



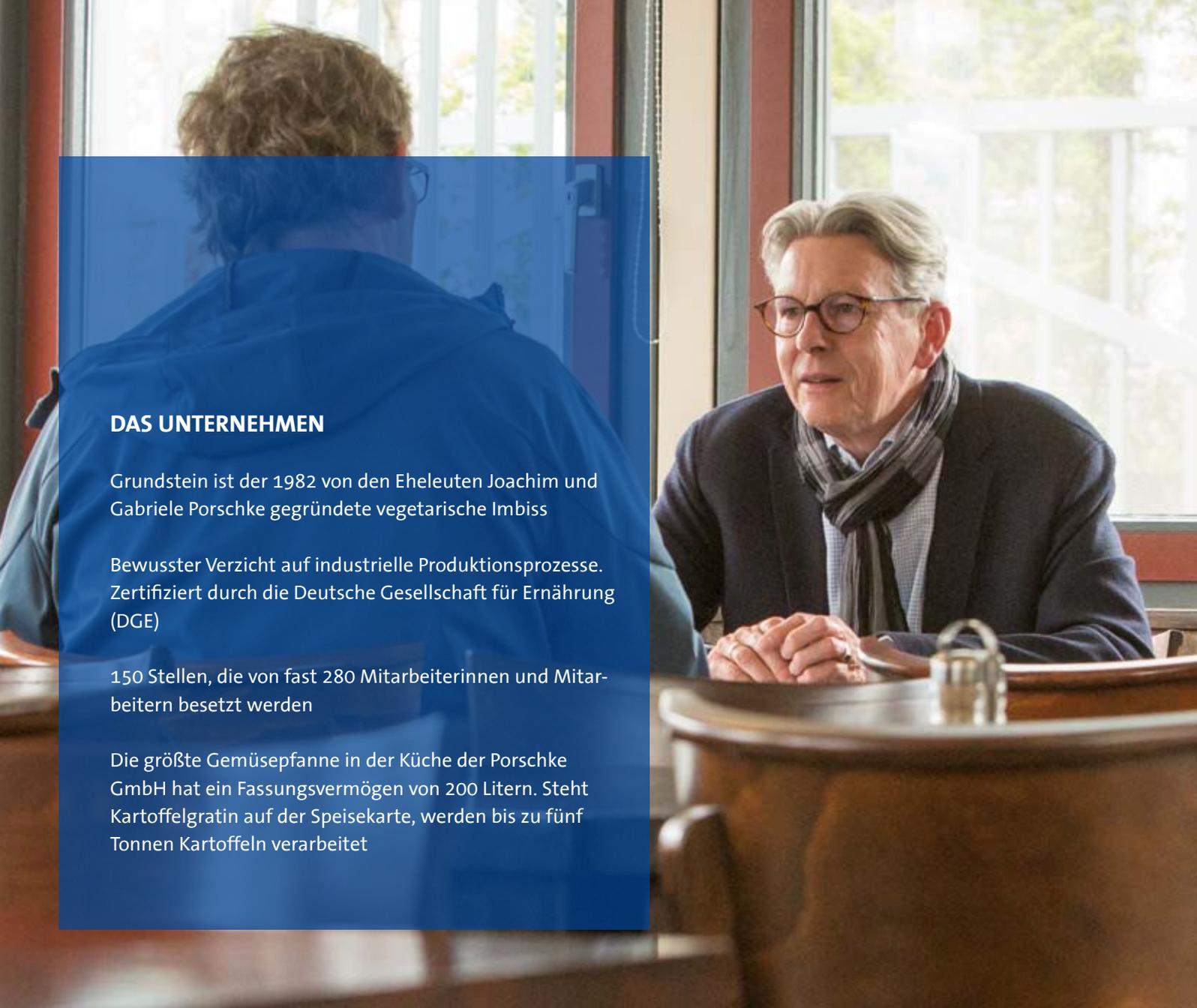
Unternehmen am Wirtschaftsstandort Rellingen

# PORSCHKE GMBH - ERFOLGSREZEPTE MADE IN RELINGEN



Gemeinde  
**RELLINGEN**  
Wirtschaftsförderung





## DAS UNTERNEHMEN

Grundstein ist der 1982 von den Eheleuten Joachim und Gabriele Porschke gegründete vegetarische Imbiss

Bewusster Verzicht auf industrielle Produktionsprozesse. Zertifiziert durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

150 Stellen, die von fast 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern besetzt werden

Die größte Gemüsepfanne in der Küche der Porschke GmbH hat ein Fassungsvermögen von 200 Litern. Steht Kartoffelgratin auf der Speisekarte, werden bis zu fünf Tonnen Kartoffeln verarbeitet

# PORSCHKE GMBH - ERFOLGSREZEPTE MADE IN RELLINGEN

Dass viele Köche den Brei verderben, ist eine Weisheit, die auf die Rellinger Porschke GmbH mit Sicherheit nicht zutrifft. Die familiengeführte Menümanufaktur mit ihren 279 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sorgt dafür, dass etwa 250 Krippen- und Kindertagesstätten sowie gut 70 Schulen in der Metropolregion Hamburg mit gesundem und qualitativ hochwertigen Vollwertessen versorgt werden. Der seit 2006 an der Siemensstraße beheimatete Betrieb ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert. „Das bedeutet, dass wir die sehr hohen Standards für die Produktion von Kinderverpflegung einhalten“, sagt Geschäftsführer Harald Rau.

