

Grewing setzt beim Gewürz-Handling auf Hamburg

Mit einem zusätzlichen Standort baut der Grevener Logistiker sein Geschäft rund um das Handling von Gewürzen und Kräutern aus. Das Unternehmen bietet Dienstleistungen von der Importabwicklung über Mehrwertservices bis zur Lieferung.



Fühlen, riechen, begutachten: Die Qualitätsprüfung der Ware beginnt schon bei der Entladung. (Foto: Grewing Logistics for you)

05. November 2024 | von Claudia Behrend

Spitznamen haben die beiden neuen Standorte von Grewing in Hamburg von den Mitarbeitern schnell bekommen. Wer beim Logistikdienstleister von „Afrika“ spricht meint die Afrikastraße 1 im Stadtteil Kleiner Grasbrook, wo im Auftrag der Kunden eine große Bandbreite von Gewürzen und Kräutern gelagert und ihnen dafür auch eine umfangreiche Palette von speziellen Services angeboten wird. In den Vollhöfer Weiden im Stadtteil Altenwerder, intern mit „VHW“ abgekürzt, befindet sich ein reiner Lagerstandort.

Auf die Frage, warum man sich für die Hansestadt entschied, lobt Niederlassungsleiter Luca Sievers den Standort aus vielen Gründen: „Der Hamburger Hafen gehört zu den größten und wichtigsten in Europa und bietet uns ideale Voraussetzungen, um für unsere Kunden, Dienstleistungen aus einer Hand im Bereich von Gewürzen und

Kräutern abzubilden, die ihre Waren aus rund 15 Ländern importieren.“ Ein weiterer Vorteil sei die unmittelbare Nähe zu den Containerterminals und zur Autobahn A7. „Das ermöglicht kostengünstige Hinterlandverkehre, die unsere Kunden ideal an die Märkte in Mittel-, Ost- und Nordeuropa anbinden.“

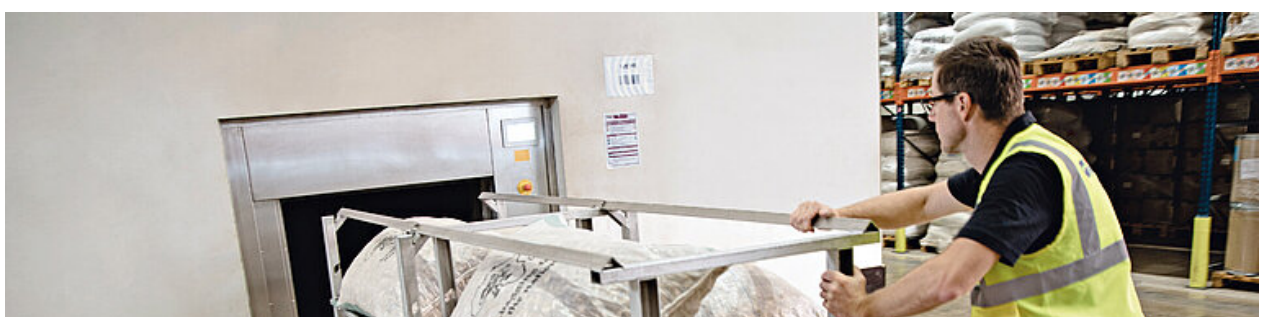
Weitere Vorteile seien die geringe Entfernung zu wichtigen Wasserstraßen wie der Elbe, dem Nord-Ostsee-Kanal und dem Elbe-Seiten-Kanal, multimodale Verkehrsanbindungen - einschließlich des gut ausgebauten Schienennetzes - und die ausreichende Wassertiefe für große Seeschiffe. „Die Binnenlage des Hafens bietet zudem den Vorteil kostengünstigerer Transporte ins Hinterland im Vergleich zu küstennahen Häfen“, unterstreicht Sievers.

