

FRÜCHTCHEN

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 1 | DEZEMBER 2012

mayer &
geyer

Handel mit Fruchtzubereitungen

HIGHLIGHTS AUS 15 JAHREN

DIE MAYER & GEYER FIRMEN-
GESCHICHTE

AB SEITE 2

AUSBLICK 2013

UNSERE PLÄNE FÜR DAS
NÄCHSTE JAHR

SEITE 9

WIE ALLES
ENTSTAND

SEITE 6

UNSERE
PRODUKTE

AB SEITE 10

WIR STELLEN
UNS VOR

SEITE 19





Wir feiern unseren 15. Geburtstag!

Andreas Geyer
GESCHÄFTSFÜHRER

Einige von Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, werden sich sicher noch an unsere Anfänge 1998 erinnern. Das Produktangebot war bescheiden und hatte locker auf einer A4-Seite Platz. Meine Schwiegereltern, Ing. Josef und Elfriede Mayer, begannen mit einem Schreibtisch in einem Durchgangsraum im Keller und unser erstes Auslieferungslager lag 25 km vom Büro entfernt... Beide sind zigtausende Kilometer durch ganz Österreich, Deutschland und Südtirol gefahren, um die Chance, die sich damals bot, zu nützen und umzusetzen.

Heute kann man sagen, sie haben sie genützt und es hat sich gelohnt. Für Sie, meine Familie und unsere drei Mitarbeiterinnen Karin Pichlmayer, Jeannine Pichler und Verena Paul. Gemeinsam haben wir viel erreicht, z.B. konnten wir im letzten Geschäftsjahr mit einem Umsatzplus von fast 5% erstmals über eine Million Euro Umsatz und über 250 t verkaufte Fruchtzubereitungen und Fruchtsaftkonzentrate feiern.

Aus diesem Grund möchte ich hier an prominenter Stelle ein herzliches Dankeschön an alle aussprechen. An Josef und Elfriede Mayer für den Mut und die Energie, Neues auszuprobieren und anzupacken, an meine Frau Silvia für die viele Arbeit im Hintergrund und für die Familie, um mir den Rücken freizuhalten, und natürlich an meine drei Mitarbeiterinnen für das Engagement und die Bereitschaft, für die Firma auch mal länger da zu sein bzw. sich gegenseitig zu unterstützen. Danke!

Ein ganz besonderes Dankeschön gilt aber all unseren Kundinnen und Kunden. Durch Ihr Vertrauen in uns und unsere Produkte haben Sie uns zu dem gemacht, was wir heute sind. Ein Unternehmen, welches sich mit Premiumqualität, spezieller Beratung und promptem Lieferservice etabliert hat. Und welches vor allem durch Mundpropaganda weiterempfohlen wird! Was kann einem Schöneres passieren!

15 Jahre sind auch ein Grund mal zurückzublicken. Deshalb haben wir uns im Herbst entschlossen, dieses Kundenmagazin zu gestalten und mit Highlights auszuschnücken. Daneben nutzen wir die Gelegenheit, uns und unsere Geschichte vorzustellen, unsere gesamte Produktpalette zu präsentieren, über Aktuelles im nächsten Jahr zu berichten und unsere Gedanken für die Zukunft in Worte zu fassen.

Wir wünschen Ihnen die Zeit und Muße, in dieser Zeitung zu schmökern und hoffen, dass auch Sie das eine oder andere Mal zum Schmunzeln kommen. Wir alle freuen uns schon auf die weitere Zusammenarbeit, auf die nächsten 15 Jahre, denn jetzt werden wir nämlich erst „erwachsen“ und dürfen so richtig loslegen ...!

Herzlichst
Andreas Geyer

andreas.geyer@mayergeyer.at

HIGHLIGHTS

DIE GESCHICHTE DER FIRMA



1998 – unser erstes Logo

1995

Molkereien beliefern keine Schulen mehr –
erstes Treffen mit Milchbauern in Graz

1996

Zusammenarbeit mit Grazer Unternehmer unter dem Namen „Oblacta“ (Abk. aus Obst und Milch)

- » Erstes Lager im Kühlraum der alten Molkerei in Hirnsdorf
- » Fruchtzubereitungen in Kanistern und dann in Bag in Boxen von Fa. Steirerobst, Gleisdorf
- » Teilnahme an der „Interpädagogika“-Messe in Graz

1997

Erste Teilnahme an der „Ab Hof“-Direktvermarktermesse in Wieselburg, NÖ

- » großes Interesse von Milchbauern für unsere Produkte
- » bei der Präsentation unserer Produkte mussten wir aber noch viel improvisieren, wir kauften in einem nahegelegenen Geschäft Naturjoghurt in Bechern und mischten die Fruchtzubereitungen am Messestand ein...
- » Zweites Lager im Obstlagerhaus der Fa. Schwarz, gemeinsam mit Unmengen Äpfeln in Rollsdorf

Trennung von Grazer Unternehmer und dem Namen „Oblacta“

1998

GRÜNDUNG DER „ING. J. & E. MAYER OEG“

- » Tochter Silvia Geyer übernimmt die schriftlichen Aufgaben und die Buchhaltung
- » „Direkt Markt“-Messe in Nürnberg, D; 3-malige Teilnahme (alle 2 Jahre)
- » Bio-Fachmesse für handwerkliche Milchverarbeitung Bad Vilbel, D

1999

Zwei Fruchtzubereitungslieferungen nach Saudi-Arabien

AUS 15 JAHREN

MAYER & GEYER



2000 – 66. Platz beim Gewinn-Jungunternehmerwettbewerb



2003 – unser Lager nach dem Brand



2003 – Das Team mit Karin Pichlmayer, unserer ersten Mitarbeiterin

2000

66. Rang österreichweit beim GEWINN-Jungunternehmerwettbewerb

- » Silvia Geyer wird gewerberechtliche Geschäftsführerin
- » Drittes Lager bei der Fa. Stenitzer in St. Ruprecht/Raab

2002

Andreas Geyer tritt in das Unternehmen ein – die „Mayer & Geyer KEG“ wird gegründet

2003

„Direkt Markt“-Messe in Hannover, D

- » Ausbau eines Kellerraumes zum Büro im Privathaus von Andreas und Silvia Geyer
- » unser Lager in St. Ruprecht/R. brennt bis auf die Grundmauern nieder (09.07.2003)
- » unsere erste Mitarbeiterin, Karin Pichlmayer, tritt in unsere Firma ein (01.11.2003)
- » provisorisches Lager wieder in einem Obstlagerhaus, bei Fa. Loder-Taucher in Breitegg bei Weiz

2004

Wir haben endlich unser eigenes Lagergebäude in Preding/Weiz bei Familie Engelmann

- » „Fürstenburger Milchstage“ in Südtirol, I (2-malige Teilnahme)
- » Umstellung auf doppelte Buchhaltung und des Geschäftsjahres mit Beginn 1. August
- » unser Sortiment wird um PET-Flaschen erweitert

2005

Josef Mayer geht in Pension – Betriebsübergabe an Andreas Geyer

- » Erweiterung des Standortes in Preding mit einem zweigeschossigen Bürozubau, erstmals sind Produkte und Verwaltung an einem Ort
- » Tag der offenen Tür (24.10.2005)
- » Einführung einer Saisonfruchtzubereitung zu Weihnachten

2006

BIO-Fruchtzubereitungen für Joghurt werden aromafrei

- » die Steirerobst AG wird von der Agrana übernommen

- » das Sortiment wird um PP-Becher erweitert
- » bei uns wurde eingebrochen (19.10.2006)
- » „Ab Hof“-Messe in Karlsruhe, D (3-malige Teilnahme)

2008

Neuer Internetauftritt von www.mayergeyer.at

2009

MPUR-Schulmilchprojekt startet

- » das zweite Mal wurde eingebrochen (22.07.2009)
- » Jeannine Pichler erweitert unser Mitarbeiterteam vorwiegend für den Versand (01.10.2009)

2010

Mit der Firma Megal starten wir eine vielversprechende Partnerschaft in Slowenien (01.04.2010)

- » Organisation einer Exkursion von slowenischen Milchbetriebern in die Steiermark
- » 1. Firmenausflug zur Familie Stern und zu unserem Partner Megal nach Ptuj/Slowenien

2011

Neue EU-Aromaverordnung tritt in Kraft –

- Umstellung aller unserer konventionellen Fruchtzubereitungen auf natürliche Aromen
- » hohe Investitionen in EDV und in ein neues Warenbewirtschaftungssystem „Globesystems“, damit ist erstmalig eine genaue Gewichtsabrechnung möglich
- » Umstellung auf Apfelsaftkonzentrat mit Ursprung Österreich
- » Unser Logo wird moderner
- » Verena Paul erweitert als dritte Mitarbeiterin unser Team im EDV-Organisationsbereich (01.12.2011)

2012

Stevia hält als Süßstoff Einzug in unsere Produktpalette, vorerst in die FZ Ananas-Kokos

- » neue Messestandgestaltung, erstmals auf der „Ab Hof“ in Wieselburg
- » Firmenausflug gemeinsam mit den Weizer Tanzfreunden in die Süd- und Weststeiermark
- » 1. Ausgabe unseres neuen Kundenmagazins anlässlich unseres 15 Jahr Jubiläums



2004 – unser neues Lager in Preding/Weiz



2005 – AB HOF-Messe in Wieselburg



2006 – Einbruch

FRUCHTIGES FÜR SAUDI-ARABIEN

Da arbeitet man nichts ahnend im Büro und plötzlich ist nichts mehr so wie früher. Am 14.12.1998 klingelt das Telefon und eine freundliche Stimme der Firma Steirerobst informiert uns darüber, dass ihr (Klein-) Kunde aus Saudi-Arabien wieder angefragt hat und da wir jetzt ja als neuer Partner für Kleinmengen zuständig seien, könnten wir das gleich übernehmen. Wir waren sprachlos, hörten einfach nur zu und im Kopf fingen die Gedanken zu kreisen an (wo fängt man an, wer ist wofür zuständig, was sind die Kosten, wie hoch sind die Risiken und bezahlt der Kunde auch?). Bei uns hielt sich die Freude über den zu erwartenden großen Auftrag in Grenzen, zu viele Fragezeichen gab es dabei.

Zwei Tage später rief Mister Jacques Daoud, unser Ansprechpartner der Fa. Dairy of Saudi Catering in Alkhubar, an und wollte mit uns direkt Details besprechen. Nach einigen Schrecksekunden bezüglich unseres holprigen Englischs haben wir dann doch alles besprochen und freuten uns hinterher, einmal mit Saudi-Arabien telefoniert zu haben. Nachdem wir mühsam unser erstes Angebot in Business-Englisch verfasst hatten, kam genau am Silvestertag per Fax die Bestellung über 700 kg Fruchtzubereitungen in den Sorten Heidelbeer, Kirsch, Himbeer und Erdbeer.

Anfang Jänner 1999 begannen wir die Transportmöglichkeiten zu sondieren. Per Flugzeug wäre unsere verderbliche Ware zwar am schnellsten dort gewesen, allerdings sprengte der Preis den Kostenrahmen. Bald war klar, die Ware – sorgfältig verpackt und extra für diesen Transport auch konserviert – musste verschifft werden. Die Dauer von drei Wochen (ungekühlt) war gerade noch im akzeptablen Bereich.

