

## HIGHLIGHTS

Luxlait: Wo 130 Jahre Tradition auf Innovation treffen.

# „Man kann nicht luxemburgischer sein als Luxlait“

Ein Gespräch mit Gilles Gerard, Generaldirektor von Luxlait, die in diesem Jahr sein 130-jähriges Bestehen feiert.



**Herr Gerard, bitte skizzieren Sie die wichtigsten Daten in der Geschichte von Luxlait.**

**Gilles Gerard:** Luxlait entstand 1894 aus dem Zusammenschluss von Tausenden von Landwirten, die ihren Rohstoffen einen Mehrwert verleihen wollten. Sie organisierten sich und beschlossen, gemeinsam Produkte herzustellen. Dann zog Luxlait 1960 nach Merl, das heute nicht mehr existiert. Dies war der Hauptstandort der Gruppe.

1978 fusionierten drei der vier in Luxemburg verbliebenen Molkereien: Luxlait, Laduno in Erpeldingen und Celula in Bettemburg. Diese drei Unternehmen schlossen sich zu Luxlait zusammen, während Ekabe dem Trio nicht beitrug; Ekabe gehört heute dem französischen Unternehmen Lactalis, das nicht in Luxemburg produziert.

Ein weiteres wichtiges Datum für Luxlait ist das Jahr 2009, in dem wir an den Standort Roost umgezogen sind, der zum Hauptsitz von Luxlait geworden ist, während der Standort in Mersch weiterhin für die Produktion von Speiseeis genutzt wird.

**„ES GIBT VIELE HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE GRUPPE. DIE ERSTE BESTEHT DARIN, UNSEREN LANDWIRTEN DIE BESTMÖGLICHE BEZAHLUNG ZU BIETEN UND GLEICHZEITIG WETTBEWERBSFÄHIG UND AUF DEN MÄRKTEN PRÄSENT ZU BLEIBEN.“**

Heute hat Luxlait 700 Mitarbeiter, 400 Angestellte und 300 Mitglieder. Wir verarbeiten etwa 200 Millionen Liter Milch, der Umsatz liegt bei fast 160 Millionen Euro und wir bieten mehr als 350 Produkte an.

**In welche Länder exportieren Sie?** Luxlait verfolgt eine Philosophie der ökologischen Verantwortung und möchte seinen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck so gering wie möglich halten. Deshalb haben wir uns natürlich auf Luxemburg, die Großregion und die angrenzenden Länder konzentriert: Deutschland,

Frankreich, Belgien und in größerem Umfang die Niederlande, Italien und Spanien. Gelegentlich versenden wir auch Produkte in die Vereinigten Arabischen Emirate und in einige afrikanische und asiatische Länder, aber dies betrifft nur begrenzte Mengen und sehr spezifische Produkte.

**Welches sind die größten Herausforderungen für die Gruppe im Jahr 2024?**

Es gibt viele Herausforderungen für die Gruppe. Die erste besteht darin, unseren Landwirten die bestmögliche Bezahlung zu bieten und gleichzeitig wettbewerbsfähig und auf den Märkten präsent zu bleiben. Das versteht sich von selbst. Natürlich geht es für Luxlait auch darum, ständig auf der Suche nach neuen Entwicklungen zu sein und Produkte anzubieten, die den Markttrends entsprechen.

Das sind Clean-Label-Produkte, die allen anspruchsvollen Normen entsprechen. Und natürlich weiterhin Produkte von einwandfreier Qualität herzustellen. Eine weitere Herausforderung ist natürlich die Zufriedenheit unserer Kunden: Wir versuchen, ihnen und ihren Anliegen Gehör zu schenken. Selbstverständlich tun wir alles, um die hohen Standards unserer Zertifizierungen aufrechtzuerhalten.

Luxlait ist zum Beispiel nach dem IFS Food Standard zertifiziert, den wir mit einer der höchsten Bewertungen in Europa erhalten haben. Das sind Herausforderungen, die für uns wichtig sind, denn sie bescheinigen uns, dass unsere Produkte auf hervorragende Weise hergestellt werden.

Eine weitere Herausforderung besteht darin, die Energiekosten unter Kontrolle zu halten. Vor dem Hintergrund der geopolitischen Spannungen und Instabilitäten, die wir derzeit erleben, müssen wir auf die Energiekosten achten und versuchen, ihren Einsatz so weit wie möglich zu begrenzen. Das geht nur über Forschung und Entwicklung, über neue Investitionen. Außerdem wird es immer schwieriger, qualifiziertes Personal zu finden.

Die Gründe dafür sind vielfältig: Verkehrsprobleme, Wohnungsmangel, kaum bezahlbarer Wohnraum. Wir haben also Probleme, Personal zu finden, wie alle Unternehmen in Luxemburg und in Europa.

Hinzu kommt, dass Luxlait viele Projekte auf den Weg bringen will, was eine Heraus-

## HIGHLIGHTS

forderung ist. In diesem Jahr werden wir mehr als 15 Millionen Euro investieren, das bedeutet viele Veränderungen und, viele Herausforderungen, um das alles auf den Weg zu bringen. Weiterhin innovativ zu sein, gehört zu den Herausforderungen.