Startpunkt war eine Übernahme

Als Spezialist für Silologistik feiert Greiwing bereits in sechs Jahren sein hundertjähriges Firmenjubiläum. Das Geschäft rund um das Handling von Gewürzen und Kräutern ist für das Familienunternehmen hingegen noch recht neu. Startpunkt dafür war die Übernahme des Speziallogistikers Werner Bruhns zum Jahresbeginn 2021. Mit der Akquisition erwarb man schließlich nicht nur die Logistikimmobilie in der Afrikastraße mit klimastabilen Lagerräumen und rund 13.000 Palettenplätzen in einem Kühllager, sondern ebenso die 70-jährige Erfahrung im Handling von Kräutern und Gewürzen.

„Im Rahmen des Zukaufs haben wir auch alle 35 Mitarbeiter mit ihrem Know-how übernommen, von denen viele ausgebildete Seegüterkontrolleure sind und über 20 Jahre Erfahrung haben“, berichtet Sievers. Als Dienstleistungen werden Reinigen, Waschen, Trocknen und mechanisches Bürsten von empfindlichen Waren sowie Hitzebehandlungen, Entsteinen und Entmetallisieren angeboten. Hinzu kommt die Import-, Transit- und Exportabfertigung für alle Sendungen auf dem Land-, See- und Luftweg inklusive der Möglichkeit, als Fiskalvertreter zu agieren und Ursprungszeugnisse, Pflanzenschutz- und Veterinärzertifikate zu erstellen.

Im April dieses Jahres wurde der Logistikstandort in den Vollhöfner Weiden dazugekauft. In der neu erworbenen Immobilie stehen derzeit mit Bodenlagerung 28.000 Quadratmeter Lagerfläche mit 40.000 Palettenplätzen zur Verfügung. Nach eigenen Angaben vervierfacht das Unternehmen dadurch seine Kapazitäten und verfügt damit über eines der größten Logistikzentren für Gewürze und Kräuter in Deutschland und Europa.





Gewürze und Kräuter werden in einen sogenannten Autoklaven geschoben. Die Entkeimung ist dabei in der Originalverpackung der Rohware möglich. (Foto: Greiwing Logistics for you)

Große Verantwortung für Sicherheit

Als Alleinstellungsmerkmal sieht Greiwing vor allem die Expertise und Sorgfalt, die für das Handling von Gewürzen und Kräutern erforderlich sind. Die Produktpalette reicht dabei von Anis bis Zimt. „Jedes Produkt hat seine eigenen Anforderungen und Eigenschaften“, unterstreicht Sievers. Weil im internationalen industriellen Markt zwischen den Rohstoffherzeugern in den verschiedenen Ursprungsländern keine einheitlichen Hygienestandards bestehen, übernimmt das Unternehmen eine große Verantwortung für die Sicherheit der zu verarbeitenden Produkte.

Von besonderer Bedeutung ist daher das Qualitätsmanagementsystem. „Das ist bei uns komplett digitalisiert, inklusive der Sicherheitsdatenblätter, und ermöglicht uns auch ein eigenes Schädlingsmonitoring.“ Monatliche Schulungen gehören ebenfalls dazu.

Ein typisches Lagerprodukt bei Greiwing ist Pfeffer, der vor allem aus Vietnam und Brasilien fast ausschließlich in Säcken aus Plastikfoliengewebe exportiert wird. Nach der Freistellung des Containers und dem Trucking zur Lagerhalle nimmt zunächst der Lager- oder Betriebsleiter eine Augenscheinkontrolle des Containers vor. „Das beinhaltet eine Sicht- und Geruchskontrolle, mit der geschulte und erfahrene Mitarbeiter bereits etwa starken Schädlingsbefall und Feuchtigkeitsschäden entdecken können.“ Sollte eine Begasung erforderlich sein, ist diese durch eine Fremdfirma auf dafür vorgesehenen Plätzen des Unternehmens vor Ort möglich. Ebenso erfolgt hier die Beprobung und Übergabe an Labore.

