





Fritz Homann gründet eine Fleisch- und Wurstwarenfabrik in Dissen am Teutoburger Wald.

Neben Fleisch- und Wurstwaren stellt das Unternehmen auch Margarine her.

Die Margarineproduktion expandiert, gleichzeitig werden Produktion und Vertrieb von Fleisch- und Wurstwaren eingestellt.

> HOMANN nimmt eine eigene Raffinerie in Dissen in Betrieb.

HOMANN erweitert sein Sortiment um Feinkostsalate, Fischfeinkost, Remouladen, Dressings und Würzsaucen in endverbrauchergerechten Verpackungsgrößen.

Das erste Feinkostwerk wird in Dissen eröffnet.

HOMANN feiert 100jähriges Bestehen.

Das Unternehmen nimmt in Dissen eine der modernsten Salatfabriken Europas in Betrieb.

HOMANN wird 125 Jahre alt.

Henderson Private Capital übernimmt HOMANN Feinkost.

1876 Fritz Homann sets up a meat and sausage factory in Dissen, in Germany's Teutoburger Wald district.

1882 The company starts to make margarine in addition to its meat and sausage products.

1896 Margarine production expands, finally displacing completely the production and sale of meat and sausage products.

1924 HOMANN starts to operate its own refinery, also located in Dissen.

1956 HOMANN expands its range to include such delicatessen items as gourmet salad and fish products, remoulades, dressings and spicy sauces – all supplied in packages designed for the end-consumer.

1961 The company opens its first delicatessen plant in Dissen.

1976 HOMANN celebrates the 100th anniversary of its founding.

1993 In Dissen, the company inaugurates one of Europe's most advanced saladproduction plants.

2001 HOMANN enters its 125th year of existence.

2004

Henderson Private Capital takes over HOMANN Feinkost.

# Qualität wie aus dem Ei gepellt!

#### Alles rund ums Ei:

- Gekochte und geschälte Eier, mit und ohne Lake
- Soleier/Raucheier im Glas
- Rührei gekocht im Darm oder granuliert als IQF
- Vollei und Eigelb gekocht im Darm
- Gekochte und gefärbte Eier
- Eigranulat IQF, 8,12 und 16 mm
- Eiweiß im Darm oder granuliert als IQF



HOMANN today HOMANN heute



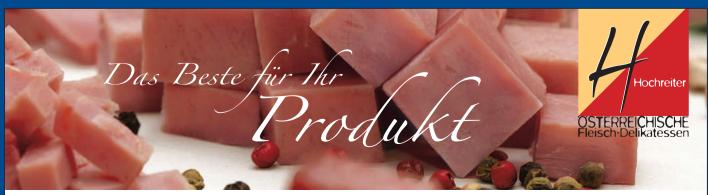
Heute stellt HOMANN mit rund 1.200 Mitarbeitern über 140.000 Tonnen Feinkostprodukte pro Jahr her. In Dissen steht eine der größten und modernsten Salatfabriken Europas. HOMANN Markensalate erreichen über 12 Mio. Verbraucher, 4,5 Mio. Kunden kaufen die Fischfeinkostprodukte des Unternehmens. Damit erreicht HOMANN mehr Feinkostliebhaber als jeder andere Hersteller in Deutschland.

Die Entwicklung des Unternehmens basiert auf der Vision, HOMANN zum unverzichtbaren Anbieter des Handels für Markenprodukte und Private Labels zu machen.

So erfindet sich die Marke HOMANN immer wieder neu, um die Position als Markt- und Innovationsführer weiter auszubauen. HOMANN, with a current workforce of some 1,200 people, now produces over 140,000 metric tons of delicatessen products every year. The company's salad-production plant in Dissen is one of the largest and most modern of its kind in Europe. HOMANN brand salads are nowadays enjoyed by over 12 million consumers, including 4.5 million who also buy the company's fine fish products. This makes HOMANN the biggest-selling brand of delicatessen products in Germany.

This development is based on HOMANN's declared mission to be the sector's preferred supplier of both branded and private-label products.

In doing so, the HOMANN brand constantly reinvents itself to enable it to build even further on its position as the market leader and top innovator.



Hochreiter Fleischwaren GmbH | A-4190 Bad Leonfelden | Kommunestraße 1 | Tel +43 (0) 72 13 / 63 28 | e-mail: office@hochreiter.cc | www.hochreiter.cc







Die Marke HOMANN geht auf den Namen der Gründerfamilie zurück und steht heute für eine ganze Palette hochwertiger Produkte:

- Feinkostsalate und -brotaufstriche
- Fischfeinkost und -marinaden
- Mayonnaise
- Dressings
- Saucen
- Fruchtgrützen

HOMANN entwickelt regelmäßig aktuelle Produktkonzepte für neue Zielgruppen. Sie entsprechen nicht nur den Wünschen der Verbraucher, sondern auch den Bedürfnissen des Handels. Neben dem Markt für Endverbraucher bedient HOMANN Großverbraucher aus Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung mit seinem Foodservice-Sortiment.

Die Marke HOMANN steht für erstklassige Qualität, für Vielfalt und Genuss.