Was darauf folgte, war ein Musterbeispiel für Bürokratie in Zusammenhang mit einem Export in ein islamisches Land. Angefangen von Produktmustern, welche wir auf Radioaktivität und Dioxin untersuchen lassen mussten, über die schriftliche Bestätigung der Spedition, dass das Frachtschiff ja keinen israelischen Hafen ansteuert,

bevor es nach Saudi-Arabien kommt, bis hin zu Pflanzengesundheitszeugnissen und Konsulatsgebühren für Beglaubigungen. Nachdem die erforderlichen Unterlagen bereits einen Ordner füllten, mussten wir auch noch eine Bestätigung über die Alkoholfreiheit der Ware vorlegen, natürlich alles professionell ins Englische übersetzt.

Am 13.02.1999 konnten wir Herrn Daoud per Fax mitteilen, dass das Schiff „Al Abdali“ von Bremen aus in See gestochen ist. Die Ware kam planmäßig am 07.03. in Dammam an, wo dann noch auf allen Bags, zusätzlich zu unseren englischen, eigens mit arabischer Schrift angefertigte Etiketten angebracht wurden. Zwei Wochen später war der Rechnungsbetrag auf unserem Konto und wir waren froh, die Sache überstanden zu haben. Im September 1999 konnten wir dann nochmal einen fast doppelt so großen Folgeauftrag aus Saudi-Arabien zur vollen Zufriedenheit abwickeln.

WEITERE „EXOTISCHE“ KUNDEN

Saudi-Arabien konnten wir natürlich nicht toppen, aber unser Apfelsaftkonzentrat konnten wir z.B. von Rumänien bis nach Uganda (Afrika) verkaufen. Eine Palette Fruchtzubereitungen ging sogar in Styropor verpackt, um sie vor der Wärme zu schützen, nach Skopje in Mazedonien. Die Dämmplatten schnitten wir im Trockenlager zu, einzelne weiße Styroporkügelchen waren noch Monate später in diversen Ecken und Ritzen zu finden. All diese Lieferungen waren natürlich meist nur Einzelaufträge, da trotz der immer gelobten, tollen Qualität unserer Produkte schlussendlich immer die meist sehr hohen Frachtkosten dem Auftraggeber einen Strich durch die Rechnung machten.

Ein interessantes Projekt wäre der Aufbau einer BIO-Molkerei in Griechenland im Jahr 2010 gewesen. Eigene Molkereien sind dort selten, fast alle Fruchtmilchprodukte werden aus Westeuropa importiert. Ein junger,

dynamischer Unternehmer wollte diese Marktücke schließen und suchte dafür in ganz Europa geeignete Zulieferer. Nachdem wir mit ihm Betriebe und Kunden bei uns in der Steiermark besucht hatten, wären wir bei Fruchtzubereitungen seine erste Wahl gewesen. Leider hat die Wirtschaftskrise in Griechenland seine Pläne zunichte gemacht!

ABENTEUERLICHE ANFAHRTEN UND AUSSERORDENTLICH FREUNDLICHE SLOWENEN

Auf den Touren zu unseren Kunden gab es viele nette Erlebnisse inklusive der Wegsuche zu entlegenen Höfen, auf „Straßen“, welche den Namen nicht verdienten. So z.B. im Südtiroler Vintschgau, wo sich Familie Mayer einmal wünschte, nie in diesen einen Forstweg eingebogen zu sein. Der Espace war damals recht neu, der Forstweg sehr eng, schmal und steil und zudem noch voller tiefer Schlaglöcher. Aufgeregt und mit Schweiß auf der Stirn gelangte man dann doch noch zum Kunden, welcher die Aufregung um die Zufahrt nicht ganz verstand.

In Kitzbühel verschwand hingegen innerhalb von einigen Jahren ein ganzer Weg. Josef Mayer hatte sich diesen an Hand eines „roten Bankerls“ eingeprägt, das „Bankerl“ war noch da, der Weg jedoch nicht mehr! Später stellte sich heraus, dass der Weg um einige hundert Meter verlegt wurde.

In Slowenien leben außerordentlich freundliche Mitmenschen! Diese Erfahrung machte Frau Mayer, als sie nach dem Weg fragte und darauf von den Befragten gleich umarmt und überschwänglich willkommen geheißen wurde. Wir waren allerdings nicht der erwartete Besuch, bekamen aber trotzdem sehr freundlich Auskunft darüber, wo nun wirklich der Weg weitergeht. Allerdings wild mit Händen und Füßen gestikulierend, weil die Sprache für beide Seiten nicht verständlich war. Als wir dann endlich am Ziel waren und unser Kunde noch nicht zuhause war, wurden wir in der Zwischenzeit von der



2007 – Betriebsbesichtigung einer Klasse der Musikhauptschule Weiz

Oma des Hauses mit Kaffee und Kuchen verwöhnt. Auch sie konnte nicht Deutsch und wir noch immer nicht slowenisch, aber wir „unterhielten“ uns blendend!

KUNDENVERWIRRUNG DURCH ZU VIELE MAYERS UND GEYERS

Unser Firmenname verursacht gelegentlich etwas Verwirrung, aber auch Erheiterung bei unseren Anrufern, da man nicht genau weiß, wer jetzt Mayer, wer Geyer oder gar Pichlmayer heißt. Zitat eines Kundengesprächs: Karin: „Firma Mayer & Geyer, Pichlmayer Grüß Gott“, Kunde: ... „Bischt du die Mayer oder die Geyer?“, Karin: „Na, i bin die Pichlmayer!“ Alles klar, oder? – Übrigens, durch unsere Frau Pichler ist die Sache nicht unbedingt einfacher geworden...

ERSTER EINDRUCK VON DER „BIOWELT“

Euphorisch reisten wir zur unserer ersten BIO-Fachmesse nach Bad Vilbel in Deutschland. Im Nachhinein zaubern uns die Erinnerungen daran jedes Mal noch ein Lächeln auf die Lippen. Die teilweise barfuß bzw. mit Pantoffel oder Gummistiefel angereisten Messebesucher brachten ihre Kinder im Leiterwagen mit, aus dem angrenzenden Kuhstall blickend wohnten die Kühe dem regen Treiben der Leute auf der Messe bei und am Käsebuffet davor tummelten sich tausende Fliegen auf den Köstlichkeiten.

Am Abend fand dann der 1. Hofkäsball statt, zu dem wir als Aussteller natürlich dementsprechend fein mit schwarzem Anzug und Abendkleid erschienen. Wie wir aber bald feststellten, waren wir mit unserer Abendkleidung leider etwas fehl am Platz, denn auch dort waren eher Gummistiefel und zwanglose



2010 – Eine Kinderlampe aus unserem 1,25 Liter Mehrwegeimer

Kleidung angesagt, um sich auf den Strohhallen niederzulassen und zur Musik der Gruppe „Blech und Schwafel“ das Tanzbein zu schwingen. Trotz Kleidungsunterschieden fühlten wir uns wohl und mischten uns tanzend unter die bunte Milchgesellschaft.

„GRÜSS GOTT HERR MAYER“

So wurde Josef Mayer auf der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg von einer fremden Dame begrüßt. Als er sie verwundert fragte, woher sie ihn wohl kenne, sagte sie gerade heraus: „Na, das steht ja auf ihrem Namensschild drauf! ... Und übrigens, ich heiße auch Mayer!“

BEI UNS WURDE SCHON ZWEIMAL EINGEBROCHEN!

Der Schock war groß, nachdem vermutlich moldawische „Langfinger“ erstmals im Oktober 2006 lt. Polizei wahrscheinlich „irrtümlich“ in unser Firmengebäude eingebrochen haben, da sie hinter dem großen Tor eine Werkstatt vermuteten. Dies deshalb, weil sie auf der Suche nach Schneidewerkzeugen waren, um damit im benachbarten Textildiscounter den Tresor aufzuschneiden. Da wir solche Werkzeuge in unserem täglichen Geschäft eher nicht verwenden, nahmen Sie eben u.a. etwas Bargeld und die Funkwetterstation um 30 Euro mit. Das benötigte Werkzeug fanden sie dann aber doch noch in einem nahen Baucontainer... Da sie zum Glück mit unserem neuen Datenserver nichts anfangen konnten, war der Schaden nicht allzu schlimm. Wir fanden dann noch die aufgebrochene Handkassa mit einigen Cent-Münzen am Grunde des Pools vom Nachbarn, unseren Einbaukühlschrank, den sie wahrscheinlich für einen Tresor hielten (wer stiehlt schon Kühlschränke?) lag leicht beschädigt im Gras davor! Nach dem zwei-



2012 – der neue Messestand

ten Einbruch im Jahr 2009 haben wir eine Alarmanlage installiert, damit wir kein „Alle guten Dinge sind 3“ mehr erleben müssen!

„WAS KANN DA SCHON BRENNEN?“

Im Sommer 2003 wurden wir eines Besseren belehrt. Unser Kühllager bei einem Transportunternehmer war ein Ziegelbau und daran angebaut ein offener Pferdestall. Mit den mit Babykrachern spielenden Kindern hatte niemand gerechnet. Jedenfalls landete einer von diesen im Stroh und entzündete dieses langsam. ... Wir wunderten uns beim abendlichen Spaziergang in Weiz (ca. 8 km entfernt) noch, was da im Süden wohl brennen würde. Richtig schwarze Rauchschwaden zogen dort auf. Es waren u.a. unsere Fruchtzubereitungen, wie wir dann am nächsten Morgen erkennen sollten. Zum Glück hatten wir ein knappes Jahr zuvor eine Versicherung abgeschlossen, falls doch mal was passieren sollte...

UNSERE VERPACKUNG SIND VIELFÄLTIG EINSETZBAR...

So z.B. machte eine Designagentur aus unserem 1,25 l Mehrwegeimer eine Kinderlampe und unsere PET-Flaschen war schon Anschauungsobjekt beim Tag des Wassers in Klagenfurt. Sogar auf der Bühne des Burgtheaters konnten unsere PET-Flaschen für Shakespeares Theaterstück „Die Rosenkriege“ überzeugen. Und Orchideen keimen in Nährlösungen, welche in unsere PP-Bechern eingebracht werden. Zuhause in Klempensdorf werden dann einfach bei einer bestimmten Größe die Becher verschlossen, verpackt und weltweit verschickt.

DIE „MILCH-STRASSE“ DES JOSEF MAYER

Die Eltern von Josef Mayer kamen im Jahr 1936 aus Nieder- bzw. Oberösterreich nach Weiz und bauten hier in den letzten Kriegsjahren 1942 und 1943 die Weizer Molkerei auf. In dieser Zeit kam auch Josef zur Welt und absolvierte nach der Pflichtschule und einer landwirtschaftlichen Praxis ab dem Jahr 1959 die höhere landwirtschaftliche Bundeslehranstalt in Wieselburg (NÖ) mit der Fachrichtung Landtechnik, wo er 1964 maturierte. Es folgten ein höherer Fortbildungslehrgang für Molkereiwesen an der Bundesanstalt für Milchwirtschaft in Wolfpassing sowie ein Meisterkurs im Molkereien- und Käseerzeugungsgewerbe, welchen er 1968 mit der Meisterprüfung abschloss. In diesem Zeitraum arbeitete er im bakteriologischen Labor des Milchhofes in Linz und danach im Trockenmilchwerk der Firma Lactoprot, heute ProLactal, in Hartberg.

