



UNTERNEHMERPREIS OLDENBURGER MÜNSTERLAND

Unternehmerisches Lebenswerk 2009

Heinrich Wernsing
Wernsing Feinkost GmbH



Unternehmerisches Lebenswerk 2009 (v.l.n.r.): Verbundpräsident Albert Focke, Preisträger Heinrich Wernsing, Laudator Philip Freiherr von dem Bussche und Verbund-Vizepräsident Hans Eveslage. (Foto: Ferdinand Kokenge, nordphoto)

Heinrich Wernsing, geboren am 17. November 1934, ist gelernter Bäcker, der vor 47 Jahren mit einem Eigenkapital von 12.000 DM und unternehmerischem Gespür beschloss, Pommes frites herzustellen. Damals öffneten gerade die ersten Imbissbuden im Umland. Seit 1962 hat er den Ruf der Wernsing Feinkost GmbH als Spezialist für Kartoffel-, Feinkost- und Convenience-Produkte kontinuierlich ausgebaut. Die Kartoffel brachte das Geschäft ins Rollen. Und noch heute macht Wernsing aus über 500.000 Tonnen Kartoffeln goldknusprige Beilagen und raffinierte Gerichte. Hochleistungsfähige Maschinen in effektiv organisierten Fertigungslinien verarbeiten rohe Kartoffeln weitgehend automatisch zu Fritten oder Bratkartoffeln - frisch, gegart oder tiefgekühlt.

Bereits vor 1965 erweiterte der vorausschauende Jungunternehmer das Produktsortiment um Kartoffelsalate, Mayonnaise und Ketchup. Von Anfang optimierte der Technik begeisterte Inhaber die Produktion durch den Einsatz moderner Technik und Maschinen bestmöglich und widmete sich der Erweiterung seines Sortimentes mit neuen Produktideen. So nahm er 1980 die heute traditionelle Produktion von Feinkostsalaten auf und begann zudem mit dem Export in die Niederlande. Kurz darauf folgten die Fusion mit dem Feinkostspezialisten Popp in Kaltenkirchen sowie der Erwerb verschiedener nationaler und internationaler Produktionsstandorte. 1992 trat mit Stefan Wernsing eines der Kinder des seit 48 Jahren verheirateten Ehepaars Ingrid und Heinrich Wernsing in den Betrieb ein.

Gemeinsam trieben sie mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Entwicklung der Unternehmensgruppe voran, die heute mit Produktionsstätten in Deutschland, den Niederlanden, Polen, Dänemark und Schweden vertreten ist. Ihre Exportlogistik ist europaweit ausgerichtet. Die Aufgeschlossenheit gegenüber innovativen Techniken und das Streben nach hoher Qualität sind wichtige Kontinuitätslinien. Dies und nicht zuletzt das bodenständige und zugleich risikofreudige Wesen des Unternehmensgründers haben Wernsing Feinkost zu einem der führenden Hersteller der Branche gemacht.

Heute produziert Wernsing Feinkost über 200.000 Tonnen Lebensmittel im Jahr. Bis zu 80 Großlaster verlassen pro Tag den Hof. Die Wernsing-Unternehmensgruppe gehört mit 650 Millionen Euro Jahresumsatz und 2.650 Beschäftigten zu den 100 größten Unternehmen Niedersachsens und ist doch untrennbar mit dem Standort Essen/Addrup verbunden.

Während der Sohn Stefan heute das umfangreiche Tagesgeschäft leitet, steht ihm der 75-jährige Heinrich Wernsing vor allem bei strategischen Fragen zur Seite. Ansonsten nimmt er sich mehr Zeit für die Familie und die gemeinsamen Hobbies Wassersport und Fahrradfahren. Seine Leidenschaft für das Unternehmen und die Kartoffel, die er am liebsten gebraten mit Spiegelei isst, ist indes unverändert – er ist halt ein Unternehmer mit Leib und Seele.