The HOMANN brand, which dates back to the name of the company's founding family, nowadays represents a whole range of top-quality products:

- Delicatessen salads and spreads
- Delicatessen fish products and marinades
- Mayonnaise
- Dressings
- Sauces
- Fruit desserts

HOMANN is constantly developing its marketing strategy in order to win over new target groups for the company's products, while taking fully into account the needs of both the consumer and the retailer. In parallel with its market for consumer goods, HOMANN also supplies large-scale customers in the catering, hospitality and food-processing sectors with products from its food service range.

The HOMANN brand stands for top quality, wide variety and customer satisfaction in equal measure.



# kompetent, zuverlässig, innovativ



Essig, Senf, Sauergemüse und Feinkostkomponenten für die Lebensmittel-Industrie

Carl Kühne KG (GmbH & Co.) Entwicklung und Vertrieb Schützenstrasse 10-38 22761 Hamburg Telefon 040 / 85 30 5-0 Telefax 040 / 85 30 5-409 e-mail: info@kuehne.de www.kuehne.de







- Salat Buffet das vielfältigste Salatsortiment Deutschlands steht für den qualitativ hochwertigen täglichen Salatgenuss.
- Joghurtleicht die Antwort auf den Trend zu leichter Ernährung – das Richtige für ernährungsbewusste Kunden, die gleichzeitig Wert auf Geschmack legen.
- Bread & Dip der moderne Brotaufstrich erreicht die nachwachsenden Zielgruppen der Teenager und jungen Erwachsenen.
- pack2snack der herzhafte Salatsnack für unterwegs.
- Meeres Buffet bedient Feinschmecker mit Herings- und Krabbenspezialitäten.

- Salat Buffet Germany's widest range of ready-made salads stands for consistent top quality.
- Joghurtleicht our answer to the demand for low-fat foods is the right choice for nutrition-conscious customers who do not want to sacrifice flavour.
- Bread & Dip our trend-setting spread aimed at the expanding teenage and young-adult target group.
- pack2snack is our tasty salad-based snack designed for people on the move.
- Meeres Buffet our gourmet range of herring and crab specialities aimed at the discerning fish and seafood consumer.



Höchste Qualität, innovatives Packaging und erfolgreiche Produktkonzepte haben das Unternehmen HOMANN im Laufe der Jahre zu DER Marke im Markt der Feinkostsalate gemacht. Diese Entwicklung basiert auf dem Engagement eines starken Feinkostteams, dem Streben nach Innovations- und Qualitätsführerschaft und dem Mut zu großen, Markt bildenden Investitionen in der Verpackungs- und Prozesstechnologie.

Die umfassende Kenntnis der Verbraucherwünsche ist die Basis für die strategische Weiterentwicklung der Marke. Über 1.500 Verbraucher werden in Marktforschungsstudien jedes Jahr zu Marken- und Produktthemen befragt. Gerade diese Kundennähe macht die Marke HOMANN einzigartig für Handel und Verbraucher und gibt Orientierung in einem Segment, das irritierende Vielfalt und eine große Zahl von Herstellern hietet.

Die Marke ist für HOMANN mehr als ein Sortimentsbestandteil. Sie ist die Hauptschlagader des Unternehmens. Die wesentlichen Innovationsimpulse werden hier gesetzt.

Top quality, innovative packaging and successful product concepts are what have turned HOMANN into THE brand over the years when it comes to gourmet salads. These developments are based on the commitment of our team of delicatessen experts, our constant striving for innovation and leadership in terms of quality and our daring willingness to invest in market-conquering innovations, packaging and processing technologies.

The strategic development of our brand is based on a profound, all-round knowledge of consumer needs. More than 1,500 consumers are interviewed every year as part of our ongoing market and product research programme. This closeness to the consumer is precisely what makes the HOMANN brand so uniquely attractive to both the retail sector and the end customer. It also provides orientation in a sector that is characterized by the almost irritating number of different manufacturers proffering a seeming infinity of wares.

But the HOMANN brand stands for far more than just a reliable range; it is what determines the company's very existence, as the outward expression of our desire to innovate.



Claudia Schröder, Marketingleiterin/Head of Marketing:

"Orientierung in verwirrender Vielfalt ist das, was eine starke Marke leisten muss."

"Running a strong brand means providing a way through the confusing range of choices."



... aus Europas modernstem Eiprodukte-Werk, mit vollintegrierter, eigener Produktion. Ein Unternehmen der »Deutsche Frühstücksei« GmbH.











Kein Metzger, der sie nicht kennt – das Flaggschiff des Foodservice-Sortiments ist die HOMANN Salat-Mayonnaise. Spitzenqualität und hervorragende Verarbeitungseigenschaften machen sie zu einem einzigartigen Markenprodukt mit ungebrochener Beliebtheit. Metzger, Gastronomen, Caterer und Imbissbetreiber schätzen die besonderen Produkteigenschaften. Ihre Treue ist Auszeichnung für das Produkt und Basis für die künftige Entwicklung.

Mit der Joghurt-Salatcreme greift HOMANN den Trend zur leichteren Ernährung auf. Die HOMANN Joghurt-Salatcreme vereint Ernährungsbewusstsein und Verarbeitungsqualität in einer echten Alternative für professionelle Verwender.

