

Auszug aus der Niederschrift zur Sitzung des Wirtschaftsausschusses vom 14.04.2026

Öffentlicher Teil

TOP 3.4. Bericht der Hagen.Wirtschaftsentwicklung mit Max Fry
hier: Große Brenne / Max Fry
Mündlicher Bericht Herr Dr. Schmidt, Herr Siegmann und Herr Dipl.-Oec.
Gertz

Herr Dr. Schmitt stellt den Überblick über die Flächenentwicklung in Hagen in Aussicht und macht deutlich, dass ein Teil davon die Fläche Große Brenne darstellt, weshalb er heute die Herren Gertz und Seifer von der Fa. Maxfry mitgebracht hat, um über ihr Unternehmen und ihre Ansiedlungs- und Expansionsplanungen zu berichten.

Herr Seifer berichtet anhand einer Präsentation über das Familienunternehmen Maxfry, welches in 2002 gegründet wurde und sich auf die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von pflanzlichen Zutaten für Öle und Fette sowie analytische Dienstleistungen und Prozessoptimierung spezialisiert hat. Er richtet dabei auch sein Augenmerk auf die Eckdaten der Produktion. Das Unternehmen umfasst aktuell 9 Mitarbeitende und ist auch räumlich stetig gewachsen. Aktuell befindet sich das Unternehmen in der Innenstadt, arbeitet aber auf einen Neubau auf der Große Brenne hin, da man sich weiterhin auf Expansionskurs befindet. Dabei geht es auch um die Erschließung weiterer internationaler Marktplätze. Das Grundstück wurde bereits erworben; Ziel ist es, das Baugenehmigungsverfahren bis zum Herbst/Winter 2026 abzuschließen, um nahtlos mit dem Bau beginnen und diesen im Herbst/Winter 2027 fertig stellen zu können. Produktionsstart soll dann spätestens ab Anfang 2028 sein.

Herr Rudel möchte wissen, mit welchem Zuwachs bei den Beschäftigten am Standort Große Brenne zu rechnen ist und ob geplant ist, auszubilden.

Herr Seifer geht davon aus, dass mittelfristig weitere 5 Arbeitsplätze entstehen werden. Da die Familie aktuell in Berufen arbeitet, zu denen die Mitglieder durch autodidaktisches Lernen gekommen sind, d. h., dass niemand im ursprünglich erlernten/studierten Beruf arbeitet, kann er sich Ausbildung noch nicht vorstellen. Mit Hinzukommen von Mitarbeitenden, die über entsprechende Qualifikationen verfügen, auch um ausbilden zu können, soll sich dies jedoch ändern.

Herr Rudel bedankt sich für den Einblick in das Hagener Familienunternehmen Maxfry und leitet zum Überblick über die Flächenentwicklung durch Herrn Dr. Schmitt über.

Panattoni-Park, Hammacher, VGP-Park, Eisenwerke Geweke

Herr Dr. Schmitt berichtet zum Panattoni-Park in Ergänzung zum Bericht im Wirtschaftsausschuss vom 03.03.2026, dass die Vermietungsphase mit Ziel der ersten Mietbeginne ab dem 02.11.2026 erfolgt. An der Hammacherfläche sind 2 Projektentwickler interessiert. Die größte Fläche ist für den VGP-Park vorgesehen. Gespräche hierzu laufen weiter. Im Februar 2026 war die Rede von einem Entscheidungskorridor von 5 bis 8 Monaten. Mit VGP wird auch über den Standort Schultenstraße gesprochen.

Herr Dr. Schmitt geht dann auf das Eisenwerk Geweke ein, da er hier eine Information im letzten

Wirtschaftsausschuss zugesagt hatte. Die Fläche war im Baulandpartnerprogramm von NRW.urban enthalten und es ist seit April 2026 ein sog. Notfallliquidator eingesetzt. So etwas passiert immer dann, wenn eine Firma nicht mehr existiert und somit niemand seitens der Firma Entscheidungen treffen kann. Geplant ist, die Fläche an die Stadt Hagen zu verkaufen; bisher wird hier mit Wohnbebauung geplant, wobei die Hagen.Wirtschaftsentwicklung prüft, ob an diesem Standort auch alternative Nutzungsmöglichkeiten denkbar sind.

Herr Rudel bedankt sich für die Informationen.

(Anmerkung der Schriftführung: Die Präsentation ist Anlage der Niederschrift.)