Als damals junger Molkereimeister übernahm er am 1. März 1969 die technische Betriebsleitung von seinem Vater. In den 20 Jahren unter seiner Leitung entwickelte sich die Weizer Molkerei auf ein Verarbeitungsvolumen von 40.000 t Milch und 1.000 t Butter pro Jahr bis zum Jahr 1990. In diesen zwanzig Jahren wurde z.B. auch das Fruchtsauermilchgetränk MINI-MIX in Weiz produziert, dessen Entwicklung von ihm organisiert und geleitet wurde. Dieses Trinkjoghurt wurde dann an alle steirischen Frischdienste geliefert. In dieser Zeit konnte er die für ihn heute so wichtigen, besonderen Berufserfahrungen im Molkereiwesen machen. Eine wichtige Erfahrung war auch der Atomunfall von Tschernobyl im Jahr 1986. Unmittelbar nach Bekanntwerden des Unfalls organisierte Josef Mayer eine spezielle Auswahl von strahlenarmer Milch. Diese Aktion führte zur unterbrechungsfreien Frischmilchversorgung aller Kunden und vor allem der Schulkinder im Weizer Raum. Auch die Molkerei Stainach profitierte von dieser Aktion, war doch diese Region sehr stark vom radioaktiven Niederschlag betroffen.

DAS FINDEN EINER MARKTLÜCKE UND DER BEGINN DES HEUTIGEN UNTERNEHMENS

Anfang der neunziger Jahre setzte das große Rationalisieren in der österreichischen Molkereilandschaft ein, dem auch der Arbeitsplatz von Josef Mayer zum Opfer fiel. Die Weizer Molkerei wurde von der Berglandmilch übernommen und kurze Zeit später geschlossen. Nach diesem ungewollten Ende musste sich Josef Mayer neuen Herausforderungen stellen und begann nach einigen Weiterbildungen 1991 die Tätigkeit als selbständiger Betriebsberater mit den Schwerpunkten „natureschonende Produktion und Betriebsorganisation im Lebensmittelbereich“.

Nachdem die Belieferung von Schulen von den immer größer werdenden Molkereikonzernen als unrentabel erachtet wurde, sahen sich immer mehr Schulen damit konfrontiert, keine Schulmilch mehr zu

bekommen. Einem Tipp von Herrn Dr. Lindenau der Landwirtschaftskammer Steiermark folgend nahm Josef Mayer im August 1995 an einem Treffen von steirischen Milchbauern im Raiffeisenhof Graz teil, um sich die Sorgen und Nöte der neu entstandenen Gruppe der Schulmilchbauern anzuhören. Diese erkannten ein neues Geschäftsfeld in der Belieferung von Schulen mit frischer Fruchtmilch und Fruchtyoghurts, hatten aber das Problem, dass sie als kleine Hofmolkereien keinen Zugriff auf Fruchtzubereitungen hatten, weil sich Produzenten, wie z.B. die damalige Steirerobst, nicht mit Detailhandel aufhalten wollten bzw. auch noch kein Zwischenhandel existierte.

Anfangs waren es Aufträge für Beratungen zur Joghurtherstellung, als sich dann aber die Anfragen nach Fruchtzubereitungen und Hilfsstoffen häuften, erkannte Josef Mayer rasch diese Marktlücke und Geschäftsidee. Bei der weiteren Umsetzung kamen ihm die immer noch bestehenden Kontakte zu ehemaligen Lieferanten der Molkerei Weiz, insbesondere der Firma Steirerobst, heute Agrana Fruit Austria, sehr zugute. Mangels eines Gewerbescheines tat er sich mit einem Grazer Unternehmer zusammen, mit dem seine Frau bereits eine Geschäftsbeziehung im Bereich Lernspiele und Schulmöbel hatte.

Ab 1996 wurde dann unter dem Namen „Oblacta“ ein Handel mit Fruchtzubereitungen begonnen, als Lager diente ein Kühlraum einer alten Molkerei in Hirnsdorf. Nachdem die Zusammenarbeit mit dem Grazer Unternehmer nicht zufriedenstellend war, löste Frau Mayer Ende 1997 selber einen Gewerbeschein und gründete im Jänner 1998 die „Ing. J. & E. Mayer OEG“. Der Grundstein für das heutige Unternehmen war gelegt. Ab diesem Zeitpunkt stiegen die Umsätze und auch die Anzahl der Sorten der Fruchtzubereitungen. Kulturen, Lab, Trinkhalme und später auch Verpackungen erweiterten das Angebot. Zu Beginn reichte noch ein kleines Durchgangsbüro im Keller und ein Teil eines Obstlagerhauses in Rollsdorf, wo wir uns zusammen mit Unmengen Äpfeln einen Kühlraum teilten. Heute nicht mehr vorstellbar!

Auch dieses Kühllager war bald zu klein bzw. zu weit weg. Nachdem im Juli 2003 unser drittes Kühllager in St. Ruprecht/R. aufgrund spielender Kinder bis auf die Grundmauern niederbrannte, entschlossen wir uns, selbst ein Kühllager nach unseren Anforderungen zu errichten. Im Jänner 2004 konnten wir dann endlich in Preding/Weiz ein eigens für uns adaptiertes Kühl-, Trocken- und Auslieferungslager beziehen. Im Jahr 2005 ging Josef Mayer in Pension und im Zuge der Firmenübergabe an Schwiegersohn Andreas Geyer entstand neben dem neuen Firmenwortlaut „Mayer & Geyer“ auch ein zweigeschossiger Büro- und Lagergebäude. Damit hatten wir erstmals Produkte und Verwaltung an einem Ort konzentriert und konnten somit einen soliden Ausgangspunkt für unsere berufliche Zukunft schaffen, welcher bis heute unsere Firmenzentrale ist.





FAMILIE STERN



JÖRGEN HEMME



MAJDA TUMPEJ



FAMILIE KÜCK



FAMILIE THALLER



HERMANN GRIMMELMANN



RENATE LANG

UNSERE KUNDEN ÜBER UNS

„Als Produzent von hochwertigen Milch- und Molkereiprodukten sind wir besonders auf hochwertige Produkte angewiesen, welche eine konstante und sehr gute Qualität haben. Ebenso wichtig ist auch eine reibungslose Kommunikation und kurze Wege beim Lieferanten. Alle diese Dinge finden wir seit Jahren bei der Fa. Mayer & Geyer und sind sehr zufrieden. Wir gratulieren herzlichst zu diesem Jubiläum!“

Milchhof Grimmelmann

WWW.MILCHHOF-GRIMMELMANN.DE

„Der Milchhof Kück oder Hans bzw. Bernd Kück sind schon sehr lange bei Ihnen Kunde. Diese schon sehr lange Beziehung hat auch seine guten Gründe. Wir haben in unserem Unternehmen mit ca. 200 Kindergärten und Schulen und ca. 800 privaten Kunden viele Lieferanten für unsere Zutaten und unsere Verpackungen. Die Beziehung zu Ihnen ist gerade auch und nicht zuletzt durch die besondere Herzlichkeit in Ihrem Unternehmen besonders intensiv. Dieses gilt für die Frau Pichlmayer genauso wie für die Senioren Herr und Frau Mayer, die immer mit Ihrer Erfahrung bereit stehen. Außerdem schätzen wir Ihre Zuverlässigkeit und die Hilfe bei Problemen. Als letztes möchte ich die Qualität der Produkte erwähnen, ohne die alles andere nur die Hälfte wert ist. Ich glaube, dass in Zukunft die Qualität der Produkte (Lebensmittelqualität) eine große Rolle spielen wird und man hier einen verlässlichen Partner braucht, den wir bei Ihnen unbedingt sehen. Wir wünschen Ihnen, den Mitarbeitern und den Familien alles Gute für die Zukunft und weiterhin gute Geschäfte, gerne auch mit uns. Vielen Dank und viel Erfolg!“

Milchhof Kück

WWW.KUECKS-MILCH.DE

„Die niedersächsische Qualitätsmarke HEMME MILCH als überregionaler Direktvermarkter mit höchsten Ansprüchen blickt auf eine langjährige Zusammenarbeit mit der Firma Mayer & Geyer zurück. Der Einsatz von Zutaten aus dem Hause Mayer & Geyer zusammen mit unserer Milch bringt einen deutlichen Geschmacksvorsprung. Das honorieren die Kunden! Vielen Dank für die gute, professionelle Zusammenarbeit und viel Erfolg für die Zukunft!“

Herzlichst, Ihr Jörgen Hemme“

WWW.HEMME-MILCH.DE

„Durch die Geschäftsbeziehung mit der Firma Mayer & Geyer können wir unseren Kunden immer wieder neue Geschmacksrichtungen unserer Fruchtmolke anbieten. Wir danken dem gesamten Team für die gute Zusammenarbeit und gratulieren zum 15-jährigen Bestehen!“

Elisabeth Thaller

WWW.HOFMOLKEREI-THALLER.AT

„Langfristiger Erfolg braucht zuverlässige Partner, solche wie Mayer & Geyer. Die problemlose Zusammenarbeit sowie die Qualität des Angebotes sind die Basis für unsere hochwertigen Produkte wie Joghurt, Topfen und verschiedene Käsesorten aus unserer Hofmolkerei. Wir gratulieren zu den ersten 15 Jahren und freuen uns schon wieder auf neue Produktideen.“

Maria & Franz Schöninger

WWW.SCHOENINGER.AT

„Freundlichkeit, Kompetenz und Handschlagqualität zeichnen die Fa. Mayer & Geyer aus. Sie betreiben ihre Firma mit viel Herz, Leidenschaft und innovativem Geist, welcher sich in ihren hervorragenden, natürlichen Produkten widerspiegelt. Glück auf für eine erfolgreiche Zukunft!“

Vinzenz Stern

WWW.AICHSTERN.AT

„Hallo liebe Familie Mayer Geyer, herzlichen Glückwunsch zu eurem Jubiläum! Ich möchte mich für die exzellente, schnelle und immer korrekte Zusammenarbeit bedanken! Ihr seid ein super Team! Viele Grüße, Renate Lang, Hofkäserei Lang“

WWW.HOFKAESEREI-LANG.DE

„Megal d.o.o. ist eine junge Firma aus Slowenien, welche sich mit dem Verkauf von Produkten für die Milchverarbeitung auf Bauernhöfen beschäftigt. Von der Firma Mayer & Geyer beziehen wir Fruchtzubereitungen und andere Produkte von höchster Qualität und sind mit der Zusammenarbeit sehr zufrieden. Hervorzuheben ist die sachliche Beratung und die schnelle Zustellung der Waren. Alle Mitarbeiter der Firma geben uns ein gutes Beispiel von Teamarbeit. Wir wünschen der Firma Mayer & Geyer viel Erfolg in der Zukunft und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.“

Majda Tumpej

WWW.MEGAL.SI



FAMILIE SCHÖNINGER

HAT DIE MILCHDIREKT-VERMARKTUNG EINE ZUKUNFT?



© shutterstock



Andreas Geyer & Ing. Josef Mayer

AUS UNSERER SICHT KÖNNEN WIR DIESE FRAGE MIT EINEM UNEINGESCHRÄNKTEN „JA“ BEANTWORTEN. LASSEN SIE UNS DAS NÄHER ERKLÄREN.

„Als sich vor 15 Jahren die Tore der von meinem Vater aufgebauten Weizer Molkerei für mich schlossen, war die Molkereilandschaft, welche jahrzehntelang solide, konstant und berechenbar war, bereits in Bewegung geraten. Wurden Schulen früher direkt von den Molkereien beliefert, gab es jetzt die „Milchfrisch“-Vermarktungsgesellschaft, welche Zustellwege rationalisierte und unter einem bestimmten Deckungsbeitrag „pro LKW-Stopp“ einfach keine Kunden mehr belieferte. Die Molkereien wurden zu reinen Produzenten, eigene Expedite wurden aufgelassen. Das traf natürlich die kleinen Kaufleute und die meisten Schulen schwer. Auf diese Entwicklung hatten die Molkereien allerdings keinen Einfluss mehr. Mit wenigen Ausnahmen stellten die Molkereien darauf die Erzeugung von Schulmilchprodukten ein und verzichteten somit auf das Recht für diese Geschäftssparte. Der Weg war frei für die Milchdirektvermarktung! Diese Entwicklung in den 90ern animierte viele Bauern, eine

Kleinmolkerei einzurichten und in ihrem Nahbereich Milchprodukte anzubieten. Unterstützt durch die Landwirtschaftskammern, welche „Schulmilchbeauftragte“ installierten und Veranstaltungen für Direktvermarkter organisierten, entwickelte sich Österreich zu einem Musterschüler in Sachen Milchdirektvermarktung.“ sagt Josef Mayer.