Tafelfertige Convenience-Würzsaucen geben Fleischgerichten ihren unverwechselbaren Charakter und stehen gleichzeitig für schnelle Zubereitung: Seit Jahren marktführend sind die Heißverzehr-Saucen für Zigeunerschnitzel und Jägerschnitzel; neu auf dem Markt sind die Pfeffersteak- und Zwiebelschnitzel-Saucen.

HOMANN versteht sein Handwerk sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie. Das wird durch die marktführende Position in den angestammten Märkten bestätigt.

Try and find a deli owner or caterer who hasn't heard of HOMANN salad mayonnaise – the flagship of our range of products for the food trade. Absolutely top quality and excellent processing characteristics

are what have made this branded product so uniquely and consistently popular with the professionals. Deli owners, restaurant owners, caterers and operators of fast-food outlets all prize its outstanding product features, and their loyalty testifies to the deserved high esteem that the product enjoys now and looks likely to enjoy for the foreseeable future.

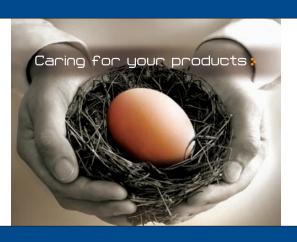
With its yoghurt-based salad cream, HOMANN has hooked into the trend for lighter food products, and HOMANN yoghurt salad dressing does indeed offer both a lighter alternative approach to nutrition and the processing quality that the food-sector professional demands.

Our ready-to-use spicy sauces are designed to add an unmistakeable gourmet touch to meat dishes, but with all the convenience of a fast-food product. Our hot and tangy sauces designed for serving with various types of schnitzel, which have been available for several years, are now marketed alongside our new pepper-steak and onion-schnitzel sauces.

HOMANN is a true master of its trade, and is equally at home in the food-retailing and catering sectors, as shown by its leading position in both markets.







#### **RPC BEBO PLASTIK GMBH**

Lloydstraße 6 · 27432 Bremervörde **Tel:** +49 (0) 47 61/8 60-0

Fax: +49 (0) 47 61/860-201

E-Mail: info@rpc-beboplastik.de

Web: www.rpc-beboplastik.de



Die deutsche Lebensmittelindustrie schätzt HOMANN seit Jahren als Co-Produzent für Markenprodukte. Von den Erfahrungen im Markengeschäft können Business-to-Business-Kunden direkt profitieren. Deshalb gilt HOMANN als verlässlicher, kompetenter und innovativer Produzent für Dachmarkenkonzepte.

Von Feinkostsalaten und Brotaufstrichen über Speiseöl, Dressings, Mayonnaise, Dips und Saucen bis hin zu Fruchtgrützen hat HOMANN alles im Angebot. Als Marktführer im Bereich Feinkostsalate und führender Hersteller von Fisch-Feinkost, Dressings und Saucen steht das Unternehmen in der besonderen Verpflichtung, seinen Partnern und Kunden sowie Millionen potenzieller Verbraucher jederzeit die beste Qualität zu bieten. Viele Industriekunden nutzen dieses Potenzial bereits für sich in den Bereichen Produktentwicklung, Verpackungsentwicklung, Konfektionierung und Logistik. Das so genannte "Industriegeschäft" ist ein stark wachsender Geschäftsbereich mit hohem Leistungsvermögen.

For many years, the German food industry has valued HOMANN as a reliable partner in its branded-product ventures, and B2B customers continue to profit greatly from our experience in the sector. This is why HOMANN is the supplier they turn to when it comes to reliability, expertise and innovation tuned to the needs of the branded-product market.

From gourmet salads to spreads, and from edible oils and dressings to mayonnaise, dips, sauces and fruit desserts – HOMANN supplies the solution. As the market leader in ready-made gourmet salads and a major supplier of delicatessen fish products, dressings and sauces, the company feels a particular need to ensure that its trade and retail customers and millions of potential consumers alike all enjoy absolutely top quality at all times. Many of our industrial customers are already making full use of this potential in the areas of product development, packaging design, product handling and logistics. Indeed this so-called "industrial sector" represents a fast-growing market with a great deal of potential.





kobusch – sengewald

Wir entwickeln und produzieren optimale Verpackungslösungen für den Lebensmittelbedarf. Zum Beispiel:







Kobusch-Sengewald – Spezialisten für die Verpackung von morgen

Kobusch-Sengewald GmbH
Anton-Böhlen-Straße 5 • 34414 Warburg • Tel. +49-(0)5641-96 0 • Fax +49-(0)5641-57 86 kobusch-sengewald@pregis.com • www.kobusch-sengewald.com



Bei der Produktion und konzeptionellen Begleitung seiner Eigenmarken (Private Label) verlässt sich auch der Handel auf die Kompetenz des Hauses HOMANN. Kreative Rezepturvarianten und die Entwicklung von Wunschrezepturen sorgen für die eigenständige Geschmacksidentität der Handelsmarken. Dabei lassen sich sowohl regionale als auch saisonale Schwerpunkte und Vorlieben mit einbeziehen.

