



Koch Andy Hammerl rührt die Soljanka in der neuen Kesselanlage. Durchschnittlich werden an einem Dreischichttag bis zu 25 000 Portionen hergestellt.

Foto: Jens Paul Taubert

Hausmannskost aus Berndorf in aller Munde

Lero Food GmbH produziert seit 14 Jahren im Gewerbegebiet / Investitionen von zwei Millionen Euro geplant

VON KATHRIN HAASE

GROITZSCH/BERNDORF. Sächsische Hausmannskost ist in den neuen Bundesländern gefragt wie nie: Klassiker wie Soljanka, Erbsen- und Gräupcheneintopf, Kartoffel- und Hühnersuppe, aber auch Spaghetti Bolognese und Quarkkeulchen aus dem Hause Lero Food ergänzen in vielen Haushalten den Speiseplan. Das noch junge mittelständische Unternehmen aus dem Grotzsch-Ortsteil Berndorf produziert im Jahreschnitt bis zu 25 000 Portionen pro Dreischichttag, sein Nettoumsatz liegt bei rund fünf Millionen Euro.

Die Anfänge des Speisenherstellers reichen bis ins Jahr 2002 zurück. Hervorgegangen aus der insolventen Gesellschaft für Dienstleistungen und Lebensmittelproduktion (GDL), die vorher an diesem Standort produzierte, gründeten Willi Lemke und Klaus Rook die neue Firma und entwickelten sie zu einem gefragten Partner für den Einzelhandel, aber auch für Krankenhäuser, Schulen und Seniorenheime. 90 Prozent ihrer Produkte vertreiben die Berndorfer heute in Ostdeutschland. Nun möchten sie Schritt für Schritt auch in den alten Bundesländern auf den Tisch kommen. „Hier sehen wir Wachstumsmöglichkeiten“, findet Thorsten Rook (48), der im Oktober vergangenen Jahres die Geschäftsleitung von seinem Vater übernommen hat und das Unternehmen zusammen mit Willi Lemke weiterführt.

„Wir möchten uns breiter aufstellen und räumlich vergrößern.“ Seit Mitte der



Die Geschäftsführer des Unternehmens hinter dem Basissortiment - Thorsten Rook (li.) und Willi Lemke (re.).

Foto: Jens Paul Taubert

2000er Jahre bis heute investierte Lero Food annähernd 4,5 Millionen Euro in den Standort, kein Kabel ist mehr das alte. Der Speisenhersteller baute ein zweites Tiefkühlager, errichtete einen neuen Bürotrakt und Sozialräume, schaffte sich eine moderne Kesselanlage, Versiegelungs- und Abfüllanlage an - und will jetzt weitere zwei Millionen Euro in die Hand nehmen, um die Produktionsfläche zu erweitern. Noch in diesem Jahr soll der Bauantrag eingereicht werden. „Wir haben genügend Land, um uns zu vergrößern“, freut sich Rook auf die Herausforderung. 43 Mitarbeiter beschäftigt Lero Food derzeit, darunter zwei Auszubildende im kaufmännischen Bereich. Im kommenden Jahr sollen zwei weitere Lehrlinge im Handwerk dazukommen. „Was hier geleistet wird, ist Schwerstarbeit“, zieht Willi Lemke den Hut vor seinen Angestellten, „deshalb werden wir auch bestimmte Arbeitsschritte automatisieren und innerhalb des Unternehmens umverteilen. Es werden keine Arbeitsplätze gestrichen, im Gegenteil wir werden noch

weitere Mitarbeiter einstellen, das möchte ich ausdrücklich betonen.“

„Ein leckerer 300 Gramm-Snack; dazu ein Brötchen und man hat eine vollwertige Mahlzeit“, redet Thorsten Rook den Mund wässrig. Dabei setzen die Köche auf regionale Zutaten und viel Handarbeit. „Unsere Gulaschsuppen werden mit frischem Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika schön angebraten, damit ein Sud entsteht, so wie es jede Hausfrau machen würde.“ Das Würzfleisch gebe es in zwei Varianten: mit magerem Schweinefleisch oder mit 60 Prozent Hühnerfleisch und 40 Prozent Hähnchenbrust, dazu werde wie bei einem original Ragout Fin Bechamelsauce verwendet und keine Mehlschwitze.

Hygienisch versiegelt und in C-Pet-Schalen verpackt, treten die Portionen dann ihre Reise in die Supermarktregale an. „Der Endverbraucher hat ein Produkt in den Händen, dass er in der Mikrowelle nur noch erhitzen muss und direkt aus der Schale verzehren kann. Es gibt kein Umfüllen von Wasser in einen Beutel oder umgekehrt. Man braucht eine Packung und einen Löffel. Mehr nicht.“

Hygienisch versiegelt und in C-Pet-Schalen verpackt, treten die Portionen dann ihre Reise in die Supermarktregale an. „Der Endverbraucher hat ein Produkt in den Händen, dass er in der Mikrowelle nur noch erhitzen muss und direkt aus der Schale verzehren kann. Es gibt kein Umfüllen von Wasser in einen Beutel oder umgekehrt. Man braucht eine Packung und einen Löffel. Mehr nicht.“

Hygienisch versiegelt und in C-Pet-Schalen verpackt, treten die Portionen dann ihre Reise in die Supermarktregale an. „Der Endverbraucher hat ein Produkt in den Händen, dass er in der Mikrowelle nur noch erhitzen muss und direkt aus der Schale verzehren kann. Es gibt kein Umfüllen von Wasser in einen Beutel oder umgekehrt. Man braucht eine Packung und einen Löffel. Mehr nicht.“