

Pressemitteilung

11. April 2024

Marc Oliver Hänig
Duisburg Business & Innovation GmbH
Telefon: 0177 813 081 3
E-Mail: haenig@duisburg.business

Duisburger Familienbetrieb mit Herz für Geflüchtete – „Oberbürgermeister im Wirtschaftsdialog“, Folge 31: Sören Link zu Gast bei der Salewski Feinkost GmbH

„Die Familie schreibt eine imponierende Duisburger Erfolgsgeschichte. Die Entwicklung in den vergangenen Jahren zeigt, dass mutiges und entschlossenes Handeln belohnt wird.“
(Sören Link, Oberbürgermeister der Stadt Duisburg)

- **Das Vorzeigeunternehmen Salewski Feinkost GmbH hat seit 26 Jahren seinen Hauptsitz in Duisburg.**
- **Produktion ist seit dem von der Wirtschaftsentwicklung vermittelten Umzug nach Meiderich um 50 Prozent gestiegen.**
- **Kerngeschäft ist die Produktion von osteuropäischen und eurasischen Tiefkühlgerichten.**

Duisburg, 11. April 2024. Eine Duisburger Erfolgsgeschichte über migrantische Ökonomie: Die Salewski Feinkost GmbH, seit 1998 in Duisburg, ist Gastgeber der 31. Folge der von der Wirtschaftsentwicklung Duisburg Business & Innovation (DBI) organisierten Reihe „Oberbürgermeister Sören Link im Wirtschaftsdialog“.

Die Salewski Feinkost GmbH ist Vorreiter Duisburgs bei der Produktion von tiefgekühlten osteuropäischen Gerichten. Als „One-Woman-Show“ von Elena Salewski gegründet, beschäftigt der Betrieb heute unter der Leitung ihres Sohnes Wiktor Salewski über 50 Mitarbeitende. Das Familienunternehmen, das zuletzt elf ukrainische Geflüchtete eingestellt hat, setzt dabei weiterhin auf Handarbeit ohne den Einsatz von Zusatzstoffen.

2019 hatte die DBI den Salewskijs gemeinsam mit der Stadt Duisburg ein neues Grundstück vermittelt. Im Jahr 2023 folgte der Umzug nach Meiderich. Die Betriebsstätte läuft seither nicht nur vorbildlich nachhaltig, u.a. mit Wärmerückgewinnung und Solaranlage, auch die Produktion stieg um 50 Prozent. Zu den Delikatessen, die auch im Einzelhandel erhältlich sind, gehören das russische Nationalgericht Pelmeni und das ukrainische Nationalgericht Vareniki.

Oberbürgermeister **Sören Link** zeigte sich sechs Jahre nach seinem ersten Besuch beeindruckt: „Die Familie schreibt eine imponierende Duisburger Erfolgsgeschichte. Die Entwicklung in den vergangenen Jahren zeigt, dass mutiges und entschlossenes Handeln belohnt wird.“

Auch Geschäftsführer **Wiktor Salewskij**, der den Gästen den Produktionskreislauf von der Füllung über das Schockfrostern bis zur Verpackung demonstrierte, ist mit dem Wachstum seines Unternehmens zufrieden: „Wir erleben eine großartige Entwicklung. Deshalb bin ich der Stadt Duisburg und der Wirtschaftsförderung DBI sehr dankbar für ihre Unterstützung bei der Ansiedlung. Seitdem konnten wir unsere Kapazitäten deutlich erweitern.“ Als kommende Herausforderungen bezeichnete Salewskij die Anwerbung von Neukunden, den Ausbau des Online-Handels sowie die Aufnahme der osteuropäischen Tiefkühlwaren ins breite Sortiment der Supermarkt-Filialisten.

„Die Unterstützung von in Duisburg ansässigen Unternehmen ist eine unserer wichtigsten Aufgaben“, sagt DBI-Geschäftsführer **Rasmus C. Beck**. „Deshalb freut es mich zu sehen, dass unser Einsatz der Familie Salewskij geholfen hat. Was hier entstanden ist, kann sich sehen lassen. Unternehmen wie diese brauchen wir als Wirtschaftsförderung, um Duisburg weiterzuentwickeln.“

Michael Rüscher, der Wirtschaftsdezernent der Stadt Duisburg, betont einen weiteren Aspekt: „Als erfreulich betrachte ich nicht nur die Entwicklung des Unternehmens, sondern auch den aktuellen Personalzuwachs. Die Einstellung elf ukrainischer Geflüchteter zeigt, dass das Familienunternehmen auf wirtschaftlichem Wachstumskurs eine starke integrative Leistung vollbringt, das beeindruckt mich.“

Die Salewski Feinkost GmbH ist seit 26 Jahren ein Familienbetrieb, der bis heute unter den Augen von Firmengründerin Elena Salewski osteuropäische Gerichte produziert. Wiktor Salewskij, heutiger Geschäftsführer, hat die Produktionsfläche in den vergangenen Jahren mehr als verdreifacht und beschäftigt inzwischen über 50 Mitarbeitende. Seit dem Umzug nach Duisburg-Meiderich setzt das Unternehmen auf eine nachhaltigere Produktion, ein Großteil der Herstellung geschieht nach wie vor in Handarbeit und stets ohne Geschmacksverstärker. Weitere Infos: <https://www.elena-tk.de>