Ein eigener Geschäftsbereich setzt die Wünsche des Handels von der Idee über die Realisierung, die laufende Produktion und die Qualitätskontrolle bis zur Auslieferung professionell um. Alle vorhandenen Technologien in den Fabriken werden kostengünstig auch im Pilotmaßstab zur Verfügung gestellt. Daneben bietet HOMANN umfassende Beratung für diesen wichtigen Geschäftsbereich an, der von den Kunden intensiv genutzt wird. Auf diese Weise gestaltet HOMANN den wachsenden Anteil der Handelsmarken im Markt mit und gewährleistet gleichzeitig einen hohen Qualitäts- und Verarbeitungsstandard für die Verbraucher.

The trade sector also relies on HOMANN's competence and expertise when it comes to the concept-design and production of private label items. A creative approach to formulation and the development of preferred recipes ensures that each privatelabel product acquires its own taste characteristics. We can also incorporate regional and seasonal characteristics and preferences into the range of flavours offered.

In fact, fulfilling the needs of the trade sector and providing professional expertise from the initial concept stage right up to dayto-day production, quality control and delivery, constitute a whole separate business-within-a-business. All available technologies can be incorporated into production processes in a cost-effective way, on either a full-scale or pilot basis. Customers likewise make intensive use of the comprehensive consulting services that HOMANN offers to this major sector, helping to ensure that HOMANN assists in the fast-growing branded-product sector, while guaranteeing maximum standards of quality and production for the final consumer.



# Ulixes schließt die Lücken in Ihrer Automatisierung

Unsere modularen Robotiksysteme werden überall da eingesetzt, wo Automatisierung flexibel und vielseitig sein muss:

Sortieren
 Verpacken
 Kartonieren
 Kommissionieren

Darüber hinaus bietet Ulixes – Durchführen von Qualitätskontrollen zahlreiche Mehrwerte:

- Flexibles Kommissionieren
- Höchste Hygiene
- Egalisieren...

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Fleischwarenindustrie

imt robot AG · Blumenstr. 47 · 70736 Fellbach · www.ulixes.de Tel.: 07 11/9 52 60-0 · Fax: 07 11/9 52 60-1 69







Gut 150 Entwicklungsprojekte betreut HOMANN pro Jahr, etwa 50 Einzelartikel werden kategorieübergreifend bis zur Marktreife geführt. Die Mitarbeiter in Entwicklung, Technik und Qualitätssicherung stehen dem Absatzmanagement zur Seite, um eigene Projekte und Kundenwünsche zu realisieren.

In den vergangenen Jahren hat sich HOMANN als Trendsetter im Bereich hochwertiger Convenience-Produkte etabliert und ist zu einer festen Größe in den Regalen des deutschen Lebensmittelhandels geworden. Die Entwicklung folgt dem Trend zu leichtem und gesundem Genuss gepaart mit dem Wunsch nach schneller, unkomplizierter Zubereitung. Diese Trends hat HOMANN als einer der Ersten erkannt und folgerichtig mit den Produktlinien Vital, Joghurtleicht und pack2snack umgesetzt. Dank neuer, ansprechender Produkte und wegweisender Verpackungskonzepte wird HOMANN dem Wettbewerb auch in Zukunft eine Nasenlänge voraus sein.

HOMANN handles a good 150 development projects annually, with about 50 individual articles in various categories making it to the market every year. Our experts in product development, technology and quality assurance help the sales management staff to get projects off the ground, while fulfilling the needs of the end-consumer.

Over the last few years, HOMANN has established itself as a trendsetter in the area of high-quality convenience products, becoming a permanent feature of Germany's supermarket and foodstore shelves. This development has gone hand-in-hand with the trend for lighter and healthier nutrition, coupled with a desire for food preparation that is both faster and less fiddly. HOMANN was one of first to spot this trend, and this is now paying dividends with the firm's Vital, Joghurtleicht and pack2snack ranges.

Thanks to its attractive new products and ground-breaking packaging concepts, HOMANN looks set to stay ahead of the competition for some time to come.







Dr. Sven Klingbeil,

Leiter Einkauf, Planung und Logistik/Head of Purchasing

"Der Umfang der zu beschaffenden Materialien ist immens. Nur durch enge Zusammenarbeit mit hoch qualifizierten Lieferanten und Dienstleistern lässt sich diese Aufgabe bewältigen."

"The range of items that need to be acquired is enormous, and the only way to master the tasks involved is by ensuring close cooperation with highly-qualified suppliers and service providers."

Vom exotischsten Gewürz bis zur gegarten Kartoffelscheibe, vom Flusskrebs zum Fleischbrät, vom 10-kg-Eimer bis zur 15-g-Beutel-Folie – an allen Projekten ist der Einkauf beteiligt. Geflügel aus Südamerika, Tiefkühlfrüchte aus China, Tiefseekrabben aus Asien, Gewürze aus Indien – in Dissen findet sich die ganze Welt wieder. Die Waren haben bei der Anlieferung bereits einen hohen Verarbeitungsgrad, viele werden bereits beim Lieferanten speziell für den Einsatz bei HOMANN vorbereitet. Alle Lieferanten werden regelmäßig besucht, überprüft und auditiert – auch die im entfernten Ausland.

