

# Currywurst aus dem Dauerfrost

*Leopoldshöhe.* Der Tiefkühlkostspezialist Prima Menü GmbH aus Leopoldshöhe östlich von Bielefeld, produziert mit seinen 150 Mitarbeitern jährlich 6000 t TK-Fertiggerichte. Rund 60 Produkte umfasst das Sortiment, darunter Pastagerichte, Komplettmenüs mit asiatischem Touch, gute deutsche Hausmannskost, zwei Lasagnesorten in Bioqualität sowie diverse Snacks. „Der Artikel Currywurst mit Pommes ist einer unserer Topseller. Er bescherte uns im vergangenen Jahr ein sattes Absatzplus von 30 Prozent“, so Bastian Pauls, Managing Director Marketing & Sales.

Das Unternehmen hat seine „Prima Snackfood“-Range vor einiger Zeit um das Produkt „Fish & Chips“ erweitert. Außerdem gibt es die „Mini-Frikadellen mit Wedges“ nicht mehr mit einer Curryketchup-Sauce, sondern mit einer Sour Cream. Marktforschungsergebnisse hätten den Hersteller zu diesem Austausch veranlasst. Laut Bastian Pauls kommen in diesem Jahr weitere Snack-Neuheiten in die Tiefkühltruhen des Handels. Der Exportanteil der Prima Menü GmbH liegt aktuell bei knapp zehn Prozent. „Wir liefern unsere Produkte vornehmlich in europäische Nachbarländer. Skandinavien ist unser wichtigster Ausfuhrmarkt“, sagt der Managing Director. Vor allem internationale Fertiggerichte seien im Ausland gefragt. Aber auch die oben genannten Bioprodukte kämen in Skandinavien gut an. „Dort hat Bio einen deutlich höheren Stellenwert als bei uns“, konstatiert Bastian Pauls.

Dagegen bewege man sich mit diesen Produkten auf dem deutschen Markt eher in einer Nische. Nach Ansicht des Managing Director bietet das Geschäft noch erhebliche Potenziale. „Aufgrund der steigenden Zahl an Ein- und Zweipersonenhaushalten wird der Umsatz bei TK-Convenienceprodukten weiter steigen. Vor allem tiefgekühlte Snacks werden ein Wachstumstreiber sein.“ *dh/lz 17-15*