Produktion

Gutes Geld fürs „Fünfte Viertel“

Nebenerzeugnisse spielen bei Buß Byproducts die Hauptrolle.

Wertschöpfung aus Schlachtabfällen.

RAINER HECK

1

2

3

Was die einen als „Schlachtabfälle“ bezeichnen, bewertet das Unternehmen Buß Byproducts als Schlacht-Nebenprodukte, und sieht darin das sogenannte „Fünfte Viertel“ des Tierkörpers. Denn nicht nur Geschmäcker sind verschieden. Auch der Umgang mit jenen Teilen, die hierzulande über lange Zeit eher als geringwertig verschmäht wurden, ist weltweit gesehen recht unterschiedlich. Nur wenige Lieferanten beschäftigen sich mit Teilen von Schlachtkörpern, die nur selten oder gar nicht auf der Zutatenliste für Fleischwaren stehen, geschweige denn auf den Speisekarten.

Das Geschäft mit Nebenerzeugnissen ist eines für global denkende Spezialisten wie den Familienbetrieb Buß in Bocholt. Er ist immer dann ein gefragter Lieferant, wenn Produzenten bestimmte Organe oder Teilstücke von Rind, Kalb und Schwein in Lebensmittelqualität benötigen, um möglichst den gesamten Tierkörper in die Wertschöpfungskette einzubeziehen. Diese Maxime gilt für das Unternehmen im Westmünsterland als Zeichen des Respekts dem Schlachttier gegenüber: „von der Schnauze bis zum Wedel“.

Denn was in Deutschland mangels Nachfrage kaum zu vermarkten ist, gilt anderswo als gefragte Spezialität. Der Familienbetrieb ist einer der führenden Anbieter von „Byproducts“. Im April 2018 nahmen die Buß‘ ihre neuen Räume in einem Bocholter Industriegebiet in Betrieb. „Wer in unserer Nische Erfolg haben will, braucht eine breit gefächerte Fachkenntnis und den Blick aus einer neutralen Perspektive“, erläutert Firmengründer Ludger Buß das Umfeld, in dem er sich seit 1978 erfolgreich bewegt.

Der gewachsene Platzbedarf für den Spezialbetrieb war ein wesentlicher Grund für den Umzug und die damit einhergehende Bündelung der bisherigen Aktivitäten an einem einzigen Standort. Außerdem kann dort die neue Schiene der Feinveredelung eher realisiert werden. Insgesamt umfasst das an der Hüttemannstraße gelegene Grundstück 15 000 qm, durch ein bereits vorhandenes Vorkaufsrecht ist eine Erweiterung auf 30 000 qm möglich. Bisher haben die Buß‘ rund 7 000 qm der zur Verfügung stehenden Fläche bebaut. „Selbst bei außerplanmäßigem Wachstum dürfte das für ein paar Jahre ausreichend sein“, gibt sich die Familie zuversichtlich. Mit dem sorgfältig geplanten und auf Wachstum ausgelegten Neubau wurde überdies der Fortführung des Betriebs durch die nächste Generation Rechnung getragen. Neben Ludger Buß und seiner Frau Mechthild leiten Sohn Stefan und dessen Frau Yvonne Buß das Unternehmen.

Alle in der Hüttemannstraße angelieferten Rohstoffe besitzen Lebensmittelqualität und können in den neuen Räumen nicht nur gelagert und tiefgefroren, sondern jetzt auch deutlich schneller weiterverarbeitet werden. Seit Oktober 2018 hängt im Betrieb die Urkunde zur Zertifizierung gemäß „IFS Logistics higher level“ an der Wand.

„Wir haben die Ware vom Eingang bis zur Transportverpackung nun zu 100 Prozent unter Kontrolle“, erläutert Stefan Buß. Die Zentralisierung umfasst alle Schritte von der Qualitätskontrolle über das schnelle Frosten und Lagern bis zur Verpackung und Verladung bei jeweils optimaler Temperatur. Derzeit liegt die zugelassene Verarbeitungsmenge bei 2 020 Tonnen pro Woche, die zugelassene Umpackmenge wird auf 1400 Tonnen wöchentlich beziffert. Die optimale Energieversorgung sichern mehrere mit Erdgas gespeiste Blockheizkraftwerke. Energieeffizienz und Umweltfreundlichkeit sind dadurch in Balance mit der Wirtschaftlichkeit.

