

Interview Petra Baader

Lübeck, 29. August 2019

BAADER feiert. Was und warum?

Mein Großvater Rudolph Max Joseph Baader gründete unser Unternehmen 1919 auf der Lübecker Altstadtinsel. Er entwickelte damals die weltweit erste funktionierende Köpf- und Entgrätungsmaschine für Fische, die er 1922 bei der Lübecker Fischerei-Ausstellung vorstellte. Seither sind wir als familiengeführtes Unternehmen auf den Bau von Maschinen und Bearbeitungslinien zur Fisch-, Geflügel- und Fleischbearbeitung spezialisiert. In diesem Jahr, 2019, wird BAADER 100 Jahre alt und ich bin sehr stolz auf das Erreichte. Es lässt mich positiv in die Zukunft blicken.

Was sagen Sie zum Standort Lübeck. Ist der wichtig oder hätte es BAADER überall geben können?

Lübeck ist eine wunderschöne Stadt, die Menschen arbeiten gerne hier und kommen oft von weit her zu uns. Für BAADER ist Lübeck die Geburtsstätte, hier – in der Nähe des Meeres – hat unsere Tradition ihren Anfang genommen. Der Ursprung war eine Trave voll mit Fischen und die Idee meines Großvaters, motiviert durch seinen Schwiegervater mit eigener Fischfabrik, den Fischreichtum industriell automatisch zu verarbeiten. Obwohl wir mit unseren mehr als 1200 Mitarbeitern international in 100 Ländern aktiv sind, ist der Ausgangspunkt all unserer Aktivitäten der Standort Lübeck. Wir fühlen uns eng der Hansestadt verbunden.

Einen Wandel der Esskulturen hat es immer schon gegeben. Doch nie war dieser so rasant wie aktuell. Wie stellt sich BAADER gegenüber Trends auf?

BAADER ist der Hauptinitiator und Mentor eines neuen, einzigartigen Food Value Chain Networks. Das ist eine schnell wachsende, interdisziplinäre Gemeinschaft von vertrauenswürdigen Partnern, die sich neben allen wirtschaftlichen Möglichkeiten vor allem auf zwei Dinge konzentrieren: den Menschen und den Planeten. Die Gemeinschaft repräsentiert eine neue Denkweise innerhalb der Branche und teilt gemeinsame ethische Werte. Ziel ist es, Daten und Wissen auszutauschen und zusammenzuarbeiten, um die Art und Weise zu verbessern, wie Lebensmittel wahrgenommen, produziert, verteilt und konsumiert werden. Dieses neue Food Value Chain Network hat das Potenzial, Innovationen entlang der bestehenden Lebensmittelwertschöpfungskette stark voranzutreiben und die Zukunft der Lebensmittel neu zu gestalten.

Welche Rolle spielt die Digitalisierung dabei?

Heute setzen wir in der Fisch- und in der Geflügelverarbeitung modernste Maschinen mit Vision Technology ein, also Kameras, Röntgendiagnose und intelligente Softwarelösungen. Ziel ist die optimale Verarbeitung der Rohware nach höchsten Qualitätsstandards. Die Verarbeitung von Fisch und Geflügel ist komplex, da die Maschinen auf die unterschiedlichen Größen und Arten angepasst werden müssen. Die digitalen Möglichkeiten der Datensammlung und neuer Algorithmen erlauben digitales Lernen. Damit wird die Verarbeitung von Rohware noch präziser. Zudem können wir die Daten, die unsere Maschinen liefern, sammeln und analysieren, um für uns und unsere Kunden echte Mehrwerte zu generieren.

Was bedeutet die Cloud?

Die Cloud-Technologie ist ein wichtiger Baustein für zukünftige Lösungen entlang der Lieferkette von der Farm bis zum Endverbraucher. Wir haben eine cloudbasierte Plattform, mit der wir alle verfügbaren Daten verarbeiten können, um das beste Ergebnis für unsere Kunden und den Endverbraucher zu erzielen. Dadurch können wir sowohl den Prozess der Ressourcenreduzierung, als auch den Prozess der Qualitätssteigerung maßgeblich unterstützen. Eine Lieferkette ist dabei nicht als Einbahnstraße zu verstehen, sondern vielmehr als ein Netzwerk, in dem verschiedenste Daten rund um das Internet of Food fließen.

Sie meinen also, dass beispielsweise ein Supermarkt irgendwann sagen kann, welche Art Fisch er möchte, sodass der Fischer direkt darauf reagieren und entsprechend fischen kann?

Ja, es ist unsere Vision, das zu erreichen.

Sehen Sie sorgenvoll oder freudig in die Zukunft?

Ich bin überzeugt, dass viele heutige Geschäftsmodelle in Zukunft anders aussehen oder einfach nicht mehr da sein werden. Auch wir haben hier einiges zu tun, aber zumindest haben wir unsere Aufgaben im Blick und eine sehr klare Vorstellung davon, wo es hingehen soll, wo unsere Potenziale liegen. Dabei spielt die Digitalisierung eine wichtige Rolle. Wir müssen digitale Daten und menschliche Kreativität, überprüfbare Fakten und visionäre Gedanken, Anforderungen und Forderungen verbinden, um uns in die Lage zu versetzen, Innovationen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette - und darüber hinaus - zu betreiben und voranzutreiben.

Kontaktinformationen:

Julia Fuamba
Global Head of Corporate Communications
Büro: + 49 451 5302 855
Mobil: +49 174 261 50 59
E-Mail: julia.fuamba@baader.com

Über BAADER

BAADER ist der weltweite Partner für Lebensmittelverarbeitungslösungen mit 100-jähriger Erfahrung. Wir konzipieren und entwickeln innovative und ganzheitliche Lösungen, die eine intelligente, sichere, effiziente und nachhaltige Lebensmittelverarbeitung in allen Phasen gewährleisten. Und zwar vom Umgang mit lebenden und natürlichen Ressourcen bis hin zu verzehrbaren Lebensmitteln. Durch den konsequenten Ausbau unseres digitalen Knowhows können wir heute Daten entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette interpretieren und gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern wichtige Maßnahmen hin zu höherer Effizienz, Nachverfolgbarkeit, Transparenz, Rentabilität und Nachhaltigkeit ergreifen. Durch den Austausch von Daten und Wissen, können wir die Wertschöpfungskette gemeinsam langfristig optimieren.

Besuchen Sie unsere Website unter www.baader.com, um mehr über BAADER zu erfahren.