



# Die geschmackvolle Generation der Fertiggerichte!

It's all in the taste: the latest generation of ready meals!



[www.einfach-prima.de](http://www.einfach-prima.de)

# High-Convenience-Tiefkühlgerichte – Frische und Qualität, die man schmeckt.



## High-convenience frozen foods – freshness and quality you can taste.

- 
- 
- Let's rid ourselves of the preconception that frozen foods are dull and boring, with no flavour or visual appeal. Prima Menü high-convenience frozen foods provide impressive proof to the contrary. Our portfolio features traditional classics, light dishes and a wide range of exquisite delicacies to tempt every palate. And they are all excellent recipes. The interplay of ingredients selected to complement each other perfectly, the precise pre-cooked times, gentle processing and shock freezing at  $-50^{\circ}\text{C}$  all contribute to creating a unique taste sensation. Prima menus are a treat and even look appetizing in the opened packaging.

- 
- Schluss mit dem Vorurteil: Tiefgekühlt ist fade, langweilig, schmeckt nicht und sieht auch schon so aus. High-Convenience Tiefkühl-Fertiggerichte von Prima Menü widerlegen das auf eindrucksvolle Art. Denn in unserem Portfolio befinden sich Klassiker aus der traditionellen Küche, leichte Gerichte und eine breite Palette an raffinierten Köstlichkeiten für jeden. Allesamt hervorragende Rezepturen. Das Zusammenspiel von perfekt aufeinander abgestimmten, ausgewählten Zutaten, auf den Punkt gebrachten Vor-Garzeiten, schonender Verarbeitung und der Schockfrostung bei  $-50^{\circ}\text{C}$  sorgt letztendlich für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Prima Menüs sind ein Genuss und sehen schon in der geöffneten Verpackung appetitlich aus.

Die Prima Menü GmbH bietet Frische und Qualität, die schnell zubereitet sind. 60 % der Gesamtproduktion wird unter der Eigenmarke „Prima Komplett-Menüs“ vertrieben, 40 % werden für diverse Handelskunden und deren Marken (Private Labeling) hergestellt.

Prima Menü GmbH offers freshness and quality for swift preparation. Sixty percent of our entire production is distributed under our own „Prima Komplett-Menüs“ brand, forty percent is produced for various retail customers and their brands (private labels).



**IGGESUND**  
HOLMEN GROUP



**Mugler Masterpack  
Crimmitschau GmbH**

Gärtnerweg 5 · 08451 Crimmitschau  
Germany  
Tel.: +49 3762 9513-0  
crimmitschau@mugler-masterpack.de



**MUGLER**  
**MASTERPACK**



A strong partnership for sustainable food packages.

We have a solution for food that are cooked in the pack and/or reheated in a microwave or conventional oven.



# Nichts ist so wertvoll wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist. (nach Victor Hugo)



**Nothing is more valuable than an idea when its time has come.**

(Victor Hugo)

## **1995 war die Zeit für unsere Idee gekommen. Wir hatten sehr eigene Vorstellungen ...**

Als wir 1995 anfangen, hatten wir unsere sehr eigenen Vorstellungen von Qualität und Nachhaltigkeit im Bereich der Tiefkühlkost. Traditionelle Rezepturen in einer modernen Umsetzung zu einem hervorragenden Preis anzubieten hieß das Ziel. Dabei wollten wir Top-Qualität und 1a-Geschmack erreichen, die Produktion sollte nach bestmöglichen ressourcenschonenden Vorgaben erfolgen und schließlich wollten wir auch immer mit Spaß bei der Sache sein.

Mit den Aufläufen in Einkammer-Trays fing es an. Unter der Marke Prima Menü und für diverse Handelsmarken produzieren wir heute in unserer eigenen hochmodernen Produktionsstätte in Leopoldshöhe hochwertige, High-Convenience-Tiefkühlgerichte und Komplettmenüs in modernen Kartonverpackungen. Unser Tun und Handeln wird von den Bedürfnissen der Verbraucher bestimmt und erfüllt höchste Ansprüche an Qualität, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein.

Wir werden diesen äußerst erfolgreichen Weg weitergehen. Und wir freuen uns über jeden Partner, der uns hierbei begleiten möchte.

