

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts waren Quartiersleute im Hamburger Hafen stark gefragt. Sie waren Experten für die Lagerung von hochwertigen Waren aus der ganzen Welt. Ihr Arbeitsplatz waren die Böden der Speicherstadt. Hier wurden die mit Kaffee, Kakao oder Nüssen prall gefüllten Jutesäcke im Auftrag Hamburger Kaufleute gesäubert, veredelt und gelagert. Ein typischer Arbeitstag war lang und körperlich anstrengend. Die bis zu 100 Kilo schweren Säcke wurden häufig auf den Schultern getragen, bis zu 1.000 Stück am Tag. Die Arbeit der Quartiersleute blickt mittlerweile auf eine rund 300 Jahre alte Tradition zurück, die trotz des zunehmenden digitalen Wandels im Hamburger Hafen bis heute andauert.

Der Beruf des Quartiersmanns tauchte erstmals im 17. Jahrhundert auf. Einen Boom erlebten die Hamburger Quartiersleute ab 1888, als der Zollanschluss an das Deutsche Reich zur Errichtung des Hamburger Freihafens führte und Speicher hinter den Zollstationen errichtet wurden. Die Speicherstadt entstand. Trocken und gut temperiert wurden in dem riesigen Lagerhauskomplex bis Mitte des 20. Jahrhunderts hochwertige Güter wie Kaffee, Tee, Kakao, Nüsse, Trockenfrüchte und Gewürze auf den Speicherböden gelagert und kommissioniert. Die Arbeit eines Quartiersmanns war vielseitig. Die selbstständigen Lagerhalter übernahmen für die Kaufleute die gesamte Abwicklung von Warenimporten, von der Kontrolle und Beurteilung der Güter bis hin

zur Bearbeitung, Lagerung und dem Weitertransport zum Kunden. Ende der 60er Jahre änderten sich mit der Containerisierung zunehmend die Anforderungen an die traditionelle Berufsgruppe. Großflächige Lager ersetzten im Laufe der Zeit die einstig kleinen und übereinanderliegenden Speicherböden der Speicherstadt. Die Waren werden nun in modernen,

klimatisierten und teilweise automatisierten Lagerhallen verwahrt, und die damals schwere körperliche Arbeit wird jetzt mittels maschineller Hilfe erledigt.

Heute wie vor über 130 Jahren stehen die Hamburger Quartiersleute an einer wichtigen Schnittstelle der Importkette von Lebensmittelrohstoffen. Sie sind moderne Hafenlogistiker, die eine noch größere Bandbreite von Dienstleistungen für die Lebensmittelindustrie und den Importhandel anbieten. Auch heute handelt es sich meist um kleinere und mittlere Unternehmen, bei denen Kunden oftmals vom direkten Kontakt zum Inhaber, kurzen Entscheidungswegen und geringen Verwaltungskosten profitieren.

Heute wie vor über 130 Jahren stehen die Hamburger Quartiersleute an einer wichtigen Schnittstelle der Importkette von Lebensmittelrohstoffen.

Vom klassischen Quartiersmann zum Full-Service-Dienstleister



IN DEN HISTORISCHEN LAGERHALLEN, AUSGESTATTET MIT MODERNSTER KÜHL- UND KLIMATECHNIK, WERDEN SOWOHL LEBENSMITTEL ALS AUCH NON-FOOD-ARTIKEL GELAGERT



OB FRISCH, GETROCKNET ODER VERARBEITET – DER ZUSTAND DER WARE WIRD VON DEN LAGERFACHKRÄFTEN REGELMÄSSIG KONTROLLIERT UND DOKUMENTIERT

Ein Paradebeispiel ist das Unternehmen Heinrich Osse Lagerhaus GmbH. Bereits 1879 begann der Familienbetrieb mit dem Handel und der Verschiffung von Früchten aus dem Alten Land an der Elbe. 1985 zog das Unternehmen in die sogenannten „50er Schuppen“ im Herzen des Freihafens. Die um 1910 erbauten Kaischuppen aus der Kaiserzeit stehen heute unter Denkmalschutz und bieten einen wunderschönen Kontrast zu den modernen Kühllägern im Innern. „Viele unserer Kunden sind verduzt, wenn Sie die alten Kaischuppen zum ersten Mal sehen.“ Peter Osse schmunzelt. Er ist Geschäftsführer des Familienunternehmens, das seit vier Generationen im Bereich Handel, Lagerung und Logistik tätig ist. „Unsere Kunden aus der Lebensmittelindustrie haben sehr hohe Anforderungen an die Lagerung ihrer Ware. Von der Temperatur bis zur Luftfeuchtigkeit, jedes Detail wird vorgegeben. Aber sobald sie die Lagerhallen betreten, wissen sie, dass ihre Ware bei uns in guten Händen ist.“ Neben Waren aus dem Non-Food-Bereich, die fast 80 Prozent des Geschäfts ausmachen, werden in den 20.000 qm großen Lagerhallen auch seit jeher Lebensmittel gelagert und gepackt. „Schon das Herz meines Urgroßvaters hat für Früchte geschlagen, und wir führen diese Tradition mit Begeisterung fort.“ Ob Südfrüchte oder heimisches Obst und Gemüse, Schokolade oder Nüsse – trockene und frische Lebensmittel lagern unter klimatisch optimalen Bedingungen zwischen -1° Celsius und +25° Celsius auf insgesamt 3.200 qm Fläche, die sich auf vier Kühl- und Klimalager verteilen.

