

Das Erfolgsrezept heißt Frische

Belegte Brötchen sind der Klassiker schlechthin in der Zwischenverpflegung. Doch wie schaffen es die Brötchen, frisch und knusprig im Automaten oder in der Kantine theke zu landen? Die Antwort muss lauten: Mit Hilfe eines durchdachten Konzepts, ausgeklügelter Logistik und jeder Menge Handarbeit. (Von Daniela Müller)

Jeden Tag verlassen rund 20.000 belegte Semmeln, Sandwiches, Brote, Wraps und viele andere Snacks das Unternehmen Morgenstund Zwischenverpflegungs GmbH im Münchener Euro-Industriepark. Sie landen in Verpflegungsautomaten, in Kantinen, in Theken von Tankstellen, Bäckereien und Flughafen-Bars – eben dort, wo die insgesamt rund 100 Kunden von Morgenstund für die Verpflegung zuständig sind. Immerhin rund die Hälfte der Ware geht an Automatenbetreiber, außerdem gehören auch große und namhafte Catering-Unternehmen und Betriebsverpfleger zum Kundenkreis. Den Grundstein für sein Unternehmen legte Maximilian Wolf im Jahr 2001. In den Kellerräumen eines Mietshauses belegte der damals 22-jährige Brötchen für mobile Zwischenverpflegungs-Lieferdienste. Was damals auf engstem Raum und mit straffem Sortiment als Familien-Projekt begann – von den Großeltern über die Eltern bis hin zur eigenen Frau packten alle mit an –, hat sich mittlerweile zu einem florierenden Geschäftskonzept entwickelt. Heute umfasst das Sortiment des Münchener Zwischenverpflegungs-Herstellers mehr als 200 Produkte. Die rund 1.000 Quadratmeter große Produktion entspricht höchsten Lebensmittelstandards. Zusätzlich zum gesetzlich geforderten HACCP-Konzept nimmt Morgenstund die Dienste des Instituts Fresenius in Anspruch, die durch Abklatschproben und Lebensmittelanalysen

für zusätzliche Sicherheit in Sachen Hygiene sorgen. Bei der Auswahl seiner Lieferanten legt Wolf außerdem Wert darauf, dass sie nach den IFS-Standards arbeiten.



Bäckerei liefert von nebenan

Um die Vielzahl von verschiedenen Produkten frisch zum Kunden zu bringen, bedarf es einer ausgeklügelten Logistik. Wenn andere längst Feierabend machen, beginnt für Maximilian Wolfs Mitarbeiter die Arbeit. Sie starten um 19 Uhr mit den Vorbereitungen für die Produktion. Alles wird frisch gemacht, nichts liegt lange herum. Damit Semmeln & Co. den Betrieb auch tatsächlich im bestmöglichen Frischezustand verlassen, konzentrieren sich die Mitarbeiter zu Beginn der Schicht auch zunächst auf Vorbereitungsarbeiten wie Salat waschen, Tomaten und Gurken schneiden etc. Dann kommen die qualitativ unabhängigen Produkte, wie Salate, Desserts oder Wraps an die Reihe. Erst nach Mitternacht werden die ersten Kaisersemmeln warm und frisch aus dem Ofen ihrem Bestimmungszweck zugeführt. Um den zusätzlichen Frische-Kick zu garantieren, produzieren die Mitarbeiter bei Morgenstund nicht sortenrein. Es werden also nicht nacheinander



Maximilian Wolf legte den Grundstein seines Unternehmens im Jahr 2001 in den Kellerräumen eines Mietshauses. Foto: D. M. Müller

alle Stücke einer Produktart hergestellt, sondern die einzelnen Auftragslisten je nach Zeitpunkt der geplanten Abholung abgearbeitet. Und weil sprichwörtlich warme Semmeln am besten weggehen, liefert auch der Bäcker nach einem Backplan, der sich an den aktuellen Aufträgen orientiert – immer frisch und knusprig. Damit lange Lieferwege die Brötchen nicht unnötig altern lassen, hat Wolf seinen Betriebsstandort in einer alten Bahngleishalle und in direkter Nachbarschaft zu einem Bäcker gewählt. Ab vier Uhr morgens stehen die ersten Lieferwagen bereit, um die Ware zu den Kunden in ganz Bayern zu bringen. Bei Großaufträgen ist auch eine Lieferung in ganz Deutschland möglich. Dieses Konzept soll in naher Zukunft noch an weiteren Standorten in ganz Deutschland umgesetzt werden. Konkret geplant ist bereits der Standort Stuttgart. Aber auch Frankfurt ist bereits fest im Visier des ehrgeizigen Jung-Unternehmers.