## **In 1995 the time was ripe for our concept. We had our own very definite ideas ...**

When we started out in 1995 we had our own very definite ideas about quality and sustainability in the frozen food sector. The aim was to offer a modern take on traditional dishes at an affordable price. At the same time we wanted to achieve optimum quality and flavour, our production methods should be subject to stringent sustainability standards, and of course, the whole enterprise should be fun.

We began as tenants of Meyer commercial kitchens in Bielefeld. Our first dishes were casseroles in single-compartment trays. These days we produce high-quality, high-convenience frozen foods and complete menus in modern cardboard packaging at our high-tech production plant in Leopoldshöhe, both under the brand name Prima Menü and for various retail brands. Our actions and undertakings are determined by consumer need and meet the highest expectations in terms of quality, sustainability and environmental awareness.

It is our intention to pursue this extremely successful strategy. And we delight over every partner wishing to accompany us.

Ihr | Yours

Michael Pauls

Geschäftsführer Prima Menü GmbH | Managing director of Prima Menü GmbH

**Sortiment:** über 80 verschiedene Tiefkühl-Komplettfertiggerichte  
**Kapazität:** bis zu 100.000 Menüs/Tag  
**Kunden:** Lebensmittelhandel, Heimdienste, Großverbraucher  
**Geschäftsführer:** Michael Pauls  
**Mitarbeiter:** derzeit 100  
**Umsatz:** ca. 15 Mio. Euro/p.a.

**Range:** over 80 different frozen ready meals  
**Capacity:** max. 100,000 menus/day  
**Customers:** food retailers, meals-on-wheels, institutions

**Managing director:** Michael Pauls  
**Workforce:** currently 100  
**Net sales:** approx. 15 million euros per annum

**1995** Unternehmensgründung; Produktion von Auf-  
 laufferichten in Einkammer-Trays als Untermie-  
 ter der Großküche Meyer in Bielefeld  
 Founding of the company; production of casse-  
 roles in single-compartment trays as tenant of  
 Meyer industrial kitchens in Bielefeld

**1996** Erste Produktion von Menüs in Zweikammer-  
 Trays  
 Production of menus in two-compartment trays  
 begins

**2000** Baubeginn der neuen Fabrik in Leopoldshöhe  
 Construction begins on the new Leopoldshöhe  
 production plant

**2005** Einführung von „Low-Fat“-Produkten  
 Launch of „low fat“ products

**2006** Einführung von Bio-Produkten  
 Launch of organic products

**2007** Werkserweiterung mit zusätzlichen Herstellungs-  
 und Abfüllkapazitäten  
 Plant expands to accommodate more processing  
 and filling capacity

**2008** Optimierung des kompletten Produktportfolios  
 in puncto Geschmack und Zusatzstoffe (frei von  
 dem Zusatzstoff Geschmacksverstärker)  
 Optimisation of entire product portfolio with re-  
 gard to flavour and additives (no flavour enhan-  
 cers)

**2009** Relaunch des Markenauftritts, um den Wertfak-  
 tor Nachhaltigkeit deutlicher hervorzuheben  
 Re-launch of brand image to put more emphasis  
 on the value of sustainability

**2010** Werkserweiterung mit zusätzlichen Abfüllungs-  
 und Lagerkapazitäten  
 Plant expands to accommodate additional filling  
 and warehousing capacity



## Qualität – aber bitte mit Zertifikat.

•  
•  
• In der hochmodernen Produktionsstätte der Prima Menü GmbH in Leopoldshöhe werden strengste Hygienestandards erfüllt. Außerdem verwenden wir ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem, das den natürlichen Geschmack unserer Gerichte garantiert. Täglich werden unsere eigenen Fertiggerichte innerbetrieblich verkostet. Als permanente Geschmackskontrolle und getreu dem Motto: „Gut ist, was einem selbst gut schmeckt“. Regelmäßig überprüft die Lebensmittelbehörde unsere Werkseinrichtung. Jährlich unterziehen wir uns den strengen Qualitäts- und Sicherheitsaudits nach IFS (International Food Standard) und BRC (British Retail Consortium).

### Quality – that’s certified.

•  
•  
• The high-tech production plant at Leopoldshöhe operated by Prima Menü GmbH is subject to the strictest hygiene standards. Moreover, we use a certified system of quality management that guarantees the natural flavour of our ready meals. Every day our products are tasted by an internal team. As part of an ongoing policy of taste control and true to the motto: “It’s only good if it tastes good to us.” Our plant is subject to regular inspections by the food standards authority. Every year we undergo exacting quality and safety audits in compliance with the IFS (International Food Standards) and BRC (British Retail Consortium).

