

Offizielle Einweihung: Hofmann Menü-Manufaktur investierte sechs Millionen Euro in neue Produktionslinie am Standort Unterschüpf / Rekordjahr für das Traditionshaus

Ein Pfund in der Gesundheitsverpflegung

Von unserem Redaktionsmitglied
Harald Fingerhut

SCHWEIGERN. Ein kontinuierliches Wachstum von jährlich drei bis fünf Prozent. 150 Millionen Euro Umsatz im aktuellen Geschäftsjahr. Es läuft derzeit richtig gut für die Hofmann Menü-Manufaktur mit Firmensitz in Schweigern. Und so soll es auch bleiben. Ein weiteres Kapitel der Erfolgsgeschichte wollen der geschäftsführende Gesellschafter Johannes Ulrich und Betriebsleiter Dr. Dieter Jaud mit dem neuen Sortiment „Hofmann Komponenten-Menü“ schreiben. Für diese flexiblen Gerichte für das Gesundheitswesen richtete die Großküche am Standort Unterschüpf eine neue Produktionslinie ein. Die offizielle Einweihung erfolgte am gestrigen Donnerstag durch MdB Alois Gerig (CDU) im Beisein von MdL Dr. Wolfgang Reinhart (CDU) und Bürgermeister Christian Kremer. Insgesamt machte die Produkterweiterung Investitionen von sechs Millionen Euro in den drei Fertigungsstätten im Main-Tauber-Kreis notwendig.

Große Flexibilität

„Für uns ist wichtig, den Spagat zwischen Kostenführerschaft und Flexibilität zu schaffen“, nennt Johannes Ulrich das Firmenziel. Gerade für den Sozialmarkt, die Verpflegung in Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern sowie Alten- und Pflegeheimen sei die Befriedigung individueller Kundenwünsche ein entscheidender Erfolgsfaktor. Ein Pfund mit dem man gegenüber der Konkurrenz wuchern könne.

Mit dem „Hofmann Komponenten-Menü“ (HKM) sieht Ulrich die große Chance, dieser Nachfrage optimal gerecht zu werden. HKM sei speziell für die moderne Verpflegung im Gesundheitswesen entwickelt worden. Als Grundlage des Systems dienen die 160 vielfältigen Einzelkomponenten, die sich portionsgenau zusammenstellen lassen und so beliebig viele unterschiedliche Menüs ergeben können. „Auch Kin-



Nahmen die neue Produktionslinie in Augenschein (von links): Dr. Dieter Jaud, Bürgermeister Christian Kremer, Landtagsabgeordneter Dr. Wolfgang Reinhart (CDU), Aufsichtsratsvorsitzender Dr. Ingo Großkinsky, geschäftsführender Gesellschafter Johannes Ulrich und MdB Alois Gerig (CDU).

BILD: HARALD FINGERHUT

dergärten und Schulen können in Ergänzung oder als Komplettsystem ihren jungen Essern sinnvolle und abwechslungsreiche Ernährung bieten“, ist Ulrich vom Konzept überzeugt. „Wir sind nun in der Lage, vom zweijährigen Hortkind bis zum 99-jährigen Heimbewohner passende Menüs anzubieten.“

Ein Beispiel: Gerade Kinder sind bei den Beilagen sehr wählerisch. Bratwurst oder Schnitzel mögen vielleicht noch die meisten. Doch dann wird es schon schwierig. Die einen wollen Kroketten, die anderen Nudeln, Reis oder Bratkartoffeln. Beim Gemüse gehen die Geschmäcker noch weiter auseinander. HKM ermöglicht nun, vor Ort die Menüs zusammenzustellen.

„Die Komponenten sind frei kombinierbar, so dass jeder Tischgast sein individuelles Essen serviert bekommt“, so Jaud. „Die Essen sind durch die spezielle Verpackung vor-

Ort kalt portionierbar und werden erst dann fertig gekocht“, ergänzt Ulrich. Auch bei dem neuen Sortiment bleibe die Großküche ihrer Philosophie treu. Ulrich: „Bei aller notwendigen Technik – es wird immer noch mit der Hand gekocht, deswegen legen wir auch Wert auf das Wort Manufaktur in unserem Namen.“

Europa im Blick

Von der HKM versprechen sich Ulrich und Jaud, dass sich das Schweigerner Unternehmen vom Kuchen Sozialmarkt ein gehöriges Stück abschneiden kann. Ulrich: „Wir hoffen auf einen Umsatz von 20 bis 30 Millionen Euro in den nächsten vier Jahren.“

Im Blick hat der geschäftsführende Gesellschafter dabei nicht nur Deutschland, sondern auch das benachbarte Ausland: „Es wird auch Rezepturen für Österreich, Frankreich und die Benelux-Länder ge-

ben.“ Zunächst liegt der Fokus jedoch auf dem deutschen Markt.

