



## DATEN & FAKTEN Die Menü-Manufaktur GmbH

<b>Die Menü-Manufaktur GmbH</b>	Der Gemeinschaftsverpfleger mit Standort Wien beliefert Kindergärten, Schulen, Horte, Pflegeheime, Krankenhäuser und Betriebe mit ausgewogenen, vollwertigen und schmackhaften Menüs. Gekocht wird täglich frisch in der Küche in Floridsdorf, ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsmittel, ohne Farb- und Aromastoffe, ohne Palmöl, aber mit viel Handarbeit. Aushängeschild des Unternehmens ist die Marke Goldmenü - Spezialist für kindgerechte Ernährung in Schulen, Horten und Kindergärten.
<b>Mitarbeiter</b>	77 Mitarbeiter*innen in Küche, Lager, Logistik und Verwaltung (2021)
<b>Umsatz</b>	Mehr als 10 Millionen Euro pro Jahr
<b>Geschäftsführer</b>	Christina Kejik-Hopp (Sprecher), Goran Lalic
<b>Standort Wien</b>	<p>Produktion, Lager, Verwaltung und Logistik sind in Wien Floridsdorf, in der Ignaz-Köck-Straße 8/6 angesiedelt. Auf einer Fläche von 4.288 m<sup>2</sup> befinden sich</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1.255 m<sup>2</sup> Produktionsfläche (Küche und Abfüllung) auf 2 Ebenen</li><li>• 969 m<sup>2</sup> Tiefkühlagerfläche für 1.053 Paletten</li><li>• 345 m<sup>2</sup> Kühlagerflächen für den Tagesumschlag</li></ul> <p>Im Fuhrpark sind 13 Tiefkühl- und Kühlfahrzeuge, davon 7 Elektro-Fahrzeuge im Einsatz.</p>
<b>Geschäftsfelder &amp; Innovationen</b>	Betriebsverpflegung, Mahlzeitendienste, altersgerechte Ernährung in Heimen und Krankenhäusern, Kindergärten und Schulen. Durch das Schockfrostern der Menüs bleiben Nährstoffe, Vitamine und Geschmack weitestgehend erhalten - auch nach Monaten noch. Außerdem unterstützt Die Menü-Manufaktur ausgewählte, innovative Food Start-ups mit Entwicklungsküche und langjährigem Know-How.
<b>Kunden</b>	Die Menü-Manufaktur versorgt über 15.000 große und kleine Gäste mit tiefgekühlten, gekühlten oder heißen Menüs. Insgesamt beliefert das Unternehmen über 300 Betriebe in ganz Österreich, mehrere Mahlzeitendienste, Heime sowie mehr als 250 Kindergärten, Horte und Schulen. Die meisten Kunden leben in Wien und Umgebung.
<b>Philosophie</b>	Qualität, Frische und Vielfalt sind zentrale Werte in der Firmenkultur. Die Speisen sind handgemacht, ohne Konservierungsmittel, ohne künstliche und



naturidentische Aromen, ohne künstliche Farbstoffe und ohne Geschmacksverstärker sowie ohne aufgeschlossene Pflanzeneiweiße, ohne Palmöl und ohne Hefeextrakt.

Zudem verwendet Die Menü-Manufaktur vorwiegend Produkte aus Österreich, saisonales Obst und Gemüse sowie hochwertige Öle.

#### **Zertifikate & Auszeichnungen**

Die Menü-Manufaktur ist sich ihrer Verantwortung für die Ernährung ihrer großen und kleinen Gäste bewusst. Zahlreiche Zertifikate und Auszeichnungen belegen die Kompetenz des Unternehmens: ISO 9001:2015, IFS Food 7, BIO zertifiziert, ÖGE, Tut Gut Vitalküche, OekoBusiness Wien (OekoWin & Natürlich gut essen)

#### **Umwelt & Nachhaltigkeit**

Die Menü-Manufaktur ist Teil von OekoBusiness Wien und setzt sich als Partner von United Against Waste für die Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen ein. Highlight die nachhaltigen BIOPAP®-Schalen, die aus Cellulose bestehen und kompostierbar nach EN 13432 (abbaubar in 90 Tagen) sind. Außerdem verfügt die Menü-Manufaktur über verschiedene Mehrwegsysteme und eine Elektro-Logistik-Flotte.

#### **Geschichte**

1995 als Verkaufsniederlassung der deutschen Hofmann Menü Vertriebs GmbH & Co KG in Ansfelden / Oberösterreich gestartet, erfolgt 2001 die Verlegung des Firmensitzes nach Wien. Beliefert werden seit damals Unternehmen in ganz Österreich, zunächst mit Tiefkühlmenüs der Hofmann Menü. 2007 markiert einen Wendepunkt in der Geschichte. Mit der Entscheidung für eine eigene Produktionsküche in Wien legt Die Menü-Manufaktur den Grundstein für regionale und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung mit kurzen Wegen. Erster großer Kunde ist das Wiener Rote Kreuz. Und mit Goldmenü startet die Belieferung von Kindergärten, Schulen, Heimen und Spitälern. International ist das Unternehmen in die Hofmann Gruppe mit Hauptsitz in Boxberg-Schweigern / Deutschland eingebettet.

#### **Rückfragehinweis**

Die Menü-Manufaktur GmbH, Ignaz-Köck-Straße 8/6, 1210 Wien  
Marketing & Kommunikation: Barbara Fellner  
[Barbara.Fellner@menue-manufakturen.at](mailto:Barbara.Fellner@menue-manufakturen.at)  
+43 676 842 317 500

PR-Agentur: Katharina Scheyerer-Janda  
[office@meinungsbild.at](mailto:office@meinungsbild.at)  
+43 699 118 82 316  
[www.menue-manufakturen.at](http://www.menue-manufakturen.at)