Das Unternehmen ist seit zehn Jahren Bio- und IFS-zertifiziert. „Eine Notwendigkeit“, erklärt Osse. „Die Zertifikate berechtigen uns zur Lagerung von ökologischen Produkten aus der Agrarwirtschaft und bescheinigen uns die Einhaltung von diversen internationalen Richtlinien bei der Lagerung von Lebensmitteln.“ Die Lebensmittel- und Produktsicherheit sowie die Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette nehmen einen immer größeren Stellenwert bei Importeuren und Endverbrauchern ein. „Mit den zunehmenden Anforderungen erhöht sich für uns aber auch der administrative Aufwand“, so Osse. Diesen nehmen die 32 Mitarbeiter des Unternehmens gern in Kauf. Viele von ihnen sind schon über 20 Jahre im Betrieb. „Alte Hasen“ mit exzellenten Warenkenntnissen nennt Peter Osse sie liebevoll. Beim Thema Arbeitskräfte wird der Geschäftsführer nachdenklich. Wie er kämpfen viele Quartiersleute mit dem zunehmenden Fachkräftemangel. Obwohl das Unternehmen Speditionskaufleute, Fachkräfte für Hafen-/Lagerlogistik und Lageristen ausbildet, sind interessierte Bewerber kaum zu finden. Und Nachwuchs wird händeringend gesucht. „Wir bieten unseren Kunden in den Bereichen Lager, Logistik und Spedition einen umfassenden Service aus einer Hand“, erklärt Osse. „Unsere Kunden sagen, was wir tun sollen – wir machen es.“ Der 50-Jährige sieht sich nicht mehr als klassischen Quartiersmann, vielmehr als einen breit aufgestellten Dienstleister in der Distribution. Dabei ist eines nicht zu leugnen: Die heutigen Arbeitsabläufe ähneln immer noch sehr stark denen vor über 120 Jahren. Täglich kommen im Lager

die unterschiedlichsten Waren in Containern, auf Paletten, in Säcken, Fässern und Big Bags an. „Wir prüfen unmittelbar nach dem Eintreffen der Sendungen die Qualität der Ware. Bei längerem Aufenthalt kontrollieren unsere Lagerfachkräfte regelmäßig den Zustand der Lebensmittel und auch der Verpackung. Wenn Äpfel beispielsweise Druckstellen haben, sortieren wir diese aus. Wir nennen das ‚gesund packen‘“, erzählt Osse. Und auch wie damals werden den Kunden eine Reihe von Zusatzleistungen angeboten: Von der Neu- und Umverpackung über das Auszeichnen, dem Sortieren und Kommissionieren bis hin zur termingerechten Auslieferung. Nur eben auf zeitgemäße Art. ■

Hamburgs Speicherstadtmuseum

Griepen, Kaffeesäcke, Fässer, Ballen und Zuckerklatschen: Im authentischen Rahmen eines Lagerhauses von 1888 wird veranschaulicht, wie die Quartiersleute früher hochwertige Importgüter wie Kaffee, Kakao oder Kautschuk gelagert, bemustert und veredelt haben. Weitere zentrale Themen sind der Tee- und Kaffeehandel, der in den Kontoren der Speicherstadt ansässig war, sowie die Baugeschichte der Speicherstadt, die mit zahlreichen historischen Fotos und Plänen illustriert wird. www.speicherstadtmuseum.de



BIG BAGS GEFÜLLT MIT KARTOFFELN LAGERN UNTER OPTIMALEN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN IN EINER DER KÜHLHALLEN



PORATH
customs customized

Porath Customs Agents:
Located in Hamburg. Present all over Europe.
» Learn more about the services we deliver across Europe at www.porath.com

HAMBURG
FRANKFURT AIRPORT
BREMERHAVEN
GDYNIA
ROTTERDAM
NIEUW AMSTERDAM