

Im Porträt: Zu Besuch bei Firmen im Tecklenburger Land

Unternehmen, Betriebe – die gibt es reichlich in der Region. Unsere Zeitung schaut in Büros und Produktionshallen, stellt Firmen und Menschen vor. Heute geht es um das Fischhaus Kittner in Ibbenbüren.

NACHRICHTEN

Auch in Zukunft Reiseweltmeister

Ralf Hieke aktiv im Bundesverband

Von Peter Henrichmann

IBBENBÜREN. Vizepräsident – hört sich gut an. Erst mal zumindest. Ralf Hieke (Geschäftsführer vom Reisebüro Strier in Ibbenbüren) ist seit Kurzem Vizepräsident des Deutschen Reiseverbandes (DRV; Hauptsitz in Berlin). Es ist ein Ehrenamt: Kein Geld, aber Arbeit: „20 Tage, so ganz grob geschätzt“, sagt Ralf Hieke, hat er im Jahr 2013 in die Verbandsarbeit gesteckt. Fast ein ganzer Arbeitsmonat – ganz schön viel Ehrenamt...

64 Milliarden Euro geben wir Reise-Weltmeister pro Jahr für Urlaub aus, die Tourismusbranche bietet in Deutschland 2,9 Millionen Arbeitsplätze. Der DRV ist die Interessenvertretung aller Unternehmen der Branche, von der Fluggesellschaft bis zum Veranstalter – Ralf Hieke bringt seine Berufserfahrung aus dem Bereich der mittelständischen Reisebüros seit 2008 mit ein, ist seit 2011 im Vorstand

aktiv und wurde nun zum Vizepräsidenten gewählt.

„Es geht darum, stellvertretend für alle Mitglieder des Verbandes zu arbeiten“, sagt Hieke. Ziel: Die Interessen der Branche gegenüber der Politik vertreten, die Rahmenbedingungen gestalten, den Dialog führen z. B. mit Fluggesellschaften und Reiseveranstaltern. Ob das Lobbyarbeit ist? „Ja klar“, sagt der Ibbenbürener Reise-Experte und schiebt hinterher: „Das ist doch legitim. Es kommt ja auch immer darauf an, wie man es macht.“

Im Augenblick beschäftigt den DRV – und damit auch Ralf Hieke – die komplizierte Pauschalreiserichtlinie der EU, die in Zukunft „massive Auswirkungen haben könnte.“ Auch das Thema Technik und Daten-Standards wird für alle Reisebüros Auswirkungen haben.

Ob Hieke einen Ausblick geben kann? Kann er: „Deutschland ist Reiseweltmeister. Das wird so bleiben und das ist auch gut so!“ Eine solide Grundlage also für den Fortbestand des Geschäftsmodells „Reisebüro“. Ganz klar ist laut Hieke aber auch die Tendenz zu einer Verschmelzung des Bereiches „Online“ mit dem klassischen Reisebüro, alle technisch möglichen Kanäle zu nutzen rund um die Uhr wird ein großes Thema werden: „Die Technisierung wird weitergehen, darauf können wir uns einstellen.“ Einzellösungen für jedes Reisebüro sind dabei nicht zweckdienlich, eine gemeinsame Interessenvertretung aller Reisebüros, für alle Partner und Akteure in der Branche sehr wohl – Ralf Hieke wird daran mitarbeiten.



Ralf Hieke (Geschäftsführer Reisebüro Strier) ist jetzt Vizepräsident des Deutschen Reiseverbandes.

Preis für Steinmetzin der Fa. Merge

TECKLENBURGER LAND. Handwerker aus dem Bereich der Handwerkskammer Münster haben erfolgreich am „Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks“ auf Bundesebene teilgenommen. Im Wettbewerb „Die Gute Form im Handwerk“ erhält auch eine Jung-Handwerkerin

aus Ibbenbüren einen Preis: Es ist die Steinmetzin und Steinbildhauerin Theresa Strotmeier aus Ibbenbüren (Merge Natursteinwerk, Ibbenbüren). Der Wettbewerb „Die Gute Form“ richtete sich speziell an Gesellinnen und Gesellen der gestaltenden Handwerke.



Maschinenfabrik Reckers: elf Jubilare

Die Geschäftsleitung der Hermann Reckers GmbH dankte sich bei langjährigen Mitarbeitern am Standort Dreierwalde (Maschinenfabrik). Geehrt wurden (v.l.): Hermann Reckers, Raimund Hebbeler (25 Jahre), Dorothee Reckers, Franz Zumwalde (40 Jahre), Günter Bröcker (40 Jahre), Angelika Spielmann (40 Jahre), Herbert Löckner (25 Jahre), Werner Tebbe (25 Jahre), Ulrich Hermes (25 Jahre). Stefan Gottschalk (Betriebsratsvorsitzender) gratulierte gerne.