Die Energie fließt in die Kühlung der Verarbeitungsräume auf die gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen, und wird außerdem zum Tiefgefrieren der Produkte verwendet. Hierzu stehen zehn Plattenfroster zur Verfügung, die eine tägliche Frostkapazität von 60 Tonnen bereitstellen. Hinzu kommen drei Regalfroster mit einer Tageskapazität von 60 Tonnen. Nach der Erweiterung der Kälteanlagen stehen ebenfalls noch Reserven bereit. Die Leistung der Plattenfroster lässt sich auf 80, die der Regalfroster auf 75 Tonnen pro Tag hochfahren. Insgesamt verfügt Buß Byproducts über 3 000 Palettenstellplätze im

Buß Byproducts

Sitz: Bocholt (Betriebsneubau und Inbetriebnahme 2018)

Geschäftsfeld: Schlachtnebenprodukte in Lebensmittelqualität, TK-Konservierung und Vermarktung

Mitarbeiter: 40 in Bocholt, etwa 40 weitere erledigen Vorarbeiten auf den Schlachthöfen

Rohstoff-Gewinnung: in Kooperation mit Schlachthöfen

Geschäftsführung: Ludger und Mechthild Buß sowie Stefan Buß

Zertifizierung: IFS-zertifiziert für Logistics (higher Level)

Bebaute Fläche: etwa 7 000 qm

www.buss-byproducts.de

1 Hoher Automatisierungsgrad: Der Produktionsprozess findet in optimal gekühlten Räumen statt. 2 Bis zu 3 000 Paletten-Stellplätze stehen in den raumhohen Lager-Regalen zur Verfügung. 3 Stefan Buß erklärt die zeitgemäße Gefrier- und Lagertechnologie, die eine schonende Behandlung der TK-Spezialprodukte gewährleistet. 4 Das Gelände in Bocholt bietet räumliche Reserven für künftiges Wachstum. 5 Mit Hilfe der Tiefkühlboxen werden die Nebenprodukte automatisch gefrostet. 6 Fertig für den Versand: Die Nebenprodukte kommen – wie Seniorchef Ludger Buß erklärt – entweder in Big Boxes... 7 ...oder werden als Stangenware in handlichen, tiefgefrorenen Blöcken ausgeliefert. Fotos: Oliver Döbler/Buß Byproducts (3); rh (4)

Tiefkühlbereich. Das Frosten von Fleischwaren bietet das Unternehmen auch extern als Dienstleistung an. Außer den in Salzkonservierung angebotenen Wursthüllen wird fast die gesamte Palette als gefrorene Ware zu den Kunden geliefert.

Der größte Anteil der Produktion entfällt auf Erzeugnisse vom Schwein. Dabei rangieren Füße, Mägen und Därme weit vorn. Zu den außerhalb von Europa stark gefragten Bestsellern zählen Schweinerippchen, Herzen und Lebern. In einigen asiatischen Ländern sind der Uterus, Nieren und Zunge der Rüsseltiere stark gefragt. „Der Anspruch unserer Kunden an die unterschiedlichen Zuschnitte ändert sich von Zeit zu Zeit“, lautet die Erfahrung des Lieferanten. Deshalb klopfen Mitarbeiter und Fachleute die kulinarischen Tendenzen am Bestimmungsort genau ab, um das Sortiment flexibel darauf anzupassen.

Das Credo von Ludger Buß lautet daher: „Wir verstehen uns als Wertschöpfungspartner für die Schlachtindustrie.“ Wenn im Zuge einer zunehmenden Globalisierung der Märkte neue Trends erkennbar sind, heißt es für das Familienunternehmen: So schnell wie möglich eine professionelle und kundengerechte Lösung anbieten.

Nicht zuletzt beliefert Byproducts asiatische Spezialitätenrestaurants mit den für die jeweilige Küche typischen Komponenten. Verzehrt man in Hongkong gern Schweinemägen, stehen möglicherweise ein paar hundert Kilometer entfernt die aus Sicht eines Europäers gewöhnungsbedürftigen Teile wie Schweine-Uterus, Rinderpansen oder -penis auf der Speisekarte. Insofern sind der Besuch internationaler Foodmessen und die Lektüre von Feinschmecker-Magazinen Pflicht für die Mitarbeiter im Außendienst. „Wir sind überall auf der Welt präsent, um neue Märkte zu entdecken“, schildert Einkaufsleiter Daniel Meinhold und nennt ein weiteres Plus seines Arbeitgebers: „Wir sind als Mittelständler schnell und dynamisch.“ Insgesamt beschäftigt Buß in Bocholt rund 40 Mitarbeiter. | afz 4/2019