Rohwaren und Verpackungen machen ca. 60 % der Gesamtkosten der Firma HOMANN aus. Über 1.000 Zutaten und 2.500 Verpackungsbestandteile werden verarbeitet. Der Einkauf hat als Teil der Supply Chain die wichtige Aufgabe, für angemessene Einkaufspreise zu sorgen und die rechtzeitige Versorgung der Produktionsstätten zu sichern. Das alles in einer Zeit, in der die eigene Lagerhaltung der Just-in-time-Logistik weicht: Rohwaren-Lagerbestände werden im Durchschnitt einmal täglich umgeschlagen. Integrierte Supplier liefern schichtweise just in time an.

Our Purchasing Department deals with everything from exotic spices to humble slices of cooked potato and from fresh-water crayfish to prepared meat – not forgetting the ten-kilo plastic containers and fifteen-gram foil bags. Poultry from South America, frozen fruit from China, deep-sea crabs from Asia and spices from India – the list of items that find their way to our plant in Dissen goes on and on. Many of these items are semi-processed by the time they reach our production line, and a good number of them come from suppliers who work to HOMANN's own specifications. All our suppliers – even the ones based in far-off corners of the world – are visited, inspected and audited on a regular basis.

Raw ingredients and packaging materials account for about 60% of the HOMANN company's overall production costs, and we handle approximately 1,000 different ingredients and 2,500 packaging components. As a key part of the supply chain, the members of our purchasing staff perform the vital task of ensuring that raw materials are acquired at a reasonable price and supplied to our production plants in a timely manner, while running a warehouse operation managed to the strict rules of just-in-time logistics, with raw materials supplies being turned over once a day. Our integrated suppliers deliver on a just-in-time basis in rolling shifts.



Prof. Dr. h.c. REINHOLD WÜRTH

Vorsitzender des Stiftungsaufsichtsrates der Würth-Gruppe

"Als international erfolgreicher Konzern mit 350 Gesellschaftern in 85 Ländern brauchen wir eine weltweit einsetzbare Finanz- und Controlling Software. PORTOLAN\* ist Finance-Competence-Center der Würth-Gruppe und garantiert uns ein sichere und schnelle Verarbeitung, Analyse und Auswertung unserer Unternehmensdaten – ein modernes Navigations-System für die richtigen unternehmerischen Entscheidungen."



WELTWEIT ERFOLGE VERBUCHEN









Mit Salatfabrik, Spezialsalatfabrik und Dressingfabrik betreibt HOMANN in Dissen drei Produktionsstätten auf insgesamt 13 ha.

Der Umfang, den das Herzstück der Firma – die produzierenden Abteilungen – einnimmt, ist beeindruckend. Allein im Salatbereich arbeiten 450 Mitarbeiter an 20 Produktionslinien. Sie leisten im Dreischichtbetrieb gut 650.000 Mannstunden pro Jahr und stellen rund 80.000 Tonnen Feinkostsalate her.

HOMANN betreibt die modernste Salatfabrik Europas: Sie stellt

ca. 30% des deutschen Salatbedarfes her. In dieser Fabrik produziert die leistungsfähigste Abfüll- und Verpackungsanlage der Branche mit einem maximalen Ausstoß von fast 15 Tonnen pro Stunde. Die Dressingfabrik verfügt über zehn Abfüllanlagen. Im Dreischichtbetrieb werden pro Jahr ca. 60.000 Tonnen Dressings, Mayonnaisen, Spezialöle, Zwei-Phasen-Dressings, Würzsaucen und Fruchtdesserts hergestellt.

HOMANN's 13-hectare plant in Dissen houses three separate production areas, for salads, special salads and dressings respectively.

The scale of items handled by the production facilities that form the heart of the company's operations is indeed impressive. Just in terms of salads, 450 employees work in three shifts on 20 different production lines, contributing more than 650,000 man-hours a year and making some 80,000 metric tons of gourmet salad.

HOMANN operates Europe's most advanced salad production plant, meeting approximately 30% of German demand in this sector as it does so. This plant also houses the sector's highest-capacity filling and packaging facilities, delivering maximum output of 15 metric tons an hour. The dressing plant has ten bottling lines at its disposal. Operating in three shifts, it produces approximately 60,000 metric tons of dressings, mayonnaise, special oils, two-part dressings, spicy sauces and fruit desserts ever year.



# PomNaturel. Lecker und schnell!



# WALDNER DOSOMAT

Ihr kompetenter und leistungsstarker Partner für Füll- und Verschließmaschinen



## **HERMANN WALDNER GmbH & Co. KG**

Postfach 1562 · D-88231 Wangen/ Allgäu

Tel.: +49 (0) 75 22/ 986-348 Fax: +49 (0) 75 22/ 986-419

E-Mail: metall\_dosomat@waldner.de



#### **Handwerk und Fortschritt**





Der handwerkliche Ursprung der Produktion wird bei HOMANN in Technologie und Fortschritt umgesetzt. Bereits 1960 produzierte HOMANN als einer der ersten Hersteller überhaupt Mayonnaise im industriellen Verfahren. Die Rezeptur ist noch die gleiche, die Technologie wurde konsequent weiterentwickelt und verfeinert. Die Produkte bewahren dabei ihre handwerkliche Güte und erreichen höchstes Qualitätsniveau. Auch deshalb wird HOMANN seit Jahrzehnten mit höchsten Preisen der DLG ausgezeichnet.