Ihre Ansprechpartner für den Wirtschaftsreport:

Stephan Beermann (bee): 0 54 51 / 933-245
E-Mail: stephan.beermann@ivz-aktuell.de
Sabine Plake (sp): 0 54 51 / 933-250
E-Mail: sabine.plake@ivz-aktuell.de
Peter Henrichmann (hen): 0 54 51 / 933-239
E-Mail: peter.henrichmann@ivz-aktuell.de

Redaktions-Sekretariat:
Cordula Höfle und Kathrin Witt: 0 54 51 / 933-242
E-Mail: redaktion@ivz-aktuell.de



Fisch ist ihre Leidenschaft und auch ihr Geschäft: Jens Grawenhoff und seine Frau Zessyka Kittner sorgen dafür, dass die Kunden im Fischbistro in der Ibbenbürener Innenstadt stets frische Ware bekommen. Sie setzen auf Direktkauf in den Ursprungsländern und nachhaltige Fangmethoden. Foto: Peter Henrichmann

Wer Kittner sagt, denkt an ...

... Fisch: Zessyka und ihr Mann Jens leiten ein mittelständisches Unternehmen mit 40 Mitarbeitern

Von Peter Henrichmann

IBBENBÜREN. Es gibt Menschen, die sind erfrischend wie eine steife Brise oben an der Nordsee. Zessyka Kittner (39; nicht 40!) zum Beispiel. Wer bei ihr Fisch kauft, sollte einen flotten Spruch abkönnen. Die Frau ist nicht auf den Mund gefallen. Humor, freundlich sein, locker bleiben – auch ihr Mann Jens Grawenhoff (40 seit ein paar Tagen) pflegt seinen persönlichen, ruhigeren Stil. Wenn Markt ist, wenn sie oben auf einem ihrer Verkaufswagen stehen – vor sich viele Meter breit Fisch und was man alles Leckeres daraus zaubern kann – sind sie in ihrem Element: „Zusammen sind wir perfekt“, sagt Zessyka. Zusammen sind sie die „Brücke“ im Fischhaus Kittner. Sind Fortsetzung und Zukunft eines Ibbenbürener Traditionsbetriebes gleichermaßen. Ein Unternehmer-Ehepaar mit 40 Mitarbeitern im Team. Gemeinsam erfolgreich.

Die wichtigste Frage zuerst: Zessyka – jeder will wissen, wo der Name herkommt: „Mein Vater und der Standesbeamte haben das verbrockt. Das sollte ‚Jessica‘ werden, aber da sind wohl

drei Tippfehler passiert...“, antwortet sie – und lächelt. Sei’s drum: Der Vater, Hans Kittner, war der Urquell des Themas „Fisch“ im Hause Kittner. Fünf Kinder haben er und seine Hildegard, aber der Schlosser war beruflich viel auf Tour: Bohrinnseln, arbeiten in Holland und Frankreich – alles sehr familienschädlich. Mehr Gemeinsamkeit war das Ziel, die Kittners übernahmen eine Gastronomie an der Feuerbachstraße – es war nicht das Richtige.

„Sie ist eher der übersprudelnde Typ.“ – „Und er ist eher der Zurückhaltende. Das ergänzt sich gut!“

Er über sie – und sie über ihn.

So werkelte Schlosser Kittner an einem alten Mercedes Lieferwagen rum, schweißte und schraubte – 1978 war das erste Fischmobil fertig. Standort: Das Wohnhaus der Familie an der Ledder Straße kurz vor Laggenbeck. „Das war der Broterwerb für die Familie“, sagt Zessyka Kittner, „es war harte Arbeit.“ Frischfisch, Räucher- und Sauerwaren, Kittner macht

sich einen Namen: 20 Jahre lang mit vier Verkaufswagen, mit zehn Mitarbeitern, im ganzen Tecklenburger Land und darüber hinaus. Fisch? Kittner! So geht das im Kopf. 1997, eine Nachfolge musste her, bei Zessykas Geschwistern war das nicht möglich. Zwar haben die Banken, Steuerberater, Rechtsanwälte, Freunde – kurz alle – den heutigen Firmenchefs dringend abgeraten, den Laden zu übernehmen. Sie haben es – trotzdem – gemacht. Sie? Ja: 1997 gab es Zessyka und Jens schon nur noch gemeinsam. Abitur (sie Ibbenbüren, er Mettingen), beide machten eine Bank-Lehre. „Wir waren das Traumpaar der Sparkasse“, sagt Zessyka. Ausbildung vorbei, ein halbes Jahr gearbeitet, Kündigung. Der Legende nach soll Sparkassenchef Karl Derikartz damals gefragt haben: „Warum denn eine Fischbude...?“ Die Antwort war nicht ganz logisch, aber sei’s drum: „Wenn nicht jetzt, wann dann?“ So sieht man das mit 23 Jahren...

