

Grüne Pommes und „Fufu“

Unternehmen im Gespräch – Engel Food Solutions vertreibt von Griesheim aus Kartoffeltrockenprodukte in alle Welt

VON CEM TEVETOGLU

Das Unternehmen Engel Food Solutions kennt man über die Geschmacksnerven. Kartoffelpüreepulver ist das Kernprodukt des Nahrungsmittelherstellers, dessen Vertrieb und Marketing von Griesheim bei Darmstadt aus koordiniert wird. Die Nestlé-Tochter Maggi ist einer der großen Kunden. Und deren Produkte „Kartoffelpüree“ (Flocke) und „Pürell“ (Granulat) wurden wohl schon in fast jedem bundesdeutschen Kochtopf mit heißem Wasser – oder heißer Milch – zu Brei angerührt.

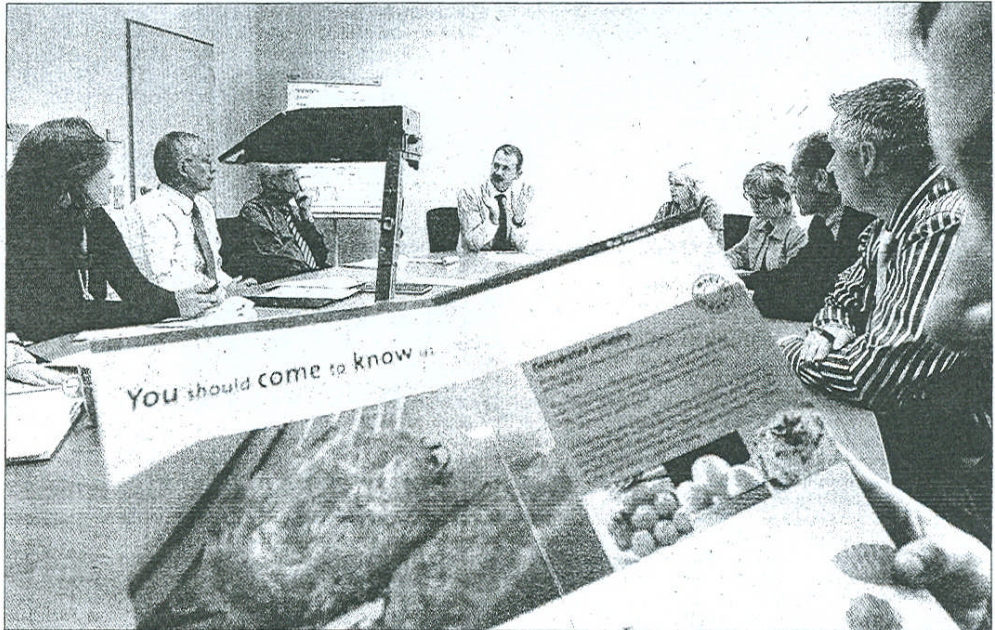
Außer Haus liegt allerdings das Kerngeschäft der Nähr-Engel GmbH, wie das 1932 von Werner Engel in Berlin gegründete und 1948 in Darmstadt wiederbelebte Unternehmen offiziell immer noch heißt. Rund 8000 Tonnen Kartoffelpüreepulver pro Jahr liefert Engel über Absatzmittler wie Nestlé an Großhändler wie Rewe, Edeka oder Yomo/Citti, die wiederum bundesweit 25 000 Kantinen, Mensen, Krankenhäuser, Altenheime, Justizvollzugsanstalten, die Bundeswehr, Hotels, Fast-Food-Restaurants und Gaststätten ausstatten.

„Das entspricht etwa 240 Millionen Portionen Kartoffelpüree“, rechnet Georg Wolf vor, einer der drei Geschäftsführer und Leiter Marketing und Vertrieb. Für die 242 Kunden in Deutschland, Europa, Malaysia, Singapur, Hongkong und Australien werden jährlich insgesamt 13 000 Tonnen Kartoffelpulver hergestellt. Vor allem beim Export (momentan rund 40 Prozent des Umsatzes) sieht die Geschäftsführung Wachstumschancen: „Zwanzig Prozent mehr in den nächsten fünf Jahren sind drin“, sagt Wolf.

„Püree ist eine Dauerbeilage“

Mit 200 Mitarbeitern (davon 13 in Griesheim) und einem Jahresumsatz von rund 37 Millionen Euro (eigene Prognose für 2005) zählt Engel eigenen Angaben zufolge zu den fünf größten Kartoffeltrockenprodukte-Herstellern in Europa. Saisonal ist das Geschäft mit dem Kartoffelpulver nicht, sagt Wolf. Zwar erhöhe sich der Absatz im Herbst und Winter leicht, „aber Püree ist eine Dauerbeilage“.

