



Die geschäftsführenden Gesellschafter Jochen Brügggen, Johannes Brügggen und Hanno Brügggen; Bild rechts: das Firmengelände an der Lübecker Hafenstraße



verschiedenen Varianten und Geschmacksrichtungen – zum Teil in Bio-Qualität.

Brügggen sieht sich in Deutschland als Marktführer im mengenmäßigen Absatz von Haferflocken; in Europa gilt das Unternehmen als Marktführer für Müslimischungen und Müsliriegel.

Dabei wird nur wenigen Verbrauchern der Name Brügggen ein Begriff sein. Stattdessen kennen sie vielleicht die Zweitmarken Holstenmühle oder Joe's Farm. Wohl die meisten Konsumenten greifen zu den Handelsmarken, mit denen Brügggen mehr als 60 Prozent seines Umsatzes generiert. Dazu zählen unter anderem Knusperkrone und Gletscherkrone bei Aldi oder Crownfield, Master Crumble und Biotrend bei Lidl, aber auch die der Handelsketten im europäischen Ausland, also bei Carrefour in Frankreich, Holland in den Niederlanden und Tesco in England.

Hier wird ein hanseatisches Understatement erkennbar, das Brügggen auch nach 150 Jahren auszeichnet: Das Unternehmen wirkt eher bescheiden und zurückhaltend, erst auf den zweiten Blick sieht man, wie stark es ist.

Der täglich bis zu 25 mal zwischen dem Sitz in der Hafenstraße und dem Werk im Glashüttenweg pendelnde Lastwagen trägt keine Firmenwerbung, kein Logo – das sei zu aufwendig, müsste ständig gepflegt werden. Doch wenn die Geschäftsleitung selbst in Zeiten der Wirtschafts- und Finanzkrise nach ihrer Lage befragt wird, dann „brummt“ das Unternehmen.



Zukunftschancen Von „nüchtern kalkulierenden Lübecker Kaufleuten“ ist im Mai 1965 zu lesen, nachdem Brügggen den Plan, ins Cornflakes-Geschäft einzusteigen, immer wieder verschoben hatte. 40 Jahre später berichtet Walter Pape, der Präsident des Deutsch-Kolumbianischen Freundeskreises, für den sich Johannes Brügggen engagierte: „Die Stelle, wo auf einem Förderband die Cornflakes in dünner Schicht und mit hoher Geschwindigkeit vorüberfahren und alle zu kleinen, großen oder fleckigen Flocken

nach unten geblasen wurden, werde ich nicht so schnell vergessen.“

Bei Brügggen zählt das Wesentliche: die Ernährung – und die verändert sich. Es geht dabei nicht mehr nur um Sättigung, „sondern sie ist individuelles Ausdrucksmittel von Lebensstil und Weltanschauung“, so Jochen Brügggen in einem Interview für das Magazin der Stiftungsuniversität zu Lübeck, dessen Kuratorium er angehört.

Dies zeige sich im Trend der Bio- und Fair-Trade-Produkte, weshalb die Umformulierung bestehender Produkte und die Zugabe individuell erwünschter Bestandteile nötig sind.

H. & J. Brügggen KG – Meilensteine der Geschichte

- 1868:** Gründung einer Mühle in Neumünster
- 1886:** Eine zweite Mühle entsteht aufgrund der idealen Wasserwege in Lübeck
- 1894:** Bau einer Hafermühle direkt am Lübecker Hafen
- 1965:** Nach mehreren Modernisierungen beginnt die Produktion von Cornflakes
- 1978:** In Lübeck werden verschiedene Müslimischungen produziert
- 1985:** Erweiterung des Sortiments um Müsliriegel
- 1989:** In Lübeck entsteht ein Cerealienwerk für Cornflakes und Frühstückscerealien
- 2001:** Gründung von Brügggen Polska und Errichtung eines Werks in Wilga bei Warschau
- 2002:** Ein eigenes Versand- und Logistikzentrum mit vollautomatischem Hochregallager und rund 20.000 Stellplätzen sorgt in Lübeck für schnellere Abläufe
- 2006:** Am Lübecker Hafen entsteht ein Müsliproduktionsgebäude mit vollautomatischer Rohstoffversorgung
- 2008:** Ein Cerealienwerk im französischen Thiers soll die Transportwege verkürzen
- 2010:** Ausbau des Lübecker Logistikzentrums
- 2015:** Beteiligung an einem chilenischen Cerealien- und Riegelhersteller

Fotos: bilderberg.tv/Thomas Berg, Oliver Schmidt, H. & J. Brügggen KG

So hat man sich bei Brügggen nicht nur entschieden, „ausschließlich zertifiziertes Palmöl aus nachhaltigem Anbau zu verwenden“, sondern beschäftigt sich auch mit den Herausforderungen und Chancen der Automatisierung. Denn die Entwicklungen rund ums Müsli 4.0 als eine spezielle Form der industriellen Digitalisierung könnten dazu beitragen, „die immer kleinteiliger und komplexer werdende Nachfrage einfacher zu handeln“. Und das entscheide über den Erfolg der Zukunft – also die nächsten 150 Jahre.

