



BAUER FUNKEN

# Frisch & fertig!



Wenn man mit Georg Funken zu tun hat, ist das an sich schon erfrischend. Und wenn der „Bauer Funken“-Wagen vorfährt, denkt man beim Anblick des Gartenzwerges im Logo mit Zipfelmütze, Schürze und Holzclops an **frisches Obst und Gemüse** und fühlt ein bisschen gute alte Zeit. Dabei ist das Unternehmen Bauer Funken einer der größten Rohkostsalat-Verarbeiter in Deutschland.

„**MEINE FAMILIE BETREIBT** seit über 200 Jahren Landwirtschaft auf der Kempener Platte. Als ich nach dem Studium im Betrieb meines Vaters einstieg, wollte ich sofort viel verändern. Mein Thema waren die Sonderkulturen“, erklärt Georg Funken, der den väterlichen Betrieb in vierter Generation leitet.

Statt Kartoffeln, Getreide, Kohl und Rote Bete setzte der junge Agrar-Ingenieur 1978 auf damalige Exoten wie Brokkoli, Zuckermais, Staudensellerie und Eisbergsalat. Die neuen Produkte kamen beim Verbraucher an, die Kunden kamen verstärkt zu Bauer Funken und der setzte ab 1985 auch verstärkt auf die Weiterverarbeitung von Salat, Gemüse und Co. Damit hatte er vollends ins Schwarze getroffen: 1985 wurde der gewerbliche Teil seines stetig expandierenden Unternehmens gegründet.

Heute, 25 Jahre später, erinnert nichts mehr an einen Betrieb mit „zum Teil selbstgebaute Maschinen“. Das Kempener Unternehmen beschäftigt heute rund 140 Mit-

arbeiter. In den riesigen Produktionshallen laufen hochmoderne Verarbeitungsmaschinen, die Produktion ist EDV-gesteuert.



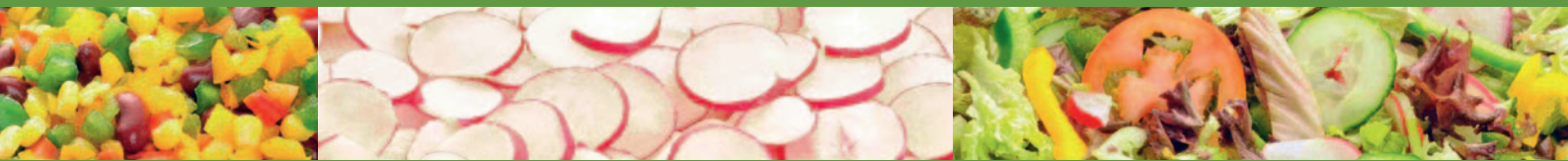
**EHEPAAR FUNKEN**  
Familienbetrieb seit über 200 Jahren in Kempen am Niederrhein

Längst geht es bei Bauer Funken nicht mehr „nur“ um Salate und Gemüse – die rund 300 Kunden können auch Eintöpfe und Desserts ordern. Insgesamt stehen an die 1000 unterschiedliche Produkte zwischen Dicken Bohnen, Grießpudding und

Zwiebelkuchen auf der Herstellungsliste: Bauer Funken ist Convenience-Spezialist im großen Stil.

Bei Großküchen, Catering-Unternehmen, der Gastronomie und dem Einzelhandel hat sich das Unternehmen Funken einen exzellenten Ruf erworben. Ein Zulieferer, der für absolut frische Ware steht, just in time geliefert. „Alles frisch“ ist dabei Devise und Anspruch des Agrar-Profis, der seine Ausgangsprodukte teilweise noch selbst anbaut.

