zurück, erinnert sich Nels. Die in Italien geborenen und nach Bitburg ausgewanderten Brüder Litterio und Rocco Giacobbe legten in den 1980er Jahren in Bitburg den Grundstein in ihrem kleinen Restaurant. „Sie begannen irgendwann damit, ihre Gerichte für andere Gastronomen herzustellen.“ Als damaliger Schwager der Gründer stellte Rainer Nels mit einer Begeisterung von Technik, Effizienz und Innovation den Familienbetrieb 1993 neu auf und konnte Giacobbe zu Deutschlands Marktführer in der Produktion von Lasagne für Gemeinschaftsverpflegung aufbauen. Die Tiefkühlprodukte kommen unter anderem in Betriebskantinen, Kindergärten, Kliniken, Senioren-

heimen und beim Catering für große Buffets zum Einsatz. „Los ging es mit vier Mitarbeitern, wovon übrigens noch drei weiter mit dabei sind. Mit den Jahren vergrößerten wir uns – in der Spitze sind wir nun etwa 70 Leute.“ Dass Giacobbe schon früh damit begonnen hat, auch Gerichte für den veganen Markt zu produzieren, sei direkt auf den Markt zurückzuführen.

„Wie in den vergangenen Jahrzehnten sind wir zuversichtlich, weiter auf Wachstum setzen zu können.“

Jakob Hübinger
neuer Geschäftsführer

„Wir setzten von Anfang an darauf, möglichst flexibel auf die Wünsche der Kunden einzugehen, und betreiben eine Versuchsküche. Weil

wir als Kunden etliche Studentenwerke beliefern, kam irgendwann der Wunsch nach fleischlosen Produkten auf und wir entwickelten sie ganz einfach“, sagt Nels. Genau dieser sehr flexible Ansatz sei schließlich auch international geschätzt.

„Einer unserer großen Übersee-kunden ist zum Beispiel Ikea Japan“, sagt Hübinger. Zwei bis sechs Container voll gefrorener Lasagne verließen Bitburg jährlich. „Die wiederum sind auf den dortigen Geschmack angepasst“, sagt Nels. Die Stücke seien höher, dafür aber kleiner geschnitten und eben vegan. „Es sind neun Schichten Teig, die wiederum können aber einzeln mit Stäbchen gegessen werden.“ Etwa 40 Prozent der Ware geht in den Export – mit jeweils abgestimmten Rezepturen auf die Geschmäcker der jeweiligen Menschen in unterschiedlichen Ländern.

Der Wille zur Innovation, er wurde laut Nels von Anfang an verfolgt, stellt sich dabei als Geschäftsvorteil heraus. „Dass wir so flexibel auf jeden Kunden reagieren können, ist sicher auch mit den für und auch von uns eigens entwickelten Maschinen zu begründen.“ Auch wenn mittlerweile die gesamte Vielfalt der Pasta im Angebot zu finden ist und auch Soßen, Aufläufe und Suppen den Weg ins Portfolio gefunden haben, das Kerngeschäft wird weiter vom Klassiker Lasagne geprägt. „Allein hier gehen teils 75.000 Portionen am Tag raus.“ Übrigens hat sich, zumindest bei Giacobbe, das Problem des Fachkräftemangels wieder entspannt. „So sehr, dass wir nun wieder auf ein Anderthalb-Schichten-System umsteigen werden“, sagt Hübinger. „Wie in den vergangenen Jahrzehnten sind wir zuversichtlich, weiter auf Wachstum setzen zu können“, sagt er. Nels stimmt zu: „Zehn bis 15 Prozent sollten drin sein und sind sicherlich realisierbar.“

Produktion dieser Seite:
Maria Adrian

Sauerstrand kämpft mit Widrigkeiten - und es gibt Konsequenzen

Strandgefühle an der Sauer: Das klingt nach einer grandiosen Idee. Nur: Für die Betreiber zeigt sich, dass das alles andere als einfach ist. Deswegen passen sie den Minden Beach jetzt an. Es soll weitergehen - wenn auch anders.

VON CHRISTIAN THOME

MINDEN Blick aus dem Fenster: Sommerwetter sieht anders aus. Leicht verregnet, kühl. Aber: nicht ungewöhnlich für diese Jahreszeit. Deswegen wissen wir auch, dass es – irgendwann – besser wird. Das Wetter passt damit gut zur Stimmung am Minden Beach. Auch dort ist aktuell nicht alles rosig. Aber: Es soll besser werden.

Denn was Philippe Weidert, Betreiber des Strands an der Sauer, berichtet, klingt zunächst wenig erfreulich: „Wir müssen uns anpassen“, sagt er. Was er meint: Aus 230 Plätzen werden „nur noch“ 80, an denen Besucher künftig Cocktails, Speisen und karibische Gefühle genießen können. Die Gründe? Da gibt es mehrere.

