

# Wegweisend für die Zukunft

## NEUES LOGISTIKZENTRUM Groupe Steffen

Der Familienbetrieb Steffen ist in den vergangenen Jahrzehnten rasant gewachsen und so war es nur eine Frage der Zeit, bis die alten Räumlichkeiten zu klein wurden und ein neuer, moderner Standort geschaffen werden musste.

**NIEDERKORN** Das neue Logistikzentrum der Groupe Steffen liegt nur wenige Minuten von der Autobahn in Richtung Esch sowie der Collectrice du Sud entfernt in der Industriezone Haneboesch II und bietet perfekte Anschlussmöglichkeiten an die Großregion.

In einer ersten Bauphase wurde das Logistikzentrum mit rund 2.000 Quadratmetern fertiggestellt. In einer zweiten Bauphase soll die Produktionsstätte nach Niederkorn verlegt werden. Zum Schluss werden die Büros des Unternehmens nachziehen. In drei bis vier Jahren soll alles abgeschlossen sein.

Das Logistikzentrum erstreckt sich über drei Stockwerke und entspricht allen notwendigen Sicherheitsbestimmungen. Die Lastwagen werden in der Halle



be- und entladen, um die Fahrer und die Produkte vor den Witterungsbedingungen zu schützen.

Neben dem Senior-Chef Frank Steffen leitet seit 2009 dessen 29-jähriger Sohn Tom Steffen die Geschicke des Unternehmens.

„Seit ich 14 Jahre alt war, habe ich regelmäßig im Betrieb mitgearbeitet. Danach habe ich am ‘Institut Paul Bocuse’ in Lyon studiert, um danach in den Famili-

enbetrieb mit einzusteigen“, erklärte Tom Steffen gegenüber dem *Tageblatt*.

Trotz der neuen Räumlichkeiten in Niederkorn werden die Geschäfte in Steinfort und Kleinbettingen jedoch weiter bestehen bleiben, versicherte Frank Steffen. Informationen zum Familienbetrieb findet man unter [www.steffen.lu](http://www.steffen.lu).

AH



Fotos: Jean-Claude Ernst



## GRUPE STEFFEN Metzgereien, Restaurant, Salzerei und „Traiteur“

Christian Müller

Im Jahre 1989 eröffnete Frank Steffen eine Metzgerei in Steinfort. Gestern nun feierte der Betrieb, der mittlerweile 145 Mitarbeiter zählt, die Einweihung eines neuen Logistikzentrums in Niederkorn.

„Als Kind bin ich in einer Metzgerei groß geworden“, erinnert sich der heute 53-jährige Frank Steffen im Gespräch mit dem *Tageblatt*. Gemeint war die Metzgerei der Großeltern in Hagen, wo er, bis er 13 Jahre alt war, viel Zeit verbrachte.

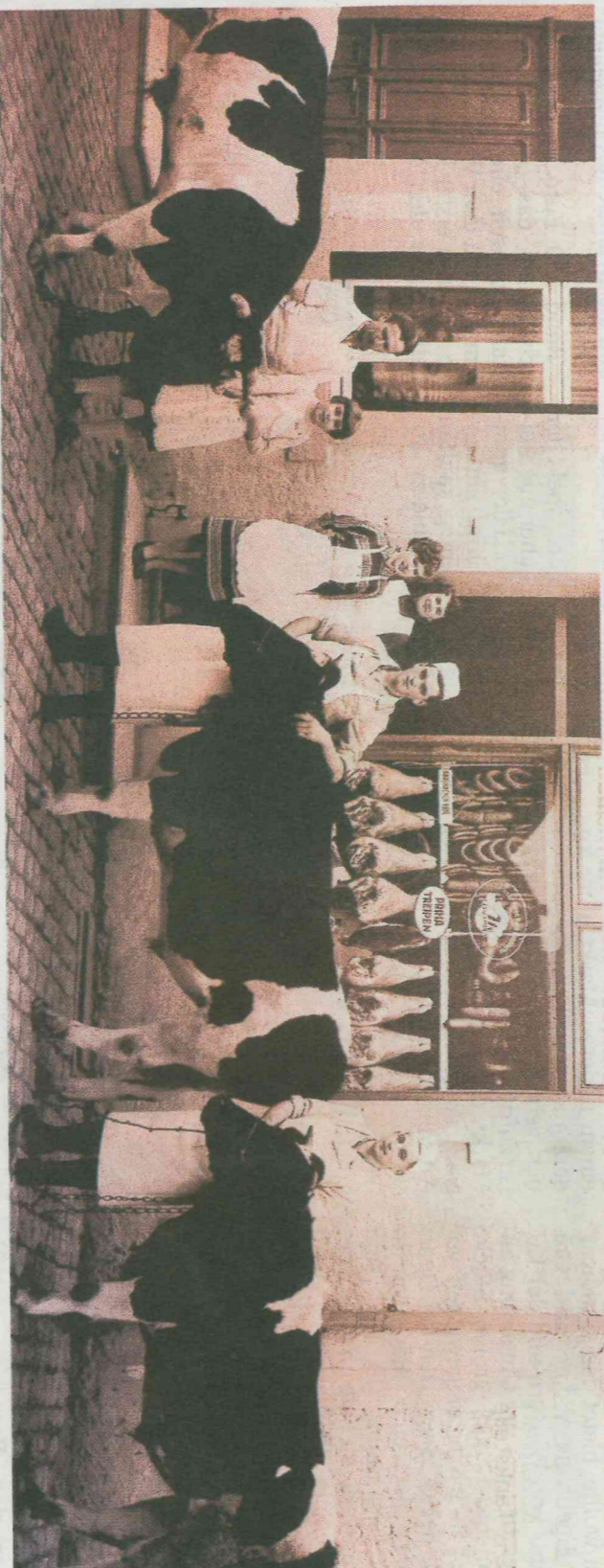
Die Generation seiner Eltern hingegen kehrte dem Metzgereigeschäft den Rücken. Der Vater arbeitete in der Luxemburger Stahlindustrie.

