



Genuss mit Leidenschaft.

“ DER WILLE, SICH IMMER
NEU ZU ERFINDEN UND DEN ZEICHEN
DER ZEIT ZU FOLGEN, PRÄGT
SEIT JEHER UNSERE FAMILIENTRADITION. ”

– FRANK REMAGEN –



Wir lieben Familie.

Aus Tradition.

Das Familienunternehmen. Traditionell & modern.

100%
Genuss

Im Jahr 1718 wurde der Grundstein für das heutige Unternehmen REMAGEN gelegt. Was vor mehr als 300 Jahren mit einer kleinen Metzgerei unweit des Kölner Doms begann, hat sich über die Jahrhunderte zu einem erfolgreichen und starken Player in der Lebensmittelbranche entwickelt.

Damals wie heute geht es darum, hochwertige Wurst- und Fleischspezialitäten in handwerklich hervorragender Qualität herzustellen. Das mittelständische Unternehmen, geführt von Frank Remagen, seinen Töchtern Nina und Nane sowie Bernd Johnen, beliefert deutschlandweit Handel, Gastronomie und Großverbraucher. Seit 2015 gehört das Unternehmen FARMHAUS zur REMAGEN-Gruppe und vervollständigt das Produktportfolio mit maßgeschneiderten Food-Produkten.

Mit Stolz und Überzeugung wird an den traditionellen Werten festgehalten: dem hohen Qualitätsanspruch, Know-How, Mut, Weitblick und bestem Service. Das Credo **Genuss mit Leidenschaft** wird mit und von den engagierten Mitarbeitern, dem Herzstück der langjährigen Familien- und Unternehmensgeschichte, gelebt.



Nane, Frank und Nina Remagen, sowie Bernd Johnen (v.l.n.r.)

Erfolgsgeschichte.

Mit Zukunft.

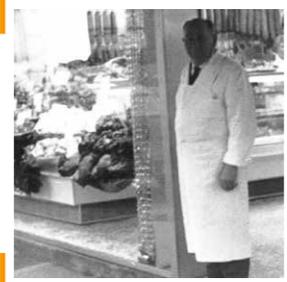
Unser Weg. Über 300 Jahre Geschichte.

Schon 1718 gab es Jakob Remagens Metzgerei in der Lintgasse zu Köln am Rhein.



1718

Nach einem Rezept von Opa Jupp ist unsere Pfännchenfrikadelle heute noch genauso beliebt wie damals.



1850-1920

1920-1950



Generationen kamen und gingen – die Ambition blieb.

1961



Ein Kamerateam des WDR berichtet über das 250-jährige Firmenjubiläum. 1961 übernimmt Hardy Remagen das Unternehmen.

Frau Edith Remagen an der Theke in der Remagen-Metzgerei.



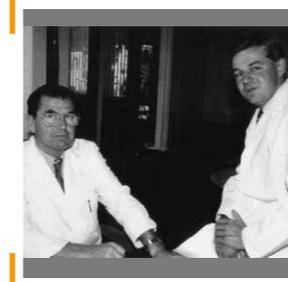
1965



Nach dem Umzug nach Hürth wird 1977 die Hardy Remagen GmbH gegründet.

1977

Vater & Sohn: Hardy und Frank Remagen



1997

2015



Übernahme der Farmhaus Produktions- und Handelsgesellschaft mbH & Co. KG von der Stockheim Gruppe zum 1. April 2015.

Nane & Nina Remagen: Mit der 10. Generation startet das Unternehmen in die Zukunft.



2016

2018



300 Jahre Remagen. Umzug von FARM-HAUS an den Standort Hürth.

Erweiterung der Produktionsfläche.



2020

Nachhaltig. In die Zukunft.



Das Familienunternehmen ist sich seiner Verantwortung, auch für die nachfolgenden Generationen, sehr bewusst. Das umfasst soziales Engagement für und mit einer Vielzahl von Organisationen, ökologische Leistungen wie die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen oder der Einsatz für den Klimaschutz. Im Rahmen der Erweiterungsmaßnahmen lag der Fokus auf der Entwicklung und Umsetzung von Umweltschutz- und Energieeffizienzprogrammen.

Recycling ist heute integraler Bestandteil von Wertschöpfungsketten. Auch REMAGEN richtet seine Geschäftsmodelle auf eine klima- und ressourcenschonende Kreislaufführung aus. Durch die Wiederverwertung der Materialien werden in den Unternehmen Ressourcen und Treibhausgase eingespart. Gemeinsam mit der ALBA Group und der Berechnungsmethodik Fraunhofer UMSICHT werden diese jährlich berechnet.



