

# 50 Jahre Hofmann Menü Schweigern



In der Hofmann Menü-Manufaktur wird modern und handwerklich gekocht.

Foto: Bessener

## Gelebte Philosophie

### Verpflichtung für Natürlichkeit und Nachhaltigkeit

**Beim Projekt zu Gunsten von Natürlichkeit und Nachhaltigkeit von Lebensmittel-Partnern eingebunden.**

**Schweigern.** Als Mitglied und Förderer von Slow Food Deutschland ist es für die Manufaktur eine Verpflichtung: Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln bei der handwerklichen Fertigung von Menüs und Menükomponenten

wird beständig und konsequent weiter verfolgt.

Zu den Kooperationspartnern in punkto Nachhaltigkeit gehört auch die „AGEFO“, die Arbeitsgemeinschaft für Geschmacksforschung e.V.; 1990 von erfahrenen Experten aus Industrie, Wissenschaft, Handel und hoher Kochkunst gegründet. Ebenfalls engagiert ist die Hofmann Menü-Manufaktur bei B.A.U.M., dem bundesdeutschen Arbeitskreis für umweltbewusstes Managen-

ment, der den Gedanken einer größeren Nachhaltigkeit und eines sensibleren Umgangs mit der Natur in der deutschen Wirtschaft fördert.

Gemäß der gelebten Qualitätsphilosophie verpflichtet sich die Hofmann Menü-Manufaktur bereits seit mehreren Jahren mit dem eigens auferlegten Reinheitsgebot auf den vollständigen Verzicht von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und künstlichen Farbstoffen. hm

## Stetige Expansion

### Dienstleistung auf höchstem Niveau

**Die „Hofmann Catering-Service GmbH“ komplettiert das Angebot: Sie bietet Dienstleistung auf höchstem Niveau.**

**Schweigern.** Die Tochtergesellschaft ist Dienstleister – im Betriebsrestaurant, aber auch für Betriebsfestlichkeiten, Familienfeiern und andere Events. Im Kloster Bronnbach bei Wertheim ist die Hofmann Catering-Service GmbH exklusiver Partner für alle Tagungen und Veranstaltungen.

In den letzten zehn Jahren hat sich die Hofmann Menü-Manufaktur gewandelt: Vom Produzenten und Lieferanten von Menüs und Menükomponenten zum Dienstleistungsunternehmen, das komplette Verpflegungslösungen für seine Kunden anbietet.

Als Dienstleister und Lösungsanbieter ist die Hofmann Menü-Manufaktur heute weit über die Grenzen des Main-Tauber-Kreises bekannt und vertüft über Niederlassungen an den Knotenpunkten im Bundesgebiet. Dazu kommt eine Vertriebsge-

sellschaft in Österreich und eine Dependence im benachbarten Elsass: „Hofmann Menü: Cuisine authentique depuis 1960“.

Die Expansion in die europäischen Nachbarländer entwickelt sich zunehmend erfolgreich: Der Ausbau der Märkte in den Beneluxländern, in der Schweiz und in Spanien wächst dank der kla-



Gründer Adelbert Hofmann (links) und Geschäftsführer Johannes Ulrich. Foto: O. Bauer

ren Europastrategie der Geschäftsführung zu einem wichtigen Absatzweig des Unternehmens heran.

Alle Kunden – ob im deutschen Bundesgebiet oder im benachbarten Ausland – werden durch das firmeneigene Distributionssystem (Bestehend aus über 100 eigenen

LKW) seit vielen Jahren zuverlässig beliefert.

Auf stolze fünf Jahrzehnte blickt das Unternehmen zurück: 50 Jahre Tradition verpflichten nicht nur gegenüber den Kunden – 50 Jahre als ein von größeren Krisen verschont gebliebener und somit sicherer Arbeitgeber spielt die Hofmann Menü-Manufaktur für die Menschen in der Stadt Boxberg und der Umgebung eine wichtige Rolle. Jeder kennt jemanden, der „in der Menü“ – so wird der Betrieb von der Bevölkerung genannt – arbeitet oder selbst einen Arbeitsplatz, oft über viele Jahre hinweg.

Die Geschäftsleistung mit Johannes Ulrich (Geschäftsführender Gesellschafter) an der Spitze weiß ob der Treue und Loyalität ihrer über 1200 qualifizierten Mitarbeiter – die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit von 18 Jahren spricht für sich. Die Geschäftsführung bedankte sich am vergangenen Wochenende mit einem festlichen Samstagabend für geladene Gäste und Mitarbeiter sowie einem Familiensonntag für die ganze Bevölkerung. hm

## 50 Jahre Hofmann Menü Schweigern

Sonderveröffentlichung



# Mehr Goldmedaillen als die Fechter

## Ministerpräsident Mappus bei Festabend zum 50. Geburtstag der Hofmann Menü-Manufaktur

**Botschaften aus dem Main-Tauber-Kreis, die auf der Zunge zergehen, sind das Metier von Hofmann Menü. Zum 50. Geburtstag der Menü-Manufaktur gratulierte am Samstag auch Ministerpräsident Stefan Mappus.**

OLIVER BAUER

**Schweigern.** Trotz Tag der offenen Tür im Landtag und Regionalkonferenz an der Parteilbasis ließ sich Stefan Mappus am Abend die Gelegenheit nicht entgehen, gemeinsam mit Mitarbeitern und Gästen des Unternehmens den rund den Geburtstag im mit mehreren hundert Menschen propovollen Festzelt in Schweigern zu feiern.

