

Genuss „Made in Bremen“

Lebensmittelwirtschaft: 250 Unternehmen sorgen für hohe Umsätze im Bundesland - Viele Beschäftigte gesucht

VON GUIDO FINKE

Bremen. Raus aus der Nische, hin zu einem der wichtigsten Absatz- und Trendmärkte: Die umsatzstarke Lebensmittelindustrie treibt den globalen Handel an. Bioprodukte und Co. zieren die Regale in den Geschäften und sind auch in der Gastronomie unverzichtbar geworden. In Bremen arbeiten etwa 10.000 Beschäftigte in der Branche.

Ist man nahe des Bremer Flughafens unterwegs, ebnet sich schnell der Duft von röstfrischem Kaffee in die Nase. Die Verarbeitung von Kaffeebohnen hat im Zwei-Städte-Bundesland seit Generationen eine immense Bedeutung. Es liegt daher auf der Hand, dass sich große Röstereien mit dem Ex- und Import von Kaffee beschäftigen. Mehr als nur auf ihre Kosten kommen in Bremen und Bremerhaven zudem Liebhaber anderer Köstlichkeiten - von hochwertigem Tee, edler Schokolade, frischem Fisch bis hin zu feinen Bränden. Aber auch als Brauereistandort ist die Hansestadt weltweit bekannt.

Bäckereien schlagen Alarm

„Wir haben in Bremen eine Riesenlandschaft, was Getränkeherstellung angeht“, weiß Florian Steib-Golles von der Agentur für Arbeit. Der Abteilungsleiter für den Bereich Bremen/Bremerhaven kümmert sich im Bremer Stadtgebiet unter anderem um die Arbeitgeberbetreuung in der Lebensmittelherstellung sowie in der Getränkeherstellung.

In der vielmehrfassenden Branche gibt es dem Experten zufolge ein „Sorgenkind“, das massiv Personal benötigt: die Bäckereien. „Das ist gerade ein ganz akutes Thema bei uns - denn Bäckereifachverkäufer werden überall händeringend gesucht“, sagt Steib-Golles. „Das ist ein Berufszweig, in dem immer Menschen gesucht werden - ganz gleich, ob 450-Euro-Jobber oder andere Arbeitsstellen in dem Bereich.“



Große Vielfalt: Bremen hat eine lange und erfolgreiche Kaffeehistorie.

FOTO: LOUIS KELLNER

Rund 100 offene Jobs hat die Agentur für Arbeit in Bremen und Bremerhaven in der Sparte Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln sowie Getränken in der Kartei. „Vereinzelt sind Qualitätsmanager und Betriebsleiter dabei, für die auch ein Studium erforderlich ist“, erklärt Steib-Golles. „Überwiegend werden jedoch Fachkräfte gesucht.“

Insgesamt halten etwa 250 Betriebe das hiesige Lebensmittelwesen aufrecht. Zahlreiche Produkte tragen das Siegel „Made in

Bremen“. Ungefähr 30 Prozent aller bremischen Importe und knapp zehn Prozent der Exporte sind nach Angaben der Wirtschaftsförderung Bremen auf die Nahrungs- und Genussmittelindustrie zurückzuführen. Der jährliche Umsatz liegt bei rund 2,5 Milliarden Euro.

Es gibt also viel zu tun - und dafür sind gute Beschäftigte eine wichtige Säule. In der Industrie beziehungsweise in der Herstellung sind zum Beispiel klassische Maschi-

nen- und Anlagenführer gefragt. „Die Basis dafür ist die Ausbildung zum Fachmann für Lebensmitteltechnik“, sagt Steib-Golles. Diese halten als eine Art Industriemechaniker beispielsweise die Produktion in der Kaffeeveredelung in stand.

Schichtbetrieb in der Produktion

„Wer in die Produktion eintauchen möchte, sollte auf jeden Fall eine Schichtbereitschaft mitbringen“, nennt er eine wichtige Voraussetzung für den Job. „Gearbeitet wird meist auch am Wochenende und im Drei-Schicht-Betrieb.“ Hier und dort dürfen Beschäftigte darüber hinaus keine Allergien haben. Das sei dann der Fall, wenn man mit landwirtschaftlichen Produkten in Berührung kommt.

Neben der Produktion und dem Verkauf deckt auch die Forschung beziehungsweise Chemie einen Teil ab, um Zusatzstoffe für die Lebensmittel herzustellen. „Dort sind auch Menschen im übergeordneten Qualitätsmanagement tätig. Sie sind aber derzeit nicht so gefragt wie die Verkäufer oder Maschinen- und Anlagenführer“, ergänzt Steib-Golles.

Der Verband Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft Bremen (Nageb) hat im vorigen Jahr eine Innovationslandkarte entwickelt, mit der Interessierte einige wichtige Ansprechpartner zu verschiedenen Themen direkt finden können. „Dabei geht es überwiegend um das Thema Forschung und Wissenschaft“, sagt die Nageb-Geschäftsführerin Eva Götter. „Ähnliches werden wir nun auch für Gründungsinteressierte und auch im Bereich der Qualifizierung ausarbeiten.“

Um sich für eine Karriere in der Branche vorzubereiten, bietet sich zum Beispiel das Studium der Lebensmitteltechnologie und -wirtschaft in Bremerhaven an. Sowohl eine Master- als auch eine duale Variante steht Studierenden in der Seestadt zur Auswahl.

» www.nageb.de