Die Feinkostsalate werden unter Einhaltung strengster Hygienevorschriften produziert, sodass auch ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen eine lange Haltbarkeit garantiert werden kann. Für die Herstellung der Convenience-Produkte wie z. B. pack2snack, die aus Salat und Fleischbeilage bestehen, ist eine neue Abfülltechnologie (MAP) notwendig. Der Einsatz von flinken Kleinrobotern zum Einlegen von Frikadellen und die teilautomatisierte Garnierlinie arbeiten schnell und präzise und reduzieren die Handgarnierung auf ein Minimum. So erreicht HOMANN lang anhaltende Frische und Qualität für seine Produkte.

The craft origins of the HOMANN company go hand-in-hand with the very latest technology. As early as 1960, HOMANN was one of the first producers anywhere to start making mayonnaise on an industrial scale. The recipe remains the same, although the production technology used has been developed and fine-tuned over the years. Our approach ensures that products conserve much of their "home-made" character, while fulfilling the highest quality standards. This also explains why HOMANN has, for several decades, carried off so many of the awards given by the German Agricultural Society (DLG).

Our gourmet salads are produced under the very strictest conditions of hygiene, which means that they can be guaranteed a longer shelf-life without the use of preservatives. We use an innovative new filling technology known as MAP in the production of convenience lines such as our pack2snack, which is made of salad and meat ingredients, while precise, nimble, fast-running industrial robots are used to make rissoles and keep manual operations to an absolute minimum on our semi-automated garnishing line. All this helps HOMANN to deliver products that fulfil the highest standards when it comes to freshness and quality.







HOMANN überlässt nichts dem Zufall, denn modernste Technik allein macht noch keine gute Feinkost. Die Produktion arbeitet auf höchstem Niveau: Neben raffinierten Rezepturen und bedarfsgerechten Variationen sorgen gewissenhafte Auswahl bester Rohwaren, höchste Ansprüche an modernste Technologie und Hygiene sowie vorbildlich schonende Herstellungsverfahren für Geschmack und Frische. Umfassendes Know-how und persönliches Engagement der Mitarbeiter tragen darüber hinaus dazu bei, die hervorragenden Ergebnisse zu erzielen, die Handel und Verbraucher von HOMANN erwarten dürfen.

HOMANN leaves nothing to chance, as state-of-the-art technology alone cannot yet be relied on to produce gourmet food of its own accord. Our production processes meet the most demanding quality standards, with highly-refined recipes and varieties designed to meet consumer demand. We seek out the very best raw materials and apply the most advanced technology and exemplary standards of hygiene to deliver products that fulfil today's need for maximum flavour and freshness. Comprehensive know-how and the personal commitment of each member of our workforce likewise contribute to the excellent results that trade customers and consumers alike have come to expect from HOMANN.

## Einheitliches Konzept der Qualitätssicherung

Klaus Schmidt, Leiter Entwicklung und Qualitätssicherung/ Head of Product Development and Quality Assurance:

"Hygienisch einwandfreie Produktion garantiert, dass exzellente
Produkte hergestellt
werden. Der Hygienestandard bei HOMANN
ist führend in der Feinkostbranche und garantiert lange Haltbarkeit,
auch ohne Konservierungsstoffe."

"A strict approach to hygiene results in excellent products. This is why the hygiene standards observed at HOMANN are the most stringent to be found in the delicatessen sector, which, in turn, lets us guarantee a long shelf life without the use of preservatives."





Qualität ist die Summe aller Eigenschaften eines Produktes. Daher ist Qualität eine Managementaufgabe und geht jeden Mitarbeiter des Unternehmens an. Die HOMANN-Philosophie "Produkte frei von chemischen Konservierungsmitteln mit für den Handel handhabbaren (langen) Haltbarkeiten in sensorisch überzeugender Qualität" basiert auf einem präventiven Qualitätsmanagementsystem. Die Qualitätssicherung setzt deshalb schon bei der Entwicklung der Rohwaren an. HOMANN bezieht fast ausschließlich Rohwaren, die exakt an die Produktionsgegebenheiten angepasst sind. Dazu baut HOMANN schon bei den Lieferanten ein geeignetes Qualitätssicherungssystem auf.

Vorgabe und Einhaltung strenger Hygieneanforderungen hinsichtlich Personalverhalten, Anlagendesign sowie Reinigungsanweisungen in den eigenen Betrieben sind ein weiterer wichtiger Schritt. Dazu hat HOMANN ein umfassendes Schulungs- und Kontrollsystem installiert.

Die Abteilung Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement beschäftigt zurzeit 20 Mitarbeiter, davon haben sieben ein naturwissenschaftliches bzw. technologisches Studium absolviert.

Quality can be defined as the sum of all the characteristics of a product, which is why quality is a management task that affects every employee in the company. HOMANN's philosophy as a company, which is based on a preventative approach to quality management, can be summed up as "products free of chemical preservatives, with shelf life to match the needs of the sector and quality designed to convince the consumer and please the senses". Quality assurance kicks in right at the raw-materials development stage. HOMANN makes virtually exclusive use of raw materials that are specially supplied to meet its production specifications, which explains the company's policy of including suppliers in the ongoing development of its quality assurance system.