- | | |
|-------------|--|
| 1962 | Gründung der Firma durch Heinrich Wernsing mit einer Produktion für Pommes frites mit einer Kapazität von 60 Kilogramm pro Stunde. |
| 1964 | Installation einer neuen, größeren Pommes frites-Anlage mit 300 Kilogramm Stundenleistung. Produktionsaufnahme von Kartoffelsalat. |
| 1965 | Das Produktsortiment wird um Mayonnaise und Tomaten- und Curry-Ketchup erweitert. |
| 1967 | Die Pommes frites-Produktion wird automatisiert. Eine Linie mit 800 Kilogramm Stundenleistung wird in Betrieb genommen. Die Kartoffeln werden per Dampf geschält. |
| 1972 | Erweiterung der Pommes frites-Linie mit einer Kapazität von 2.500 Kilogramm pro Stunde. Der Umfang der Handelsartikel wird ständig erweitert. Fett, Hähnchen, Bratwurst, Papierartikel usw. sind fest im Programm. |
| 1973 | Die Produktion von Kartoffelsalat wird teilautomatisiert. Die Anlage, die selbst konstruiert wurde, schafft über zehn Tonnen am Tag. |
| 1976 | Ein neues Gebäude für die Pommes frites-Produktion und eine Anlage für eine Stundenleistung von 4.000 Kilogramm werden in Betrieb |

- genommen. Rohkostsalate aus Weißkohl, Rotkohl, Möhren und Gurken werden neu ins Programm aufgenommen.
- 1977** Eine moderne, in Eigenentwicklung entstandene Kartoffelsalatanlage mit 2.500 Kilogramm Stundenleistung geht in Betrieb. Es werden zehn Sorten Kartoffelsalat produziert.
- 1980** Durch die Übernahme der Firma Dr. Hammer Feinkost Einstieg in die traditionelle Feinkost-Produktion. Der Export von Salaten nach Holland beginnt.
- 1981** Inbetriebnahme einer zweiten Produktionsanlage für frische Pommes frites mit einer Gesamtkapazität von 9.000 Kilogramm Fertigware pro Stunde.
- 1982** Einstieg in die Produktion von tiefgefrorenen Pommes frites. Eine moderne Anlage mitsamt Trockner und neuester Wasserschneideanlage geht in Betrieb. Gründung der Vertriebsgesellschaft Frisch+Frost mit Niederlassungen in Addrup und Hamburg.
- 1983** Erwerb der Großhandelsfirma Poldrack in Bonn-St. Augustin. Entstehung der Niederlassung der Vertriebsgesellschaft Frisch und Frost in St. Augustin. Zukauf eines Nachbargrundstücks zur Erweiterung des Betriebsgebäudes.
- 1984** Inbetriebnahme eines modernen Feinkostwerkes mit einer vollautomatischen Mayonnaisen-Produktionsanlage (Leistung: 3.500 Kilogramm pro Stunde). Eine Pilotanlage für Bratkartoffeln und Salzkartoffeln geht in Produktion.
- 1985** Für die Herstellung von Brat- und Garkartoffeln wird eine neue, automatisierte Linie in Betrieb genommen. Die Pommes frites-Linien werden durch Einbau etlicher Blancheure und Apparate, die ausschließlich der Qualitätsverbesserung dienen, modernisiert.
- 1986** Erwerb der Firma F.E. Bieze Import in Almere, Holland. Fertigstellung eines neuen, modernen Verwaltungsgebäudes mit angeschlossenen Sozialräumen, einer Kantine und einem modernen Verkaufsshop in Addrup.
- 1987** In Hannover entsteht eine neue Niederlassung der Frisch+Frost Vertriebsgesellschaft. 25-jähriges Jubiläum der Firma Wernsing. Grunderwerb und Ausbau der Kläranlage.
- 1988** Fusion bzw. mehrheitliche Übernahme der Firma Popp Feinkost in Kaltenkirchen (Hersteller von Salaten, Fisch-Produkten und Marinaden). Zusammenlegung der Außenlager beider Firmen Der Betrieb beschäftigt über 200 Mitarbeiter.
- 1989** Ein Neubau zur Produktion von Salaten und der Verarbeitung von Fisch wird bei Popp in Kaltenkirchen fertig gestellt.
- 1989/90** Neubau eines 11.000 qm großen Spezialitätenwerkes für Kartoffelprodukte und Fertigenüs auf dem Betriebsgelände in Addrup.
- 1990** Installierung einer modernen Aufbereitungsanlage für Speisekartoffeln. Neue Schälanlagen mit elektronischer Verlesung für Pommes frites werden in Betrieb genommen. Erweiterung der Feinkost-Produktion. Frisch+Frost wird umfirmiert in Wernsing Food-Service. Neubau eines hochmodernen Logistikzentrums in Nijkerk/Holland.
- 1991** Start in den neuen Bundesländern. Es entstehen neue Wernsing Food-Service Niederlassungen in Leipzig, Gera, Rostock, Neustrelitz und Magdeburg

