

*Durch kurze Transportwege gelingt es uns, frische Produkte zu verarbeiten und diese auch frisch zu verpacken.*



Gina Benz verwendet ausschließlich Fleisch aus lokaler Schlachtung und Produktion. Auch das Gemüse erhält das Start-up von regionalen Lieferanten.

## BENZ

# Feinkost made in Baden-Württemberg

**Kurze Transportwege, regionale Speisen, frische Zutaten: Das Erfolgsrezept der Benz Feinkostmanufaktur geht auf. Seit Januar 2019 entstehen dort im Herzen des Industriegebiets in Köngen schwäbische Klassiker und Kreationen nach hauseigenen Rezepten. Dabei arbeitet Inhaberin Gina Benz eng mit der familieneigenen Metzgerei zusammen, und verwendet ausschließlich Fleisch aus lokaler Schlachtung und Produktion.**

Wichtig ist der Jung-Unternehmerin bei ihren Produkten der Verzicht auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Alles soll so natürlich wie möglich schmecken. Dass die Produkte überwiegend in Dosen angeboten werden, mag auf den ersten Blick ein Widerspruch sein, aber Gina Benz versichert: „Die Dose gehört zu den am besten recyclingfähigen Verpackungen, die wir in Deutschland verwenden. Und da wir so nahe an unseren Landwirten sind, können wir die Tierhaltung, die Schlachtung und die Qualität stets überwachen. Durch kurze Transportwege gelingt es uns, frische Produkte zu verarbeiten und diese auch frisch in unseren Dosen zu verpacken.“ Außerdem versucht sie im ersten Schritt auch den Kundenstamm regional aufzubauen, so dass die Ware schnell beim Kunden ankommt.

Das notwendige Knowhow bringt Gina Benz mit: Nach ersten Einbli-

cken in den elterlichen Betrieb, die Schwanen-Metzgerei Benz in Köngen, studierte sie Food Management an der DHBW Heilbronn und lernte im Partnerbetrieb ihres dualen Studiums, der Di Gennaro Feinkost- und Weinhandels-gesellschaft mbH in Stuttgart, alle Abläufe im Alltag eines Handelsunternehmens kennen. Nach ihrem Studienabschluss reiste Gina nach Südostasien, um sich vor Ort mit der asiatischen Küche vertraut zu machen. Kaum zurück in Deutschland, begann sie mit ihrer Ausbildung zur Fleischerin im Familienbetrieb - den sie nun um die fünfte Generation bereichert. Anfang 2019 machte sie zudem ihren Fleischermeister. Nach erfolgreich beendeter Ausbildung steckt sie heute ihre Energie und Begeisterung in ihre Feinkostmanufaktur.

Das Thema Nachhaltigkeit ist Gina Benz sehr wichtig und daher arbeitet sie kontinuierlich daran, mit Ressourcen effizient umzugehen. Ein aktuelles Projekt ist beispielsweise die Verarbeitung von altem Brot, einer regional angesiedelten Bäckerei, zu Knödeln. Außerdem verarbeitet die Feinkostmanufaktur mittlerweile auch deren altes Laugengebäck zu Laugen-Spinatknödeln. Besonders wichtig ist Gina Benz auch das Thema Ausbildung und Nachwuchs-

förderung: So engagiert sie sich im Bereich des Metzger-Handwerks und unterstützt beispielsweise die Berufsschule im Stuttgarter Hoppenlau mit der Erstellung von Prüfungsfragen. Darüber hinaus ist sie Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. „Hier bemühen wir uns sehr um die Nachwuchsförderung“, betont sie.

Dass das Unternehmen im gesamten Warenfluss voll digitalisiert ist, trägt zudem zur Nachhaltigkeit bei. „Über unser Warenwirtschaftssystem erfassen wir Rohstoffe vom Wareneingang bis hin zum Verkauf. Hiermit wollen wir den Kunden maximale Produktsicherheit bieten“, so Gina Benz. Damit wissen sie genau, welche Produkte in welcher Dose verarbeitet wurden. Bei Kontaminationen diverser Waren wäre es möglich, direkt rückverfolgen zu können, an welchen Stellen das Produkt verwendet wurde und bei welchen Abnehmern dieses im Regal zu finden ist. Ein Rückruf wäre also innerhalb weniger Stunden möglich.

Die Benz Feinkostmanufaktur – ein Geschäftsmodell, das aufgeht. Deshalb hat Gina Benz auch von ihrer Hausbank und der Bürgschaftsbank Baden-Württemberg das Startkapital für die Gründung erhalten.



**BETEILIGTE: VOLKSBANK KIRCHHEIM-NÜRTINGEN, L-BANK, BÜRGSCHAFTSBANK BADEN-WÜRTTEMBERG  
FINANZIERT MIT: L-BANK GRÜNDUNGSFINANZIERUNG50, 50-PROZENTIGER BÜRGSCHAFT**