Nach dem Abschluss einer klassischen Metzger-Lehre, im Alter von etwa 26 Jahren, wagte er dann den großen Schritt. Er machte sich selbstständig, gründete seine eigene Metzgerei in Steinfort. Er stellte zwei Mitarbeiter ein. „Ich hatte eine gute und treue Kundschaft“, erinnert er sich.

Das Geschäft lief und der Unternehmer weitete sein Angebot nach und nach um einen „Party-service“ aus. Auch eine Salzerei, mit heute drei Mitarbeitern, kam hinzu. Der hier hergestellte Lisanto-Schinken „trägt den Namen meiner drei Kinder Lisa, Anne und Tom“.

Zudem, etwa zehn Jahre nach der Eröffnung der Metzgerei in Steinsel, gründete er, gemeinsam mit einem Partner, eine zweite Metzgerei in Düdelingen. „Das kostete Mut“, meinte Steffen im Rückblick.

Nach und nach eröffnete der Unternehmer, der eine Passion fürs Essen hegt, weitere drei Filialen – eine auf Cents, eine in Pettingen und eine in Esch. Jede Filiale zählt fünf bis sechs eigene Mitarbeiter.



Fotos: Tania Feller

Die Metzgerei der Großeltern von Frank Steffen in Hagen (v.l.n.r.: Großvater, Tante, Mutter, Großmutter, Gesellen)

Auch das Geschäft mit dem Partyservice wurde ausgebaut. Vor etwas mehr als zehn Jahren wurde der „Traiteur“ als separates Unternehmen gegründet. Dieser bietet mehr als einen Partyservice, so Steffen. „Es ist professioneller. Hier gibt es mehr als nur ein kaltes Buffet – es werden richtige Menüs und Beratung angeboten.“ Dieses Geschäft zählt heute rund 60 Mitarbeiter.

## Administrativen Hürden

Seit 3,5 Jahren betreibt der Unternehmer zudem ein Restaurant, „La table de Frank“ in Steinfort. Sowohl das Restaurant als auch die produzierten Schinken und das Catering haben bereits Auszeichnungen erhalten.

Während mehr als zehn Jahren versuchte Frank Steffen dann, ein Logistikzentrum für seine Aktivitäten in Steinfort zu errichten. „Das war jedoch unmöglich.“ Administrative Hürden und andere Komplikationen machten ihm das Leben schwer.

„Ich hatte Momente, da wollte ich aufgeben“, erinnert er sich. Während einer Karriere von 35 Jahren verliere man hierzulande 12 bis 13 Jahre wegen administrativer Hürden, so Steffen. „Wir sind nicht mehr im viel gelobten Land der kurzen Wege.“

Auch internationale Krisen im Lebensmittelsektor oder ein Einbruch der Nachfrage wegen der Finanzkrise haben ihm das Leben nicht immer einfach gemacht. „Die Sachen sind nicht von Himmel gefallen“, so Steffen. „Im Geschäft muss man kämpfen und pragmatisch sein. Es ist, als wäre man der Kapitän eines Bootes. Man kann nicht alles ausrechnen. Man braucht auch ein gutes Bauchgefühl.“

Mittlerweile hat er sich aber mit dem Standort Niederkorn/Differtingen angefreundet. „Die Lage ist strategisch gut und die Mitarbeiter (von denen viele aus der Grenzregion kommen) haben einen kürzeren Weg.“

Das gestern vorgestellte Gebäude war für Frank Steffen eine „Rieseninvestition“. Man habe



Frank Steffen

alle Gewinne reinvestiert und neue Schulden aufgenommen. Auf 4,8 Millionen beliefen sich die Kosten. Aber die Investition sei wichtig für die Zukunft. „Die Logistik ist das Rückgrat eines Traiteurs“. Allein die Tatsache, dass wir unser Material selber be-

sitzen, hat geholfen, Krisen zu überstehen.“

Doch damit nicht genug. Das gestern vorgestellte Gebäude ist das erste von drei, die Steffen hier aufbauen will. Neben dem Logistikzentrum sollen in Zukunft noch eine Produktionshalle und ein Bürogebäude entstehen. Derzeit sind die Mitarbeiter auf fünf unterschiedlichen Standorten untergebracht.

Das Ziel, welches Frank Steffen verfolgt, ist „das Anbieten von gutem und gesundem Essen sowie den 145 Mitarbeitern und ihren Familien in einem schwierigen Umfeld eine Zukunft zu bieten“. Er will auf Qualität setzen, kleine Produzenten unterstützen und so wenig Zusatzstoffe wie möglich verwenden. Ganz sicher will er „nicht zu einer Lebensmittelindustrie werden“.

Die ganze Unternehmensgruppe ist auch heute noch ein Familienbetrieb. Die große Mehrheit der Anteile hält Gründer Frank Steffen selbst. Aber auch Sohn Tom ist bereits mit ins Geschäft eingestiegen.