

Das Firmengebäude von Meyer & Horn umfasst rund 3000 m² auf dem 5000 m² großen Gelände



Braunes Gold

Kaffee, im 17. und 18. Jahrhundert noch eine Kostbarkeit, die nur zu besonderen Gelegenheiten genossen und in Apotheken als Arzneimittel verkauft wurde, ist heute eines der beliebtesten Genussmittel geworden. Für viele ist ein Start in den Tag ohne Kaffee gar nicht mehr vorstellbar. Um so wichtiger ist es, Kaffee in guter Qualität anzubieten, denn wer möchte schon ständig minderwertige Qualität zu sich nehmen. Bei der Max Meyer & Max Horn GmbH in Kaltenkirchen vor den Toren Hamburgs weiß man um die Geheimnisse zur Veredelung des braunen Goldes.

1912 schlossen sich die Familien Meyer und Horn in Hamburg zusammen, um ihr Glück mit dem Lebensmittelhandel zu versuchen. 1950 begann das Unternehmen, sich auf den Handel mit Kaffee zu spezialisieren; daraus sind bis heute drei Geschäftsfelder erwachsen. Das erste ist nach wie vor der Großhandel. Meyer & Horn stellt außerdem Handelsmarken für den Lebensmitteleinzelhandel her und vertreibt als dritten Bereich zwei Eigenmarken. Diese Eigenmarken – Hagenbeck und Hamburger Gold – hat Meyer & Horn 1964 eingeführt und vertreibt sie seitdem erfolgreich an die Gastronomie, an Privat- und Großkunden. Dieser Kundenstamm ist seit den 50er Jahren gewachsen und wird durch Eigenwerbung und Mundpropaganda gepflegt und ausgebaut. Meyer & Horn verzichtet

auf den Einsatz eines Außendienstes sondern setzt auf Direktmarketing und Mundpropaganda. 1985 wurden die Räume in Hamburg endgültig zu eng, und der Unternehmenssitz wurde nach

Kaltenkirchen verlegt. „Diesen Schritt haben wir nie bereut“, erklärt Christian Max Horn. „In Hamburg mussten wir innerhalb der Innenstadt immer den Standort wechseln, wenn unser

Unternehmen zu groß für die Räume wurde. Hier in Kaltenkirchen konnten wir von vornherein den zukünftigen Platzbedarf in die Planung mit einbeziehen.“ Christian Max Horn ist angetreten, um seinen Vater Max Horn eines Tages abzulösen; er hat bereits Prokura und verkörpert im Familienbetrieb die vierte Generation. Auch in der Familie Meyer, die durch den Geschäftsführer Peter Meyer vertreten ist, ist die Nachfolge durch die Tochter Cornelia Meyer gesichert, so dass einer weiteren Zusammenarbeit der beiden Familien nichts im

Die Geschäftsführer Max Horn und Peter Meyer arbeiten bereits die nächste Generation in den Familienbetrieb ein



Wege steht. Es sei noch erwähnt, dass ‚Geschäftsführung‘ bei Meyer & Horn nicht heißt, den Betrieb ausschließlich vom Schreibtisch aus zu verwalten; es ist durchaus möglich, dass einem der Chef auf dem Gabelstapler begegnet.

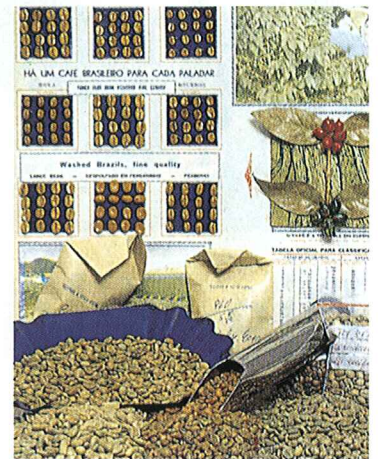
In den neuen Standort in Kaltenkirchen sind große Investitionen geflossen, um modernste Technik zu installieren. Heute erzielt das Unternehmen mit 20 Mitarbeitern einen Umsatz von DEM 17 Millionen. Davon entfällt gut ein Drittel auf die Eigenmarken von Meyer & Horn, die restlichen zwei Drittel teilen sich die Handelsmarken und der Großhandel. Das Geschäft mit dem Ausland wurde bisher sehr wenig berücksichtigt. „Allerdings wird Export für uns mehr und mehr zum Thema“, betont Christian Max Horn. „Wir haben eine Menge Know-how anzubieten und können dies auch auf europäischer Ebene tun.“ Meyer & Horn versteht sich als Dienstleistungsunternehmen.

Dies beginnt bei der Mischung, über das Rösten, das Abpacken bis zum Lagern und Liefern. Die Spezialität ist die Verarbeitung feiner Sorten und kleiner Mengen ganz nach Kundenwunsch – möglich wäre es sogar, eine Eigenmarke für die Gastronomie zu kreieren. „Wir sind mit unserer Technik in der Lage, unterschiedliche und komplexe Wünsche zu erfüllen“, so Christian Max Horn. Durch den Einsatz modernster elektronischer Steuerungsanlagen erfolgt eine sanfte, gleichmäßige Röstung. Mit Röstzeiten zwischen drei und acht Minuten kann Meyer & Horn alle Kundenwünsche erfüllen. Die Programmierung der Rohkaffeeverweigung erfolgt am Steuerpult; die Beschickung der Röstanlage läuft vollautomatisch. Die Qualität wird in allen Stadien der Verarbeitung kontinuierlich überprüft; dies gilt gleichermaßen für neu eingetroffenen Rohkaffee wie für die frisch geröstete Tagesproduktion. Der Probenrö-

ster ermöglicht das Verarbeiten kleiner Rohkaffeeproben zur Qualitätsüberprüfung. Auch die Verpackung genügt höchsten Ansprüchen und kann an unter-

sind fünf Handelsvertreter in Deutschland für das Unternehmen tätig; ein solches Konzept ist auch für Aktivitäten im benachbarten Ausland angedacht.

Rohkaffeesorten aus allen Anbaugebieten der Welt werden bei Meyer & Horn veredelt und verarbeitet



schiedliche Kundenbedürfnisse und Gebindegrößen angepasst werden.

Als nächstes Projekt steht die Erstellung eines Internet-Auftritts an. Auch zukünftig will man bei Meyer & Horn nicht mit einem Außendienst arbeiten. Derzeit

Mit rund zehn Wettbewerbern, die auf den gleichen oder ähnlichen Feldern tätig sind, teilt Meyer & Horn sich den Markt. „Im Vergleich mit anderen fallen wir als typisch hanseatisches Unternehmen auf“, meint Christian Max Horn. „Wir sind traditionsbewusst, zuverlässig, ein Familienbetrieb und solide finanziert. Dies sind unsere Vorteile.“ Auch die Flexibilität und Schnelligkeit eines mittelständischen Betriebes fallen als Pluspunkte ins Gewicht.

**MEYER
& HORN**

FIRMENSITZ

**Max Meyer & Max Horn
GmbH**

Gottlieb-Daimler-Straße 4
D-24568 Kaltenkirchen
Deutschland

Tel.: +49(0)41 91/87 81

Fax: +49(0)41 91/49 26

Die Röstanlage ist für eine sanfte und gleichmäßige Röstung zwischen drei und acht Minuten konzipiert