Anlage 1 2026-04-14_Große_Brenne_u_Familienunternehmen_Maxfry_2026_WIA



**Maxfry® -
ein Hagener Familienunternehmen**



Maxfry® auf einen Blick

Gründung:	Juli 2002 als Familienunternehmen gegründet
Kompetenz:	Entwicklung; Herstellung und Vertrieb von pflanzlichen Zutaten für Öle und Fette; analytische Dienstleistungen; Prozessoptimierung
Sitz:	Hagen, NRW
Märkte:	Deutschland; Österreich; Schweiz; Benelux-Länder; Italien; Slowenien; Südamerika
Industrien:	Ölherstellung; Lebensmittelindustrie; Gastronomie; Systemgastronomie

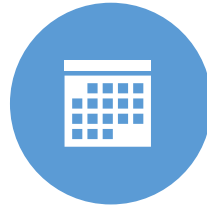




Maxfry® auf einen Blick



Mitarbeiter
9 (Vollzeit/Teilzeit)



Produktionskapazität
75MT/Monat
3,75MT/Tag



EVOO-Analysen
Ø 200/Jahr



Umsatz (2025)
> 4 Mio. €



Ausstoß (2025)
167 MT



Die Lebensmittelindustrie vertraut uns

Lebensmittel sind immer eine Frage des Vertrauens. Als Lieferant der Lebensmittelindustrie sind wir uns unserer großen Verantwortung vollends bewusst. Ein funktionierendes, lückenloses Qualitätsmanagement sowie die sorgfältige Auswahl unserer Rohstofflieferanten gehören für uns selbstverständlich zum absoluten Standard. Das Unternehmen Maxfry® ist seit 2008 nach "International Food Standard" auf höherem Niveau zertifiziert.

Zudem sind alle unsere Produkte ausnahmslos als koscher und halal eingestuft.





Von der Garage...(Einliegerappartement)



2002



Von der Garage...(Einliegerappartement)

- 22qm Einlieger-Appartment im Nachbarhaus der Familie Gertz
- Keine eigene Produktion
- Herstellung der Maxfry-Produkte durch Bremer-Lohnabfüllung



...nach Boele...

2003





...nach Boele...

- Erste Räumlichkeiten mit einfachen Produktionsanlagen
- Allmählicher technischer Aufbau
- Erster Kundenverkehr

...in die Innenstadt.



2006



...in die Innenstadt.

- Erste große Produktionseinrichtung
- 2008: Erste Zertifizierung nach „International Food Standard (IFS)“
- Später Zertifizierung nach Kosher und Halal
- Belieferung internationaler Kunden
- Just-in-Time Produktion der Spezialzutaten
- Eigenes Analyselabor für Öle und Fette, insbesondere Olivenöl
- Diverse Besuche des nationalen Fernsehens und der Fachpresse



Prominente Besuche bei Maxfry®



Nelson Müller



Björn Freitag



Und immer wieder TV
und Fachpresse

Und 2021 die Flut



**Dank vieler Helfer und dem
Einsatz des Vermieters
nach knapp 2 Wochen wieder
voll einsatzfähig.**





Wo geht die Reise hin?



Neubau in der „Großen Brenne“

- Erweiterung der Produktionskapazität
- Erweiterung der Lagerkapazität
- Erweiterung der Büroflächen
- Verbesserung der infrastrukturellen Situation

Perspektivische Planung:

- Erschließung weiterer internationaler Marktplätze
- Horizontale Diversifizierung des Lieferprogramms und Aufbau neuer Handelsstruktur
- Schaffung neuer Arbeitsplätze im Bereich Produktion, Entwicklung, Vertrieb