Seit der Spezialisierung des Betriebes auf das Verarbeiten und Fertigen von Convenience-Produkten arbeitet das Familienunternehmen mit heute insgesamt 12 Gemüsebauern der Region zusammen: „Für mich kommt es besonders darauf an, dass die Landwirte in meinem Netzwerk zuverlässig sind. Schlitzohren mag ich eben nicht“, grinst Georg Funken, der im Tagesgeschäft die Produktionsabläufe überwacht und kontrolliert. Ein Landwirt des 21. Jahrhunderts, mit Handy und Computer, der am Puls der Zeit fertigt, dabei aber nie die Bodenhaftung verloren hat. „Bei uns ist alles ganz easy“, so sein Motto, das man ihm sofort abnimmt. Und das vor dem Hintergrund, dass seine Mitarbeiter in der Verarbeitung sicher oft ganz schön Gas geben müssen.



2007 wurde auf der Lebensmittelmesse ANUGA das Unternehmen Lekkerland auf den agilen Rohkost-Unternehmer aufmerksam. Seitdem geht es richtig rund: An sechs Tagen die Woche liefert Funken täglich rund 3000 Beutel küchenfertige Salatblätter allein über diesen Großkunden bundesweit aus. Mit der Bayer Gastronomie wiederum verbindet Bauer Funken schon lange eine positive und kontinuierliche Geschäftsbeziehung. Circa 300 Top-Convenience-Produkte für die Mitarbeiter-Restaurants und Gastronomien aus dem Hause Funken kommen hier ebenfalls an fünf Tagen in der Woche pünktlich, gut gekühlt und frisch an.

„Das hohe Niveau seiner Produkte hält das Unternehmen Funken, egal, wie hoch die Nachfrage ist“, bestätigt Jürgen Gabriel, Leiter Einkauf der Bayer Gastronomie.

Wie geht so was im Winter? „Meine Vertragslandwirte, überwiegend aus der Region, ernten ihren Salat von April bis Oktober. In der Zwischenzeit kaufe ich Frischware in ausgewählten Betrieben in Frankreich und



**STOLZER FUHRPARK**  
140 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen heute

Spanien zu“, erläutert Firmenchef Funken, während er sich in einer seiner Verarbeitungshallen einen weißen Kittel plus Hygienehaube überstreift und seinen Mitarbeitern beim Waschen und Verpacken einer Lieferung Lollo Bionda über die Schultern schaut. „Alles wird auftragsbezogen hergestellt und just in time ausgeliefert. Funken-Frische, die man sehen und schmecken kann.“

[www.bauerfunken.de](http://www.bauerfunken.de)

## WAS IST CONVENIENCE?

Convenience-Produkte fallen in die Kategorie der „küchenfertigen Artikel“ für den schnellen Einsatz in der Küche. Funken-Artikel für die Bayer Gastronomie sind überwiegend dem Premium-Bereich dieser Kategorie zuzuordnen und werden darum auch als „Chilled-Food“-Produkte bezeichnet.

## FACTS & FIGURES

### Bauer Funken und die Bayer Gastronomie

Beliefert werden vom Unternehmen Bauer Funken sämtliche Standorte der Bayer Gastronomie, natürlich auch das Restaurant Zum Löwen im Kasino Leverkusen, Große Ledder genauso wie die Kulisse. Ebenso die Standorte in Wuppertal, Monheim, Dormagen, Krefeld-Uerdingen, die Kölner Messe, die von der Bayer Gastronomie erfolgreich betrieben wird – als auch die Standorte Bayer Schering Pharma in Bergkamen – oder neuerdings auch Bayer Schering Pharma in Berlin.



# 80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Gönnen Sie sich tägliche Vielfalt – über 80.000 Artikel aus aller Welt machen großen Appetit auf Neues.

**Handelshof Köln-Poll**  
C&C Großhandel | Liefergroßhandel  
Rolshover Str. 229-231, 51105 Köln  
Telefon 0221 83906-0

**Handelshof Köln-Müngersdorf**  
C&C Großhandel | Liefergroßhandel  
Widdersdorfer Str. 429-431, 50933 Köln  
Telefon 0221 510847-0

Mo – Fr 6.00 – 21.00 Uhr  
Sa 6.00 – 20.00 Uhr  
[www.handelshof.de](http://www.handelshof.de)

