

Hofmann Menü Manufaktur: Seit nunmehr 25 Jahren wird am Standort Tauberbischofsheim produziert / Ausrichtung auf Sozialverpflegung als Erfolgsrezept

Alle Töpfe stehen unter Volldampf

Von unserem Redaktionsmitglied
Harald Fingerhut

TAUBERBISCHOFSHAIM. Das läuft wie am Schnürchen. Ohne Hektik, aber konzentriert werden die Plastikteller auf dem Fließband „beladen“: Zwei Frauen bestücken sie mit Broccoli-Gemüse, eine legt ein Schnitzel dazu, zwei weitere richten die Kartoffeln an und letztlich gibt's noch eine Kelle Soße obendrauf, ehe die Teller zur Versiegelung und schließlich zur Schockfrostung weiterlaufen. In den Produktionsräumen der Firma Hofmann Menü in Tauberbischofsheim herrscht Hochbetrieb. Bis zu 50 000 Portionen fertigen die rund 50 Mitarbeiter täglich. Das war nicht immer so in der Kreisstadt. Seit 25 Jahren ist die Großküche in Tauberbischofsheim in Betrieb und hat Höhen und Tiefen durchlebt. Nachdem die Produktionsstätte zwischendurch in schwieriges Fahrwasser geraten war, hat sie mittlerweile „volle Fahrt“ aufgenommen. „Seit 2003 haben wir die Produktion richtig schön hochgefahren“, freute sich Geschäftsführer Johannes Ulrich bei einem Rundgang.

Schwierige Anfangszeit

Nach der Übernahme des Standorts von der Firma DK-Menü 2006/2007 folgte zunächst eine Zeit des Schattendaseins neben den Standorten Schweigern und Unterschüpf. Mit der Fertigung von Convenience-Produkten, unter anderem für Tiefkühltheken für Tankstellen, wollte die Geschäftsleitung den Standort nach vorne bringen. Doch die neue strategische Ausrichtung erwies sich

als Sackgasse. Hinzu kam die BSE-Krise. Beides zusammen führte zu einem regelrechten Siechtum in Tauberbischofsheim. Schmalhans war damals Küchenmeister.

„In den Jahren 2001 und 2002 haben wir in Tauberbischofsheim null Essen produziert“, blickte Geschäftsführer Johannes Ulrich zurück. Die Mitarbeiter wurden auf die beiden anderen Werke im Landkreis verteilt, Tauberbischofsheim war praktisch gestorben, die Küche blieb kalt.

Allerdings, so Ulrich im Rückblick, den Standort aufgeben wollte man dann doch nicht. Zu viel hatte man investiert, die räumlichen Kapazitäten waren zudem hervorragend und ausbaufähig.

Neuausrichtung

Eine Neuausrichtung sollte den Patienten wieder aufpeppeln. „Wir haben uns damals entschieden, in Tauberbischofsheim für das Segment Sozialverpflegung und somit großvolumiger zu produzieren“, so Ulrich. „Es galt, einen Spagat zwischen möglichst hoher Flexibilität und großer Stückzahl hinzubekommen.“ Zum einen mussten die technischen und räumlichen Voraussetzungen geschaffen werden. Die Großküche nahm Krankenhäuser, Reha-Kliniken, Alten- und Pflegeheime sowie Schulen und Kindergärten als potenzielle Kunden ins Visier. Es galt Essen für Kliniken mit bis zu 1200 bis 1500 Betten zu kochen. Investitionen von rund acht Millionen Euro waren nötig, um die Abläufe zu optimieren, damit diese Stückzahlen gemeistert werden konnten.



Die Produktion der Hofmann Menü Manufaktur in Tauberbischofsheim läuft auf Hochtouren. Bei einem Rundgang informierten Geschäftsführer Johannes Ulrich (Zweiter von links) und Betriebsleiter Dieter Jaud (hinten rechts) Bürgermeister Wolfgang Vockel (links) sowie Manfred Jungbeck (Zweiter von rechts) von der Wirtschaftsförderung und Zoltan Slaninka (Dritter von links) vom Tiefbauamt über die Produktionsabläufe.

BILD: HARALD FINGERHUT

Zum anderen musste den Kundenwünschen Rechnung getragen werden. „Kliniken haben andere Wünsche als Kindergärten oder Schulen“, erklärte Ulrich weiter. Die Hofmann Menü Manufaktur sehe sich als „verlängerte Werkbank“. „Wir bieten nicht irgendwelche Standards an, sondern individuelle und spezifische Lösungen an, die wir durch Gespräche mit den Kunden erarbeiten“, nannte der Geschäftsführer das Erfolgsrezept. Ein Groß-Klinikum brauche andere Essen als ein Kindergarten. Für Ersteres muss ein Speiseplan für drei Wochen mit vielen Einzelportionen ausgearbeitet werden, für letzteres bietet es sich an, sie mit Groß-Schalen, aus denen dann vor Ort die einzelnen Portionen geschöpft, zu versorgen.

Obleich viele unterschiedliche Philosophien bei den Kunden herrschen, könnte Hofmann Menü aus der im Haus vorhandenen Rezeptur 70 bis 80 Prozent der Kundenwünsche bedienen, führt Johannes Ulrich weiter aus. „Ein enormer Wettbewerbsvorteil, der uns erlaubt, schnell und flexibel zu reagieren.“

Obleich im Haus nicht oberste Marschroute, sei Hofmann Menü in Tauberbischofsheim in der Lage, nach dem Prinzip der „Kostenführerschaft“ zu arbeiten. „Wir sind in der Lage, ein großes Volumen mit geringem Aufwand und somit kostengünstig zu produzieren und dennoch einen hohen Standard zu halten“, machte Ulrich deutlich. Das Ergebnis sei ein relativ billiges, aber dennoch gutes Essen.

In Tauberbischofsheim wird die Roh-Ware zum fertigen Produkt verarbeitet. Die Fleischteile werden portioniert aus Unterschüpf angeliefert und dann zusammen mit den anderen Bestandteilen des Essens gegart, verpackt und anschließend schockgefrostet. „Wir sind in Tauberbischofsheim technologisch in der Lage, die Essen in Papp-, Kunststoff- oder auch Aluminium-Teller nicht nur zu verpacken, sondern auch mit einem Folienverschluss zu versiegeln“, erläuterte Betriebsleiter Dr. Dieter Jaud.

Tauberbischofsheims Bürgermeister Wolfgang Vockel freute sich über die gute Entwicklung des Standorts in der Kreisstadt und hoffte, dass es weiter steil bergauf gehen werde.