„Jens hatte von Fisch keine Ahnung, ich kannte das aus dem Verkauf. Wir haben uns da blauäugig reinestürzt“, erinnert sich die heutige Chefin. Sie tauschte

hochhackige Schuhe gegen fünf Pullover übereinander (es ist kalt auf einem Fischwagen), Papa Hans erklärte dem Neu-Inhaber Jens den Unterschied zwischen Rotbarsch und Seelachs. „Wir haben von Anfang an gearbeitet, 80 bis 100 Stunden die Woche“, sagt sie. „Learning by doing“, stand für ihn an, und Bücher lesen, mit Lieferanten schnacken, Erfahrungen sammeln und ein Studium: Diplom-Kaufmann an der FH in OS. „Es war ein kleiner Betrieb, der ständig gewachsen ist. Was rechnet sich? Sortiment und Standorte optimieren, wir hatten genug zu tun“, sagt Zessyka.

Arbeiten am Betrieb

2005 der Quantensprung Nummer eins – Umzug. Der Kittner-Laden mit Bistro an der Münsterstraße macht auf 25 Mitarbeiter, drei Verkaufswagen, Lager, Büro, Sozialräume. Heute ist Kittner ein mittelständisches Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Ist umgezogen in den schicken Neubau an der Gutenbergstraße, betreibt ein Fisch-Geschäft mit Bistro vis-à-vis vom Hoffnungsstandort Magnus.

1997 bis heute, 16 Jahre

Firmengeschichte: „Früher haben wir mehr im Betrieb gearbeitet, heute arbeiten wir am Betrieb“, eine interessante Formulierung von Zessyka Kittner. Den Wandel vom Verkäufer-Dasein hin zum Unternehmertum bedauern sie beide ein wenig. Und arbeiten deshalb an den innerbetrieblichen Strukturen, um persönlich zukünftig wieder näher ran zu rücken an die Kunden. Verkauf macht viel Spaß. Beiden.

Apropos Spaß: „Wir haben gearbeitet wie die Bescheuerten“, sagt Zessyka Kittner. So soll die Zukunft nicht sein. Ein riesiges, aber altes Haus nahe Brochterbeck sanieren, renovieren, Garten machen, das braucht er zum Entspannen. Katze, Hund und bald auch indische Laufenten – das braucht sie. Wie auch Freunde treffen, in der Natur sein mit lieben Menschen, reden, wandern mit Rucksack und verreisen.

Kochen? Ja – manchmal. Fleisch: „Nur glückliches!“, sagt sie, „und höchstens einmal im Monat.“ Wie sollte es auch anders sein, wenn man Kittner heißt...



Im Einkauf: 1,5 Tonnen Fisch pro Woche

Zukunftsziel: Optimieren und nicht zu schnell wachsen

IBBENBÜREN. Lager, Produktion und Büros des Fischhauses Kittner sind seit 2012 im Neubau an der Gutenbergstraße auf 1000 Quadratmetern untergebracht. In der Innenstadt findet sich das Fisch-Geschäft mit Bistro auf 110 Quadratmetern Fläche. 40 Mitarbeiter sind beschäftigt. Sie sorgen dafür, dass mit vier Verkaufswagen in der Region an 22 Standorten frische Ware angeboten werden kann. Der Jahresumsatz liegt bei knapp zwei Millionen Euro.

1,5 Tonnen Fisch werden pro Woche eingekauft, gehandelt und verarbeitet. Fisch und Fisch-Feinkost, sind im Angebot bei Kittner.



City, mittendrin: Die Fisch'bar.

die Grill-Saison oder fertig gekochten Gerichten. „Den Geschmack der Kunden zu treffen ist eine Kunst“, sagt Jens Grawenhoff, der sich im Betrieb um Einkauf, Organisation, Zahlen und ums Netzwerken mit Kunden und Lieferanten kümmert. Zessyka Kittner erledigt die Bereiche Personal, Werbung und Verkauf. Sie als Bauchmensch und er als Zahlenmensch treffen unternehmerische Entscheidungen gemeinsam.

„Qualität ist das A und O“, den Satz könnten beide sagen. Direktkauf u.a. in Island, Schottland, Norwe-

gen und Dänemark, Lieferung via Bremerhaven, so kommt der Fisch nach Ibbenbüren. „Wir wollen genau wissen, woher unsere Ware kommt und mit welchen Methoden sie gefangen wurde“, sagt Jens Grawenhoff. „Nachhaltigkeit“ ist sehr wichtig.

Nach den turbulenten vergangenen Jahren mit dem Großprojekt Neubau, Umzug und Innenstadt-Geschäft haben die beiden sich eine projektfreie Zeit verordnet. Ende 2014 läuft die aus. Die Zukunftsziele sind am Horizont klar erkennbar: Den hohen Qualitätsanspruch halten

und weiter umsetzen. Zudem denken beide nach über ein weiteres Fisch-Geschäft – nicht in Ibbenbüren, aber in der Nachbarschaft. Viele Möglichkeiten für einen erweiterten Vertrieb sieht Jens Grawenhoff im Internet oder im Bereich der Belieferung von Großküchen. Die Anzahl der Verkaufswagen hingegen bleibt bei vier Stück.

„Neue angehen ist wichtig“, sagt Grawenhoff. Er will aber genauso wie seine Frau mit dem Unternehmen nicht zu schnell wachsen. Die Strukturen festigen und optimieren, so lautet das wichtigste Unternehmensziel für die Zukunft.