Diese Umstände waren damals vor 15 Jahren der Ausgangspunkt für die Gründung unseres Unternehmens, das sich in diesem Nischenbereich positioniert. Um in so einer Nische erfolgreich zu sein, sind zwei Aspekte von größter Bedeutung, die wir auch als Grundpfeiler unserer Firmenphilosophie verstehen:

DAS „GRUNDPRODUKT“ – IHRE MILCH, IHR JOGHURT – MUSS STIMMEN UND DAS MOTTO „NUR QUALITÄT HAT BESTAND“,

um ein qualitativ hochwertiges Endprodukt für den Konsumenten zu garantieren.

Um diese Prämissen umzusetzen, bieten wir nicht nur individuelle, praxisbezogene und professionelle Beratung, wobei der berufliche Werdegang von Josef Mayer (Molkereimeister und ehem. Betriebsleiter der Weizer Molkerei) natürlich ein unschätzbare Vorteil für uns und unsere Kunden ist, sondern geben auch Anwendungstipps für Produktideen wie Joghurt-Drinks und Fruchtmolkegetränke, verschicken Produktmuster und bemühen uns um promptes Lieferservice.

Darüber hinaus versuchen wir als „Komplettanbieter“ (von der Kultur bis zur Verpackung) mit unseren Produkten die höchsten Anforderungen zu erfüllen, um den Wünschen unserer Kunden und dem steigenden Qualitätsbewusstsein der Konsumenten ge-

recht zu werden, wie sich an der verstärkten Nachfrage nach BIO-Qualität, heimischen Produkten, saisonalen, koscheren oder backfesten Fruchtzubereitungen oder auch an Fruchtzubereitungen mit Stevia-Süßung ablesen lässt – der Kunde ist bei uns König!

Dadurch konnten wir dazu beitragen, dass sich viele engagierte (Schul-)Milchbauern und Direktvermarkter ein neues bzw. zweites Standbein aufbauen konnten. Viele von ihnen haben damit neue Geschäftsfelder erschlossen und sind dadurch von großen Molkereien bzw. Konzernen unabhängiger geworden.

Durch sie alle haben wir heute in Österreich ein sehr gut funktionierendes Schulmilchsystem. Um dieses zu erhalten, bedarf es aber weiterhin volles Engagement, Weitblick und die Bereitschaft, mutig sich neuen Aufgaben zu stellen und in die Zukunft zu investieren. Sei es durch Anpassung an die heutigen Produktionserfordernisse oder einfach durch das Erheben der eigenen Stimme, wenn es um die Förderung der Milchdirektvermarktung im Allgemeinen geht.

Wir werden uns in Zukunft jedenfalls stark dafür einsetzen, Sie mit noch mehr natürlichen Produkten aus heimischer, regionaler Produktion zu beliefern und unsere gewonnene Berufserfahrung dafür verwenden, Ihnen vermehrt Ideen und Kontakte für die technische und räumliche Ausstattung von Hofmolkereien zu liefern.

Barack Obama, der soeben wiedergewählte amerikanische Präsident, hat in seiner Siegesrede gesagt, „...das Beste liegt noch vor uns, dessen bin ich mir ganz sicher!“ Das meinen auch wir und deshalb blicken wir gemeinsam mit unseren treuen Kunden sehr hoffnungsvoll in die Zukunft!



© istockphoto



AB HOF

1. BIS 4. MÄRZ 2013

SPEZIALMESSE FÜR
BÄUERLICHE DIREKTVER-
MARKTER IN WIESELBURG
Wir präsentieren
Neuheiten und laden
zur Verkostung

AKTUELLES FÜR 2013

**FZ APFEL KIWI MIT STEVIA
ALS SOMMERSORTE 2013**

Das hat es bei unseren internen Ver-
kostungen noch nie gegeben:

**WIR HABEN EINSTIMMIG DIE FZ
APFEL KIWI MIT 30% STEVIA-
SÜSSUNG AUF PLATZ 1 GEREIHT!**

Mit einem Fruchtanteil von über 48%
schmeckt die Fruchtzubereitung nach
grünem Apfel und reifer, saftiger Kiwi.
Auch die Farbe hat es uns angetan: die
Fruchtzubereitung ist durch das Kiwi-
püree grün und ist somit ein schöner
Kontrast zu allen anderen Sorten.

Auch bei dieser Sommersorte, nach
Ananas Kokos im Vorjahr, setzen wir
wieder auf die unterstützende Süßkraft
der Steviapflanze. Ihre Vorteile sind:

- » ein ca. 13% höherer Fruchtanteil (= mehr
bzw. fruchtigerer Geschmack) als bei
herkömmlichen Fruchtzubereitungen
- » weniger Zucker und weniger
Kalorien im fertigen Produkt
- » nur 13% Dosierung (statt 18%) bei Joghurt
– daher bessere Wertschöpfung durch
höheren, eigenen Milchverbrauch!

Die FZ Apfel Kiwi ist für Joghurt,
Joghurt-Drink und Molke geeignet und ab März 2013
lieferbar! Gönnen Sie sich und Ihren Kunden
diesen außergewöhnlichen Geschmack!

**UNSERE PHILOSOPHIE:
„SO VIEL WIE MÖGLICH
AUS ÖSTERREICH“**

Unser Fruchtzubereitungslieferant Agra-
na ist auch der einzige Zuckerhersteller
Österreichs. Die Agrana produziert und
vertriebt eine große Bandbreite an Zucker-
produkten aus Zuckerrüben in Österreich,
seit kurzer Zeit wird auch BIO-Rübenzucker
in Österreich angebaut (rd. 6.900 t pro
Jahr auf über 800 ha) und vermarktet.

Unserer Philosophie „so viel wie möglich
aus Österreich“ kommt dieser Umstand
natürlich sehr entgegen und deshalb
**werden wir bis zum Sommer 2013 alle
BIO-Fruchtzubereitungen von Rohr-
zucker (vor allem aus Afrika) auf BIO-
Rübenzucker aus Österreich umstellen.**

Das Erfreuliche daran ist, dass, obwohl
Österreich ein Hochpreisland ist, sich
durch den fast wegfallenden Transport-
anteil, ein Preisvorteil bei den Fruchtzu-
bereitungen ergibt, welchen wir natürlich
gerne an Sie weitergeben werden.



© istockphoto

UND SONST?

Durch die globalisierte Wirtschaft und den
in manchen Bereichen immer schlechter
werdenden Arbeitsbedingungen, wird für uns
auch „Fair Trade“ immer wichtiger. Zurzeit
prüfen wir, in wie weit sich diese Philosophie
mit unseren Produkten umsetzen lässt und
welche Auswirkungen (Geschmack, Preis,
Verfügbarkeit) sich daraus ergeben könnten.

Immer mehr Interessenten, speziell aus
dem BIO-Bereich, werden von bestehen-
den Kunden an uns weiterempfohlen und
möchten mit unseren Produkten die Direkt-
vermarktung beginnen. Sehr oft erweisen
sich dabei unsere 25 kg Bags als zu groß,
und da auch viele Bauern nur für sich selbst
Fruchtmilchprodukte herstellen wollen,
planen wir für die nächsten Jahre eine
Erweiterung unseres Angebotes auf 3 kg und
10 kg Bag in Boxes. Die Umsetzung dessen
bedingt aber eine Grundsatzentscheidung,
welche auch unseren Firmensitz betrifft.

Am bestehenden können wir uns nur mehr
bedingt vergrößern und so arbeiten wir
derzeit nicht nur an einem neuen Business-
plan, sondern überlegen auch, wie wir uns
in den nächsten Jahren räumlich verändern
können. Diese ganzen Zukunftsszenarien
bedingen andererseits auch eine Überden-
kung der Gesellschaftsform und so werden
wir uns höchstwahrscheinlich im nächs-
ten Jahr in eine G.m.b.H. umgründen.

Ein für uns auch sehr wichtiger Punkt
ist die weitestgehende finanzielle Unab-
hängigkeit. In Zeiten, in denen Banken
(zu) vieles und Privatpersonen bzw. Fir-
men keine neuen Formen der Finanzie-
rung überlegen bzw. anwenden dürfen,
sind wir auch in dem Bereich dran, neue
Ideen zu prüfen und zu erarbeiten.

SIE BRAUCHEN NUR MILCH...



...ALLES ANDERE LIEFERN WIR!

» FRUCHTZUBEREITUNGEN

Fein oder mit Fruchtstücken
18 verschiedene Fruchtarten
davon 11 Sorten in BIO-
Qualität – zum Großteil
AROMAFREI!

» FRUCHTSAFTKONZENTRATE

5 verschiedene Sorten

» MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

auch in BIO-Qualität

» JOGHURT- & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

» NATURLABEXTRAKT

Gentechnikfrei!

» DIREKTSTARTER- & SCHUTZKULTUREN

Gentechnikfrei!

» VERPACKUNGEN

Eimer mit Deckel,
PP-Becher, PET-Flaschen
und Trinkhalme

Alles in
PREMIUM-
Qualität

**mayer &
geyer**

Handel mit Fruchtzubereitungen

A - 8160 Preding / Weiz
Hainbuchenweg 6
Tel. (+43) 03172 / 67258 - 0
E-Mail: office@mayergeyer.at
www.mayergeyer.at



MACHEN SIE MEHR AUS
IHRER WERTVOLLEN MILCH!

UNSERE PRODUKT-PALETTE!

FRUCHTZUBEREITUNGEN

Im letzten Geschäftsjahr haben wir insgesamt 229,4 t verkauft, das sind 79,8% des Gesamtumsatzes. Der BIO-Anteil davon ist 57,8 t bzw. 25,2%!

Die beliebtesten Sorten sind Himbeere für Joghurt mit 21,9 t vor Erdbeere für Milch mit 16,9 t und Pfirsich Maracuja fein für Joghurt-Drink und Molke mit 16,5 t. Der absolute Renner im letzten Geschäftsjahr war Waldfrüchte BIO, sie hat mengenmäßig um +42% zugelegt.

VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN:

- » **Herstellung von Fruchtmilch-, Fruchtjoghurt- & Fruchtmolkeprodukten**
- » **Herstellung von Bauernhofeis** – aber nur dann, wenn die Eismasse selbst hergestellt wird. Wenn mit fertiger Grundmasse gearbeitet und nur mit Milch angerührt wird, ist meist der Zuckeranteil zu hoch, um unsere Fruchtzubereitungen verwenden zu können (das Eis gefriert nicht mehr richtig).
- » **Verfeinern von Honig** – bei Cremehonig als Grundlage ist für die Geschmacksgebung der Einsatz unserer Fruchtzubereitung möglich
- » **Verfeinern von Mehlspeisen und Torten** – unsere Fruchtzubereitungen sind zwar nicht backfest, dafür gibt es speziell hergestellte Sorten, aber z.B. für die Cremefüllung einer Torte schon zu verwenden. Siehe Tortenrezept unten!