The drawing-up and observance of strict hygiene procedures relating to personnel behaviour, plant design and cleaning specifications in our production operations are other important parts of the system. HOMANN has implemented a comprehensive training and monitoring programme for this purpose.

Our Quality Assurance/Quality Management department currently employs a team of 20, including seven graduates in science or technology subjects.

### A consistent approach to quality assurance

HOMANN setzt sein Hygienekonzept konsequent um:

- Hygienetrennung in Herstellung und Verpackung mit getrennten Aufenthaltsräumen
- Täglich neue Kleidung
- Verpackungsmaterial wird separat zugeführt, bzw. nur in Folie eingeschlagene Verpackung
- Keine Holzpaletten in der Herstellung
- Nur Einsatz von gekühlter Rohware, Reinigung der Rohwarendose vor dem Öffnen
- Überwiegend geschlossener Herstellprozess
- CIP-fähige Produktionsanlagen
- Zentrales Desinfektions- und Reinigungsmittelnetz
- Überdruck
- Gefilterte Luft
- Geflieste Räume ohne scharfe Ecken
- Getrennte Aufzüge für Rohware und Entsorgung

HOMANN consistently enforces its hygiene policies:

- Hygienic separation of production and packing, with different staff rest-room facilities
- Clean clothing issued daily
- Packaging materials are supplied separately and/or packed exclusively in an outer foil wrapper
- No wooden pallets are allowed in the production areas
- Only refrigerated raw materials are used; the raw materials containers are cleaned prior to opening
- Largely self-contained production process
- CIP-compatible production lines
- Central disinfectant/detergent-supply system
- Inside air kept at above atmospheric pressure
- Filtered air ventilation
- Tiled rooms with no sharp edges
- Separate goods elevators for raw materials and waste disposal



# Cargill Meats – Chicken Meat Product Range

#### Chicken Meat Raw

From whole birds to skinless boneless meat a full range of cuts for a variety of end users.



## Chicken Meat Processed

Fully cooked light or dark meat to provide the perfect ingredient for food manufacturers.



#### Chicken Meat Coated

Fully cooked Further Processed products for food service or retail customers.



**Contact for Europe** 

Cargill Meats, Bankrashof 3, 1183 NP Amstelveen The Netherlands

phone: +31 (0) 20 656-4700 fax: +31 (0) 20 671-0767 e-mail: amstelveenoffice@cargill.com









Über 100.000 Tonnen Fertigware im Jahr werden vom Dissener Zentrallager aus über ein ausgeklügeltes Logistiksystem europaweit versendet. Mit eigener Kühllogistik und einem eigenen Logistikdienstleister erreicht HOMANN einen Lieferrhythmus von 48 Stunden in Gesamtdeutschland und Westeuropa. Bei kurzfristigem Kundenbedarf kann auch innerhalb von 24 Stunden geliefert werden.

10.000 gekühlte Palettenplätze stehen im vollautomatischen Zentrallager zur Verfügung. Die Kommissionierung erfolgt unter Eigenregie, d. h. Paletten und Sortimente werden je nach Kundenwunsch direkt vor Ort zusammengestellt.

Daraus resultieren ein kostenoptimales Handling und die kontinuierliche Kontrolle der Kühlkette. Alle Bereitstell- und Verladebereiche sind ebenfalls komplett gekühlt. Flexibilität ist Trumpf: Wöchentliche Mengenschwankungen von 50 % und mehr lassen sich problemlos bewältigen. Ein Großteil der Kunden wird mit den eigenen Fahrzeugen beliefert, ergänzend kommen ausgewählte Transportpartner aus dem Kühlbereich zum Einsatz.

Over 100,000 metric tons of finished products are despatched ever year to destinations all over Europe via the smoothly-running logistics system operated from our central warehouse in Dissen. With its own refrigerated logistics system and a dedicated service provider, HOMANN achieves 48-hour delivery turnaround for the whole of Germany and Western Europe. Urgent customer orders can also be fulfilled with 24 hours.

Our fully-automated central warehouse has 10,000 refrigerated pallet slots at its disposal. Order picking is carried out to customer spec, meaning that pallets and product combinations can be put together as required before despatch,

resulting in cost-optimized handling and constant control of the refrigerated supply chain. All order-preparation and loading areas are likewise fully refrigerated. Flexibility is our trump card: we can handle weekly fluctuations in quantity of 50% and more without even a blip on the graph. A large proportion of our customers are supplied using our own vehicles, with carefully-selected providers of refrigerated transport services called in as required.

EMHAGE, die eigene Spedition mit 27 Fahrzeugen, beliefert Kunden mit hoher terminlicher Zuverlässigkeit. Beim Warenumschlag und der Auslieferung wird die Kühlkette vom Werk bis zum Einzelhandel nicht unterbrochen.