Leberkäsesemmel ist Verkaufsschlager

Der Verkaufsschlager in Bayern ist übrigens – man hätte es vermuten können – die Leberkäsesemmel, dicht gefolgt von der Butterbrezel. Besonders bei hö-



Mehr als 20.000 Brötchen und Brote belegt das Team jede Nacht. Foto: Morgenstund



Die Mitarbeiter stellen nicht nacheinander alle Stücke einer Produktart her, sondern arbeiten die Aufträge je nach Zeitpunkt der geplanten Abholung ab. Foto: Morgenstund



Alles wird frisch gemacht, nichts liegt lange herum. Foto: Morgenstund

herqualitativen Anbietern sind aber auch, so Maximilian Wolf, kreativere Produkte, wie beispielsweise American Sandwiches, Sauerteig-Brote mit verschiedenen Auflagen oder Wraps gefragt. Seit dem vergangenen Jahr bietet Morgenstund übrigens auch einen Bio-Bagel aus kontrolliert ökologischen Anbau an. Bei Morgenstund sind alle neuen Produkte Eigenentwicklungen. Zuständig für die trendgerechte Sortimentserweiterung ist die gelernte Köchin Helga Willhelm, die sich mit viel Engagement immer wieder neue Produkte rund um Semmel & Co. einfallen lässt. Ihr letzter großer Coup sind Fladenbrote und Bierstangerl, die auch tiefgekühlt ausgeliefert werden können. „Bei diesen Produkten merkt man keinen Unterschied zu frischer Ware“, schwärmt Maximilian Wolf. Statt mit Salat wird bei den TK-Spezialitäten mit Cremes gearbeitet. Das Ergebnis sind trendgerechte Kreationen, wie das Mexican Eck, ein Fladenbrot mit Putenfleisch, Mais, Salat und mexikanischer Sauce oder das Fitness-Eck mit Frischkäse, Tomaten und Schnittlauch. „Die Brote werden tiefgefroren angeliefert, bis zu sechs Monaten gelagert und bei Bedarf einfach aufgetaut.“ Die lange Haltbarkeit garantiert einen kontrollierten Abverkauf der Ware. Die tiefgekühlten Artikel können außerdem als Reserve erhalten, wenn die frische Ware knapp wird. Einmal aufgetaut sind die Produkte noch zwei Tage haltbar.



Papst orderte Lunchpakete

Auf Sonderwünsche von Kunden kann Wolf nur bedingt eingehen. „Unsere Produkte sind standardisiert und in

einem Warenwirtschaftssystem hinterlegt. Bei der Vielfalt, die wir anbieten, muss unsere Küche einfach ein System haben. Kleine Sonderwünsche würden die Mitarbeiter in der Produktion leicht aus dem Konzept bringen“, erklärt er. Trotzdem kommt es natürlich vor, dass Kunden mit speziellen Bedürfnissen an ihn herantreten. So stellt Morgenstund für das Münchener Unternehmen panem eine Reihe von Produkten her, die der speziellen Ernährungsphilosophie des Food-&-Coffee-to-go-Anbieters entsprechen. Panem betreibt in München drei Filialen und setzt ausschließlich auf kalorienarme und bewusste Ernährung. Morgenstund liefert beispielsweise Sandwiches mit maximal 140 Kalorien, Desserts ohne Zucker, Wraps und Salate. Auch kurzfristige Großaufträge scheuen der junge Unternehmer und sein Team nicht. So produzierte Morgenstund anlässlich des Besuchs von Papst Benedikt XVI in Regensburg stolze 3500 Lunchpakete. „Das war schon eine große Herausforderung, weil trotz langer Vorgespräche der Auftrag erst einen Tag vor dem Ereignis kam. Da der Papst, der gerade seinen Besuch in München beendet hatte, vom nahe gelegenen Militärflughafen Richtung Regensburg abgeflogen ist, gab es aber rund um unseren Betrieb jede Menge Straßensperren, mit denen wir nicht gerechnet hatten. Unsere Lieferanten hatten Probleme, zu uns zu kommen. Schließlich hat aber alles gut geklappt, und die 3500 Lunchpakete sind rechtzeitig in Regensburg gelandet“, erzählt Maximilian Wolf. Und so konnten sich die Helfer, Polizisten, Sanitäter und Sicherheitsleute den Inhalt der Tüte, zwei belegte Semmeln, einen Apfel, einen Müsli-Riegel, ein Getränk, am Rande des Großereignisses schmecken lassen.



Das Sortiment von Morgenstund umfasst mehr als 200 belegte Brötchen, Snacks, Salate und Desserts. Foto: Morgenstund



Dass die Salate frisch sein müssen, versteht sich von selbst. Bei Morgenstund kommt außerdem eine gehörige Portion Kreativität dazu. Foto: Morgenstund