

GETI WILBA GmbH & Co. KG, Bremervördewww.geti-wilba.de

Kennzahlen	2009
Umsatz	81 Mio. Euro
Mitarbeiter	820
Beteiligung seit 2. Oktober 2008	
HANNOVER Finanz Gruppe	75,0 %
darunter GBK	7,0 %

Mit Huhn und Wild im Dienst des guten Geschmacks

Die GETI WILBA GmbH & Co. KG ist Spezialist für tiefgekühltes Hühnerfleisch, Wild und Tiefkühlfertiggerichte aller Art. Auf dem Gebiet der Wildverarbeitung gilt das Unternehmen als Kapazität. Entstanden aus zwei Familienunternehmen, kocht der Tiefkühlspezialist mit seiner über 50-jährigen Erfahrung tagtäglich tausende verschiedener Gerichte bester Qualität. Trotz seiner Übernahme durch Schöller und Nestlé bewahrte der Betrieb seine mittelständische Struktur. Nach der Loslösung und dem Sprung in die Selbstständigkeit im Jahr 2008 will das Unternehmen durch Innovationen und gezielte Akquisitionen wachsen.

Dort wo das Land flach und die Sicht weit ist, dort wo es schon immer viele Hühnerfarmen gab, ist der Huhn- und Wildspezialist GETI WILBA zu finden – einer der größten Betriebe dieser Art in Deutschland. Im weiteren Umkreis des freundlichen Empfangsgebäudes liegen Produktionshallen von insgesamt über 20.000 Quadratmetern, die riesige Kochtöpfe und Spezialmaschinen beherbergen. „Wir kochen unsere Gerichte wie bei Müttern“, sagen die Geschäftsführer Armin Loell und Otto Meyerhoff. Es riecht richtig lecker, je näher der Besucher der Fertigung kommt. Der Appetit auf Hühnerfrikassee, Hirschtopf oder Tortellini in Sahnesauce wächst mit jedem Schritt ins Innerste des Unternehmens. Zuerst geht es allerdings – der Hygiene wegen ganz eingehüllt in Schutzkleidung – in den Musterraum, wo die Vielfalt der Produkte anhand der Verpackungen zu bewundern ist. Sowohl Wildschweinbraten, Rehgeschnetzeltes als auch Kartoffelsuppe und sogar schockgefrorenes Fruchtemüsli gehören zur Produktpalette, von der viele Haushalte in ganz Europa täglich profitieren. „Immer mehr Menschen legen Wert auf hochwertige Fertiggerichte. Dieser Bereich wächst stetig und macht inzwischen fast 50 Prozent unseres Geschäfts aus, während wir mit Wild 17 und mit Geflügel 35 Prozent unseres Umsatzes erwirtschaften“, erklären die Geschäftsführer die wachsende Bandbreite ihrer Produkte.

Auf dem Gebiet der Wildverarbeitung gilt das Unternehmen als Kapazität. Hasen, Hirsche, Rehe und Wild-



Die Geschäftsführer Armin Loell und Otto Meyerhoff (v.l.n.r.)

schweine gehören zum Angebot. Am Hauptsitz des Unternehmens liegt der Schwerpunkt auf der Veredelung von Wildhasen aus Argentinien. Diese wachsen dort in unbelasteter Natur auf und werden vor ihrer Lieferung nach Bremervörde im firmeneigenen Werk Azul in Argentinien verarbeitet. In diesem speziellen Nischenmarkt der Wildhasenprodukte ist GETI WILBA europäischer Marktführer. Abnehmer aller Wildspezialitäten sind vor allem Heimlieferdienste, Großverbraucher und Handelsketten. Ebenfalls Marktführer in Europa ist das Unternehmen im Bereich der Herstellung von tiefgekühlten Spezialprodukten aus Hühnerfleisch. Vor allem namhafte Kunden aus der Lebensmittelindustrie verlassen sich auf die jahrzehntelange Erfahrung und verwenden für ihre Fertigprodukte, Konserven, Tiefkühl-Fertiggerichte, Feinkosterzeugnisse oder die Baby-



nahrung Produkte des traditionsreichen Betriebs. Zu den Kunden zählen auch die Gastronomie und Großverbraucher. GETI WILBA betreibt weitere Produktionsstätten in Cuxhaven-Altenwalde und Oberreute (Allgäu).

Das Unternehmen fühlt sich höchster Qualität verpflichtet und behält vom Transport der lebenden Tiere über die Schlachtung, Verarbeitung und Veredelung bis hin zum fertigen Produkt immer die Kontrolle. „Wir wissen genau, woher die Tiere kommen, welches Futter sie erhalten und schlachten ausschließlich in eigenen Betrieben“, erklärt Loell. „In der 50-jährigen Geschichte haben wir die Standards ständig weiterentwickelt. Hohe Reinheit und ein besonderes Sicherheitskonzept gehören zur Unternehmenskultur. Auch Hersteller von Babynahrung wissen das zu schätzen und kaufen bei uns.“ Die strenge Qualitätskontrolle aber auch die Umsetzung neuer Ideen zahlen sich aus: Im Besprechungsraum hängen hunderte Urkunden, die die Jury der DLG – Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. an GETI WILBA verliehen hat. „Seit vielen Jahren sind wir immer auf den ersten Plätzen dabei“, freuen sich die beiden Geschäftsführer darüber, dass ihr Unternehmen immer mit den wachsenden Qualitätsansprüchen Schritt gehalten hat.

Die Tradition der Geflügelproduktion und Geflügelveredelung reicht bis ins Jahr 1952 zurück, die der Wildveredelung bis ins Jahr 1961. Anfang der 1970er

Jahre beginnt das Unternehmen mit der Produktion der ersten Fertiggerichte. Als sich die Gründerfamilien 1990 aus dem Unternehmen zurückziehen, übernimmt zunächst die Südzucker AG die Mehrheit. 1995 erfolgt die Integration in die Schöller Holding, die im Jahr 2002 an Nestlé übergeht. Seit dem Management-Buy-Out im September 2008 ist GETI WILBA mit Unterstützung der HANNOVER Finanz Gruppe und damit auch der GBK wieder ein eigenständiger Mittelständler.

„Nach dem Management-Buy-Out ging ein Schub durch unser Team. Als Mittelständler auf eigenen Beinen haben wir schnelle, direkte Wege. Neue kreative Energie und der Geist des Familienunternehmens, das wir innerlich nie aufgehört haben zu sein, beflügeln uns. Die Tradition der Familienunternehmen und Namensgeber GETI-Feinkost und Wild-Bargmann (WILBA) ist immer noch spürbar“, zieht Armin Loell Bilanz. Und Otto Meyerhoff fügt hinzu: „Durch die Zusammenarbeit mit dem Finanzinvestor konnten wir unsere Unabhängigkeit zurückgewinnen und durch einen ersten Zukauf weiter wachsen.“

Vor über 50 Jahren begann eine Erfolgsgeschichte, die trotz der Odyssee durch mehrere Konzerne immer weiter geschrieben wurde. Mit der Übernahme des Traditionsunternehmens Brodersen & Köver im Jahr 2009 sichert sich GETI WILBA zusätzliches Spezialwissen in der Wildverarbeitung und fügt ein weiteres Kapitel hinzu.