Waschen, Blanchieren, Schneiden, Walzen, Trocknen, Brechen: Die Püreeanlage im 56 000 Quadratmeter großen Produktionswerk in Goch am Niederrhein steht praktisch nie still. Nur an Weihnachten „und zur Wartung für drei Wochen im August“ legt sie eine Pause ein. Rund 100 000 Tonnen Kartoffeln im Jahr



Es geht um die Kartoffel: Mitarbeiter von Engel Food Solutions in Griesheim (ehemals: Nähr-Engel GmbH) beraten, wie ihre Produkte am geschmackvollsten auf der Nahrungsmittelmesse Anuga vom 8. bis 12. Oktober in Köln präsentieren werden können. FOTO: KARL-HEINZ BÄRTL

verarbeiten die 187 Angestellten im Drei-Schicht-Betrieb mit Hilfe des Maschinenparks.

Nicht nur zu Pulver. Auch Knödel, Trockenkartoffeln in Scheiben, Streifen und Würfeln – unter anderem für die weiterverarbeitende Tiefkühlindustrie – Rösti, Bratkartoffeln und Pfannkuchen zählen zur Angebotspalette, die insgesamt 200 Fertigprodukte umfasst. Abgesehen von der Würzung und „minimalen Zusätzen“ seien die Produkte „vollkommen natürlich“, bekräftigt Wolf. Keinerlei Konservierungsstoffe? „Die Trocknung ist die Konservierung“, erklärt der Geschäftsführer das Prinzip.

Hergestellt werden die streng kontrollierten Kartoffeltrockenprodukte aus Knollensorten, die bestimmte Größen, Stärkegehalte und Schnittfestigkeiten haben müssen. Sie heißen „Bintje“, „Saturna“ oder „Mentor“ und werden in der Region um die nordrhein-westfälische Kleinstadt Goch, die fünf Kilometer von der deutsch-holländischen Grenze entfernt liegt, angebaut – mitten im „Kartoffelgürtel“.

So wird das schlauchförmige Gebiet, das sich von Nordfrankreich über Belgien und Holland bis nach Niedersachsen erstreckt, wegen seines sandigen Bodens und des daraus folgenden Kartoffelanbaus genannt.

Die Produktion in Goch ist allerdings energieintensiv: Rund

zehn Millionen Kilowattstunden Strom, 3,5 Millionen Kubikmeter Gas, 402 000 Kubikmeter Wasser und 5639 Tonnen Schwefel werden jährlich im Werk Goch verbraucht. Gerade in Zeiten hoher Gas- und Ölpreise auch ein immenser Kostenfaktor. „Es gibt zurzeit Verhandlungen mit der Stadt Goch über den gemeinsamen Bau eines Biomasse-Heizkraftwerks“, sagt Wolf. Pläne liegen bereits vor. Bis 2008 soll das mit Holzhackschnitzeln und Grünschnitt befeuerte Kraftwerk in Betrieb gehen. Auf rund zwölf Millionen Euro schätzt Wolf die Investitionskosten.

Produktion seit 1959 in Goch am Niederrhein

Das ehemalige Margarinerwerk in Goch ist seit 1959 Produktionsstätte für Kartoffeltrockenprodukte der Nähr-Engel GmbH. Elf Jahre zuvor war das Unternehmen in Darmstadt von Firmengründer Werner Engel nach dem Zweiten Weltkrieg neugegründet worden. Zwischen 1959 und 1997 verzeichnete Engel nach eigenen Angaben jährlich ein- bis zweistellige Zuwachsraten im Außer-Haus-Geschäft. „Kein Vergleich zu heute“, sagt Geschäftsführer Wolf.

Seit der Euro-Einführung vor vier Jahren sei die Nachfrage des Außer-Haus-Marktes deutlich zurückgegangen. Im Handel – potenzieller Wachstumsmarkt für das Unternehmen – herrsche zu-

sätzlich „ein regelrechter Preiskampf“. Der Handel bestimme dort die Preise, sagt Wolf – „und das Preisniveau ist seit zehn Jahren gleich.“ Um es als eigenständige Marke in die Regale bei Aldi und Co. zu schaffen, müsse man „innovative Produkte anbieten, die preislich nicht mit den bereits vorhandenen verglichen werden können“, sagt der 51 Jahre alte ehemalige Nestlé-Manager. Für den europaweiten Vertrieb wird derzeit noch ein international tragfähiger Name gesucht.

Im Januar 1997 kaufte sich die Nestlé Deutschland AG bei Nähr-Engel GmbH ein (siehe Hintergrund). Seit Oktober 2004 leitet Georg Wolf, der seine Karriere bei Nähr-Engel begann, gemeinsam mit seinen ehemaligen Nestlé-Kollegen Wolfgang Topp (Finanzen, IT, Controlling) und Johannes van den Boom (Produktion in Goch) das Unternehmen.

