

FRÜCHTCHEN

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 2 | DEZEMBER 2013

mayer &
geyer

Handel mit Fruchtzubereitungen

NEUER FIRMEN- STANDORT

EINE GESCHICHTE VOM
SUCHEN UND FINDEN

AB SEITE 2

ZUVIEL ZUCKER IN DER SCHUL- MILCH?

ANDREAS GEYER ZUM THEMA
DAS DIE GEMÜTER BEWEGT

SEITE 5

AUSBLICK
2014

SEITE 4

UNSERE
PRODUKTE

AB SEITE 6

WIR STELLEN
UNS VOR

AB SEITE 14



© forolia



Ein Jahr voller Veränderungen

Andreas Geyer
GESCHÄFTSFÜHRER

Vor einem Jahr habe ich an dieser Stelle „Danke“ für die ersten 15 Jahre gesagt und gemeint, dass wir jetzt erst „erwachsen“ werden und so richtig loslegen dürfen. Dass es dann mit dem „so richtig loslegen“ wirklich nicht lange auf sich warten ließ, damit haben wir eigentlich nicht gerechnet!

An Turbulenz war das heurige Jahr nicht zu überbieten. Zuerst bekamen wir von unserem Vermieter die Hiobsbotschaft, dass wir nächstes Jahr hier in Preding ausziehen müssen. Aufgrund dieser Entwicklung und auch der sehr guten Geschäftsentwicklung entschlossen wir uns daraufhin zur Umgründung in eine GmbH, welche für alle Seiten sehr überraschend in kürzester Zeit über die Bühne ging. Im Sommer konnten wir dann nach einigen Verhandlungen auch die Umstellung unserer BIO-Fruchtzubereitungen auf österreichischen Rübenzucker mit geringerem Zuckeranteil durchbringen.

Auch am Mitarbeitersektor gab es Veränderungen. Ende August verließ uns leider Verena Paul, statt ihr konnten wir ab November Jasmin Schrank gewinnen und auch in der Lagerverwaltung und im Versand gab es mit Hakon Pichler einen engagierten Neuzugang. Beide neue Mitarbeiter stellen wir Ihnen am Ende des Magazins noch näher vor.

Nicht nur organisatorisch war das Jahr turbulent, sondern auch im Tagesgeschäft. Neben den Neukunden starteten heuer auch einige Stammkunden mit unseren Produkten voll durch und so konnten wir heuer wieder gemeinsam ein sehr erfreuliches Umsatzplus von +19,2% bei den Fruchtzubereitungen auf erstmalig über 273 to erreichen!

Deshalb ist auch hier wieder der richtige Platz um DANKE zu sagen. An alle Mitarbeiter für den Einsatz und an Sie, unsere treuen Kundinnen und Kunden für das Vertrauen in uns und unsere Produkte! Wir werden Sie auch im nächsten Jahr nicht enttäuschen!

Auch das Jahr 2014 wird sehr arbeitsintensiv werden. Durch unsere neuen Mitarbeiter kann ich mich persönlich mehr auf den Aufbau unseres neuen Firmenstandortes in Albersdorf bei Gleisdorf konzentrieren, damit wir in den Sommerferien, so alles läuft wie geplant, übersiedeln können. Näheres im Artikel nebenan.

Uns wird jedenfalls auch in Zukunft nicht langweilig und Ihnen hoffentlich beim Erkunden dieser zweiten Ausgabe unseres Kundenmagazins auch nicht. Wir wünschen Ihnen alles Gute für das bevorstehende neue Jahr und freuen uns schon auf die weitere Zusammenarbeit mit Ihnen!

Herzlichst
Andreas Geyer

andreas.geyer@mayergeyer.at

VOM SUCHEN U NEUEN FIRMEN

UNVERHOFFT KOMMT HOFFENTLICH



Alles begann recht harmlos am letzten Arbeitstag vor Weihnachten letzten Jahres. Da wir mit zunehmend auftretender Platznot zu kämpfen hatten, fragte ich unseren Vermieter bei seinem Weihnachtsbesuch, ob er sich vorstellen könnte, hier am Standort einen Zu- und Umbau für uns zu machen. Nach kurzen Überlegungen, ich hatte ja schon mal ein grobes Konzept im Kopf, sagte er „Ja“ und das dies sicher kein großes Problem sein würde. Zu Beginn des heurigen Jahres begann ich dann meine Ideen auf Papier zu bringen, durch meinen früheren Beruf als Bautechniker in einem Planungsbüro einer Weizer Baufirma war dies für mich nicht schwierig, und wollte sie dann Mitte März unserem Vermieter präsentieren.

