

Familienunternehmen mit Tradition und Zukunft

Wir kochen für Köche



Sie haben ein Rezept, eine Idee oder Sie suchen kreativen kulinarischen Input? Das Unternehmen Remagen setzt auf Individualität und maßgeschneiderte Lösungen. Ganz nach Ihren Wünschen wird gekocht, gestaltet und auch verpackt. Was Sie auch brauchen – Remagen bietet die perfekte Lösung.

So individuell wie die Geschmäcker sind die Angebote, die die Unternehmensgruppe Remagen bietet. In der hauseigenen Entwicklungsabteilung arbeitet das Team ständig an neuen und innovativen Produkten, die dem Zeitgeist und den Verbraucherswünschen entsprechen. Bio ist dabei genau so ein Thema wie vegan oder extra-scharf. Kochen aus Leidenschaft – Remagen ist ein Player in der Lebensmittelbranche, der sich nicht nur als Produzent, sondern auch als Dienstleister und Ideengeber sieht.



Nina Remagen hat das Familienunternehmen von der Pike auf kennengelernt. Heute führt sie es gemeinsam mit ihrer Schwester Nane, Vater Frank und Bernd Johnen in der 10. Generation. Sie zeichnet sich verantwortlich für den Vertrieb und das Marketing.

Nina, Euer Slogan lautet „Wir kochen für Köche“. Aber kochen Köche denn nicht eigentlich selbst?

Doch, natürlich! Und es ist eines der schönsten und abwechslungsreichsten Handwerke, die man sich vorstellen kann. Aber wie fast immer gilt – Zeit, Kreativität und Qualität müssen stimmen. Wir sehen uns da als Dienstleister, als Ideengeber, als Food-Kreative. Unser Team liefert Input, kann Entwicklungen neu kombinieren, individuelle Mischungen herstellen und testen... Fachpersonal fehlt in der Gastronomie - wir sehen uns als verlängerten Küchenarm.



* UNSER SPITZENREITER *
PREMIUM-PFÄNNCHENFRIKADELLE
NACH OPA JUPPS HAUSREZEPT



#IN FETT GEBRATEN
#TEFLON GEBRATEN
#IN DER GUSS-PFANNE

Ihr ruht Euch also nicht auf dem Absatz Eurer Bestseller, wie zum Beispiel der Meister-Rostbratwurst, aus...

Oh nein. Ganz sicher nicht! Selbstverständlich liegt auch einer unserer Schwerpunkte auf der Produktion der hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren, aber die Würstchen sind ein gutes Beispiel. Viele Gastronomen setzen auf die bewährten und beliebten Klassiker, doch auch innovative Kreationen sind im Kommen. In unserer Genussmanufaktur werden Trends wie Kaninchenbratwurst, Entenbratwurst oder die Salsicciabrätwurst weiterentwickelt. In der Systemgastronomie, den Großküchen, in der Hotellerie und im Catering werden auch Neuheiten gerne mit ins Angebot aufgenommen. Wir sind als Partner im gesamten Prozess dabei.

Das heißt konkret?

Der Kunde kommt zu uns und hat meistens eine Idee im Kopf. Wir überlegen dann zusammen, wie man es am besten umsetzen könnte, kümmern uns um die Beschaffung der Zutaten. Oft fließen auch noch weitere Impulse im Entwicklungsprozess mit ein. So entsteht dann zusammen ein neues Produkt, was individuell nach Kundenwunsch hergestellt wird. Natürlich auch gerne mit eigenem Logo und auch maßgeschneiderter Verpackung. Auch hier sind wir optimal aufgestellt und können vom Karton, über PET-Flasche, Schlauch, Glas oder Eimer alles anbieten.

Das klingt wirklich nach einem „kulinarischen Rundum-Paket“

Ja, das ist es auch. Seit der Übernahme der Foodmanufaktur FARMHAUS vor 5 Jahren können wir so ziemlich alle Food-Lösungen anbieten, die der Kunde wünscht. Von der eigenen Wurst bis hin zur Gesamtkreation. Mit der großflächigen Erweiterung unserer Produktion sind wir für alle Ideen und Anforderungen im Food-Bereich bestens gerüstet.

Mehr Informationen finden Sie auf: www.hardy-remagen.com



"SIE MÖCHTEN EINE EIGENE
FOOD-KREATION?
FÜR UNS KEIN PROBLEM.
SPRECHEN SIE UNS AN!"



WIR KOCHEN
AUCH GERNE
IHR REZEPT!