Zunächst ist da einer, mit dem Weidert nicht allein ist: fehlendes Personal. „Wir finden niemanden“, sagt er. Man habe auf allen Wegen gesucht, aber die Akquise gestaltete sich schwierig. „Da meldet sich vielleicht mal einer, aber ich brauche mehrere Leute“, sagt der Strandbetreiber. Dazu kommt, dass es immer wieder mal sein kann, dass man aufgrund der Witterung nicht öffnen könne. „Dann muss ich Leuten spontan absagen. Ich kann aber verstehen, dass das Personal das Geld braucht und auch Planungssicherheit will.“

Aus diesen Lücken beim Personal resultieren zwei Dinge. Einerseits fragt Philippe Weidert dann Familienmitglieder, ob diese spontan helfen könnten. Rund fünf von ihnen machen das auch immer wieder. „Aber die haben ja auch ein Leben“, sagt der Betreiber. Verständlich, dass sie dieses nicht komplett am Strand verbringen wollen (zumindest nicht dienstlich).

Andererseits: Der Faktor Zeit spielt auch bei Weidert selbst eine Rolle. Er arbeitet Vollzeit, 40 Stunden die Woche. „Unter der Woche arbeite ich zehn Stunden pro Tag,

damit ich freitags für den Beach früher Feierabend machen kann“, sagt er. Das Wochenende verbringt er dann an der Sauer. Das Betreiben des Strands macht ihm zwar „einen Riesenspaß“, aber er sagt auch, dass er dadurch „eigentlich kein anderes Leben mehr“ gehabt habe. „Und der Strand ist ja immer noch nur unser Hobby.“

Dieses Hobby lief im Sommer auch gar nicht schlecht. Klar, das Wetter hätte besser sein können, sagt der Betreiber. Aber immer wieder sei der Strand voll gewesen, man habe auch viele private oder

betriebliche Feiern ausgerichtet. Doch selbst bei dieser guten Auslastung fällt es schwer, mit dem Strand wirklich Geld zu verdienen. „Aber wir machen das ja auch nicht für nix“, sagt Philippe Weidert dazu. Das ist der nächste Punkt: die Finanzen. Auch am Minden Beach spüren die Macher, dass alles teurer wird. „Und wir wissen nicht, wo das noch hingehet“, sagt Weidert. Da man auch Wert auf die Qualität lege und nur frische Getränke und Speisen anbieten wolle, spüre man die Preissteigerungen deutlich. Und die generelle finanzielle Situation: „Wäre das

Hochwasser nicht gewesen, hätten wir Geld verdienen können. So eher weniger“, sagt Weidert. Bei der Flut wurde der Strand überschwemmt, viele Helfer mussten ihn wieder herrichten. Aber: Wir hatten ja gesagt, dass es besser wird. Beim Wetter und

MEINUNG

Umso mutiger!

Das, was Philippe Weidert hinsichtlich des Sauerstrands äußert, ist kein Gejammer. Es sind Probleme, mit denen viele Gastronomen zu kämpfen haben. Umso mutiger, dass man am Minden Beach nicht aufgibt.

Gründe hätten sie genug: Seien es die Preise oder das Personal. Oder auch die Flut, die 2021 drohte, den Traum vom Strand platzen zu lassen. Zu schlechter Letzt sind da noch die etlichen Stunden, die Weidert und seine Kollegen in den Strand investieren. Und das, ohne finanziell wirklich was dabei raus zu bekommen. Man merkt ihnen an: Die machen das, weil es ihnen Spaß macht. Trotzdem.

Das Verkleinern des Angebots ist dabei keineswegs als „Scheitern“ zu deuten. Es ist ein Hoffnungsschimmer und der Beweis, dass man es schaffen will. Denn die

beim Strand. An Ostern soll der Minden Beach öffnen – wenn die Sonne mitspielt. Wenn auch etwas kleiner, aber: „Wir hoffen, dass unsere Kunden weiterhin kommen“, sagt Philippe Weidert, „denn das Persönliche ist uns sehr wichtig.“

einfachere Möglichkeit wäre gewesen, den Strand dicht zu machen. Nach dem Motto: Haben wir versucht, hat nicht funktioniert.

Dieser Mut sollte belohnt werden. Es gibt Faktoren wie das Wetter, die für einen Strand ebenso wichtig wie unbeeinflussbar sind. Was wir beeinflussen können, ist die Auslastung, wenn das Wetter passt. Also: Wer an den Strand will, für den ist Minden eine Empfehlung.

c.thome@volksfreund.de



Strandgefühle an der Sauer: Diese gibt es auch weiterhin, wenn auch in anderer Form.

FOTO: LARA GÖDERT



CHRISTIAN THOME