FRUCHTSAFTKONZENTRATE & FRUCHTSIRUPE

In dieser Sparte haben wir im letzten Geschäftsjahr insgesamt 21,0 t verkauft, das sind 6,3% vom Gesamtumsatz. Am beliebtesten war hier unser österreichisches Apfelsaftkonzentrat mit 10,5 t vor dem Mehrfruchtsirup ACE mit 7,9 t.

MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

5,8 t im letzten Geschäftsjahr, mit einem BIO-Anteil von 19,5%

HILFSSTOFFE

- » Direktstarter- & Schutzkulturen
- » Naturlabextrakt
- » Joghurt- & Frischkäsestarterpaket

VERPACKUNGEN

- » PP-Becher
- » PET-Flaschen
- » Eimer (Einweg und Mehrweg)
- » Trinkhalme

Himbeer- Joghurt Torte

ZUTATEN

BISKUITTEIG:

6 Dotter, 5 EL heißes Wasser, 180 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 140 g Mehl, 1 KL Backpulver, 6 Eiklar

CREMEFÜLLUNG:

300 g Joghurt, ca. 200 g Himbeer-Fruchtzubereitung (am besten die FZ Himbeer-Püree KBA 22183), 250 g Schlagobers, 1 cl Zitronensaft, 12 Blätter Gelatine

ZUBEREITUNG

BISKUITTEIG:

Die Dotter mit Zucker und heißem Wasser schaumig schlagen, die Eiklar zu Schnee schlagen, das Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Schnee unter die Dottermasse heben. Bei 180°C ca. 30 Minuten backen, nach dem Auskühlen Teigboden einmal durchschneiden.



CREMEFÜLLUNG:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, das Joghurt mit der Himbeer-FZ verrühren, das Schlagobers steif schlagen, die Gelatine im heißen Zitronensaft auflösen und ins Joghurt mischen, zum Schluss dann das Obers unterheben. Damit die Torte füllen.

BELAG:

Die gefüllte Torte mit ca. 200 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt) belegen, mit Tortenguss (2 Pkg.) überziehen, zum Schluss mit gehackten Pistazien bestreuen und je nach Belieben mit Schlagobers verzieren. Vor dem Anschneiden gut durchkühlen. Gutes Gelingen!



FRUCHTZUBEREITUNGEN

Fruchtzubereitungen sind verarbeitetes Obst, meist für die Milchindustrie, dessen hochqualitative Rohwaren weltweit zugekauft und in tiefgekühlter Form verarbeitet werden. Fruchtzubereitungen bestehen aus Früchten, Zucker bzw. Zuckerlösungen, Verdickungsmitteln, Säureregulatoren und zum Teil aus Aromen. Alle Fruchtzubereitungen sind aseptisch abgepackt, **nicht konserviert** und werden einfach in das pasteurisierte Grundprodukt eingerührt.

Man unterscheidet zwischen

- » **pastösen bzw. stückigen Zubereitungen** (für Rührjoghurt, Desserts, Topfcreme) und
- » **dünflüssigen Zubereitungen** (für Milch, Joghurt-Drinks, Molkegetränke).

Unsere Fruchtzubereitungen werden nach unseren Anregungen für uns speziell auf Bestellung, 15 km von uns entfernt, in der Steiermark hergestellt. Neben konventio-

neller Qualität bieten wir auch Fruchtzubereitungen in BIO-Qualität (aus kontrolliert biologischen Anbau – KBA) an.

DOSIERUNG:

- » für Trinkmilch süß: 10 Gewichts%
- » für Joghurt, Joghurt-Drink: 13-18 Gewichts%
- » für Molke: 8-13 Gewichts%
- » für Buttermilch, Desserts, Topfen: lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben siehe Produktspezifikation

Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt wertbest. Bestandteil	ohne Frucht-körper	mit Frucht-körper	für Trink-milch süß	für Joghurt	für Joghurt-Drink	für Molke	für Butter-milch	für Desserts, Topfen	mit natürl-chem Aroma	ohne Aroma-zusatz
BAMK 92499	BANANE	40,0%	•		•		•		•		•	
EKMK 96888	EISKAFFEE	15,5%	•		•					•	•	
EBMK 92504	ERDBEERE	45,0%	•		•		•	•	•		•	
SCMK 11112	SCHOKO	11,0%	•		•		•			•		•
VAMK 11111	VANILLE	-	•		•						•	

AKJK 130392	ANANAS KOKOS mit 30% Stevia	48,4%	•			•	•	•			•	
AKJK 146568	APFEL KIWI mit 30% Stevia [Saisonsorte Sommer 2013]	48,2%	•			•	•	•			•	
BAJK 92521	BANANE	35,0%		•		•				•	•	
BMJK 96609	BIRCHER MÜESLI	41,0%		•		•					•	
BRJK 70312	BRATAPFEL [Saisonsorte bis Frühjahr 2013]	35,0%		•		•				•	•	
EBJK 96889	ERDBEERE	41,0%		•		•					•	
HEJK 122665	HEIDELBEERE	41,0%		•		•					•	
HBJK 96891	HIMBEERE	40,0%	•			•	•		•	•	•	
KIJK 92525	KIRSCH	40,0%		•		•				•	•	
MAJK 120622	MARILLE	41,0%		•		•					•	
PMJK 96913	PFIRSICH MARACUJA	34,0%		•		•					•	
PMFK 96914	PFIRSICH MARACUJA fein	39,0%	•				•	•			•	
SSJK 93949	STRACCIATELLA SCHOKOSPLITS *	13,0%		•		•				•	•	
TRMK 128555	TROPIC	101,8%	•					•			•	
VAJK 11455	VANILLE mit Betacarotin	-	•			•	•			•	•	
WBJK 120630	WALDBEERE	39,0%		•		•					•	
ZSJK 70327	ZIMTSTERN [Saisonsorte bis Frühjahr 2013]	7,9%		•		•				•	•	

INFO: Andere Sorten sind mit einer Mindestabnahmemenge von ca. 700 kg auf Anfrage möglich!
 VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag in Box) mit 20 l = ca. 25 kg Fruchtzubereitung
 MHD: 200 Tage ab Produktionsdatum im Original verschlossenem Bag, ausgenommen * 120 Tage
 Lagerung: Fruchtzubereitungen sind kühl zu lagern = Lagerung bei +10° C (+/- 5° C) im ungeöffneten Gebinde, geöffnete Bags sind rasch zu verbrauchen oder tiefzukühlen bei mind. -18° C.



FRUCHTZUBEREITUNGEN

BIO – QUALITÄT [KBA – KONTROLLIERT BIOLOGISCHER ANBAU]

Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt wertbest. Bestandteil	ohne Frucht-körper	mit Frucht-körper	für Trink-milch süß	für Joghurt	für Joghurt Drink	für Molke	für Butter-milch	für Desserts, Topfen	mit natürli-chem Aroma	ohne Aroma-zusatz	für koscher geeignet
BAMB 11380	BANANE KBA	37,5%	•		•		•		•		•		
EBMB 11382	ERDBEERE KBA	33,5%	•		•		•		•		•		
VAMB 11778	VANILLE KBA	-	•		•			•			•		

EBJB 31771	ERDBEERE KBA	47,0%		•		•						•	•
HEJB 31284	HEIDELBEERE KBA	35,0%		•		•						•	•
HBJB 22183	HIMBEERE PÜREE KBA	47,0%	•			•	•		•	•		•	
MOJB 30192	MOCCA KBA	1,5%	•			•	•			•		•	
OMJB 70359	ORANGE MARACUJA KBA	77,0%	•			•	•	•	•		•		
PAFB 31283	PFIRSICH APRIKOSE KBA fein	35,0%	•			•	•	•				•	•
VAJB 32175	VANILLE KBA	1,0%	•			•	•					•	
WFJB 31282	WALDFRÜCHTE KBA	47,0%		•		•						•	•

DOSIERUNG:

- » für Trinkmilch süß: 10 Gewichts%
- » für Joghurt, Joghurt-Drink: 18-22 Gewichts%

» für Molke: 13 Gewichts%

» für Buttermilch, Desserts, Topfen: lt. Zubereitungstipp genaue Angaben siehe Produktspezifikation

INFO:

siehe Fruchtzubereitungen Seite 11

FRUCHTSAFTKONZENTRATE & FRUCHTSIRUPE

Fruchtsaftkonzentrate & Fruchtsirupe sind verarbeitetes Obst, meist für die Getränkeindustrie, dessen hochqualitative Rohwaren, je nach Sorte, weltweit zugekauft und zum Teil auch in tiefgekühlter Form verarbeitet werden. Fruchtsaftkonzentrate bestehen nur aus Früchten, Fruchtsirupe aus Früchten, Zucker bzw. Zuckerlösungen und beinhalten zum Teil

Süßstoffe, Säureregulatoren, Aromen, Vitamine und sind teilweise konserviert. Unsere Sorten werden bei uns in der Steiermark hergestellt und sind aseptisch (Bag in Box) bzw. keimarm (Kanister) abgepackt. Mit Wasser ausgemischt sind sie ein fruchtiger, trinkfertiger Genuss. Sie sind aber auch zur Weiterverarbeitung als Joghurt-Drink sowie zu Molkegetränken zu verwenden.



Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt im Konzentrat / Sirup	für Frucht-saft	für Joghurt Drink	für Molke	mit Aroma	ohne Aroma-zusatz	konserviert	für koscher geeignet	Verpackungs-einheit
AP 25	APFELSAFTKONZENTRAT * Mischung 1:6 trinkfertig	616,1%	•	•			•			BB
HBS 20	HOLUNDERBLÜTENSIRUP Mischung 1:6 trinkfertig	-	•	•	•	•			•	KAN
MFS 20	MEHRFRUCHTSIRUP ACE aus Apfelsaftkonz., Pfirsich- und Orangensaft, mit Vitamine A, C, E; Mischung 1:7 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	48,0%	•		•	•		•		KAN
OS 20	ORANGENSIRUP [auf Anfrage, keine Lagerware!] Mischung 1:7 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	333,3%	•				•	•		KAN
JZS 20	SCHWARZER JOHANNISBEER-ZITRON SIRUP Mischung 1:8 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	40,0%	•			•		•		KAN



INFO: VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton [Bag in Box = BB] mit 20 l = 25 kg bzw. 1 Kunststoffkanister (KAN) mit 20 kg Fruchtsaftkonzentrat
 MHD: 3 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde, ausgenommen * 12 Monate
 Lagerung: Fruchtsaftkonzentrate sind gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C im ungeöffneten Gebinde; geöffnete Gebinde sind rasch zu verbrauchen.



KULTUREN

DuPont/Danisco Direktstarterkulturen sind spezielle Mikroorganismen, die bei fermentativen Prozessen der Lebensmittelherstellung Verwendung finden. Sie werden in Deutschland hergestellt und sind gefriergetrocknete Mehrstammkulturen, welche wir für die einfache und sichere Anwendung speziell für Hofmolkereien und Direktvermarkter ausgewählt haben.

Die Schutzkultur kann in Kombination mit allen anderen Kulturen verwendet werden. Sämtliche Kulturen sind auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.