Das Ehepaar Joachim und Gabriele Porschke hatte 1982 im Hamburger Stadtteil Schnelsen mit einem vegetarischen Imbiss den Grundstein gelegt. Nach dem Umzug nach Rellingen suchten die beiden ausgebildeten Sozialpädagogen im Jahr 2012 nach Nachfolgern. So kamen Harald Rau und zwei weitere Hamburger Familien ins Boot, erwarben die Porschke GmbH, deren Grundkonzept sie bis auf den heutigen Tag unverändert fortführen. Harald Rau: „Bei uns gibt es keine industriellen Produktionsprozesse. Wir beziehen unsere Waren überwiegend vom Hamburger Großmarkt. Hier wird in richtigen Töpfen auf Gasflammen gekocht.“



Wir benutzen möglichst keine Convenience-Produkte und achten ungemein stark auf die Zusatzstoffe.“ Das geht sogar so weit, dass der eigene Ketchup und das eigene Salatdressing hergestellt wird. Matthias Horn: „Wir wollen wissen, was da drin ist. Uns geht es nicht um Größe, sondern um Qualität.“

Die Produktion der Mahlzeiten beginnt um 5 Uhr in der Rellinger Zentralküche. Hier werden die Mahlzeiten gekocht und heiß abgefüllt. Bei diesem „Cook and hold“-Verfahren ist es enorm wichtig, dass es für das Essen nur kurze Standzeiten vom Verlassen des Kochtopfs bis zum Servieren auf den Tischen des Kunden gibt. Für Harald Rau ist das ein starkes Argument für den Standort Rellingen: „Hier passt es von der Größe und der Infrastruktur. Ein entscheidendes Kriterium ist die Straßenanbindung und das öffentliche Verkehrsnetz.“ Nahe des Autobahndreiecks Nordwest können alle Ziele in der Metropolregion günstig erreicht werden.

Von den 279 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind viele in Teilzeit tätig, sodass Rau und Horn mit etwa 150 Stellen bei der Porschke GmbH rechnen. „Das liegt daran, dass wir auch viel Kantinenpersonal stellen. Dieses arbeitet zwischen drei und fünf Stunden am Tag. Das gleiche gilt für unseren Fahrdienst, der die Mahlzeiten ausliefert.“ Für die Belegschaft wird sehr viel getan: „Wir zahlen ein zusätzliches Weihnachts- und Urlaubsgeld“, zählt Geschäftsführer Rau auf. „Da unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter viel mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs sind, bekommen sie eine Proficard des HVV oder sie haben Anrecht auf einen Benzingutschein, wenn sie ihren Privat-Pkw benutzen.“ Dazu gibt es großzügige Urlaubs- sowie Prämienregelungen und es werden gesundheitsfördernde Maßnahmen wie zum Beispiel eine Rücken-schule angeboten.

Ausgebildet werden Köche sowie Kaufleute für Bürokommunikation: „Allerdings bekommen wir weniger Auszubildende, als wir gerne hätten“, so Rau. „Eigentlich unverständlich, weil gerade das Berufsbild des Kochs in den vergangenen Jahren attraktiver geworden ist. Da würden wir uns doch mehr Nachfragen wünschen.“ Die Porschke GmbH gedeihe gut, Wachstum sei aber kein Steuerungskriterium für die Geschäftsleitung. „Wir wollen sehen, dass unser Unternehmen dauerhaft besteht und seine hohe Qualität hält. Das ist es, was das Image von Porschke ausmacht.“

**Wussten Sie schon? Die größte Gemüsepfanne in der Küche der Porschke GmbH hat ein Fassungsvermögen von 200 Litern. Steht Kartoffelgratin auf der Speisekarte, werden bis zu fünf Tonnen Kartoffeln verarbeitet.**



WIRTSCHAFTSSTANDORT RELINGEN



Porschke GmbH  
Siemensstraße 6  
25462 Rellingen  
Telefon: +49 (0) 4101 / 51672 - 0  
Telefax: +49 (0) 4101 / 51672 - 244  
info@porschke-menuemanufaktur.de  
www.porschke-menuemanufaktur.de



Gemeinde Rellingen  
Wirtschaftsförderung  
E-Mail: [h.poppner@rellingen.de](mailto:h.poppner@rellingen.de)  
Telefon: +49 (0) 4101 / 564 - 116  
Telefax: +49 (0) 4101 / 564 - 6116  
D-25462 Rellingen, Hauptstrasse 60

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