Investitionen. Für die Zukunft.

Die umfangreiche Erweiterung der Produktionsfläche und Anlagen ist ein weiterer Schritt in die starke Zukunft des Unternehmens. Der Neubau auf dem Firmengelände in Hürth vor den Toren Kölns umfasst die Ausweitung um rund 3000 m² auf insgesamt 13.000 m².

Selbstverständlich bestimmt das Thema Nachhaltigkeit auch die Ausbaumaßnahmen. Neben der Neueinrichtung der Frikadellen-Produktion inklusive Verpackungsanlage und einer zertifizierten FARMHAUS-Küche auf rund 1.300 m², wurden rund 4 Mio. Euro in technische Neuerungen zur nachhaltigen Produktion investiert.



DIE REMAGEN-PRODUKTION
IN HÜRTH IST MODERN, EFFIZIENT
UND ENTSPRICHT HÖCHSTEN
QUALITÄTSSTANDARDS.



MODERNISIERUNG DER
GESAMTEN KÄLTETECHNIK
AUF NATÜRLICHE
KLIMANEUTRALE KÄLTEMITTEL

--> WENIGER STROMVERBRAUCH
& REDUKTION DES INDIREKTEN
CO₂-AUSSTOSSES

WIEDERVERWERTUNG DER ABWÄRME
UND RÜCKFÜHRUNG
IN DEN PRODUKTIONSPROZESS

DIGITALE ÜBERWACHUNG
DER ENERGIESTRÖME

ABLUFTREINIGUNGSANLAGE
MIT WÄRMERÜCKGEWINNUNG & ÜBERWACHUNG
DER BETRIEBSPARAMETER
DURCH DAS UMWELTBUNDESAMT

Partner des Sports. Fans mit Biss.



REMAGEN nimmt es sportlich. Das Unternehmen setzt nicht nur auf Fair Play in allen Belangen, sondern engagiert sich auch seit Jahrzehnten im Sport. Als gefragter Gastronomiepartner versorgt REMAGEN die Fans in den Stadien des 1. FC Köln, von Borussia Dortmund, bei Borussia Mönchengladbach, beim FC Augsburg, Eintracht Frankfurt und bei Viktoria Köln. Mit eigens kreierten Produkten wie der FC-Fleischwurst oder der BVB-Frikadelle holen sich die Anhänger der Clubs den Fan-Genuss direkt nach Hause.

Auch das Weltfest des Pferdesports, der CHIO Aachen, setzt auf die Fleisch- und Wurstproduktion aus dem Hause REMAGEN. Seit über 20 Jahren sorgt die beliebte Wurst beim größten Reitturnier der Welt für den perfekten Biss der Besucher. So wie am Nürburgring, wo die Motorsportfreunde in den leckeren Fleisch-Genuss kommen. Ob 24-Stunden-Rennen oder Truck-Grand-Prix, REMAGEN ist an der Strecke mit dabei.



Fan-Genuss.

Aus Leidenschaft.



Individuell. Private Label.



OB GLAS, KARTON,
PET-FLASCHE, SCHLAUCH
ODER EIMER.



SIE HABEN EINE IDEE,
EIN REZEPT ODER SUCHEN
KREATIVEN INPUT?



FORDERN SIE UNS!

So individuell wie Sie sind die Möglichkeiten, die Ihnen die Unternehmensgruppe anbietet. Es wird ganz nach Ihren Wünschen gekocht, gestaltet und auch verpackt. In der hauseigenen Entwicklungsabteilung wird ständig an neuen und verbesserten Produkten gearbeitet, die dem Zeitgeist und den Verbraucherwünschen entsprechen. Dazu ist es wichtig, dass die Produkte durch eine schnelle und sichere Zubereitung für die moderne Küche von heute überzeugen. Darüber hinaus setzt das Unternehmen auf hochwertige Zutaten und den natürlichen Geschmack.

Ob Glas, Karton, Eimer oder Schlauch – Wir sorgen für eine sichere Verpackung Ihrer Produkte.

Remagen bringt Genuss. In Ihr Regal.



* HANDELSWAREN *
UNSERE LECKEREN SAUCEN
UND SENF-SPEZIALITÄTEN
MACHEN AUCH OPTISCH ETWAS HER.

FÜR DEN LEH
* MODERN & HOCHWERTIG *



Ausgezeichnete Qualität. Unsere Sterne.

- ★ TRADITION & FAMILIE
- ★ INDIVIDUELL & MASSGESCHNEIDERT
- ★ QUALITÄT & INNOVATION
- ★ NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL
- ★ AUSGEZEICHNET



Preis für langjährige
Produktqualität



Willkommen. Unsere Genusswelt.