FÜR SCHNITT- & HARTKÄSE

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
ALP D	CHOOZIT Alp D Mesophile Kultur, mittelschnell bis schnell säuernd, langsame Citratvergärung, wenig CO ₂ , Milchsäure überwiegend L[+] Typ	100 DCU (1.000 l)

FÜR TOPFEN, KÄSE, FRISCHKÄSE, SAUERMITCH & BUTTER

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
P 222	PROBAT 222 Mesophile Kultur, schnell säuernd, robust, kräftiges Aroma bildend, schnelle Citratvergärung, viel CO ₂ , Milchsäure überwiegend L[+] Typ	100 DCU (1.000 l)

FÜR LÄNGERE HALTBARKEIT – SCHUTZKULTUR

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
HO YM-B	HOLDBAC YM-B Sehr langsam und schwach säuernde Schutzkultur. Bildet Milchsäure L[+]Typ, Essig- und Propionsäure. Wirkt auf biolog. Wege nachweislich gegen unerwünschte Mikroorganismen wie z.B. Hefen, Schimmel u. heterofermentative Laktobazillen – erhöht den Frischecharakter	100 DCU (1.000 l)

INFO: MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum
Lagerung: Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung bei mind. -18° C oder darunter

FÜR KRÄFTIGES JOGHURT, JOGHURT-DRINK & FRUCHTMOLKE

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
YO 601	YO-MIX 601 Thermophile Kultur, schnell und kräftig säuernd, hohe Viskosität, kräftiges traditionelles Joghurtaroma	200 DCU (2.000 l)

FÜR CREMIGES, MILDES JOGHURT

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
YO 401 5u	YO-MIX 401 Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung (nicht unter pH 4,-), zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet	50 DCU (500 l)
YO 401 10u		100 DCU (1.000 l)

FÜR PROBIOTISCHES, CREMIGES JOGHURT

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
YO 215	YO-MIX 215 Thermophile Kultur, mild säuernd, polysaccharidbildend, mit Bifido- und Acidophilusbakterien, hohe Viskosität, Milchsäure überwiegend L[+] Typ – zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet	100 DCU (1.000 l)

NATURLABEXTRAKT

Unser Bio-Ren Flüssiglab wird ohne Beimischung anderer Dicklegungsmittel aus dem extrahierten Enzym aus Kälbermägen in Tirol/Österreich hergestellt und zur Herstellung von Topfen, Käse und Frischkäse verwendet. **Es ist auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.**



Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM ml / Flasche
Lab 100	NATURLABEXTRAKT 1:15.000	100 ml

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM ml / Flasche
Lab 500	NATURLABEXTRAKT 1:15.000	500 ml

INFO: MHD: 6 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde
Lagerung: Naturlabextrakt ist gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C

JOGHURT & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

Mit unserem Starterpaket können Sie Joghurt, Topfen, Frischkäse usw. ganz einfach selbst herstellen. Sie finden darin alle Hilfsmittel und Tipps, um aus Ihrer Rohmilch hochwertige und schmackhafte Milchprodukte herzustellen.

- » Sie entscheiden, was Sie selbst aus Ihrer Milch machen – für sich und Ihre Kunden!
- » Sie haben natürliche Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe – das schätzen sehr viele Konsumenten!
- » Sie können frischere Produkte genießen, da Sie Ihre eigene Milch ohne lange Transportwege verarbeiten!
- » Ihre Wertschöpfung ist viel höher, da Sie nicht von anderen abhängig sind!
- » Sie leben Nachhaltigkeit – für sich, Ihre Familie und Ihre Kunden!



**IHRE VORTEILE:
NACHHALTIGKEIT
WERTSCHÖPFUNG**

DIESE MILCHMENGEN KÖNNEN SIE VERARBEITEN:

1 Liter Milch -	1 Liter Joghurt, Sauermilch
5 Liter Milch -	ca. 1 kg Topfen und 4 Liter Molke
7 Liter Milch -	ca. 1 kg Frischkäse und 6 Liter Molke
25 Liter Milch -	ca. 1 kg Butter und Buttermilch

Sauerrahm als mögliches Zusatzprodukt bei der Topfen- und Frischkäseproduktion

1 Pkg.	YO-MIX 401, 50 DCU	Für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung
1 Pkg.	PROBAT 222, 100 DCU	Für Topfen, Frischkäse, Sauermilchprodukte und Sauerrahmbutter
1 Fl.	NATURLABEXTRAKT 100 ML	Für Topfen & Frischkäseproduktion
1 Stk.	LOCHLÖFFEL	aus Kunststoff
1 Stk.	JOGHURTHERMOMETER	
3 Stk.	KÄSEFORMEN	Für 150, 200 und 400 g Frisch- und Weichkäse
1 Stk.	10 L MEHRWEGEIMER	Als Transport- und Maßgefäß
4 Stk.	PP-BECHER	In den Größen 225, 315, 365 und 520 ml als Verpackungsmuster
1 Stk.	PET-FLASCHE	Mit 0,5 l Inhalt mit Schraubverschluss als Verpackungsmuster
2 Stk.	PRODUKTMUSTER	nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Produktspezifikationen der Produktmuster; Zubereitungsvorschläge für Joghurt, Topfen, Frischkäse & Fruchtmolke; Informationsbroschüren & Preislisten

MILCH- & MOLKEPULVER

Milch- & Molkepulver wird aus pasteurisierter Milch bzw. aus frischer Süßmolke (ein Nebenprodukt der Käseherstellung) durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren bei uns in der Steiermark hergestellt. Magermilchpulver wird z.B. bei der Joghurtproduktion zur Erhöhung der Trockenmasse verwendet, um je nach Menge ein mehr oder weniger stichfestes Joghurt zu erhalten. Molkepulver wird zur Produktion von Fruchtmolkegetränken und Joghurt-Drinks verwendet, wenn zu wenig oder gar keine Molke aus eigener Produktion vorhanden ist.



MILCH- & MOLKEPULVER

Art.-Nr.	Artikel
MMP K	MAGERMILCHPULVER *
MOP K	MOLKEPULVER *

BIO – QUALITÄT (KBA – KONTR. BIOLOG. ANBAU)

Art.-Nr.	Artikel
MMP B	MAGERMILCHPULVER BIO *
MOP B	MOLKEPULVER BIO * (auf Anfrage, keine Lagerware!)

INFO: VE & MAM: 1 Sack mit 25 kg Pulver
MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde
Lagerung: Milch- & Molkepulver ist trocken zu lagern.
* für koscher geeignet

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM

PET-FLASCHEN

PET-Flaschen sind transparente Einwegbebinde und zur Abfüllung von Milch-, Fruchtsaft- und Molkegetränken geeignet. Sie sind für die Heißabfüllung nur bedingt geeignet – max. +70° C.

Alle PET-Flaschen werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein. In Österreich sind die PET-Flaschen ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: S 80494).



Zur besseren Darstellung wurden die Flaschen befüllt. Lieferung erfolgt ohne Befüllung.

PET-FLASCHEN TRANSPARENT MIT 27 MM DREHVERSCHLUSS

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
PET 05	PET-FLASCHE 0,5 l	-	2.052
PET 15	PET-FLASCHE 1,5 l	-	780
DV B, G, O	DREHVERSCHLÜSSE 27 mm Farbe: Blau, Grün, Orange	1.000	-

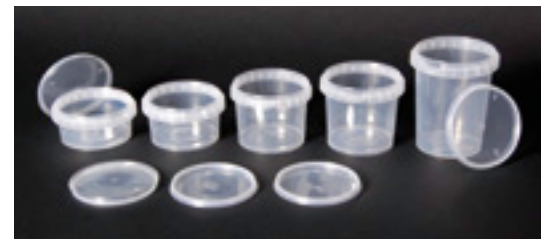
PET-FLASCHEN TRANSPARENT MIT 38 MM DREHVERSCHLUSS

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
PET 025	PET-FLASCHE 0,25 l	-	2.400
PET 05K	PET-FLASCHE 0,50 l	-	1.075
PET 1	PET-FLASCHE 1,00 l	-	675
DV 38	DREHVERSCHLÜSSE 38 mm Farbe: Blau, Grün, Orange, Rot, Gelb, Braun, Weiß	1.000	-

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-BECHER

PP-Becher sind transparente Einwegbebinde und zur Abfüllung von Joghurtprodukten, Frischkäse etc. geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Becher und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tiefkühlfähig, formstabil und hitzebeständig bis +120° C.



PP-BECHER TRANSPARENT, RUND, MIT EINEM DECKELDURCHMESSER VON 95 MM

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk. / Pal.
TP 95-180	PP-BECHER 180 ml Im Kombipack mit Deckel	504	10.080
BE 225	PP-BECHER 225 ml	624	12.480
BE 315	PP-BECHER 315 ml	576	11.520

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk. / Pal.
BE 365	PP-BECHER 365 ml	576	11.520
BE 520	PP-BECHER 520 ml	456	9.120
DE	PP-DECKEL Passend für alle Bechergößen	2.520	50.400

PP-BECHER TRANSPARENT, RECHTECKIG [auf Anfrage, keine Lagerware!]

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
BE Wave 1200	PP-BECHER 1.200 ml L 190 x B 125 x H 70 mm	-	3.600

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
DE Wave 1200	PP-RECHTECKDECKEL	-	3.600

PP-EIMER

PP-Eimer sind weiße Einwegbebinde und zur Abfüllung von Milch- und Joghurtprodukten bzw. für den Transport geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Eimer und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tiefkühlfähig, formstabil und hitzebeständig bis +120° C.

PP-EIMER WEISS, RUND, MIT KUNSTSTOFFBÜGEL



Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk. / Pal.
JET 56	PP-EIMER 5.700 ml, Ø 225 mm	36	1.080
DE 56	PP-DECKEL, Ø 225 mm	36	5.400

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk. / Pal.
JET 107	PP-EIMER 10.800 ml, Ø 268 mm	25	600
DE 107	PP-DECKEL, Ø 268 mm	25	2.400

PP-EIMER

PP-EIMER WEISS, RUND, MIT KUNSTSTOFFBÜGEL (auf Anfrage, keine Lagerware!)

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	VE & MAM Stk. / Pal.
BE 1181K	PP-EIMER 1.180 ml, Ø 133 mm Im Kombipack mit Deckel	-	4.000
JET 25	PP-EIMER 2.600 ml, Ø 200 mm	-	760

PP-Becher und PP-Eimer: Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	VE & MAM Stk. / Pal.
JET 34	PP-EIMER 3.300 ml, Ø 200 mm	-	760
DE 200	PP-DECKEL, Ø 200 mm	-	760

In Österreich ist die PP-Ware ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: S 80494).

TRINKHALME

Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.



PP-TRINKHALME FÜR (SCHUL-) MILCH

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	21 Kt. / Pal. = Stk. / Pal
TH 18	PP-TRINKHALME, L 180 mm Ø 4 mm, blau-weiß gestreift, 1-seitig abgescrägt, im Beutel zu 100 Stück	25.000	525.000

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-TRINKHALME FÜR JOGHURT-DRINK

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	21 Kt. / Pal. = Stk. / Pal
TH 14	PP-TRINKHALME, L 140 mm Ø 6 mm, weiß, im Beutel zu 50 Stück	12.000	252.000

VERPACKUNGSARTIKEL | MEHRWEG-SYSTEM

PE-EIMER

PE-Eimer sind naturfarbene Mehrweggebinde und ideal für den Transport von Lebensmitteln (Milch, Molke, Joghurt) geeignet. Sie sind rund, haben ein dichtes Verschlusssystem, sind lebensmittelecht und formstabil. Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.