## Naturrhein-Strom. Klarer Fall von Umweltschutz.

Wechseln Sie jetzt zu Naturrhein-Strom und entlasten Sie die Umwelt mit jeder bezogenen Kilowattstunde von 520 Gramm Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>). Mehr Infos unter (0211) 821 821 oder im Internet: [www.swd-ag.de](http://www.swd-ag.de)

Mitten im Leben.



# Umweltschutz und Nachhaltigkeit nach unserem Geschmack.



## Environmental protection and sustainability – the way we like it.

Als eines der ersten Unternehmen deutschlandweit hat die Prima Menü GmbH im März 2011 das von der SITA Deutschland GmbH ausgestellte Zertifikat für nachhaltiges Abfallmanagement erhalten. Mit dem 2010 eingeführten CO<sub>2</sub>-Scan zeigt die SITA ihren Kunden auf, wie viel Tonnen CO<sub>2</sub>-Emissionen durch fachgerechte Abfalltrennung und -verwertung eingespart werden. Müllvermeidung, Ressourcenschonung, Wiederverwertung und Mehrfachnutzen sind Herausforderungen, denen wir uns täglich stellen. Ein Beispiel: Zu über 90 % besteht eine Prima-Menü-Verpackung aus Zellulose (aus nachhaltiger Forstwirtschaft; FSC-zertifiziert). Die Ein- und Zweikammer-Trays erlauben die direkte Zubereitung und der Inhalt kann direkt aus dem Tray verzehrt werden. Das spart auch den Abwasch.

In Kooperation mit den Stadtwerken Düsseldorf decken wir seit 2010 unseren Gesamtstrombedarf durch Green Contract ab. Green Contract wird zu 100 % mit regenerativen Energieerzeugungsanlagen produziert. Bei der Gewinnung entstehen keine CO<sub>2</sub>-Emissionen. So konnten wir den CO<sub>2</sub>-Ausstoß um 1.100 t pro Jahr vermindern.

In March 2011 Prima Menü GmbH was one of the first companies in the whole of Germany to be awarded a sustainable waste management certificate by SITA Deutschland GmbH. With the CO<sub>2</sub> scan which it launched in 2010, SITA shows its customers just how many tonnes of CO<sub>2</sub> emissions it is possible to save by sorting and recycling waste properly. Reducing waste, protecting resources, recycling and reuse are challenges we face on a daily basis. One example: more than 90% of a single Prima Menü pack is pure cellulose (from sustainable forestry; certified by the FSC). The single and double compartment trays allow food to be prepared directly in the microwave or oven, and the contents can be eaten straight from the tray. Which also saves on washing up.

In cooperation with Stadtwerke Düsseldorf we have been solely using "green contract" electricity since 2010. Green contracts mean that the electricity is supplied from 100% renewable sources. No CO<sub>2</sub> emissions are created in its generation. This allows us to reduce CO<sub>2</sub> emissions by approx. 1,100 t/p.a.



Umwelt Denken  
Umwelt Leben

## GEMEINSAM NACHHALTIG!

Mit unserem CO<sub>2</sub> - Scan ermitteln wir Ihre abfallspezifischen CO<sub>2</sub> - Emissionen.

... Ihr starker Entsorgungspartner.  
[www.sita-deutschland.de](http://www.sita-deutschland.de)



SITA

**Vielfalt... die schmeckt!**



**Taste... the variety!**

**QUALITÄT**



**VIELFALT**



**FRISCHE**



**convenience & more**

**WULFF**  
**FLEISCHWAREN**



Hermann-Löns-Weg 39

D-48291 Telgte

Tel. 02504 / 73 45-0

E-Mail [info@wulff-fleischwaren.de](mailto:info@wulff-fleischwaren.de)

[www.wulff-fleischwaren.de](http://www.wulff-fleischwaren.de)

**Prima Menü GmbH**

Westring 24 | D-33818 Leopoldshöhe

fon | +49 (0)5202 19940-0

fax | +49 (0)5202 19940-60

mail |

web |

[info@einfach-prima.de](mailto:info@einfach-prima.de)

[www.einfach-prima.de](http://www.einfach-prima.de)