Die zuverlässige und kompetente Transportplanung und Durchführung erlaubt die Zustellung in speziellen Zeitfenstern. 50 Jahre Erfahrung beim Transport kühlbedürftiger Lebensmittel gewährleisten eine hohe Kundenzufriedenheit hinsichtlich Lieferqualität und Terminstellungen zu fairen Konditionen.

EMHAGE Transportgesellschaft m.b.H. Bahnhofstraße 4, 49201 Dissen Postfach 1227, 49198 Dissen

Tel.: 05421 / 31-0 Fax: 05421 / 31-394 info@emhage.de www.emhage.de The fleet of 27 vehicles operated by EMHAGE, our in-house logistics firm, supplies our customers with on-the-dot punctuality. Our refrigerated supply chain is totally seamless, covering order-picking, despatch and delivery right up to the retailer's goods entrance.

Reliable and competent transport planning allows us to deliver according to pre-arranged time slots. We have over 50 years' experience in the transport of refrigerated food products, and it shows in our high levels of customer satisfaction regarding delivery quality and schedule planning based on a fair set of conditions.

EMHAGE Transportgesellschaft m.b.H. Bahnhofstrasse 4, 49201 Dissen (Germany) Postfach / PO Box 1227, 49198 Dissen (Germany)

Tel.: +49(0)5421 / 31-0 Fax: +49(0)5421 / 31-394

info@emhage.de www.emhage.de





# Engagierte Mitarbeiter - Garant für den Erfolg



Die Mitarbeiter sind die wichtigste Säule des Unternehmens. Deshalb engagiert sich HOMANN in besonderem Maße in der Ausbildung junger Menschen. So werden regelmäßig Auszubildende in technisch-gewerblichen und kaufmännischen Berufen ausgebildet.

Teamgeist ist die Grundlage für die Durchsetzung gleich bleibend hoher Standards. Die so erreichten Ergebnisse sind besser als die Summe der Einzelleistungen. HOMANN motiviert seine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, indem das Unternehmen herausfordernde Ziele setzt und gute Leistungen anerkennt. Das Programm der kontinuierlichen Verbesserungsprozesse (KVP) hat in den vergangenen Jahren deutlich messbare Effizienz gezeigt.

Our workforce is the main supporting pillar of our organization, which is why we at HOMANN set such great store by the training of our younger employees, many of whom go on to build interesting careers for themselves in their respective technical, commercial or administrative fields.

Team spirit is the foundation on which we base our consistently high standards, working on the principle of the sum being greater than its individual parts. HOMANN motivates its workforce by providing challenging objectives and rewards to match. Our programme of continuous improvement (known by its German initials "KVP") has delivered measurable increases in efficiency over the last few years.

Die Herstellung hochwertiger Feinkostspezialitäten in einer Vielfalt wie HOMANN sie bietet, setzt kompetente, engagierte und gut ausgebildete Mitarbeiter voraus. Sie sind das wichtigste Kapital des Unternehmens. Darum fühlt sich HOMANN seinen Mitarbeitern in besonderer Weise verpflichtet. Zum einen durch regelmäßige Fortbildungen und kontinuierliche Schulungen, die Wissen und Fertigkeiten auf den neuesten Stand bringen. Zum anderen durch die Beteiligung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der einzelnen Unternehmensbereiche am wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens. So lassen sich Motivation und Leistungsbereitschaft jedes Einzelnen nachhaltig fördern. Engagement für die Realisierung von Verbesserungsmaßnahmen ist für alle HOMANN-Mitarbeiter Teil ihrer täglichen Arbeit.

The production of a wide range of high-quality specialist items for the deli sector, as supplied by HOMANN, requires a competent, committed and well-trained workforce. As our employees are our most important assets, we at HOMANN feel a special need to stand by our workforce. This is shown in our policy of providing constant training and regular refresher courses designed to keep our employee's knowledge and skills up to scratch. It is also demonstrated by the way



in which the employees of each section participate in the economic success of the company, thus ensuring that each individual is motivated and permanently encouraged to perform even better. Indeed constant commitment to the implementing of improvement measures is part of the day-to-day tasks of each member of the HOMANN workforce.



Unsere Verpackungen. Einfach

bewegend.

Egal, was Sie verpacken und aus welcher Branche Sie kommen. Klingele hat die intelligente, maßgeschneiderte Idee.

Im gemeinsamen kreativen Prozess mit unseren Kunden entwickeln und produzieren wir funktionelle und effiziente Verpackungen aus Wellpappe.



Danke Thank you!

Allen Unternehmen, die uns bei der Realisierung dieser Broschüre unterstützt haben, sagen wir unseren besonderen Dank.

We would like to take this opportunity to thank all the firms and organizations that have helped and supported us in the production of this brochure.





































G. C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik

VERPACKUNGEN ALLER ART:

Wellpappen-direktdruck, pre-print, flexible

verpackungen im flexo-, offset-, tief- und

SIEBDRUCK, FLEXO-DRUCKFORMEN UND

FARB-PROOFING

DIE WELT DER MARKEN



# So erreichen Sie uns/how to find us





HOMANN Feinkost GmbH

Bahnhofstraße 4

49197 Dissen, Germany

Telefon: 0 54 21/31 - 0

Telefax: 0 54 21/2939

E-Mail: info@homann.de Internet: www.homann.de