

„Das Beste geben – aus Tradition.“

So lautet die Maxime von Gottfried Friedrichs, die im Unternehmen und von allen Mitarbeitern täglich neu gelebt wird. Und das bereits seit 1908. Schon in vierter Generation heißt unser Erfolgsrezept „Qualität, Genuss und Verantwortung“. So setzen wir konsequent auf hohe Produktqualität und sorgfältige Verarbeitung – zu einem Großteil auch heute noch in Handarbeit.

Denn der Name „Erste Hanseatische Feinfisch-Manufactur“ ist Programm. Das Unternehmen FRIEDRICHS ist Spezialist für veredelte Fisch-Delikatessen. Das Sortiment umfasst Räucherfisch wie Aal, Forelle und Lachs, Caviar, Herings- und Matjesprodukte sowie weitere Spezialitäten.

Ein weiteres Augenmerk der Geschäftsleitung ist der Umweltgedanke. Diese hat sich entschieden die Druckluftanlagen auf dem Werksgelände energetisch zu optimieren. Hierfür wurde ein drehzahl geregelter Kompressor für den Standort Hamburg-Allermöhe angeschafft.

Durch diese Maßnahmen konnte die aufgenommene elektrische Arbeit erheblich reduziert werden.

Die geschätzten Einsparungen sind in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt.



Eingesparte elektrische Arbeit pro Jahr	11.100 kWh
Summe der eingesparten Betriebskosten pro Jahr	1.660 €
CO2 – Vermeidung pro Jahr durch die Reduzierung der elektrischen Arbeit	5,7 t