

Management



1 Junge Startup-Gründerin: Gina Benz aus Köngen möchte ihre Frischeconvenience-Produkte im Fleischerhandwerk, im regionalen Lebensmittel Einzelhandel und in Gastronomiebetrieben platzieren. 2 Echte Herausforderung: An der veganen Maultasche hat die junge Fleischermeisterin mit Hilfe ihres Vaters lange, aber erfolgreich getüftelt. Fotos: mm (2)/ Feinkostmanufaktur Benz

„Schmeckt wie bei Oma“

Die Fleischermeisterin Gina Benz realisiert ihr eigenes Startup mit hausgemachten Frischeconvenience-Produkten.

KÖNGEN
MONIKA MATHES



Ganz allein ein Startup im Lebensmittelbereich gründen, hält Gina Benz für fast unmöglich. Die Foodmanagerin und Fleischermeisterin aus Köngen hat es trotzdem gewagt – mit Unterstützung ihrer Eltern. Daniel und Monika Benz führen in der 10 000 Einwohner zählenden Gemeinde im Landkreis Esslingen einen fleischerhandwerklichen Familienbetrieb.

Seit Anfang dieses Jahres stellt Gina Benz in ihrer Feinkostmanufaktur, deren alleinige Gesellschafterin sie ist, Fertiggerichte und schwäbische Klassiker her. Sie betont ausdrücklich: „Wir fertigen Frischeconvenience. Unsere Rohstoffe stammen – wenn möglich – aus der Region. Sie werden ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker eingekocht.“

Bis die 25-Jährige richtig durchstarten konnte, wurde ihr reichlich Durchhaltevermögen abverlangt: „Ich musste mir ständig über neue Anforderungen Gedanken machen und vieles wieder verwerfen“, lautet ihre Erkenntnis. Der Kauf einer Immobilie, nur fünf Minuten von

der elterlichen Metzgerei entfernt und in verkehrstechnisch günstiger Lage im Köngener Gewerbegebiet an der B 313 mit unmittelbarem Autobahnanschluss, verlief noch vergleichsweise reibungslos. Die junge Gründerin übernahm die fast neue, komplett ausgestattete Küche des vorherigen Inhabers, eines Caterers. Ihre Idee, vor Ort einen Feinkost-Imbiss mit Snackbar zu installieren, musste sie aus brandchutzrechtlichen Gründen relativ rasch wieder ad acta legen. Stattdessen schrieb sie ihren Businessplan auf die heute hergestellten Frischeconvenience-Produkte um, ließ ihn von Banken und Handwerkskammer durchchecken. Auch der Landesinnungsverband Baden-Württemberg griff ihr dabei tatkräftig unter die Arme. Dann erreichte sie einer Mitarbeiterin der Handwerkskammer: „Sind Sie sich darüber im Klaren, dass Ihr Unternehmen als Fleischerrei und nicht als Gastrobetrieb gilt?“, lautete ihre Frage. Und damit unterlag die Feinkostmanufaktur der Meisterpflicht.

„Weil Fachpersonal ohnehin knapp ist, wollte ich nicht irgendwann ohne angestellten Meister dastehen“, schlussfolgerte Gina Benz und absolvierte im Frühjahr 2019 einen Meisterkurs in Augsburg in der Hoffnung, danach gleich mit der Produktion loslegen zu können. Doch schon nahte die nächste Hürde: Weil sie ihre Produkte über Zwischenhändler vertreiben wollte,

brauchte sie eine EU-Zulassung. „Ein riesiger bürokratischer Aufwand“, erinnert sich die junge Meisterin, verfasste alle nötigen Dokumentationen selbst und stützte sich dabei auf die Lerninhalte ih-

Praktisch verpackt: Frische Suppen, Beilagen und Knödel in unterschiedlichen Portionsgrößen in Sterildärmen.



res Foodmanagementstudiums. Trotz alledem schleppte sich das Zulassungsverfahren dahin. Die junge Frau durfte weder mit der Produktion noch mit dem Verkauf starten – im Gegensatz zu bereits laufenden Betrieben, die bei Antragstellung wenigstens eine vorübergehende Zulassung erhalten. Schließlich sprang ihr erneut der Landesinnungsverband bei und bat

die Veterinärverwaltung um eine beschleunigte Abwicklung.

Als ihre Manufaktur dann endlich lief, gewann Benz der Warterei im Nachhinein noch etwas Positives ab: „Wir haben die Zeit optimal für eine sorgfältige Entwicklung, Geschmackstests und das Herantasten an die Technologie genutzt.“ Ihr Sortiment umfasst derzeit Fer-

bietet Benz überdies Suppen und Saucen in Sterildärmen an, und füllt außerdem auch noch hausgemachte Semmel-, Laugen-Spinat-, Kartoffel- und Leberknödel in die praktischen Hüllen zu je 400 Gramm ab. Ebenfalls im Sterildarm erhältlich: Rot- und Filderkraut sowie Schwäbische Linsen. Als saisonale Produkte kommen Kürbis- und Spargelsuppe hinzu.

„Wenn möglich, arbeiten wir mit fleischlosen Komponenten“, berichtet die Firmengründerin. Das sorgte für lebhaftes Diskussionen mit der Großmutter. Denn das von ihr stammende Rezept für Filderkraut schließt Speck, Schweinebauch oder ausgekochte Kesselbrühe ausdrücklich ein. Doch es schmeckt auch ohne, bewies die Enkelin und deklariert Ratatouille und Chili sin carne aus der Manufaktur sogar offensiv als „vegan“. Die vegane Maultasche beschreibt sie als echte Herausforderung. Nach 25 bis 30 Versuchen stand das Rezept endlich – mit eierfreiem Nudelteig, einer Füllung aus Gemüse, Hülsenfrüchten und Gewürzen sowie ohne Zusatzstoffe.

„Wenn man bei Null anfängt, muss man Klinkenputzen“, sagt Benz über ihre ersten Gespräche mit potenziellen Kunden. Heute ist sie bereits in regionalen, inhabergeführten Edeka- sowie CAP-Märkten gelistet. „Wir möchten aber unbedingt auch Kollegenbetriebe als Geschäftspartner gewinnen. Denn ich bin familiär im Fleischerhandwerk verwurzelt und sehe dort großes Potenzial für unsere hausgemachten Produkte.“ | afz 45/2019

www.benz-feinkostmanufaktur.de