

# Neuen Essens-Trends Rechnung tragen

Hofmann Menü-Manufaktur: Spezial-Produktionslinie am Standort Unterschüpf eröffnet

**Über sechs Millionen Euro investiert Hofmann Menü an den drei Fertigungsstätten: Schweigern, Unterschüpf, Tauberbischofsheim. In Unterschüpf wurde eine neue Produktionslinie in Betrieb genommen.**

WALTRAUD HENNINGER

**Schweigern.** Über sechs Millionen Euro investierte die „Hofmann Menü-Manufaktur“ im aktuellen Geschäftsjahr in seine drei Fertigungsstätten im Main-Tauber-Kreis: Unterschüpf, Tauberbischofsheim und in dem Hauptsitz in Boxberg-Schweigern, wo in den drei Großküchen täglich 350 000 Essen von Band gehen.

Im Rahmen dieser Millioneninvestitionen wurde am Standort Unterschüpf eine neue Produktionslinie in Betrieb genommen – sie wurden eigens für das neue Sortiment „Hofmann Komponenten-Menü“ (HKM) geschaffen, die es ermöglichen, die gewünschten Menüs quasi maßzuschneidern und – einzigartig in Europa – für jeden Kunden individuell zusammenzustellen. Nach intensiver Akquise auf verschiedenen Großmessen habe man bereits einige neue Großkunden für das Individualsystem gewinnen können, hieß es bei der Vorstellung der Linie.

Die Weiterentwicklung wurde in einer Feierstunde zusammen mit geladenen Gästen und Festrednern eingeweiht. An vorderster Front die Verantwortlichen dieses Projekts, Betriebsleiter Dr. Dieter Jaud, der geschäftsführende Gesellschafter Johannes Ulrich, zusammen mit Bürgermeister Christian Kremer, Aufsichtsratsvorsitzender Dr. Ingo Großkinsky, MdL Dr. Wolfgang Reinhart (CDU) und Alois Gehrig MdB (CDU). Seit August 2012 tüftelt man an dieser neuen



Im Bild von links Betriebsleiter der Hofmann Menü-Manufaktur, Dr. Dieter Jaud, Boxbergs Bürgermeister Christian Kremer, Aufsichtsratsvorsitzender von Hofmann Menü Dr. Ingo Großkinsky, MdL Prof. Dr. Wolfgang Reinhart, Geschäftsführer Johannes Ulrich und MdB Alois Gehrig beim offiziellen Startschuss für die neue Produktionslinie. Foto: Wältraud Henninger

Produktions-Strategie, einer modernen Verpflegung im anspruchsvollen Marktsegment für Patienten und Bewohner in Kliniken, Altenheimen und Seniorenresidenzen, aber auch für Schulen und Kindergärten. Die individuelle Zusammenstellung einer Einzelanfertigung ist eine neue zusätzliche Menükomponente im sonst üblichen Speiseplan mit 160 verschiedenen Auswahlmöglichkeiten. Mit Inbetriebnahme der neuen Produktionslinie besteht nun die Möglichkeit, das individuell zusammengestellte Essen eines jeden Kunden vor Ort kalt zu portionieren, um es dann warm auf dem Teller zu servieren. Eine zukunftsorientierte Sache, analysiert vor dem Hintergrund anspruchsvoller gewordener Essgewohnheiten, dem man durch dieses neue Markt-

segment Rechnung trägt. Man hoffe, den Umsatz bei einem derzeitigen Wachstum von bis zu fünf Prozent in den nächsten vier Jahren um 20 bis 30 Millionen zu steigern.

Johannes Ulrich und Dr. Dieter Jaud betonten ausdrücklich, dass alle Gerichte nach wie vor manuell von Hand hergestellt würden, was die Bezeichnung „Menü-Manufaktur“ rechtfertige. In Ergänzung oder als Komplettsystem werde „Hofmann-Komponenten-Menü“ auch den jungen Essern diese abwechslungsreiche, geschmackvolle und gesunde Ernährung bieten, die durch eine einfache Zubereitung eine moderne Verpflegungslösung vor Ort darstelle, so Johannes Ulrich. Die Produktionslinie ist ein Prototyp und einzigartig auf dem Markt, und wurde von tüchtigen

hauseigenen Technikern, die schon über 25 Jahre bei Menü tätig sind, maßgeblich mitentwickelt.

Zahlen und Fakten sprechen für sich im aktuellen Geschäftsjahr des 50-jährigen Traditionshauses mit Niederlassungen im gesamten Bundesgebiet und dem benachbarten Ausland über Österreich, Frankreich und den Beneluxstaaten. Über fünf Jahrzehnte seit der Firmengründung beliefert das Unternehmen beständig Betriebsrestaurants, Kantinen und soziale Einrichtungen mit Menüs und Menükomponenten diverser Rezepturen, die in handwerklicher Fertigung entwickelt und gekocht werden.

Unter Verwendung von Zutaten aus regionalen Produkten legt die Unternehmensführung großen Wert auf einen Mix aus klassisch-tra-

ditionellen und innovativ-trendigen Rezepten. Aufgrund der guten Geschäftslage, motivierten und fleißigen Mitarbeitern und einem Umsatz von 150 Millionen im laufenden Geschäftsjahr, spricht Johannes Ulrich von 25 Millionen Euro, die das Unternehmen mittelfristig in die Standorte des Main-Tauber-Kreises investieren will.

MdL Wolfgang Reinhart (seit 30 Jahren Aufsichtsratsvorsitzender) führte die vielen DLG-Preise, die „Hofmann-Menü“ in den zurückliegenden Jahrzehnten bekommen hat, ins Feld. Die gute Performance und weitsichtige Entwicklung seien Meilensteine einer gesunden Unternehmerstruktur. Den seit zwölf Jahren in der Führungsebene wirkende Geschäftsführer Johannes Ulrich nannte er einen Glücksfall, der den Augenmerk der Zukunftsentwicklung, mit Weitblick auf die Individualsysteme und dem ständigen Wettbewerb intensiv stütze. Er wünschte dem Unternehmen, dass der Aufwärtstrend anhält.

Diesen Worten im Zusammenhang eines tüchtigen Managements, und vor allen Dingen guter Mitarbeiter, das höchste Gut eines Unternehmens, schloss sich auch MdB Alois Gehrig an. Alle Beschäftigten bei Hofmann-Menü seien mit Herzblut bei der Arbeit und identifizierten sich mit hoher Intensität mit dem Betrieb.

Der Aufsichtsratsvorsitzende Ingo Großkinsky gratulierte zu der „tollen Entwicklung der Firma“, wobei die zwölf Jahre mit Johannes Ulrich an der Spitze das Unternehmen wesentlich geprägt hätten. Bürgermeister Christian Kremer lobte die die allseits gute Zusammenarbeit mit der Stadt Boxberg, denn die Firma Hofmann Menü-Manufaktur sei für die Stadt, „wie die Luft zum Atmen“. Das Wichtigste aber sei, dass so viele Menschen der Region dort arbeiten, die allesamt für den Erfolg der Firma beitragen.