„Ich kannte das Unternehmen vom Namen her, aber nicht die Größenordnungen, um die es hier geht“, so Mappus in seiner Ansprache. Ein Gespräch mit dem Ministerpräsidenten bei einem Unternehmerabend hatte der Geschäftsführende Gesellschafter Johannes Ulrich genutzt, um Mappus Appetit auf Hof-

mann-Menü zu machen. „Drei Tage später war die Einladung in der Post“, so Mappus.

Er würdigte das Unternehmen, das Adelbert Hofmann 1960 in Dittigheim, quasi aus dem Nichts gegründet hat, als „typisch baden-württembergische Erfolgsgeschichte“. Mappus: „Diese unglaublich ausgeglichene Wirtschaftsstruktur ist das große Glück Baden-Württembergs.“ Dass die Hofmann Menü-Manufaktur sogar in Frankreich Fuß gefasst habe, dessen berühmter Koch Paul Bocuse die deutsche Küche als „effiziente Verwertung von Essenresten“ bezeichnet hat, zeugte von der Qualität.

Mappus weiter: „Die Hofmann Menü-Manufaktur ist ein Sinnbild für die Entwicklung in Baden-Württemberg.“ Das Land sei reich an Unternehmern, die Innovationen vorantreiben. Dafür insbesondere im ländlichen Raum mit Infrastrukturen und Bildungsmöglichkeiten das Fundament zu legen, das strich Mappus als Anspruch an sein Regierungsteam heraus: „Baden-Württemberg ist so lange stark, wie seine ländlichen

Räume stark sind.“

Johannes Ulrich hatte einhundert in einer Laudatio an das Unternehmen schlaglichtartig die 50-jährige Epoche zusammengefasst. Zwischen den ersten Schritten rund um dem Dittigheimer Kirchturn bis zum europaweit tätigen führenden Unternehmen in der Gemeinschaftsversorgung war ein langer, auch von Rückschlägen gekennzeichneter Weg. „Du wurdest nicht von Krankheiten und Tieren verschont, aber mit den schwäbischen Tugenden Fleiß, Sparsamkeit, Beharrlichkeit und Ausdauer“ habe Hofmann Menü zu alter Stärke gefunden und sei heute vollkommen gesund.

Generationen von Familien habe das Unternehmen sichere Arbeitsplätze geboten, verband Ulrich seine Gratulation mit dem Versprechen an das Unternehmen, alles dafür zu tun „das Du gesund und stark bleibst und weiter wächst.“

Mit der Tauberbischofsheimer Medallenschniede vergleich Minister Professor Wolfgang Reinhardt das Unternehmen: „Die Hofmann Menü-Manufaktur hat mehr Gold-



Freuen sich über ein erfolgreiches Unternehmen und seinen Geburtstag: (von links) Landrat Reinhard Frank, Geschäftsführer Johannes Ulrich, Bürgermeister Christian Kremmer, Minister Wolfgang Reinhart, Ministerpräsident Stefan Mappus und MdB Alois Gerig. Foto: Oliver Bauer

medaillen“, so Reinhardt über die DLG-Qualitätsauszeichnungen. Das füge sich ins Bild des Genießerlandes Baden-Württemberg, das bundesweit die meisten Sternköche habe. Innerhalb des „schönen Wahlkreises im gesamten Land“ gehöre Hofmann Menü zu den Top Ten. Reinhardt würdigte Firmengründer Adelbert Hofmann und dessen ver-

storbene Frau, die selbst in der Produktion mitgearbeitet hat. Die heutige Geschäftsführung sei ein „Glücksfall fürs Unternehmen“. Unter Johan-

nes Ulrichs Führung ist der Jahresumsatz auf 120 Millionen Euro gewachsen, rund 300 000 Portionen werden täglich in Kantinen, Heimen, Schulen, Kindergärten, Essen auf Rädern oder in kleinen Unternehmen verzehrt. Abnehmer finden sich in Österreich, Frankreich, Spanien, den Benelux-Ländern und der Schweiz.

„Die Hofmann Menü-Manufaktur ist ein Botschafter für die Region“, so Landrat Reinhard Frank, „gut für den Landkreis, gut für die Stadt,

gut für die Menschen.“ Sein Geschenk ans Unternehmen: Für die nächste Jubiläumsfester, das 75-jährige, steht der Manufaktur Kloster Bronnbach zur Verfügung.

Voller Stolz würdigte Boxbergs Bürgermeister Christian Kremmer das Ereignis: Die Anwesenheit des Ministerpräsidenten zeige die Bedeutung. Das Unternehmen sei als größter Arbeitgeber der Stadt und als Förderer der Kultur- und Vereinslebens unverzichtbar, strich Kremmer bei der Festveranstaltung heraus.