FEINSTE WÜRSTCHEN
BESTE FRIKADELLEN & HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN
LECKERE CONVENIENCE-PRODUKTE
KREATIVE SB-PRODUKTE

100%
Qualität



* VIDEO *
ENTDECKEN SIE
DIE REMAGEN GENUSSWELT!



WIR MACHEN IHRE
FOOD-KREATION MÖGLICH!

#VORGEBRATEN
#DURCHGEBRATEN
#GEFROSTET
#XXL
#SCHARF



Feinste Würstchen



SIE MÖCHTEN EINE
EIGENE WURSTKREATION?
FÜR UNS KEIN PROBLEM.
SPRECHEN SIE UNS AN!



* TOP-SELLER *
UNSERE MEISTER-ROSTBRATWURST
LECKER WÜRZIG MIT KÜMELNOTE,
IN VERSCHIEDENEN LÄNGEN
UND GRAMMATUREN



* UNSER BOCKWURSTSORTIMENT *
FEIN, DEFTIG-KNACKIG,
ZART, SAFTIG...
UND VERDAMMT HEISS!



BEI UNS GIBT ES AUCH
DIE PASSENDE SAUCE!



* GANZ SCHÖN SCHARF *
OB KLASSISCH, EXTRA-LANG
ODER SUPER-SCHARF...
WAS IST IHR WUNSCH?

BEI WÜRSTCHEN
KANN UNS KEINER
WAS VORMACHEN!

Beste Frikadellen



UNSERE GROSSE LIEBE:
DIE "OPA JUPPS
PFÄNNCHENFRIKADELLE"
**



* RIESENAUSWAHL, RIESENGESCHMACK *
OB HANDGEFORMT,
IN DER PFANNE GEBRATEN
ODER ALS SNACK

ZUM REINBEISSEN:
UNSERE "HARDYS BESTE FRIKADELLE"



WIR GEBEN
UNSEREN SENF DAZU...

* MINIS *
UNSERE BEKANNTE
UND BELIEBTE BESTE FRIKADELLE
ALS KUGELRUNDER SNACK

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

* UNSER LIEBLING *
PREMIUM-PFÄNNCHENFRIKADELLE
NACH OPA JUPPS HAUSREZEPT
WIE HANDGEFORMT UND MANUELL
IN DER PFANNE GEBRATEN

#FRIKADELLEN
#FLEISCHPFLANZERL
#BULETTEN
#EINFACHLECKER



Convenience

Food



FIX UND FERTIG,
DENN WIR KOCHEN
FÜR KÖCHE!



* SPITZENREITER *
UNSERE BURGER-VARIATIONEN
SIND UNSCHLAGBAR



VORPORTIONIERUNG.
DIE MODERNSTE SCHNEIDETECHNIK.
GRAMM-GENAU.



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

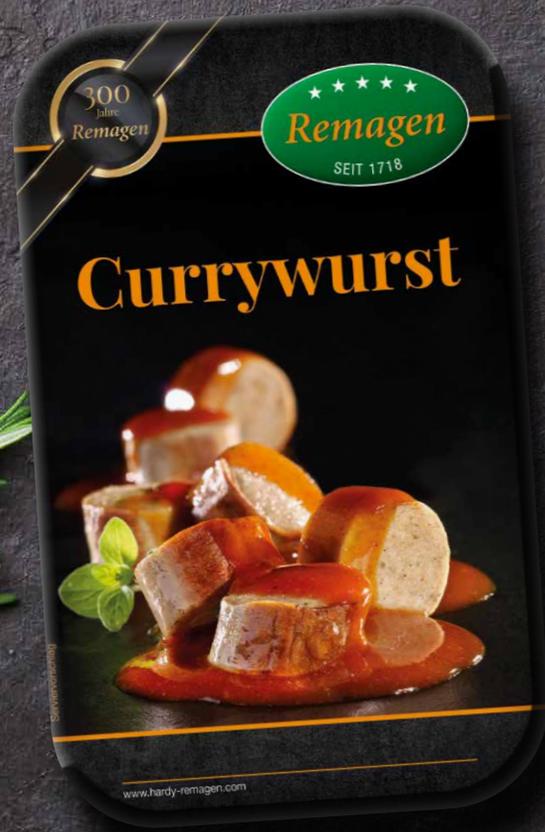


* SAUCEN NACH IHREN WÜNSCHEN *
SIE SUCHEN EINE PASSENDE
SAUCE FÜR IHRE PRODUKT?
WIR KÖNNEN DAS!



