

300 000 Menüs pro Tag

Hofmann Menü-Manufaktur besteht seit 50 Jahren

Vom kleinen Metzgerbetrieb zu einem Spitzenanbieter in der Gemeinschaftsverpflegung – diesen Weg hat die Hofmann Menü-Manufaktur beschritten und feiert nun ihr 50-jähriges Bestehen.

Schweigern. Mit einer Vision kehrte Adelbert Hofmann vor 50 Jahren aus Kanada zurück: Menüs, die nach der Zubereitung fix und fertig tiefgekühlt werden und vom Kunden vor dem Verzehr nur aufzubereiten sind. Dieser Gedanke ließ Hofmann nicht mehr los: 1960 aus einem kleinen Metzgereibetrieb in Dittigheim bei Tauberbischofsheim von Adelbert Hofmann gegründet, fertigt die heutige Hofmann Menü-Manufaktur – mit Sitz der Zentrale seit 1964 in Boxberg-Schweigern – heute jährlich rund 50 Millionen Menüs und Menükomponenten.

Der Jahres-Umsatz der Hofmann Menü-Manufaktur mit dem Geschäftsführenden Gesellschafter Johannes Ulrich an der Spitze liegt inzwischen bei 120 Millionen Euro. In den drei Produktionsstandorten Schweigern, Unterschüpf und Tauberbischofsheim werden täglich frisch Gerichte für die mehr als 10 000 Kunden mit etwa 300 000 Essenteilnehmern zubereitet. 1200 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen. Das Sortiment umfasst etwa 1 400 Menüs und Menükomponenten. Trotz des enormen Wachstums gegenüber den Anfängen haben die Werte Tradition und handwerkliche Fertigung bei der Hofmann Menü-Manufaktur Bestand. Mit neuen Projekten, die Umwelt, Nachhaltigkeit und europaweiten Ausbau betreffen, befindet sich das Unternehmen auf einem guten Weg.

Die Nachhaltigkeit der verwendeten Rohwaren und die Güte dieser, verbunden mit dem daraus resultierenden Verbraucherschutz, stellen eine sehr wichtige Rolle in der Unternehmensphilosophie der heutigen Geschäftsführung dar: In ei-



Jede Menge Handarbeit, wie hier beim Fleischspieß, steckt in den Mahlzeiten von Hofmann Menü. Die Manufaktur besteht seit 50 Jahren. Foto: Hofmann Menü

nem europaweit bislang einzigartigen Konzept arbeitet das Traditionshaus direkt mit landwirtschaftlichen Betrieben und regionalen Erzeugergemeinschaften zusammen.

Von den hohen Qualitätsansprüchen profitieren die über 300 000 Essensgäste: Zu den Kundengruppen gehören Betriebsrestaurants und Kantinen, Mahlzeitendienste (Essen auf Rädern), Krankenhäuser, Kliniken, Altenheime, Seniorenresidenzen, Reha-Zentren, Kindertagesstätten und Schulen.

Als Marktführer in der Verpflegung von Betriebsrestaurants und -kantinen bietet die Hofmann Menü-Manufaktur eine Auswahl aus über 290 portionierten Menüs und über 400 Menükomponenten

im Standardsortiment. Als Dienstleister ist die Hofmann Menü-Manufaktur heute weit über die Grenzen des Main-Tauber-Kreises bekannt und verfügt über Niederlassungen an den Knotenpunkten im Bundesgebiet sowie mittlerweile über eine Vertriebsgesellschaft in Österreich und eine Dependence im benachbarten Elsass „Hofmann Menu: 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 klaren Europastrategie der Geschäftsführung zu einem wichtigen Absatzzweig des Unternehmens heran. hm/bol