Autor: Christoph Krelle, freier Journalist
redaktion@ihk-sh.de

Mehr unter
www.brueggen.com

Mehr Sein als Schein

150 Jahre Brügggen < Müsli, Müsliriegel, Haferflocken oder Cornflakes – Brügggen ist Spezialist für hochwertige Lebensmittel auf Getreidebasis. Das 1868 gegründete Lübecker Traditionsunternehmen ist noch immer zu 100 Prozent in Familienbesitz und zählt heute zu den führenden europäischen Cerealienherstellern. Brügggen hat Netzwerke wie Foodregio mit aufgebaut, fördert Kunst, Kultur und Integration. In diesem Jahr feiert die H. & J. Brügggen KG ihr 150. Firmenjubiläum.

Die Sperre des Holstentors war lange aufgehoben, Lübeck wuchs über die Altstadtinsel hinaus, die Trave wurde mehrmals vertieft und begradigt – in dieser Zeit der Industrialisierung und des Wachstums entschied sich Heinrich Brügggen im Jahr 1886, für zehn Goldmark ein 6.000 Quadratmeter großes Grundstück an der Hafenstraße zu kaufen. Während sein Bruder Johannes, mit dem er den Mühlenbetrieb 17 Jahre zuvor in Neumünster gegründet hatte, noch am alten Standort blieb, zog Heinrich samt Familie in die Hansestadt. Eine Entscheidung, die die Zukunft sicherte.

Zwar lief das Geschäft der Mehlproduktion gut an, doch durch die Fortschritte in der Landwirtschaft und den Ausbau des Eisenbahnverkehrs war es ökonomischer, den Buchweizen

nicht länger vom Geestland zu ernten, sondern aus Polen und Russland zu importieren. Da zahlte sich die direkte Wasseranbindung in Lübeck aus, die noch heute einen wichtigen Standortfaktor darstellt und auch den Export nach Skandinavien erleichtert.

Beim Familienunternehmen Brügggen, das seit 1996 von Hanno Brügggen, Bruder Jochen und Cousin Johannes in vierter Generation geführt wird, arbeiten weltweit rund 1.500 Menschen, 720 davon in Lübeck. Etwa 95 Prozent des Jahresumsatzes in Höhe von rund 324 Millionen Euro werden in Europa erwirtschaftet, mehr als zwei Drittel entfallen auf Lübeck, die übrigen Anteile auf Frankreich, Polen, Spanien und Italien. Die jährliche Wachstumsquote ist zweistellig. Neben den hiesigen Standorten gibt es Niederlassungen und Werke in Frankreich, Polen und Chile.

Handelsmarken < Bis 2020 will der Betrieb auch in Lübeck noch weiter wachsen: 30 Millionen Euro werden investiert, um die Werke an der Hafenstraße und am Glashüttenweg großflächig zu erweitern. Vor allem geht es darum, die Speicherkapazität der Silos zu verdoppeln und die Lagerkapazität um 40 Prozent zu steigern. Die blaue Halle an der Hafenstraße wird abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Zugleich entstehen 200 neue Arbeitsplätze.

Buchweizen und Hafer spielen noch immer eine große Rolle, doch statt Mehl und Grütze bilden inzwischen ganz andere Produkte den Kern des Herstellersortiments: Cornflakes, Haferpops, Dinkelflakes, Müslis und Cerealienriegel in

Themen > Regionarteil Lübeck

IHK-Talk: Surf-Zwillinge als Glücksbotschafter	26
E-Mobilitätstag: Technik erleben	28
Deutsch-dänisches Belt-Fest: neue Zukunftsregion	32
Campus Ahrensburg: arbeiten und leben	34
ShortSeaShipping Days: Vorreiter der Schifffahrt	37

Industriebedarf

ACKRUTAT

Regalsysteme für Industrie und Handwerk

Neumünster, Oderstr. 54-56
Tel.: 04321/9985-0 • www.ackrutat-shop.de