--> DIE MODERNE KÜCHE VON HEUTE <--

Kreative SB-Produkte



UNSER UMFASSENDES
SB-SORTIMENT FÜR
IHR REGAL



#PROFESSIONELL
#APPETITLICH
#GUT VERPACKT



QUALITÄT,
DIE IHR VERTRAUEN VERDIENI!



* 1. FC KÖLN-SORTIMENT *
HIER KOMMEN FUSSBALL-FANS
AUF IHRE KOSTEN



Food Manufaktur.

Das FARMHAUS-Team kreiert professionell und mit kochender Leidenschaft für Kunden aus der Gastronomie, den Großküchen, der Hotellerie oder dem Catering passgenaue Food-Lösungen. **Ob warme oder kalte Küche** – im Mittelpunkt stehen Innovation, Kreativität und Tradition. Alle Produkte stammen aus eigener Herstellung.



DIPS & SAUCEN | DRESSINGS

FEINKOSTSALATE

SUPPEN & EINTÖPFE

GEMÜSE

CONVENIENCE

BUTTER & AUFSTRICH



individuell



Dips & Dressings

Soßen

Butter & Aufstrich



Feinkostsalate



* TOP *
FÜR JEDEN SALAT
DAS OPTIMALE TOPPING

* BUTTER *
MIT EINEM FRISCHEN BAUERNBROT:
RAFFINIERT, FEIN UND SUPERLECKER!



* SÜSS *
FÜR NASCHKATZEN UND SCHLECKERMÄULER

ÜBERZEUGEND LECKER!

- #DIPS
- #KALTE SAUCEN
- #KETCHUP & CO.
- #SENF
- #WARME SAUCEN



MASSGESCHNEIDERT!

SÜSS ODER HERZHAFT.
ZART ODER GROB.
ALLES IST MÖGLICH.



Suppen & Eintöpfe
Gemüse Convenience



LECKERES GEMÜSE
 IN KÖSTLICHEN VARIANTEN



* UNSERE SUPPEN-VARIATIONEN *
 KLASSISCH.
 SCHARF.
 INDIVIDUELL.



HERZHAFTE
 EINTÖPFE



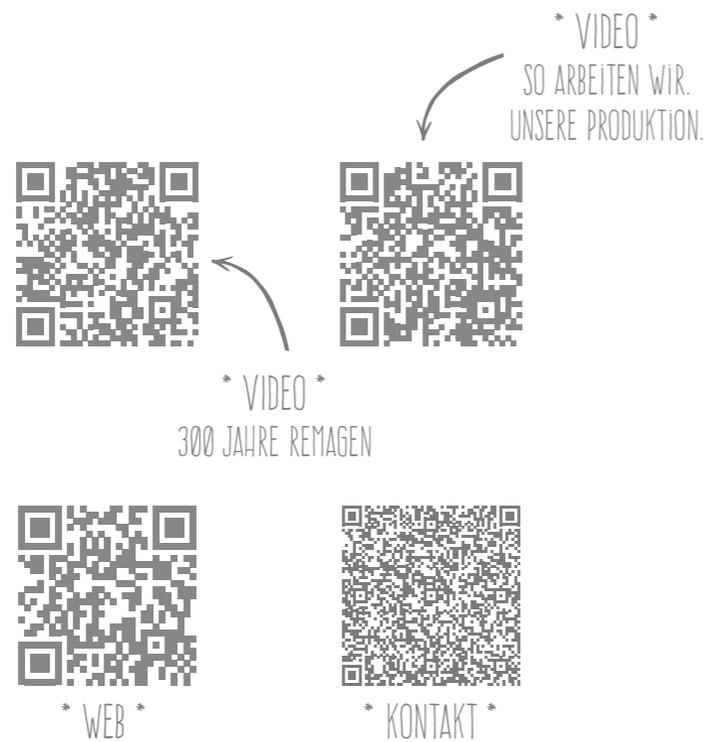
* FOOD-MANUFAKTUR *
 WARME KÜCHE & KALTE KÜCHE



WIR
 KOCHEN AUCH GERNE
 IHR REZEPT!



CONVENIENCE
 IM HANDUMDREHEN
 ZUBEREITET!



Kontakt.

Für Sie da.

Hardy REMAGEN GmbH & Co. KG
An der Hasenkaule 9-13
50354 Hürth

Tel.: 0 22 33 / 9 74 04-0
Fax: 0 22 33 / 9 74 04-30

info@hardy-remagen.com
www.hardy-remagen.com

facebook.com/remagen1718
instagram.com/remagen_1718

Na, mal beißen?