- 1992** Gründung neuer Niederlassungen in Münster (Übernahme der Firma Mertens Feinkost) und Siegen (Übernahme der Firma Wagner). Inbetriebnahme einer neuen Produktionsanlage für die Herstellung von Rohkostsalaten.
- 1993** In Addrup entsteht ein neues Gebäude "Technik". Untergebracht sind: Technischer Einkauf, Konstruktion, Ersatzteillager mit Werkstatt für Mechanik, Elektro- und Flurförderfahrzeuge und eine Wartungs- und Pflegehalle für LKW's. Im Juni wird die neue mechanisch-biologische Kläranlage in Betrieb genommen. Die Anlage hat eine Leistung von rund 100.000 Einwohnergleichwerten und daher noch erhebliche Reserven für weitere Produktionserweiterungen. Modernisierung der kompletten Pommes frites-Anlagen auf den neuesten Stand der Technik. Leistung der Anlagen: 2 x 15 Tonnen Kartoffeln pro Stunde. In Troisdorf wird eine neue Wernsing Food-Service Niederlassung eröffnet.
- 1994** Inbetriebnahme einer neuen Anlage für Kartoffelsalat und gekochte Kartoffeln bzw. Kartoffelerzeugnisse.
- 1995** Fertigstellung der Kartoffelannahme, -lagerung und -sortierung für rund 900 Tonnen Kartoffeln pro Tag. Beginn mit dem Bau eines neuen Fertigwarenlagers (Trocken-, Kühl- und Tiefkühlager) für 10.000 Palettenplätze.
- 1996** Kauf der Firma Unispec B.V. in Holland. Hersteller von Gewürzmischungen, Saucen und Marinaden. Fertigstellung des Zentrallagers. Installation einer modernen Fertigungsanlage für Lasagne, Gratins und Aufläufe.
- 1997** Gründung der Büsching Food-Service GmbH in Verbindung mit der Verschmelzung der Firma Wernsing Food-Service GmbH und Grillmaster-Büsching, Osnabrück.
- 1998** Kauf der Firma Bruckmann Feinkost, Köln. Herstellung und Vertrieb von Feinkost-Produkten aller Art. Kauf der Firma ZMK Delikates Sp.ZO.O, Ostrow, Polen. Herstellung und Vertrieb von Fisch-Produkten.
- 1999** Verschmelzung der Firma Wernsing Food-Service mit der Grillmaster Feinkost Handelsgesellschaft, Bremervörde und der Büsching Food-Service GmbH, Osnabrück. Übernahme der STAMM Fast Food-Service GmbH, Paderborn. Fertigstellung des neuen Verpackungslagers.
- 2000** Verschmelzung der Firma Popp Feinkost mit der Bruckmann Feinkost GmbH & Co. KG Es entsteht eine neue Niederlassung der Firma Popp Feinkost in Köln. Erweiterungsmaßnahmen bei der Firma Popp Feinkost, Kaltenkirchen (Büro, Sozialräume, Lager). Kauf der Firma Epos in Holland. Hersteller von Gewürzmischungen, Saucen und Marinaden.
- 2001** Kauf der Firma Grossmann Feinkost GmbH, Reinbek. Herstellung und Vertrieb von Feinkostprodukten aller Art. Fertigstellung der neuen Wernsing Food-Service Niederlassung Addrup auf dem Betriebsgelände in Addrup. Ein Regenrückhaltebecken wird angelegt. Fertigstellung eines neuen Pförtnerhauses, eines neuen Parkplatzes und einer neuen Tankstelle. Es wird mit der Erweiterung des Zentrallagers begonnen. Übernahme der Sanobub Service GmbH Niederlassungen Recke und Sundern durch die Wernsing Food-Service GmbH.