Ein Termin vor Ostern kam dann nicht zustande und so besuchten mich unsere Vermieter am Montag darauf in meinem

Büro. Ihre ernstesten Mienen konnte ich noch nicht deuten und auch ihre Aussage, dass es mit dem Zubau nichts werden würde da sie den Platz selber

bräuchten, habe ich noch nicht wirklich als schlimm empfunden. Erst auf die Nachfrage, ob es eine andere Erweiterungsmöglichkeit gäbe, stellten Sie klar, dass sie mit „Platz“ auch unsere Halle und das Büro meinten. Ich muss wohl noch immer sehr ungläubig geschaut haben, als sie mir dann erklärten, dass sie für die Erweiterung der eigenen Firma die Halle benötigen und uns deshalb den Mietvertrag kündigen werden. Ich war wie vor den Kopf gestoßen, vor mir lagen noch meine Ideen für den Zubau, ich war sprachlos und konnte dem weiteren Gespräch nur mehr in Pha-

**„SO FÜHLT ES SICH
ALSO AN, WENN MAN
DEN BODEN UNTER DEN
FÜSSEN VERLIERT!“**

UND FINDEN EINES NEUEN STANDORTES

WAS NICHT SO OFT



Das neue Firmengebäude mit Eingangs- und Bürobereich im Vordergrund

© Janser Castorina (3)

Der Grundriss unseres neuen Standortes



sen folgen. „So fühlt es sich also an, wenn man den Boden unter den Füßen verliert!“ dachte ich im Nachhinein.

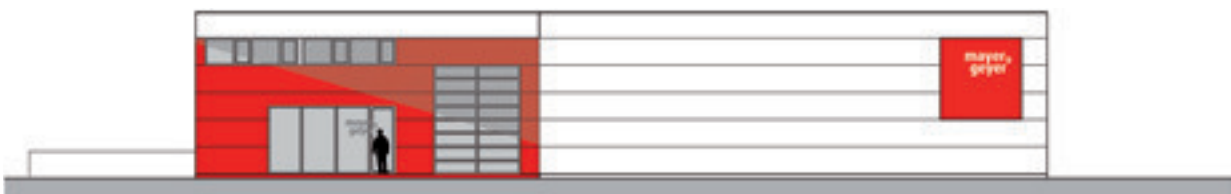
In den Wochen darauf lernte ich nicht nur viele Webseiten von Immobilienbüros kennen, sondern kannte auch schon die eine oder andere Obstlagerhalle von Freunden und Bekannten, welche sich nach meinem Rundmail zum Teil sehr emsig an meiner Suche beteiligten. Auf der Achse von Weiz bis Gleisdorf, wo wir uns auf alle Fälle ansiedeln wollten, gab es zwar einige Objekte, aber bis auf eine zu große Lagerhalle mit zu kleinem Büro war nicht wirklich etwas für uns Brauchbares darunter.

Diese „zu große Lagerhalle mit zu kleinem Büro“ direkt in Gleisdorf entpuppte sich zuerst als Glücksfall (Nähe zur S-Bahn und zur Agrana) und in weiterer Folge als Fluch (hohe Umbaukosten wegen zu viel Fläche). Wir hatten uns schon dafür entschieden, als nach und nach die Kostenvoranschläge für den Um- und Zubau sowie die Sanierung eintrafen und uns von Tag zu Tag mehr daran zweifeln ließen. Am Tag vor der Mietvertragsunterfertigung zogen wir schließlich die Notbremse und sagten alles ab. Die „Begeisterung“ der Vermieter kann man sich vorstellen...

**AM TAG VOR DER
UNTERFERTIGUNG DES
MIETVERTRAGES ZOGEN
WIR DIE NOTBREMSE.**

Dieses Intermezzo in Gleisdorf hatte aber den Vorteil, dass sich herausstellte, dass ein Neubau gleich bzw. nur unwesentlich teurer kommen würde, als ein bestehendes Objekt für unsere Zwecke zu adaptieren. So hieß es dann im September „zurück an den Start“ und von nun an konzentrieren wir uns auf den, schon ganz am Anfang ins Auge gefassten, Neubau im Gewerbehof Albersdorf bei Gleisdorf. Der Neubau, welcher vom Gleisdorfer Architekturbüro Janser Castorina geplant wird, umfasst einen zweigeschossigen, ca. 250 m² großen Bürotrakt und einen 6 Meter hohen, ca. 375 m² großen Hallenbereich, in dem auf mindestens drei Ebenen gelagert werden kann. Vorgesehen ist auch ein Abfüll- und Verpackungsbereich, damit wir in Zukunft die Möglichkeit haben, unsere Fruchtzubereitungen selbst in verschiedenen Bag in Box-Größen abfüllen und verpacken zu können.

