

# Frisches von Bauer Funken

Regionales und frisches Gemüse direkt aus der Nachbarschaft



*Hier werden die Salate noch von Hand zusammengestellt und verpackt*

Bauer Funken ist ein Unternehmen aus Kempen, das für die Frische und Qualität seiner Produkte bekannt ist. Mit einem breiten Sortiment an Salaten, Fertiggerichten, Snacks und Dressings beliefert Bauer Funken täglich Universitäten, Großküchen, Einzelhändler und Gastronomie. Viele werden Bauer Funken allerdings auch durch den am Wochenende stattfindenden Lagerverkauf in Kempen kennen. Hier ist eine große Angebotspalette von Frischeprodukten erhältlich.

## Geschichte

Georg Funken interessierte sich schon als Kind für die Landwirtschaft und half schon früh im elterlichen Betrieb aus. Nach Beendigung seines Studiums konnte er sich **1978** bei einem mehrmonatigen USA-Aufenthalt ein Bild von der Effizienz und den Anbaumethoden der dortigen Landwirtschaft machen. Dies führte dazu, dass er bereits **1980** die bei uns noch recht unbekanntes Feldfrüchte Zuckermais, Fenchel und Broccoli anbaute.

Herr Funken fand schnell Nachahmer bei anderen Landwirten unseres Raumes, nicht zuletzt auch in Bezug auf seine fortschrittlichen Anbaumethoden.

Durch die steigende Konkurrenz wurde **1985** ein weiterer Schritt Richtung Innovationsbetrieb gemacht und mit der ersten Salatschneidemaschine wurden eigene Feinkost-Produkte hergestellt, welche ebenfalls starken Zuspruch fanden.

Da die vorhandenen Gebäude für den expandierenden Betrieb nicht mehr ausreichten, zog er **1990** in die Räume einer ehemaligen Sauerkraut Fabrik in Kempen um.

**Heute** ist Bauer Funken mit über 100 Mitarbeitern ein Unternehmen, das sich vom kleinbürgerlichen Gewerbe zur modernen Gemüse-Fertigung entwickelt hat. Dabei haben hohe Qualitätsstandards, Zuverlässigkeit und die Spezialisierung auf die Herstellung von frischen Fertiggerichten eine entscheidende Rolle bei dem positiven Werdegang gespielt.

## Qualität steht im Vordergrund

Mit der Bearbeitung der einzelnen Produkte ist auch ein neues Maß an Qualitätsstandards erforderlich. Regelmäßig wird der Betrieb auf die HACCP Anforderungen getestet und neu zertifiziert, z.B. nach den Anforderungen des IFS (International Food Standard).

Da das Sortiment von Bauer Funken zum großen Teil sehr kurzlebige Produkte enthält, muss hoher Wert auf die Kühlung gelegt werden. Hierzu wird die aufwendige Kühltaste durch den Bau eines neuen Kühlhauses und neuer Versandhallen laufend weiterentwickelt.

Ein weiteres Plus ist die Just-in-time-Produktion. Diese verspricht eine genau auf den Gebrauch abgestimmte Produktion, sodass keine Warenlagerung entsteht. Mit dieser Methode wird täglich etwa eine LKW-Ladung verarbeitet, um die Zeit zwischen dem Ernten und dem Verpacken so gering wie möglich zu halten.

Doch auch Regionalität spielt für Bauer Funken eine große Rolle. Da der Anbau von so vielen und so unterschiedlichen Produkten kaum alleine bewerkstelligt werden kann, setzt Bauer Funken auf regionale Bauern. Für jedes Gemüse hat Bauer Funken einen Landwirt zur Hand, der als Fachmann für die entsprechenden Produkte dient. Durch die Nähe und die ständige Kontrolle der Waren kann so eine hohe Qualität gewährleistet werden, um jedes Endprodukt zu einem einmaligen Gaumenschmauß werden zu lassen.



*Agrar-Ingenieur Georg Funken*