- 2002** Übernahme der Pommes frites Mann GmbH mit sechs Niederlassungen an den Standorten: Bocholt, Wiesbaden, Mutterstadt, Uelzen, Hagen und Reinfeld. Übernahme der Produktion von Helmink Feinkost in Bocholt, die sich u. a. mit der Herstellung von Saucen beschäftigt. Übernahme der Battermann GmbH, Bonn sowie der Grillmaster eurofood GmbH, Limburg als weitere Vertriebsstützpunkte. Fertigstellung der Erweiterung des Zentrallagers mit einer Gesamtlagerkapazität von: 20.000 Tiefkühl-, 5.800 Kühl- und 5.000 Trocken-Palettenstellplätzen. Übernahme der Produktion von Kartoffelprodukten und Saucen der Pfanni-Werke in Cloppenburg durch die FSP Food-Service Produktionsgesellschaft mbH und Verlagerung an den Standort Addrup. Verschmelzung der Wernsing Food-Service GmbH mit der Pommes frites Mann GmbH. Damit verfügt Wernsing Food-Service über 23 Niederlassungen. Übernahme der IGS Gastromaster GmbH als weiteren Vertriebsstandort, der nun unter der IGS Food-Service GmbH & Co. KG firmiert.
- 2003** Übernahme der Firma GAB Food-Service, Berlin und der Vierlande-Standorte Berlin und Kaufungen. Verkauf der Vierlande-Niederlassungen Mutterstadt, Wiesbaden und Limburg. Verschmelzung FSP mit Wernsing Feinkost.
- 2004** Umfirmierung der Wernsing Food-Service GmbH in Vierlande Food-Service. Die nationale Frischdienst Organisation besteht nun aus 32 Auslieferungsstandorten mit über 270 Spezialfahrzeugen. Verschmelzung GAB mit Vierlande Food-Service. Gründung einer neuen Niederlassung ZMK in Warschau (Polen). Brand der neuen Biogasanlage in Addrup-Essen. Der Schaden beläuft sich auf fünf Millionen Euro.
- 2005** Wiederinbetriebnahme der Biogasanlage. Beginn des Neubaus eines Verpackungslagers und der Werkstatt. Erwerb der DREWS Feinkost GmbH, die ab sofort unter der Neue DREWS Feinkost GmbH firmiert. Erwerb der Firma Neptunus, Niederlande. Erwerb Fa. CelaVita Inbetriebnahme des Packmittellagers!
- 2006** Verschmelzung Neue DREWS Feinkost GmbH mit Grossmann Feinkost GmbH. Einrichtung neuer Vertriebsniederlassungen in Polen (Breslau und Posen). Ende 2006 Beginn der Erweiterung des Zentrallagers.
- 2007** Bau einer Mehrzweckhalle für Kartoffellagerung und -sortierung. Inbetriebnahme einer neuen Pommes-Linie mit einer Stundenleistung von 14-15 Tonnen.
- 2008** Erwerb der Keuken Di Vers BV in den Niederlanden. Umbau und Erweiterungsmaßnahmen am Standort der CelaVita BV, Niederlande Übernahme der Flensted Produktionsstandorte in Dänemark und Schweden.