



Firmengründer Adelbert Hofmann (Mitte) mit seiner Mannschaft Anfang der 60er Jahre.

Bilder: Hofmann Menü



PORTRAIT – 50 Jahre Hofmann Menü-Manufaktur in Boxberg-Schweigern.

Bekenntnis zur Qualität

**Reinhold
Brütting**

„Für mich bedeutet Essen Genuss, sinnliche Erfahrung und Lebensfreude.“ Mit dieser Maxime führt der geschäftsführende Gesellschafter Johannes Ulrich die Hofmann Menü-Manufaktur GmbH, mit 1 200 Mitarbeitern und 120 Millionen Euro Umsatz einer der führenden deutschen Spezialisten in der Gemeinschaftsverpflegung. Ende Juli feierte das Unternehmen mit Sitz in Boxberg-Schweigern sein 50-jähriges Jubiläum.

International aktiv

1960 von Adelbert Hofmann in Tauberbischofsheim-Dittigheim aus einem Metzgereibetrieb gegründet, entwickelte sich ein international aktives Unternehmen mit vier Fertigungsstätten. Trotz des enormen Wachstums wird das Essen noch immer handwerklich zubereitet. So werden beispielsweise die Schaschlikspieße von Hand gesteckt oder die Rouladen von Hand gewickelt. Stolz ist Ulrich auf die hauseigene Fleischzerlegung und Wursthherstellung.

Bekenntnis zur Qualität

Entscheidend ist das uneingeschränkte Bekenntnis zur Qualität: Das Unternehmen verzichtet seit 2003 auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, seit 2008 auf künstliche Farbstoffe. Acht Mitarbeiter

sind damit beschäftigt, Gewürze zu mischen. Basis für Soßen sind die ausgekochten Knochen aus der Metzgerei.

Um erstklassige Zutaten zu bekommen, setzt Ulrich auf langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten - wenn möglich aus der Region. Dabei kooperiert er immer stärker mit regionalen Produzenten - seit 2010 z. B. mit der Schweinezuchtanstalt in Boxberg. Dabei werden Bio-Produkte mit einem Anteil von aktuell rund zehn Prozent immer wichtiger.

Starkes Wachstum

Entscheidend für das Wachstum von jährlich fünf bis sechs Prozent sind auch die innovativen Verpflegungs- und Dienstleistungskonzepte. So können die Mitarbeiter der Kunden in den Betriebsrestaurants à la Carte aus bis zu 300 leckeren Menüs wählen. Das funktioniert so: Jedes Essen wird sofort schockgefrostet, so dass alle wertvollen Stoffe erhalten bleiben. Mit eigenen LKWs kommt es zum Kunden und ist dort nach dem Fertiggaren servierfähig. Natürlich können die Kunden auch Mehrportionsschalen bestellen. „Da haben viele Betriebe noch enormes Einsparungspotenzial“, weiß Ulrich. Weil der Kostendruck bei Kliniken und Altenheimen sehr groß ist, wächst Hofmann

Menü im Bereich der Sozialverpflegung (50 Prozent des Umsatzes) besonders stark. Vor allem in Kliniken kann man komplette Verpflegungssysteme anbieten: Sie garantieren, dass die Patienten ihr Essen warm bekommen.

Täglich 300 000 Essen

Beste Qualität, Verarbeitung durch hochqualifizierte Köche und köstliche Gerichte – ist das nicht sehr teuer? „Wir bieten unseren Kunden variationsreiche Menüs und Menükomponenten bei höchster Qualität und Güte der verwendeten Zutaten aus überwiegend regionalem Anbau zu attraktiven Preisen“, betont Ulrich. Niedrige Prozesskosten und die starke Identifikation der Mitarbeiter machen es möglich: Sie fertigen täglich 300 000 Essen für über 10 000 Kunden in Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, Belgien und Holland.

Adelbert Hofmann zog sich vor 25 Jahren zurück. Das US-Unternehmen Grand Metropolitan übernahm den Betrieb, veräußerte ihn aber nach einigen Jahren an eine Investorengruppe. Johannes Ulrich kam 2000 im Rahmen eines Management-Buyouts nach Boxberg. Unter seiner Regie steigerte die Hofmann Menü-Manufaktur den Umsatz um 50 Prozent.

www.hofmann-menue.de