



Essen am laufenden Band: Bürgermeister Wolfgang Vockel, Betriebsleiter Dr. Dieter Jaud, Leiter des Tiefbaus Zoltan Slaninka, Wirtschaftsförderer der Stadt Manfred Jungbeck und Geschäftsführer Johannes Ulrich beim Rundgang durch die Produktion.

FOTO: HEIKE HEISE

50 000 Portionen täglich

Hofmann-Menü-Manufaktur produziert seit 25 Jahren in Tauberbischofsheim

Von unserer Mitarbeiterin
HEIKE HEISE

TAUBERBISCHOFSHAIM Seit 1987 produziert die Hofmann Menü-Manufaktur GmbH in Tauberbischofsheim. Grund genug für die Firma, sich einmal in die „Töpfe“ gucken zu lassen. Was beim Rundgang durch die Produktion auffällt: Ob an den riesigen Kesseln beim Kochen des frischen Gemüses oder an der Portionierungslinie – die Mitarbeiter machen alle einen zufriedenen und entspannten Eindruck. „Wer hier arbeitet, hat eigentlich einen Job fürs Leben“, sagt Betriebsleiter Dr. Dieter Jaud. Währenddessen rührt ein Mitarbeiter eine riesige Wanne voll Rührei um. „500 Portionen in 15 Minuten“, lacht er, „das müssen Sie erst einmal nachmachen.“

Der Stolz auf seine Arbeit ist ihm dabei anzumerken. 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 Portionschalen. „Tauberbischofsheim hat sich auf ein besonderes Kundensortiment in hoher Stückzahl spezialisiert“, erklärt Jaud den Unterschied



500 Portionen Rührei in 15 Minuten: Kurz durchrühren und dann geht es sofort zum Portionieren.

FOTO: HEIKE HEISE

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 100 Lkw unterwegs

Neue Verpackungsanlagen lassen eine Vielzahl an Verpackungsmöglichkeiten zu. Täglich sind rund 100 Lkw aus der firmeneigenen Flotte unterwegs zu den Kunden. „Unser Fahrer ist genauso wichtig wie der Vertriebsmann. Das schafft eine hohe Kundenbindung“, so Jaud. Das Prinzip der „verlängerten Werk-

bank“ 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 ansässig. 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. Er kann aufgrund seiner langen Erfahrung so manche Geschichte zum

Besten geben, wie die über eine selbst kreierte Kokossuppe oder ein rein vegetarisches 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.

Flexibilität als Erfolgsgeheimnis

Seitdem hat sich viel getan. Es wurde umstrukturiert und modernisiert. „Wir hatten vor zehn Jahren noch eine ganz andere Technik, weil wir andere Produkte hatten“, so Jaud. Insgesamt acht Millionen Euro investierte Hofmann Menü am Standort Tauberbischofsheim in modernste Anlagen. Verpackungen in Kunststoff, Alu oder Pappe, gefaltet oder mit Folie versiegelt – alles ist machbar. Hohe Flexibilität, modernste Technik und das Know-how der rund 50 Mitarbeiter tragen heute zum Erfolg der Firma Hofmann Menü in Tauberbischofsheim bei.

Gutes Personal und Auszubildende zu finden sind „lediglich“ die Probleme, denen sich das Unternehmen derzeit stellen muss. Inzwischen ist die nächste Portion Rührei längst fertig, noch heiß verpackt und bereits im Gefrierprozess. In den nächsten Tagen werden sich ein paar Schüler oder Patienten daran genüsslich laben.