Entkeimen der Ware

„Viele Ursprungsländer entkeimen und reinigen ihre Gewürze und Kräuter bereits vor Ort, dennoch gibt es einige Länder, in denen die Infrastruktur nicht gegeben ist. An diesem Punkt übernehmen wir und entkeimen die Ware unter anderem durch ein Autoklavverfahren“, erläutert Sievers. Dazu werden in einem gasdicht verschließbaren Druckbehälter, dem Autoklav, Gewürze mit hohem Druck und hoher Temperatur behandelt, wodurch Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen und Schimmelpilze abgetötet werden, so dass haltbarere und mikrobiologisch sichere, keimfreie Gewürze entstehen. Die Ware muss dazu nicht den Säcken entnommen werden, denn deren Gewebegeflecht ist durchlässig genug für die Behandlung.

„Mittels eines Fließverfahrens entfernen wir dann Staub, Metall, Abrieb und Fremdmaterial von Pfeffer, Piment und Kardamomsaat. Außerdem sortieren wir die Gewürze auf Wunsch nach Größe, damit diese optimal weiterverarbeitet werden können“, erläutert Sievers. Dann erfolgt die Beprobung. „Die Lagerdauer von Kräutern und Gewürzen reicht von einem Tag bis zu mehreren Jahren und richtet sich nach den Wünschen der Kunden“, fügt der Niederlassungsleiter hinzu.

Bereits heute umfasst das Portfolio aber auch weitere Dienstleistungen wie das Silieren, Abfüll- und Umfüllprozesse. So werden neben der Reinigung und Veredelung der Gewürze und Kräuter ebenfalls rieselfähige Non-Food- sowie Feed-Produkte gelagert und verarbeitet. Je nach Kundenwunsch ist die umfangreiche Aufbereitung aller Waren individuell möglich.

Zudem kümmert sich der Dienstleister neben der Lagerung, die auch temperaturgeführt möglich ist, auch um die Qualitätskontrolle, den Im- und Export, das Containertrucking sowie das Umfüllen der Waren und die Lieferung an Endkunden. Die Standorte an der Afrikastraße und in den Vollhöfner Weiden sind zugelassene Zolllager und anerkannte Veterinär-Standorte. Neben der vereinfachten Zollabwicklung garantieren Zertifizierungen die Einhaltung strenger hygienischer Standards.

Der Hamburger Standort soll aber nicht nur in Bezug auf Kräuter und Gewürze weiter wachsen. In den VHW wird gerade das Hochregallager aufgebaut, das mit 17.000 zusätzlichen Palettenstellplätzen im Vergleich zum bisherigen Blocklager zu einer Verdreifachung der Kapazität ab dem Frühjahr 2025 führen wird.

Mittelfristig stärker in den Blick genommen werden sollen für die beiden Standorte im Norden auch Kunden aus der Kunststoff- und Chemiebranche, wo der Logistikdienstleister an seine seit seiner Gründung aufgebaute Expertise bei rieselfähigen Non-Food-Produkten aufbauen will. (alb)





Neben konventioneller Ware lagert Greiwing auch Bioprodukte für seine Kunden. (Foto: Greiwing Logistics for you)

Familienunternehmen in dritter Generation

Gründung: 1930

Firmensitz: Greven

Geschäftsfeld: Logistikdienstleistungen für die Branchen Chemie, Kunststoffe, Lebensmittel, Farben und Lacke sowie die Bauindustrie

Logistikstandorte: 23 Niederlassungen in Deutschland und eine in Belgien

Umsatz 2023: 158 Millionen Euro

Mitarbeiter: 1.250

Zahlen und Fakten zum Standort Hamburg:

Erweiterung des Leistungsportfolios für die Food-Branche um Services im Segment Gewürze und Trockenfrüchte

Warengruppen: 100 Gewürze und Kräuter von A wie Anis bis Z wie Zimt

Umschlagsmenge: ca. 50.000 Tonnen pro Jahr

Lagerflächen: 36.000 Quadratmeter mit 53.000 Palettenstellplätzen

Mitarbeiter: 35