

Feinkost Füngers in Wuppertal ein Raub der Flammen

Miet-Kälte verhinderte Schlimmeres

In der Nacht vom 29. auf den 30. März 2004 ist die Produktion der Firma Füngers Fisch und Feinkost in Wuppertal, zugehörig zur Stockmeyer-Gruppe als eines der führenden Unternehmen der Lebens- und Genussmittelbranche in Europa, abgebrannt. Durch den schnellen Einsatz einer Miet-Kälteanlage konnte zumindest ein Teil der Produktion aufrecht erhalten werden. Das Stundenprotokoll dokumentiert, wie der Kälteanlagenbauer und Geräteanbieter dafür Hand in Hand arbeiten mussten.



In der Nacht zum 29. März brannte die Fabrikationshalle von Feinkost Füngers bis auf die Grundmauern nieder. Durch schnelles Handeln konnte dennoch der Warenbestand gesichert werden



Die Westdeutsche Zeitung berichtete am 30. März wie folgt über die Brandkatastrophe:

„Wuppertal: Grell flackert das Inferno an der Mettmanner Straße, eine Wolke aus beißendem Qualm und Löschwasserdunst zieht durch die Varresbeck. ‚Gigantisch‘, kommentiert ein Feuerwehrmann. Feinkost Füngers steht in hellen Flammen. Schon als die ersten Feuerwehrleute gegen 2.30 Uhr in der Nacht zu gestern am Brandort eintreffen, brennen große Teile der Fabrikhalle zwischen der Düsseldorf- und Mettmanner Straße. Flammen schlagen aus dem Dach, haben längst die Fensterscheiben zerborsten, dringen durch die Luken zerstörter Verladerampen und Türen. Die Hitze des Feuers treibt noch in vielen Metern Entfernung den Schweiß auf die Stirn.

Hinein können die etwa 80 angerückten Wehrleute aus Elberfeld, Barmen, Vohwinkel, Sonnborn und Hahnerberg zu dieser Zeit noch nicht. Von zwei Drehleitern aus bekämpfen sie die stärksten Flammen, kühlen mit Wasser noch nicht in Brand geratene Dachflächen. Aus unzähligen Schläuchen schießen sie außerdem vom

Boden aus Wasser ins Gebäude. Eine knappe Stunde nach Löschbeginn scheint das Feuer zumindest im nördlichen Fabrikteil im Griff. Dann aber durchbrechen Flammen, die sich schon Minuten zuvor mit großen Rauchwolken angekündigt haben, das Dach im südlichen Gebäudestück. ‚In diesem Teil der Halle ist Öl zum Einlegen untergebracht‘, erklärt ein leitender Feuerwehrmann. ‚Da müssen wir aufpassen.‘ Nur mit Atemschutzgeräten wagen sich die Löschmannschaften in die Nähe des Feuers...

Unter Kontrolle ist das Feuer gegen 7 Uhr morgens, um kurz nach 12 Uhr rücken die letzten Einsatzkräfte ab. Sie übergeben knapp 600 m² völlig zerstörte Fabrikfläche an die Brandsachverständigen der Polizei und die Füngers-Betriebsführung. Die 70 Mitarbeiter des Feinkost-Herstellers, der seit seiner Insolvenz in den 80er-Jahren zur westfälischen Stockmeyer AG gehört, sind am Morgen nach dem Brand vorerst beurlaubt worden. Wie es

nun für sie weitergeht, sei derzeit nicht absehbar, erklärt die Unternehmensleitung. Allerdings sei man um eine gute Lösung der Probleme bemüht. Der Schaden liegt nach ersten Schätzungen in Millionenhöhe. Die Ermittlungen zur Brandursache dauern an.“

Der Notfallplan

Im Anschluss an die Produktionsstätte in Wuppertal befindet sich ein Kommissionierungslager, welches vom Brand verschont wurde und von Füngers unbedingt weiter genutzt werden musste, dafür aber nicht wärmer als 4 bis 6 °C werden darf. Da aber die komplette Elektrik sowie die vorhandenen Kälteanlagen entweder abgebrannt oder durch Löschwasser in Mitleidenschaft gezogen wurden, musste eine schnelle Alternative gefunden werden. Über einen ortsansässigen Kälteanlagenbauer kam die Climate Rental Services GmbH aus Marl als Spezialist für Miet-



Um 16.45 Uhr begann der Aufbau des mobilen Kältesystems. Vorausgegangen war die schnelle Organisation der dafür notwendigen Logistik

Kälte-Systeme ins Spiel. Was dann folgte, dokumentiert das folgende Protokoll:

8:30 Uhr: Kälteanlagenbauer Dieter Lückenhaus vom Kälte-Klima-Fachbetrieb Lückenhaus in Wuppertal ruft im Büro in Marl an und schildert dem CRS-Office-manager Maik Thiemann, die Eilanfrage des Unternehmens Füngers.

8:40 Uhr: 10 Minuten später ist der Kontakt via Handy zu Mark Havers, CRS-Area Manager Nordwest, hergestellt.

10:15 Uhr: Herr Havers trifft bei Lückenhaus in Wuppertal ein.

11:00 Uhr: Ankunft bei Füngers Fisch und Feinkost gemeinsam mit Herrn Lückenhaus. Es folgt eine unmittelbare Ortsbesichtigung, Leistungsermittlung und provisorische Preiskalkulation. Anschließend erfolgt die mündliche Angebotsabgabe direkt an den Vorstand von Füngers. Dieser erteilt grünes Licht mit ebenfalls einer mündlichen Auftragsbestätigung.

11:45 Uhr: Marisa Francolino, CRS-Hire Control, organisiert die Transporte für die einzusetzenden Aggregate:

- 1 × CRS100 Kaltwassersatz
- 1 × CRS200 Kaltwassersatz
- 3 × AHU100 Lüftungsgerät
- 1 × 250KVA Generator+Tank

15:30 Uhr: Die Firma Bredenoord ist vor Ort und baut als Co-Auftragnehmer das Strom-Aggregat auf.

16:45 Uhr: Denis Demir, CRS-Kältetechniker, ist vor Ort und nimmt die Installation vor. Die Firma Lückenhaus hat zu diesem Zeitpunkt schon die Durchführungen in den Hallenwänden für die 2~Kaltwasserschläuche vorbereitet.

21:30 Uhr: Der Aufbau ist komplett beendet, Kaltluft strömt in das Kommissionierungslager, alles funktioniert. Der Betriebsleiter der Firma Füngers ist mit dem Ergebnis zufrieden und bedankt sich mehrmals, dass diese temporäre Lösung so schnell realisiert werden konnte.

Am 2. April konnte der Generator abgebaut werden, da die hauseigene Elektroversorgung bei Füngers wieder funktionierte. Die provisorische Klimatisierung des Kommissionierungslagers stand anschließend noch für weitere 4 Wochen, bis die vorhandenen Kälteanlagen durch den Anlagenbauer Lückenhaus Kälte-Klima instand gesetzt worden waren. A.F.



Nachdem das gesamte Zuluftleitungsnetz verlegt war, strömte ab 21.30 Uhr wieder kalte Luft in das Kommissionierungslager. Zumindest ein Teil der Katastrophe konnte damit verhindert werden