### Und was sind die Chancen für Luxlait?

Die Möglichkeiten sind zahlreich, denn wir exportieren mehr als 65 % unserer Endprodukte und stellen sie auf Messen im Ausland aus. Wir versuchen, immer mehr an diesen Messen teilzunehmen, um mehr Anerkennung für unsere Produkte, unsere Qualität und unser Know-how zu erhalten. Wir wollen die Chance nutzen, im Ausland zu wachsen, denn die Märkte sind sehr offen.

Auch auf dem luxemburgischen Markt, wo die Bevölkerung wächst, gibt es Wachstumsmöglichkeiten. Dies steht im Einklang mit unseren Bemühungen, innovativ zu sein und unseren Kunden zuzuhören, sei es in Luxemburg oder im Ausland. Dank unserer relativ großen Forschungs- und Entwicklungsabteilung entwickeln wir neue Produkte, die von unseren Kunden nachgefragt werden. Diese F&E-Abteilung eröffnet uns neue Möglichkeiten.

### Welche neuen Produkte entwickelt Luxlait zurzeit?

Es gibt viele. Zum Beispiel werden wir in diesem Jahr eine neue Skyr-Reihe auf den Markt bringen, fruchtige Joghurts mit neuen Geschmacksrichtungen. Wir werden unser Sortiment an griechischem Joghurt und Quark erweitern, süße Buttermilch mit Erdbeergeschmack auf den Markt bringen, neue Käsesorten und unser Angebot an laktosefreien Produkten ausbauen.

### Was unterscheidet Luxlait von anderen Molkereien?

Das ist eine gute Frage. Eine der Stärken von Luxlait ist die genossenschaftliche Struktur, wir pflegen einen engen Dialog mit unseren Mitgliedern. Zweitens ist Luxlait ein kundennahes Unternehmen, wir sind kein multinationaler Konzern. Wir entwickeln uns gemeinsam mit unseren Kunden. Eine unserer Stärken ist die Investition in moderne Technologien und ökologische Verantwortung, zum Beispiel durch unsere Photovoltaikanlagen und unsere Fabrik, die mit der Zeit geht: Sie wurde 2011, also vor nur 13 Jahren, in Betrieb genommen und ist eine wettbewerbsfähige und hochmoderne Produktionsstätte. Um noch einmal auf den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zurückzukommen, den wir so gering wie möglich halten wollen, nenne ich als Beispiel die Kilometer, die wir zurücklegen, um zu einem Landwirt zu gelangen - das heißt, wenn man alle LKWs und alle Kilometer, die wir zurücklegen, berücksichtigt, komme ich auf einen Durchschnitt von nur 16 Kilometern.

Ich glaube, dass es auf der ganzen Welt nichts Vergleichbares gibt.

### Warum sehen die Luxemburger Luxlait als nationale Institution?

Ich denke, weil wir innovative und qualitativ hochwertige Produkte herstellen und weil wir lokal, also 100 % luxemburgisch sind. Man kann nicht luxemburgisch sein als Luxlait, denn unsere Milch stammt ausschließlich von Bauern aus dem Land, wir verarbeiten alle unsere Produkte an unseren beiden Standorten in Luxemburg und wir vertreiben unsere Produkte im Land. Wir sind also wirklich einer der wenigen Akteure in der Lebensmittelbranche, die von sich behaupten können, zu 100 % luxemburgisch zu sein. Wir sind auch für unsere Nachhaltigkeit bekannt, denn Luxlait besteht seit 130 Jahren, wir stützen uns auf echtes Know-how und wir sind nah am Verbraucher.

### Wie wird Luxlait seinen Geburtstag im Jahr 2024 feiern?

Wir werden einige Marketingaktionen durchführen. Zum Beispiel werden wir

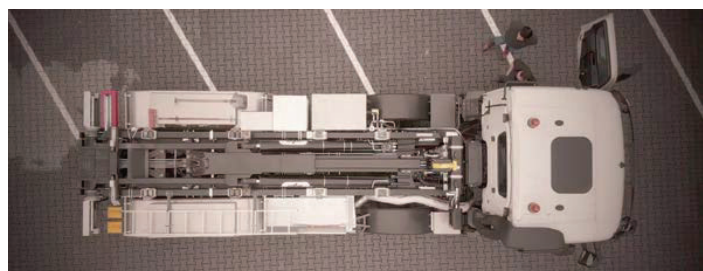
50 % unserer Frischmilchverpackungen im Retro-Design anbieten, wie wir es früher gemacht haben. Außerdem wird es eine limitierte Auflage der Schokoladenmilch U.H.T. geben. Außerdem werden wir unsere Joghurts mit einem 130-Jahre-Siegel versehen. Während des Sommers werden wir in allen sozialen Netzwerken einen Rückblick auf die 130-jährige Geschichte von Luxlait in Luxemburg geben, mit nostalgischen Fotos unserer alten Produkte, unserer Anlagen und unserer ehemaligen Produktionsstätten.

### ... und vor allem auf der Foire Agricole?

Während der Foire Agricole in Ettelbrück werden wir unsere Kunden einladen, unser Jubiläum zu feiern. Es ist nichts Formelles, aber alle unsere Kunden können an unserem Stand etwas trinken. Wir werden Cocktails anbieten, viel Unterhaltung für die Kinder mit Spielen, einem Fotoautomaten, und Tattoos. Zudem haben wir ein Rodeo gemietet. Außerdem wird ein Künstler eine riesige Milchtüte live bemalen, vor allem am Samstag und Sonntag...



## Trakter a Camion manner Ënnerscheeder, wéi ee mengt



[www.klauner.lu](http://www.klauner.lu)