PE-EIMER NATUR, RUND, MIT KUNSTSTOFF- BZW. METALLBÜGEL

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM 1,25	PE-EIMER 1.250 ml, Ø 140 mm Mit Kunststoffbügel Im Kombipack mit Deckel	5	1.800
EIM 3,3	PE-EIMER 3.300 ml, Ø 190 mm Mit Kunststoffbügel Im Kombipack mit Deckel	5	960
EIM 5	PE-EIMER 5.000 ml, Ø 230 mm Mit Metallbügel Im Kombipack mit Deckel	5	800

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM 10	PE-EIMER 10.000 ml, Ø 290 mm Mit Metallbügel Im Kombipack mit Deckel	5	480
EIM 13	PE-EIMER 13.000 ml, Ø 295 mm Mit Metallbügel Im Kombipack mit Deckel	5	360

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

GLOSSAR

AROMEN:

Als Aroma wird der typische Geruch oder Geschmack in Lebensmitteln bezeichnet. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen „Aromen“ (früher in naturidenten und künstliche Aromen unterteilt) und „natürliche Aromen“, wobei bei letzteren noch zwischen 4 Arten differenziert wird: natürliches „Frucht“-Aroma, natürliches „Frucht“-Aroma mit anderen natürlichen Aromastoffen, natürliche Aromen und natürliche Aromastoffe. Das natürliche Aroma muss das teurere Fruchtextrakt enthalten, kann jedoch durch andere Aromastoffe verändert werden. Die meisten unserer Biofruchtzubereitungen kommen ohne Aromazusatz aus, die anderen werden ausschließlich mit natürlichen Aromen ergänzt.

CARRAGEEN*:

Ist ein Zusatzstoff (E 407, lt. EU-Öko-Verordnung auch für Biolebensmittel zugelassen, gilt jedoch als nicht ganz unbedenklich), der bei Lebensmitteln als Gelier- bzw. Verdickungsmittel verwendet und aus verschiedenen Rotalgenarten hergestellt wird. (In unseren Produkten nicht vorhanden!)

GEWICHTSPROZENT

(NEU: MASSENANTEIL):

Anteil eines Stoffes in einem Gemisch, der in Gramm je 100 g Mischung gemessen wird. Z.B.: Ausgangsprodukt 1 kg Naturjoghurt = 82 % bei 18 %iger Dosierung; Berechnung: 1000 g dividiert durch 82 multipliziert mit 18 = 219,5 g Fruchtzubereitung.

HALAL:

Ist ein arabisches Wort und kann mit „erlaubt“ und „zulässig“ übersetzt werden. Es bezeichnet alle Dinge und Taten, die nach islamischem Recht erlaubt oder zulässig sind. Auf den Kulturspezifikationen ist extra der Halal-Status angeführt.

ISOELEKTRISCHER PUNKT:

Umwandlung vom flüssigen in den festen Aggregatzustand (Käsung mit Hilfe von Labferment).

JOHANNISBROTHERNMEHL*:

Ist ein Verdickungsmittel (E 410; in der EU uneingeschränkt auch für Bio-Produkte zugelassen), gilt als Ballaststoff, kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (fünffach so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet Kristallbildung.

KOSCHER:

Bezeichnet in der jüdischen Religion erlaubte Nahrungsmittel, Gegenstände oder Handlungen (aschkenasische Aussprache: kosher, deutsch: „geeignet“, „tauglich“, „rein“).

LAB:

Fermentiert das Kasein und macht Milch schnittfest (Trennung Käsebruch und Molke), wobei Milchfett in der Käsemasse verbleibt. In der Molke befindet sich nur mehr 0,1-0,3 % Fett.

MAM:

Mindestabnahmemenge

MHD:

Mindesthaltbarkeitsdatum

MESOPHILE KULTUREN:

Entwickeln sich am besten im Temperaturbereich zwischen 20 und 30 °C, z.B. bei Topfen-, Butter- und Frischkäsekulturen.

THERMOPHILE KULTUREN:

Das Temperaturoptimum liegt hier bei 38-42 °C, wie z.B. bei Joghurtkulturen.

MILCHEIWEISSE:

Die häufigsten Eiweißarten in der Milch sind Kasein, Albumin und Globulin. Je nach Milchart variiert die Zusammensetzung, weshalb auch nicht jede Milch für die Verarbeitung etwa zu Käse oder Joghurt geeignet ist (z.B. Pferdemilch).

MILCHSÄUREBAKTERIEN:

Haben die Fähigkeit Milchzucker in Milchsäure umzuwandeln (Fermentation) und befinden sich in unseren Direktstarterkulturen.

MODIFIZIERTE STÄRKE*:

Grundstoff für die Herstellung von modifizierter Stärke ist natürliche Stärke (vorwiegend gewonnen aus Mais, Weizen und Kartoffeln), wird durch physikalische, enzymatische oder chemische Verfahren gewonnen und hat bessere Hitze-, Säure- und Scherstabilität sowie besseres Gefrier- und Auftauverhalten als natürliche Stärke.

PASTEURISIEREN:

Bezeichnet ein Erhitzungsverfahren bei dem Milch und Milchprodukte teilentkeimt werden, um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern und die Haltbarkeit zu erhöhen. Verschiedene Arten beim Erhitzen: Dauererhitzung (65°C, 30 Min.) wird meist im Behälterpasteur gemacht, Kurzzeiterhitzung (72-74°C ca. 40 sec.) im Plattenpasteur oder Durchlaufpasteur; bei Joghurtherstellung z.B. spricht man ab 85°C von Hoherhitzung (erforderlich bei Rahm, Schlag...).

PEKTIN*:

Wird als Bindemittel verwendet und ist der Oberbegriff für eine Gruppe von löslichen Ballaststoffen. Gewonnen werden Pektine (E 440) aus Orangenschalen und Pressrückständen bei der Herstellung von Apfelsaft/Apfelwein.

SÄUREREGULATOREN*:

Erlauben es, den Säuregehalt eines Lebensmittels - je nach Bedarf wird dieser erhöht oder gesenkt - auf einen exakten Wert einzustellen; z.B. Zitronensäure, Trinatriumcitrat, Trikaliumcitrat, Natriumcarbonat, Zitronensaftkonzentrat und Milchsäure.

STABILISATOREN*:

Sind Substanzen, die die Konsistenz oder die Zusammensetzung von Lebensmitteln erhalten und eine größere Stabilität und Formgebung ermöglichen (Kennzeichnung mit „Stabilisator“ + E-Nummer).

STEVIA/STEVIOGLYKOSID*:

Süßstoff, der aus den Glykosiden der Stevia-Pflanze gewonnen wird und eine 40-300 mal stärkere Süßkraft als Zucker hat.

SÜSSSTOFF(E)*:

Sind synthetisch hergestellte oder natürliche Ersatzstoffe für Zucker, die eine 30-10.000 stärkere Süßkraft als Zucker haben. In der EU zugelassen sind Acesulfam K (E 950), Aspartam (E 951), Cyclamat (E 952), Saccharin (E 954), Sucralose (E 955), Thaumatin (E 957) und Neohesperidin (E 959).

TAPIOKASTÄRKE*:

Ist eine nahezu geschmacksneutrale und glutenfreie Stärke (E 1442), die aus der bearbeiteten und getrockneten Maniokwurzel (Kassava) hergestellt wird.

VE:

Verpackungseinheit

ZUCKERARTEN:

Saccharose (Haushalts- oder Kristallzucker, gewonnen aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr), Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker).

Quellen:

www.wikipedia.de; <http://de.wikipedia.org>;
www.lebensmittellexikon.de; www.duden.de;
www.das-ist-drin.de/glossar

* sog. Lebensmittelzusatzstoffe, die kennzeichnungspflichtig (E-Nummern) sind und zugelassen werden müssen

AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN DER MAYER & GEYER KG

HANDEL MIT FRUCHTZUBEREITUNGEN

HAINBUCHENWEG 6, A - 8160 PREDING/WEIZ

TELEFON: [+43] 03172 / 67258-0 | FAX: [+43] 03172 / 67258-20

MAIL: OFFICE@MAYERGEYER.AT | WEB: WWW.MAYERGEYER.AT

FN: 161795 i - Landesgericht f. Zivilrechtssachen Graz; UID-Nr.: ATU 43682500 | DVR: 0976911

Die von uns gelieferten Verpackungen sind unter der ARA-Lizenznummer S 80494 entpflichtet.

Bankverbindung:

Die Steiermärkische, Kto. 12500012906, Blz. 20815 | IBAN: AT162081512500012906, BIC: STSPAT2G

Raiffeisenbank Weiz, Kto. 13680, Blz. 38187 | IBAN: AT483818700000013680, BIC: RZSTAT2G187

1.) Allgemeines

Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäfte zwischen uns und dem Käufer, auch wenn wir abweichenden Bedingungen und Gegenbetätigungen, die wir hiermit ausdrücklich ablehnen, nicht widersprechen. Mündliche Nebenabreden und nachträgliche Vertragsänderungen haben nur dann Gültigkeit, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Gerichtsstand ist das Landesgericht f. Zivilrechtssachen Graz. Für alle Verträge ist österreichisches Recht ausschließlich maßgebend. Sollten einzelne Teile dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen nicht berührt. An Stelle der unwirksamen Bedingungen tritt in diesem Falle die gesetzliche Regelung. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter.

2.) Auskünfte und Beratung

Alle mündlichen und schriftlichen Angaben über Eignung, Anwendungs- und Etikettierungsmöglichkeiten der verkauften Waren erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen und stellen unser geistiges Eigentum dar. Sie stellen jedoch nur Erfahrungswerte dar, die regelmäßig nicht als zugesichert gelten; sie begründen keine Ansprüche gegen uns und unsere Lieferanten. Der Käufer wird insbesondere nicht davon befreit, vor der Verwendung sich selbst durch eigene Prüfung von der Eignung der Ware für den von ihm vorgesehenen Verwendungszweck zu überzeugen.

3.) Lieferbedingungen

Wir liefern unsere Produkte ausschließlich auf Grund unserer AGB, letzte Fassung. Durch Bestellung von Waren aus unserer Preisliste anerkennt der Kunde diese AGB automatisch. Bestellungen können mündlich, telefonisch, schriftlich, mittels Fax und per E-Mail abgegeben werden. Bestellungen per E-Mail werden von uns bestätigt. Von uns genannte Liefertermine sind generell unverbindlich. Sie stellen eine ungefähre Angabe nach bestem Wissen dar. Wir sind berechtigt, Waren in zumutbarem Umfang in Teillieferungen zu erbringen. Schadenersatzansprüche infolge von Lieferverzögerungen stehen dem Käufer nicht zu.

4.) Mängel und Reklamationen

Der Käufer hat die Ware unverzüglich nach Empfang zu untersuchen und, wenn sich ein Mangel zeigt, ihn uns bis spätestens 3 Tage nach Erhalt der Sendung schriftlich und mit Begründung bekannt zu geben. Für die weitere Bearbeitung der Reklamation sind weiters alle relevanten Daten wie z.B. Artikelnummer, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) sowie Fotos, auf welchen der Mangel klar ersichtlich ist, bekannt zu geben bzw. vorzulegen. Bei einem begründeten Qualitätsmangel ist eine Probe luftdicht abgepackt so rasch als möglich an uns zu übergeben bzw. zu senden. Bei akzeptierten Mängeln sind wir berechtigt, innerhalb angemessener Zeit entweder eine Ersatzlieferung vorzunehmen oder die Mängel auszubessern oder dem Käufer einen angemessenen Rabatt auf den Verkaufspreis einzuräumen. Mangelhafte Ware ist sachgemäß zu behandeln und bis zur Klärung des Mangels zu lagern. Rücksendungen können nur mit unserem Einverständnis erfolgen. Im Übrigen wird gegenüber Unternehmen gemäß Produkthaftungsgesetz keine Haftung übernommen.

