

Wirtschaftszeitung AKTIV vom 20.04.2009

Leichte Küchen mit dem Prüfstempel

Sell macht gute Geschäfte als Zulieferer für die Flugzeug-Industrie



Herborn. Hmmm, ein kühler Drink, frisch gebackenes Baguette mit Lachs oder doch lieber was Warmes? Dank Bordküche („Galley“) gehört ein leckerer Imbiss auch in 10 000 Metern Höhe zum Standard. Vor allem bei längeren Flügen soll der Passagier auf nichts verzichten.

Weltmarktführer auf der Langstrecke

Stauschränke, Kühlgeräte, Öfen, Kaffeemaschine, Eisfach oder Wasserkocher: Was immer in einer Küche gebraucht wird, entwickelt und baut Sell in Herborn auf Wunsch für jedes Flugzeug.

Bei der Langstrecke ist der Betrieb mit einem Anteil von mehr als 50 Prozent Weltmarktführer. Im März 2008 wurde sogar ein Rekord aufgestellt:

Seit der Firmengründung im Jahr 1954 lieferte Sell die 35 000ste Galley aus. „Mehr Flugzeugküchen hat bisher noch keiner produziert“, freut sich Geschäftsführer Hans-Peter Traber.



Hans-Peter Traber: "Unsere Auftragsbücher sind voller als im Vorjahr".

In der eigenen Entwicklungsabteilung planen Ingenieure und Techniker sorgfältig jedes Detail der Unikate. In den großen Fertigungshallen werden die Einzelteile dann produziert und die Küchen sowie Schlafkabinen für das Flugpersonal Stück für Stück zusammengefügt. Die Wände sehen massiv aus, bestehen aber aus einem speziellen Faserverbund aus gehärtetem Papier und Phenolharz. „Das macht unsere Küchen sehr leicht, dazu stabil und sicher“, so Traber.

200 neue Mitarbeiter im letzten Jahr

Die Galleys „Made in Herborn“ sind weltweit gefragt. Zwischen 60 000 und 80 000 Euro kostet eine im Schnitt. Für ein Großraumflugzeug, in dem mehrere Küchen und vielleicht noch ein oder zwei Bars geordert werden, wird's dann aber auch schon mal über 1 Million Euro teuer. Sell kommt mit den Lieferungen kaum nach. Das Personal wurde kräftig aufgestockt, die Mitarbeiterzahl seit 2003 auf aktuell 1 258 Beschäftigte fast verdoppelt.



Allein 2008 kamen 200 Mitarbeiter vor allem für die Fertigung hinzu. Ein Kraftakt: Man braucht einige Monate für die Einarbeitung. „Also schulten wir in vierwöchigen Grundkursen Handwerker

für den Umgang mit den einfacheren Bauteilen und brachten ihnen bei, jeden Arbeitsschritt genau zu dokumentieren“, erläutert der Geschäftsführer.

Ob ein „Neuer“ seine Aufgabe beherrscht, stellt Klaus Gehrlein als Qualitätsprüfer schnell fest. Anhand der Baupläne kontrolliert er jede Kleinigkeit. Seine Verantwortung ist groß: „Wenn sich in 10 000 Metern Höhe Rauch entwickeln würde, weil die Küchenverkabelung spinnt # kaum auszudenken.“ Wenn alles stimmt, bekommt die Küche ihren Stempel. Eine Galley ist fertig.



Eine Aisbus-Galley: Qualitätsprüfer Klaus Gehrlein prüft jede Kleinigkeit

Sell hat gut zu tun. „Das Auftragsbuch ist noch voller als 2008. Es ist nur eine Frage der Zeit, bis erste Airlines auf sinkende Passagierzahlen reagieren“, befürchtet Traber, bleibt aber Optimist: „Jetzt wird gearbeitet. Erst wenn der Einbruch kommt, kümmern wir uns darum.“

Info: Sell GmbH

Seit über 50 Jahren entwickelt und produziert Sell in Herborn Flugzeugküchen sowie Flugzeuginneneinrichtungen für weltweit führende Airlines und Flugzeughersteller. Heute gehört Sell zur britischen Premium Aircraft Interiors Group und beschäftigt über 1250 Mitarbeiter. Der Umsatz von Sell in Herborn lag 2008 bei rund 170 Millionen Euro. www.sell-interiors.com