

# Leckerer vom laufenden Band

90.000 Prima Menüs am Tag – echt cool und nachhaltig in Leopoldshöhe-Asemissen produziert

■ Das ist schon eine Koch-Show der Superlative: 90.000 leckere Gerichte jeden Tag herzustellen – in 80 verschiedenen Menüs – wenn nötig 4.000 Liter Sauce pro Stunde dabei zu kochen und das Ganze auf den Punkt genau bei minus 18 Grad aller Welt zu servieren. Prima Menü in Leopoldshöhe-Asemissen kann es. Das Unternehmen ist einer der großen deutschen Hersteller von Tiefkühl-Fertiggerichten.

Ein intelligentes Warenwirtschaftssystem steht dahinter“, sagt Geschäftsführer Michael Pauls. Der 54-jährige Lebensmittel-Ingenieur gründete vor fast 20 Jahren das Unternehmen und führte es heute gemeinsam mit seinem Sohn Bastian. Denn um so viele Prima Menüs schmackhaft, hygienisch erstklassig und rationell herzustellen, braucht es weit mehr als die Kreativität eines Küchenchefs.

Michael Pauls Anspruch liegt auch deutlich über dem eines normalen Fertiggerichte-Produzenten. „Wir sind so groß geworden, weil wir sehr schnell und flexibel auf die Ansprüche des Handels reagieren. Und vor allem, weil wir alles ausgesprochen umweltgerecht herstellen.“

Die Flexibilität, also das schnelle Umschalten von einem Menü zum anderen und von Kunde zu Kunde, zeigt schon ein Blick auf die drei Fertigungsstraßen in den großen, hellen Hallen. Leicht und problemlos lassen sich die Menü-Transportbänder und die Förderer-Systeme verändern und an schnelle Kundenwünsche anpassen. 4.000-mal Spaghetti Bolognese, dann 6.000 Portionen Chicken Nuggets mit Pommes? Kein Problem, der Menüwechsel klappt in kürzester Frist.

Es ist die gesunde, umweltfreundliche Herstellungsform, die den entscheidenden Ausschlag für den rasanten Auf-

stieg des Unternehmens gab. Und die fängt bei den frischen Zutaten an. „Nehmen wir eine grüne Erbse“, sagt Michael Pauls. „Sie wird drei Stunden nach der Ernte in einen Tiefkühl-Schlaf versetzt, also tiefgefroren.“ Das sei die natürlichste Konservierungsmethode, ohne Zusätze zum Haltbarmachen, ohne Konservierungsstoffe oder ähnliches. Michael Pauls Frische-Rezeptur: „Schockfrostet bei minus 50 Grad – und zwar mit ökologisch einwandfreien Kältemitteln – und dann lagern bei mindestens minus 18 Grad.“

Der Handel und die Verbraucher schätzen das immer mehr. Und ganz besonders die umweltgerechte Verpackung der leckeren Gerichte. „Unsere Menüschalen bestehen zu 95 Prozent aus Karton, der wiederum von Holz-Vorlieferanten kommt, die nachhaltige Forstwirtschaft betreiben“, zeigt der Lebensmittel-Experte auf.

Auf den nachhaltigen Energieeinsatz für die Produktion ist Michael Pauls besonders stolz. „Mit Hilfe der Photovoltaikanlage und unserem eigenen Blockheizkraftwerk können wir einen großen Teil unseres nicht unerheblichen Energiebedarfs selbst decken. Und durch eine Kooperation mit einem bekannten deutschen Stromlieferanten beziehen wir zu 100 Prozent Elektrizität aus regenerativen Quellen.“

Um die Vermarktung der Menüs kümmert sich seit einigen Jahren Bastian Pauls. Der



Prima Menüs in einer Reihe: Die Geschäftsführer Michael Pauls (l.) und Bastian Pauls wollen verantwortungsvoll mit der Umwelt umgehen. FOTOS: HORST BIERE

28-jährige Sohn des Firmengründers erklärt als Betriebswirtschafter die Marktdaten. „Der Markt für Komplett-Fertiggerichte ist in den letzten Jahrzehnten enorm gewachsen“, sagt er. Zwar sehe die GfK (Gesellschaft für Konsumforschung) mittlerweile eine leichte Abschwächung, doch die Zahl der Single-Haushalte steige immer noch an. Gerade Berufstätige, die schnell eine gesunde, leicht herstellbare Mahlzeit

liebten, schätzten das schnelle 400-Gramm-Menü aus der Tiefkühltruhe.

Bastian Pauls hat seinen Einstieg ins Unternehmen genutzt, um auch die außerdeutschen Märkte für Fertiggerichte unter die Lupe zu nehmen: „Zehn Prozent unserer Menüs verkaufen wir mittlerweile im Ausland“, sagt er. „Vor allem in den Benelux-Staaten, Norwegen und Dänemark.“

Die tiefgekühlten Gerichte

laufen in Deutschland zu 60 Prozent über den eigenen Markennamen „Prima Menü“ an den Ladenkassen entlang. Die restlichen 40 Prozent wandern unter den Marken der großen deutschen Lebensmittelketten in die Einkaufswagen der Verbraucher. Das Leopoldshöher Unternehmen sieht sich als Nummer Zwei auf dem Markt für tiefgekühlte Komplett-Fertiggerichte in der Bundesrepublik.



Superkühl und gut organisiert: Bei mehr als 20 Grad minus lagern die Tiefkühlprodukte.

## INFO

### Ausgezeichnetes Unternehmen

- ◆ Im Jahre 1995 gründete Michael Pauls das Unternehmen in Bielefeld.
- ◆ Seit 2001 produziert Prima Menü im hochmodernen Werk in Leopoldshöhe-Asemissen.
- ◆ 2007 wurde die Produktion um eine dritte Abfülllinie erweitert. 2010 machte eine Sortimentsverbreiterung eine Lagerflächenenerweiterung notwendig.
- ◆ Das Werk besitzt eine Kapazität von bis zu 100.000 Essen am Tag.
- ◆ Die Gerichte erzielen nahezu jedes Jahr DLG-Prämierungen für ausgezeichnete Menüs.

Die Zukunft der Absatzmärkte und des Unternehmens betrachtet Firmenchef Michael Pauls mit großer Zuversicht. Denn durch die systematische Ausrichtung der Firma auf völlige Transparenz in der Menüzubereitung („Sogar das Gemüse in der Sauce Bolognese bekommen wir von Fleischlieferanten aus der Region“) und durch die hohe Anpassungsfähigkeit in der Produktion („Wir haben gerade einen schnellen

Auftrag einer großen deutschen Tiefkühlkette dazwischen genommen“) kann sich Prima Menü so deutlich am Markt behaupten.

Das gelingt allerdings nur, wenn alle 60 Mitarbeiter mit am gleichen Strang ziehen. Doch auch mit Blick auf die Belegschaft haben die Pauls ihr Unternehmenscredo formuliert: „Wir wollen verantwortungsvoll miteinander und mit der Umwelt umgehen.“ Horst Biere