

500 Portionen in 15 Minuten

Hofmann-Menü produziert seit 25 Jahren in Tauberbischofsheim

16.05.12
72

Seit 1987 produziert die Hofmann-Menü-Manufaktur GmbH in Tauberbischofsheim. Grund genug für die Firma, sich dort in die „Töpfe“ gucken zu lassen, wo für Großkunden gekocht wird.

Tauberbischofsheim. „Wer hier arbeitet, hat eigentlich einen Job fürs Leben“, sagt Betriebsleiter Dr. Dieter Jaud beim Rundgang im Tauberbischofsheimer Betriebsteil der Hofmann-Menü-Manufaktur. Seit 25 Jahren wird in Tauberbischofsheim produziert. Im großen Stil: „500 Portionen in 15 Minuten“, sagt ein Mitarbeiter beim Umrühren in einer riesigen Wanne „Rührei“.

Der Standort in Tauberbischofsheim ist einer von dreien im Main-Tauber-Kreis. Hier hat man sich auf die Verpflegung von großen sozialen Einrichtungen spezialisiert. Beliefert werden unter anderem Krankenhäuser in Mannheim und Mühlheim oder die Charité in Berlin. Entweder mit fertigen Einzelportionen oder mit einzelnen Komponenten in großen Portionsschalen.

„Tauberbischofsheim hat sich auf ein besonderes Kundensortiment in hoher Stückzahl spezialisiert“, erklärt Jaud den Unterschied zu den anderen Produktionsstandorten. Täglich verlassen das Werk rund 50 000 Portionen. Alle Zutaten für ein Menü kommen entweder direkt frisch und roh vom Erzeuger, oder, wie das Fleisch, vorgefertigt vom Werk in Unterschüpf.

Täglich sind rund 100 Lastkraftwagen aus der firmeneigenen Flotte unterwegs zu den Kunden. „Unser Fahrer ist genauso wichtig wie der



Seit 25 Jahren ein wichtiger Standort der Hofmann-Menü-Manufaktur: Bürgermeister Wolfgang Vockel, Betriebsleiter Dr. Dieter Jaud, Leiter des Tiefbaus Zoltan Slaninka, Wirtschaftsförderer der Stadt Manfred Jungbeck und Geschäftsführer Johannes Ulrich bei der Besichtigung der Produktion in Tauberbischofsheim. Foto: Heike Heise

Vertriebsmann. Das schafft eine hohe Kundenbindung“, so Jaud. Das Prinzip der „verlängerten Werkbank“ sorgt für den Erfolg der Firma. Hier sitzen Kunde und Lieferant an einem Tisch und entwickeln vor Ort ein Profil. Mehrfach benutzt er das Wort „maßgeschneidert“, denn ein Krankenhaus in Frankreich stellt andere Anforderungen als eine Reha-Einrichtung in Hamburg.

Seit 1987 ist die Firma Hofmann Menü in Tauberbischofsheim ansäs-

sig. Was früher DK-Menü hieß, ist heute ein hochmodernes, leistungsfähiges Unternehmen. Ein Kundenwunsch? „Wir brauchen drei Tage, dann können wir liefern“, erklärt Geschäftsführer Johannes Ulrich.

Ulrich kann auf Grund seiner langen Erfahrung so manche Geschichte zum Besten geben, wie die über eine selbst kreierte Kokosuppe oder einem rein vegetarischen Lupinenschnitzel zu Zeiten der BSE-Krise. Diese Krise zeigte im Jahr 2001 auch bei Hofmann-Menü

ihre Auswirkungen. „Wir hatten damals einen Mordseinbruch. Die Produktion war Null“, berichtet Jaud. Seitdem hat sich viel getan. Es wurde umstrukturiert und modernisiert. Insgesamt acht Millionen Euro investierte Hofmann-Menü am Standort Tauberbischofsheim in modernste Anlagen. Hohe Flexibilität, modernste Technik und das Know-how der rund 50 Mitarbeiter tragen heute zum Erfolg der Firma Hofmann-Menü in Tauberbischofsheim bei