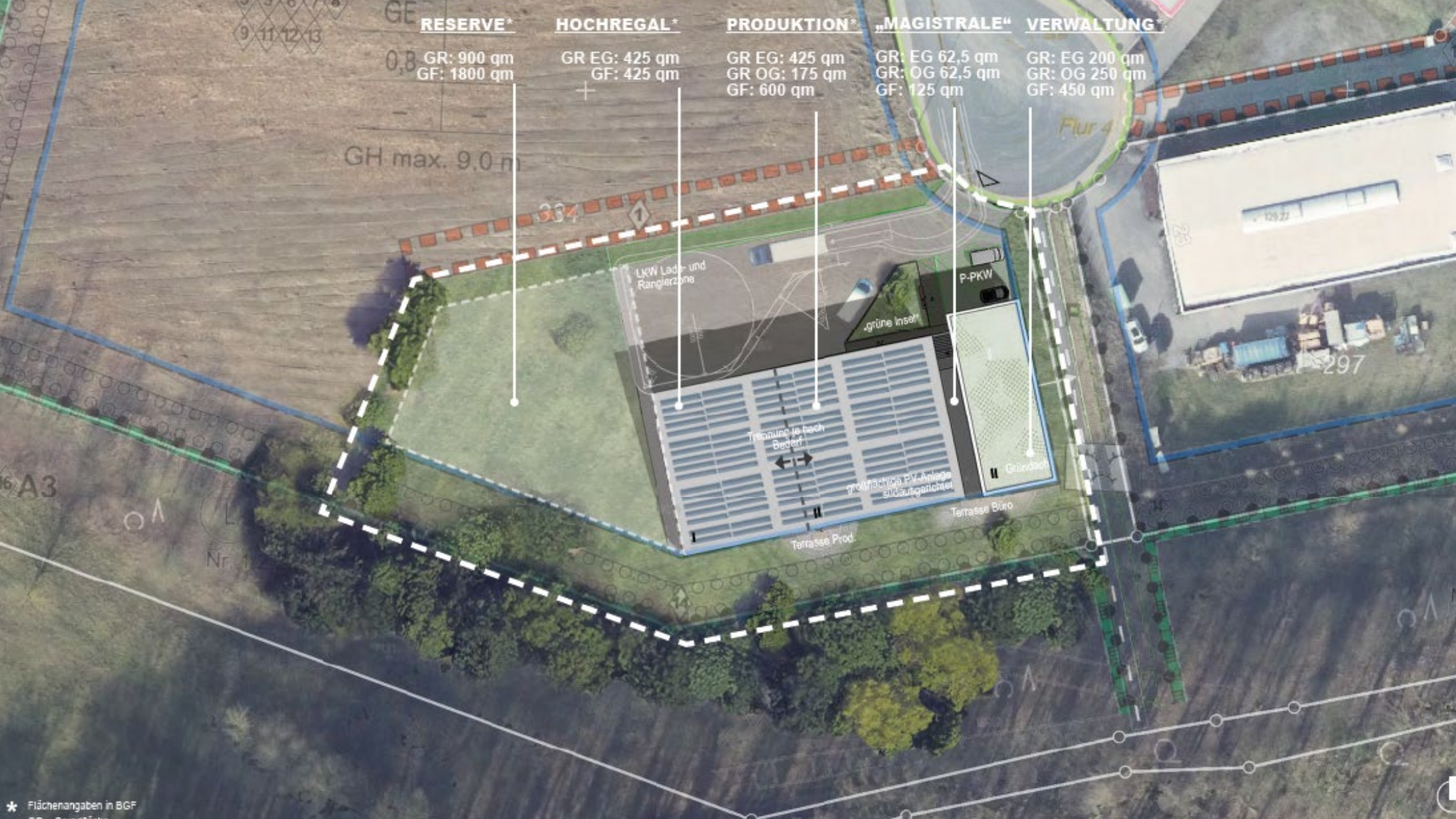


maxfry

maxfry®
good for food







RESERVE*

0,8 GR: 900 qm
GF: 1800 qm

HOCHREGAL*

GR EG: 425 qm
GF: 425 qm

PRODUKTION*

GR EG: 425 qm
GR OG: 175 qm
GF: 600 qm

„MAGISTRALE“

GR: EG 62,5 qm
GR: OG 62,5 qm
GF: 125 qm

VERWALTUNG*

GR: EG 200 qm
GR: OG 250 qm
GF: 450 qm

GH max. 9,0 m

LKW Lade- und
Rangierzone

grüne Insel

P-PKW

Trennung in hoch
Beden

großflächige PV-Anlage
stützungsfrei

Grundstück

Terrasse Büro

Terrasse Prod.



Neubau in der „Großen Brenne“ - Fahrplan

- Frühjahr 2026: Grundstückserwerb/ Bauplanungsphase
- Bis Herbst/Winter: Baugenehmigungsverfahren
- Baubeginn: Herbst/Winter 2026
- Fertigstellung Herbst/Winter 2027
- Umzug und Aufnahme des Produktionsbetriebs Winter 2027/Frühjahr 2028

Maxfry® gehört zu Hagen!