5.) Lagerung

Sämtliche Produkte sind fachgerecht zu lagern. Fruchtzubereitungen sind kühl zu lagern = Lagerung bei +10°C (+/- 5°C) im ungeöffneten Gebinde. Geöffnete Bags sind rasch zu verbrauchen oder tiefzukühlen bei mind. -18°C. Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtsirupe und Naturlabextrakt sind gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis +7° C. Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung in einem entsprechenden Tiefkühlgerät bei mindestens -18° C oder darunter. Milch- und Molkepulver sind trocken zu lagern. Die empfohlene Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) ist zu beachten. Verpackungsmaterial ist lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt zu lagern. Für Schäden infolge unsachgemäßer Lagerung bzw. Behandlung leisten wir keinen Ersatz.

6.) Verrechnung

Unsere Produkte werden in der auf der Preisliste bzw. der im Kundenmagazin angeführten Verpackungseinheit geliefert. Bei den Fruchtzubereitungen und Fruchtsaftkonzent-

raten in Fässern gibt es produktionsbedingt Gewichtsschwankungen, das Nettogewicht ist auf der jeweiligen Verpackungseinheit ersichtlich und wird dementsprechend verrechnet. Unsere, in der jeweils gültigen Preisliste, angeführten Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 10 bzw. 20%. Die Preise sind Euro-Preise, zahlbar lt. den derzeit gültigen Zahlungsbedingungen innerhalb von 20 Tagen netto ohne jeden Abzug.

Bei Zahlungsverzug des Käufers sind wir berechtigt, Verzugszinsen in der Höhe von 10% p.a. und Mahngebühren ab € 10,- zu verlangen sowie die Forderung zur Betreuung an ein Inkassobüro zu übergeben. Der säumige Käufer ist verpflichtet, alle unsere Mahnspesen und für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten uns zu ersetzen bzw. zu tragen. Alle gewährten Rabatte, Skonti oder sonstige Vergütungen werden hinfällig. Ferner können wir weitere Lieferungen ganz oder teilweise zurückhalten oder ablehnen und die sofortige Zahlung aller Lieferungen sowie Vorauskasse verlangen. Zahlungsverzug, Zahlungsunfähigkeit und die Einleitung eines Insolvenzverfahrens machen alle unsere Forderungen sofort fällig. Eingehende Zahlungen werden zur Tilgung der jeweils ältesten Schuld verwendet. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren oder auf allfällig abgetretene Forderungen sind uns sofort mitzuteilen.

Treten nach Vertragsabschluss Fracht-, Steuer-, Zollerhöhungen, Erschwerungen im Einkauf oder die Vertragserfüllung erschwerende Fälle höherer Gewalt auf, sind wir berechtigt, ohne Ersatzleistung vom Abschluss teilweise oder ganz zurückzutreten oder, wenn eine Verrechnung unsererseits noch nicht erfolgt ist, einen entsprechenden Aufschlag zu berechnen. Preiskorrekturen bei Änderung der Rohstoffkosten bleiben vorbehalten.

Stand: 01.12.2012



FÜR SIE DA: DAS MAYER & GEYER TEAM

JOSEF MAYER
Produktberatung

... seines Zeichens Molkereimeister und langjähriger Betriebsleiter der Weizer Molkerei steht unserem Betrieb als Seniorchef mit seinem reichen Erfahrungsschatz zur Seite und ist nach wie vor der erste Ansprechpartner auf Direktvermarktermessen, wie der AB HOF in Wieselburg.

Davon abgesehen verbringt er seine Pension mit „Garteln“, wenn er nicht gerade auf Reisen ist und fotografierend die Welt zu reichhaltig illustrierten Reiseberichten macht.

KARIN PICHLMAYER
Produktberatung & Verkauf, Buchhaltung

Als kompetente und fürsorgliche Ansprechperson hat sie für die Anliegen unserer Kunden immer ein offenes Ohr. Befähigt aufgrund ihrer kaufmännischen Ausbildung (HAK) tauchte sie nach buchhalterischen und mobiltechnischen (Magna - Blau) Zwischenstationen vor neun Jahren in unsere fruchtige Welt ein.

Zerstreuung findet sie in ihrer Freizeit in der Musik – ist sie doch als Geigerin fixes Mitglied im Weizer Stadtorchester.

ELFRIEDE MAYER
Produktberatung

... führte der Berufsweg nach einer Handelslehre bei Meinl sowie der Vertretung von Schulmöbeln, Kinesiologie und Lernbedarf geradewegs zur eigenen Firma. Als nunmehrige Seniorchefin hält sie uns auch weiterhin die Treue, indem sie uns mit Rat und Tat unterstützt und gemeinsam mit Josef auf Messen die Besucher unseres Standes berät.

Neben den 11 Enkelkindern macht auch ihr das Reisen und die Gartenarbeit große Freude. Ihrer kreativen Ader kann sie beim Töpfern und bei Keramikarbeiten freien Lauf lassen.

JEANNINE PICHLER
Produktberatung & Verkauf, Versand

... kann ebenfalls auf eine profunde kaufmännische Ausbildung (HAK) zurückblicken und ist im Betrieb unsere Verbindung zur Außenwelt – stellt sie doch Ihre Bestellungen zusammen und macht sie für den Versand fertig, wobei sie mit Leichtigkeit die schweren Bags „herumschupft“ und in die richtige Ordnung bringt.

Daneben verleiht sie uns aufgrund ihrer kärntnerischen Wurzeln und der österreichisch-schweizerischen Doppelstaatsbürgerschaft einen „internationalen“ Hauch und erfreut zudem unsere Augen und die Linse des Fotografen, da sie nebenbei auch noch modelt.

V.L.: KARIN PICHLMAYER, JEANNINE PICHLER, ING. JOSEF & ELFRIEDE MAYER, VERENA PAUL, SILVIA & ANDREAS GEYER

ANDREAS GEYER
Geschäftsführung,
Produktberatung & Verkauf

Zahlen, Zahlen, Zahlen – gehörten schon immer in sein berufliches Leben, die sich jedoch zunächst in der Bemaßung von Bauplänen niederschlugen. Nach Umschulung, zwei Karenzjahren bei Tochter Nina und der mit Auszeichnung abgelegten Unternehmerprüfung übernahm er die Firma und leitet seit Anfang 2006 unsere fruchtige Welt höchst erfolgreich und umsichtig.



Sam

Wichtige Utensilien in seiner nur allzu knapp bemessenen Freizeit – Chef ist Chef ;-) – sind viele Bücher, Posaune und Kamera, das eine kommt in der Elin Stadtkapelle Weiz zum Einsatz, mit dem anderen geht er auf die Jagd nach „visueller“ Beute.

SILVIA GEYER
Rechnungswesen

... hat zwar eine kaufmännische Ausbildung (HLW), die sie dem Betrieb auf dem Gebiet des Rechnungswesens angedeihen lässt, doch wird ihr Leben alles andere als von Zahlen bestimmt!



Cherry

Sie ist diplomierte Fitness- & Pilates-trainerin und arbeitet intensiv mit den 2 Hunden Sam und Cherry, die Königspudel-Patenhündin, und kommt so ihrem Traum eines Vierkanthofes mit vielen Tieren und der Arbeit mit Tieren in Therapieprogrammen schrittweise näher.

VERENA PAUL
EDV-Organisation

... ist die Quereinsteigerin unseres Betriebes, die von der brotlosen Musik(wissenschaft) kommend versucht Ordnung ins digitale Wirrwarr verschiedenster Dateibenennungen zu bringen, um irgendwann unseren Traum des papierlosen Büros zu verwirklichen. Immer mit dabei Malteserhündin Whiskey, die so nebenbei im Büro und bei der Kundschaft für gute Laune sorgt.

Außerhalb des Büros hat sie sich der Musik verschrieben, sie unterrichtet, dirigiert und musiziert in verschiedensten Musikformationen.



Whiskey



mayer & geyer

Handel mit Fruchtzubereitungen

MAYER & GEYER KG

Handel mit Fruchtzubereitungen

A - 8160 Preding/Weiz,
Hainbuchenweg 6

T: [+43] 03172 / 67258-0

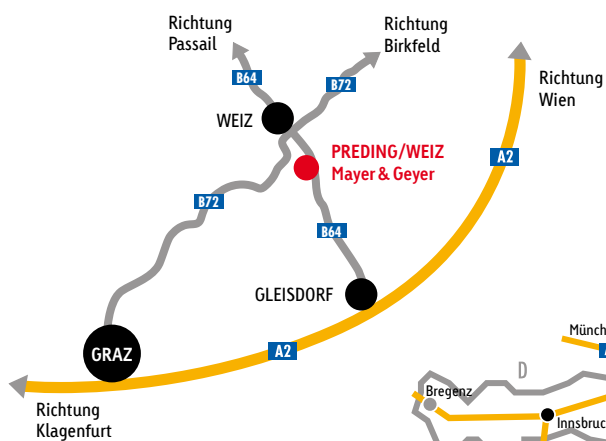
F: [+43] 03172 / 67258-20

M: office@mayergeyer.at

www.mayergeyer.at

Wir sind von Montag bis Freitag von
8:30 – 14:30 Uhr gerne für Sie da!

SO FINDEN SIE UNS:

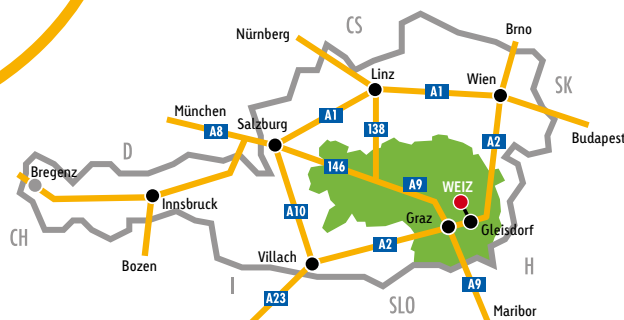


ANFAHRT VON PASSAIL BZW. WEIZ:

Bundesstraße B64 Richtung Weiz – durch Stadt Weiz Richtung Gleisdorf bis 3. Kreisverkehr im Süden von Weiz – Ausfahrt Richtung Gleisdorf B64 – nächster Ort Preding/Weiz – nach Gasthof Predingerhof Einfahrt rechts.

ANFAHRT VON GRAZ BZW. WIEN ÜBER A2:

Autobahn A2 Abfahrt Gleisdorf West Richtung Weiz bis Kreisverkehr bei JET-Tankstelle – Ausfahrt Richtung Weiz B64 – 11 km nach Norden Richtung Weiz – im Ort Preding/Weiz ca. 200 m nach Dachdeckerei Sajowitz Einfahrt links.



ANFAHRT VON GRAZ BZW. BIRKFELD ÜBER B72:

Bundesstraße B72 Richtung Weiz bis Kreisverkehr im Süden von Weiz – Ausfahrt Richtung Gleisdorf B64 – nächster Ort Preding/Weiz – nach Gasthof Predingerhof Einfahrt rechts.

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich: Mayer & Geyer KG, Handel mit Fruchtzubereitungen, Geschäftsführer Andreas Geyer, Hainbuchenweg 6, A - 8160 Preding/Weiz, Telefon: [+43] 03172 / 67258-0, Fax: -20, Mail: office@mayergeyer.at, Web: www.mayergeyer.at, Auflage: 1.700 Stück; Grafik: Icono Werbeagentur, Weiz; Druck: Zimmermann, Gleisdorf; Fotos: Alle nicht gekennzeichneten Fotos sind Eigentum von Andreas Geyer / Mayer & Geyer KG, ausgenommen Kundenfotos bei den Feedbacks, diese wurden uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. © 2012 – Mayer & Geyer KG