

MARKT & PRODUKTE

Jubiläum mit Stabübergabe



Qualitätssicherung im Hause Hardy Remagen. Links im Bild: Nane Remagen, die die Produktionsleitung verantwortet / Foto: Hardy Remagen

Das Unternehmen Hardy Remagen mit Hauptsitz in Hürth feiert in diesem Jahr 300-jähriges Jubiläum. Aus einer kleinen Kölner Metzgerei ist ein modernes Lebensmittelunternehmen geworden, in das nun die zehnte Generation einsteigt.

Das Familienunternehmen, unter der Geschäftsführung von Inhaber Frank Remagen und Geschäftsführer Bernd Johnen, beliefert bundesweit Gastronomie-Großverbraucher mit einem breiten Portfolio, das etwa 150 Produkte rund um die Themen Fleisch und Wurst umfasst. Der Fokus wurde schon vor Jahrzehnten auf den gastronomischen Bereich gelegt und so folgt man seit Jahren auch dem Credo, hochwertige Convenience-Produkte für das Gastgewerbe herzustellen. Remagen versteht sich dabei als 'verlängerter Küchenblock', wie Inhaber Frank Remagen sagt, 'als Problemlöser und Dienstleister'. So antwortet das Unternehmen mit seinen hochwertigen Convenience-Produkten auf das drängende Branchenproblem Fachkräftemangel in den Küchen sowie auf die Trends Snacking und To-go. Das weitere Wachstumspotenzial dementsprechend groß.

Die zehnte Generation steht nun bereit: Die Töchter Nina Remagen, verantwortlich für Marketing und Vertrieb, und Nane Remagen, die die Produktionsleitung verantwortet, übernehmen zunehmend Führungsaufgaben. Etwa 200 Mitarbeiter produzieren am Standort in Köln-Hürth sowohl beliebte Fleisch-Klassiker als auch neue Fleischkreationen. Seit 2015 gehört das Unternehmen Farmhaus zur Remagen-Gruppe und vervollständigt das Portfolio mit Food-Produkten wie Saucen.

Pünktlich zum 300. Geburtstag bringt Remagen außerdem zwei Jubiläumsprodukte unter

dem Titel 'anno 1718': eine Brat- und eine Kesselwurst. Hervorgegangen sind diese Produkte aus dem Fundus historischer Rezepturen, die dementsprechend zurück zu den Wurzeln führen sollen und ohne moderne Zusatzstoffe hergestellt werden.