

20 Jahre prima TK-Convenience

**Ein Spezialist für tiefgekühlte High-Convenience-Gerichte feiert Geburtstag:
Das Familienunternehmen Prima Menü blickt auf zwei erfolgreiche Jahrzehnte zurück.**

Die Zahl der Ein- und Zweipersonenhaushalte nimmt in Deutschland stetig zu. Ein Trend, von dem Prima Menü bereits seit Mitte der 1990er Jahre profitiert. Die Nachfrage nach High-Convenience-Gerichten ist seitdem ungebrochen und wächst weiter. Nach 20 erfolgreichen Jahren ist mit Lena und Bastian Pauls inzwischen auch die zweite Generation im Unternehmen tätig.

Als Michael Pauls 1995 sein Convenience-Unternehmen zusammen mit den Brüdern Thomas und Stefan Meyer unter dem Namen M+P Tiefkühlkost und mit Marke „Prima“ gründete, geschah das mit einer klaren Philosophie: „Prima Menü, das ist keine anonyme Fabrik, sondern ein modernes Familienunternehmen, das die Partnerschaft mit den Kunden im persönlichen, engen Dialog aktiv lebt“, so der TK-Spezialist aus Leopoldshöhe.

Seit der Gründung hat sich das Unternehmen, das 2009 seine Dachmarke zum Firmennamen machte und seither Prima Menü heißt, zu einem der führenden Anbieter von hochwertigen Convenience Tiefkühlgerichten entwickelt. Das Sortiment umfasst Klassiker der deutschen und internationalen Küche sowie trendige Snack-Produkte, die seit 2001 allesamt am Firmenstandort in Ostwestfalen produziert werden. Neben dem Kernmarkt Deutschland werden die Menüs inzwischen europaweit und zum Teil sogar noch darüber hinaus verkauft.

Durch die einfache Handhabung und schnelle Zubereitung in der Mikrowelle oder im Backofen mit Gelinggarantie, bietet Prima Menü den Verbrauchern jederzeit eine abwechslungsreiche Aus-

Familienbetrieb:
Lena, Michael und Bastian Pauls (v.li.) freuen sich über 20 Jahre Prima Menü.



wahl. „Alle Gerichte werden den Ansprüchen einer zeitgemäßen und abwechslungsreichen Ernährung gerecht und bieten dem Konsumenten eine hohe Qualität und einen einzigartigen, möglichst naturbelassenen Geschmack zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis“, so Prima Menü.

Über allem steht die konsequente Ausrichtung auf Nachhaltigkeit. Seit der Unternehmensgründung verwendet Prima Menü Schalen aus Kartonmaterial. Bereits seit 2009 wird ausschließlich FSC-zertifiziertes Kartonmaterial aus nachhaltiger Forstwirtschaft für die Verpackungen genutzt. Außerdem verbraucht der Menü-Spezialist ausschließlich CO₂-neutralen, „grünen“ Strom aus Wasserkraft. Durch die Installation einer Photovoltaik-Anlage auf dem Dach des

Produktionswerkes werde inzwischen auch Eigenstrom erzeugt, welcher komplett für die eigene Produktion genutzt werde. „Die Eigenstromquote liegt mittlerweile bei rund 25 Prozent vom Gesamtstrombedarf und soll langfristig weiter ausgebaut werden“, berichtet das Familienunternehmen.

Neben den Umweltschutzaspekten übernehme der Menü-Spezialist auch Verantwortung für seine Mitarbeiter. Ein gutes Betriebsklima und eine angemessene Vergütung seien sowohl für das Wohlbefinden der Mitarbeiter als auch für die Gewährleistung der Arbeitsleistung wichtig. Rund ein Drittel des Stammpersonals ist nach Firmenangaben bereits seit über zehn Jahren im Unternehmen, manche sogar noch deutlich länger. mb

Für vielfältige Anlässe das passende Gericht oder der passende Snack: Mit diesem Konzept hat Prima Menü seinen Markt erobert.