„Wir profitieren natürlich von der Nestlé-Vergangenheit“, sagt Wolf. Mit dem Lebensmittelkonzern arbeite man weiterhin gut zusammen. „Wir sind aber absolut unabhängig, autark“, betont Wolf.

Mit anglistisch-dynamischem Firmennamen „Engel Food Solutions“ und „innovativen Produkten“ soll den leicht rückläufigen Umsatzzahlen künftig entgegen gewirkt werden. Engel setzt vermehrt auf so genannte ethnische Produkte wie das afrikani-

sche Nahrungsmittel „Fufu“, eine Art Germknödel, und „functional food“ wie zum Beispiel mit Kalzium und Vitaminen angereichertes Kartoffelpüree für Senioren. Zudem sei das Tiefkühlsegment (unter anderem Kartoffelhüllen von Kräuter-Frischkäse-Gnocchi, Suppen, Soßen und Desserts) „wieder am Wachsen“.

Dabei ist Marketingchef Wolf auch offen für zunächst verrückt erscheinende Ideen: „Warum nicht auch mal grüne Pommes frites“, fragt er rhetorisch. In Asien gebe es bereits bunten Reis, der besonders bei Jugendlichen gut ankomme. „Grüne Pommes ließen sich doch prima zu einem neuen Shrek-Kinofilm vermarkten.“

FIRMENPORTRÄT

Engel Food Solutions
Branche: Nahrungsmittelindustrie
Produkte: Kartoffeltrockenzeugnisse
Standorte: Griesheim und Goch
Umsatz 2005: 37 Millionen Euro (eigene Prognose)
Geschäftsführer: Georg Wolf, Johannes van den Boom und Wolfgang Topp
Gründung: 2004 (Vorläuferunternehmen Nähr-Engel: 1932)
Mitarbeiter: 200, davon 13 in Griesheim
Kunden: Außer-Haus-Geschäft, weiterverarbeitende Industrie, Einzelhandel



Die drei Geschäftsführer von Engel Food Solutions Georg Wolf, Johannes van den Boom und Wolfgang Topp (vons links) mit ihrem Rohstoff, der Kartoffel. FOTO: ENGEL FOOD SOLUTIONS

VON BERLIN UND FRANKFURT NACH DARMSTADT

Aus Nähr-Engel wird Engel Food Solutions

Die 1932 von Werner Engel in Berlin als „Germania – Deutsche Nahrungsmittelfabriken“ gegründete Nähr-Engel GmbH ist eng mit Darmstadt verbunden: Nach dem Zweiten Weltkrieg, 1948, wurde der Hauptsitz des mittelständischen Unternehmens nach Darmstadt in die Holzofalloe, später in die Berliner Allee verlegt. Von Anfang an gingen die Produkte – darunter damals auch Pudding- und Eispulver sowie Obstsaftschalen – im Direktvertrieb an Großverbraucher wie Heime und Anstalten, Werkskantinen und die Gastronomie.

Zum 1. Juli 1995 schloss die Nähr-Engel GmbH die einzig verbliebene Produktion am Stammsitz in Darmstadt: die Herstellung von

Süßspeisen. Sie wurde nach Goch am Niederrhein verlegt, wo Nähr-Engel seit 1959 nach eigenen Angaben eines der größten Kartoffelverarbeitungswerke Europas betreibt.

Im Oktober 1996 übertrugen die Familiengesellschafter der Nähr-Engel GmbH ihre Geschäftsanteile an die Braunschweigische Maschinenbauanstalt AG (BMA). Die BMA besaß bereits seit 1988 die Mehrheit (50,1 Prozent) an Nähr-Engel.

Im Januar 1997 stieg die Nestlé Deutschland AG mit einer fünfzigprozentigen Beteiligung bei Nähr-Engel ein. Zum 1. Juli 1998 wurde der Darmstädter Nahrungsmittelhersteller vollständig in den

Nestlé-Geschäftsbereich Foodservice (Großverbraucher) integriert. Der Hauptsitz wurde nach Frankfurt-Niederrad verlegt.

Seit 1. Oktober 2004, nach einem Management-Buy-Out (Übernahme eines Unternehmens durch seine eigenen Führungskräfte) leiten Georg Wolf (Vertrieb und Marketing), Wolfgang Topp (Finanzen, IT, Controlling) und Johannes van den Boom (Produktion in Goch) die Geschäfte der Nähr-Engel GmbH gleichberechtigt. Nach außen tritt das Unternehmen nun unter dem Namen Engel Food Solutions auf. Zu Jahresbeginn zog die Vertriebs- und Marketingabteilung von Frankfurt-Niederrad nach Griesheim bei Darmstadt um. cem