Schnelle Umsetzung

Die Entscheidung zur Einrichtung der neuen Produktionslinie fiel im August 2012. Danach ging es ans Experimentieren. Ziel war es, das neue Sortiment am 11. April 2013 auf der Altenpflegemesse zu präsentieren. Die Schwierigkeit: Die Produktionslinie ist ein Prototyp. Sie gibt es nicht auf dem Markt, sondern sie musste nach den Anforderungen der Schweigerner Großküche zusammengestellt und montiert werden. „Das erledigte eine Firma aus dem italienischen Bergamo, die einzelnen Geräte und Maschinen aber sind aus Deutschland“, erklärte der Betriebsleiter weiter.

Die Anlage wurde rechtzeitig fertig, die Akquise konnte planmäßig auf der Altenpflegemesse erfolgen. Ein erster Großkunde wurde so-

gleich an Land gezogen, so dass die Produktionslinie am 1. Mai in Betrieb ging. Mittlerweile kam ein zweiter Großkunde hinzu. „Die einfache Zubereitung und der wirtschaftliche Wareneinsatz machen HKM zu einer interessanten und vor allem modernen Verpflegungslösung auf dem Gesundheitsmarkt“, so Ulrich.

Weitere Investitionen

Abschließend zollte der geschäftsführende Gesellschafter der Belegschaft ein dickes Lob. Ohne deren Loyalität und Fleiß wäre das kontinuierliche Wachstum des Unternehmens nicht möglich gewesen. Für ihn ein wichtiges Argument, nicht nur an den Standorten im Main-Tauber-Kreis festzuhalten, sondern weiter zu investieren. „25 Millionen Euro will er in die Hand nehmen, um die Großküche noch besser am Markt zu positionieren.“

Einweihung: Lob für Hofmann Menü-Manufaktur

Wichtiger Arbeitgeber für Region

SCHWEIGERN. „Sie sind ein Musterbeispiel dafür, wie ein kleiner Handwerksbetrieb durch kluge Strategie zu einem überregional agierenden mittelständischen Unternehmen wachsen kann“, hob MdB Alois Gerig (CDU) bei der Einweihung der neuen Produktionslinie der Hofmann Menü-Manufaktur hervor. Die Produktion von 350 000 Essen pro Tag sei eine imponierende Zahl. Besonders freute ihn, dass die Großküche an den Standorten im Main-Tauber-Kreis festhalten will. Die Region brauche solche Betriebe, damit man dem demografischen Wandel entgegenwirken könne. „Wo Arbeit ist, bleiben auch die Menschen.“

„Die Weitsicht der Unternehmensführung macht sich immer mehr bezahlt“, sagte MdL Dr. Wolfgang Reinhart. Er begleite das Unternehmen schon seit rund 30 Jahren. Der Einstieg von Johannes Ulrich vor zwölf Jahren sei ein Glücksfall für die Hofmann Menü-Manufaktur gewesen und habe die erfolgreiche Entwicklung eingeläutet. Als weitere Faktoren der Erfolgsformel nannte der einstige Aufsichtsratsvorsitzende Regionalität und Qualität sowie Diversivität. Das Ergebnis: „Geschmack hat einen Namen: Hofmann Menü-Manufaktur“, so Reinhart abschließend.

„Für uns ist Hofmann Menü ein wichtiger infrastruktureller Faktor, zum einen als Großabnehmer beim Wasser, zum anderen als steuerzahlender Betrieb und natürlich als Arbeitgeber“, freute sich Bürgermeister Christian Kremer über die Investitionen gerade am Standort Unterschüpf.

„Hier laufen alle in die gleiche Richtung“, machte der Vorsitzende des Aufsichtsrates, Ingo Großkinsky, deutlich. Die Entscheidung für die neue Produktionslinie habe zwar etwas gedauert, letztendlich zogen aber alle an einem Strang.