Bis Ende des Jahres wollen wir nun alle Genehmigungen unter Dach und Fach haben, damit wir im März mit dem Bau starten können. Geplant ist jedenfalls, dass wir in den Sommerferien übersiedeln und es ab Schulbeginn im neuen Firmenstandort so richtig losgeht. Wir halten Sie auf dem Laufenden. Drücken Sie uns bitte die Daumen, und hoffen Sie mit uns auf einen milden Winter!
Andreas Geyer



AKTUELLES FÜR 2014



ERDBEER-LEMON

UNSERE SOMMERSORTE 2014

Da wir auch nächstes Jahr wieder einen tollen Sommer erwarten, möchten wir mit unserer neuen Sommersorte ERDBEER LEMON bereits die Vorfreude in Ihnen wecken.

Mit einem Fruchtanteil von rd. 48%, einem geringeren Zuckeranteil dank der UNTERSTÜTZENDEN SÜSSKRAFT DER STEVIAPFLANZE und somit weniger Kalorien im fertigen Produkt haben Sie wieder ein starkes Verkaufsargument. Durch die zusätzlich mit Stevia gesüßte Fruchtzubereitung haben Sie noch dazu den Vorteil, dass Sie nur 13% dosieren müssen (statt 18% bei herkömmlichem Zucker) und so damit eine bessere Wertschöpfung durch den höheren, eigenen Milchverbrauch haben!

Die FZ ERDBEER LEMON ist selbstverständlich für Joghurt, Joghurt-Drink und Molke geeignet und ab März 2014 lieferbar!



WILLIAMSBIERNE KBA

Da die Nachfrage nach heimischen Sorten von Jahr zu Jahr steigt, freut es uns, dass wir mit der FZ WILLIAMSBIERNE KBA einen Neuzugang im BIO-Sortiment bekanntgeben dürfen. Sie ist seit September im Standardprogramm und konnte mit einem Fruchtgehalt von 42% (mit Birnenpüree und schönen Birnenstücken) schon einige unserer Kunden überzeugen.

EISKAFFEE KOFFEINFREI

FÜR SCHULMILCH



Obwohl der Koffeinanteil in unserer Eiskaffeezubereitung minimal ist (in 250 ml Eiskaffee sind max. 6,3 mg Koffein, in 250 ml Cola mind. 15 mg*), wird er in Volksschulen immer unerwünschter. Besonders in Deutschland ist die Sensibilisierung groß. So haben wir nun eine koffeinfreie Variante in Erprobung und warten gespannt darauf, wie die Reaktionen ausfallen. Wenn auch Sie Interesse daran haben und ihn ausprobieren wollen, weitere Infos bekommen Sie gerne von uns.

* Quelle: <http://koffein.com/cola.html>



KRÄUTER- ZUBEREITUNG

FÜR TOPFENAUFSTRICH

Warum muss es immer süß sein?! Mit dieser Frage konfrontiert, hat uns die Agrana nun eine Kräutertzubereitung angeboten. FRÜHLINGSMISCHUNG nennt sie sich und ist aus Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, Paprika und etwas natürlichem Kräuteraroma hergestellt.

Diese milde Zubereitung mit frischem Topfen angerührt schmeckt auf Bauernbrot hervorragend, wenn Sie sie auch verkosten wollen, auf der AB HOF in Wieselburg haben Sie an unserem Stand Gelegenheit dazu. Wenn Sie sie aber lieber zuhause verkosten wollen, auch kein Problem, auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne nähere Infos und Muster zu.



UMSTELLUNG AUF ÖSTERREICHISCHEN BIO-RÜBENZUCKER

UNSERE GESAMTE BIO-PALETTE WURDE HEUER ZUCKERREDUZIERT UND AUF ÖSTERREICHISCHEN BIO- RÜBENZUCKER UMGESTELLT!

Durch die Diskussionen um „zu viel Zucker in der Schulmilch“ (lesen Sie bitte dazu auch den Artikel nebenan) haben wir heuer im Zuge der Umstellung auf BIO-RÜBENZUCKER aus österreichischem Anbau in Zusammenarbeit mit der Agrana auch gleich den Zuckeranteil reduziert. Da scheinbar Rübenzucker eine höhere Süßkraft als Rohrohrzucker hat (in unserem direkten Vergleich waren die FZ mit Rübenzucker süßer als die mit Rohrohrzucker), konnten wir den Zuckeranteil in den Fruchtzubereitungen so im Schnitt um 5,5%, bei gleicher Dosierung, verringern.

„MIT DIESER WEITERENTWICKLUNG
TRAGEN WIR DEM WUNSCH
VIELER KUNDEN RECHNUNG,
FRUCHTZUBEREITUNGEN MIT
WENIGER ZUCKER ANZUBIETEN.“

UNSERE PRODUKT-PALETTE!

Wir werden immer wieder gefragt „was verkauft ihr eigentlich“ und „wozu braucht man das“. Auch mit dem Wort „Fruchtzubereitungen“ tun sich viele schwer, es sei denn, sie kommen aus dem Metier Käseerei und Molkerei.

So wollen wir Ihnen nun hier in der Übersicht vorstellen „was wir eigentlich verkaufen“ und auch ein paar Umsatzzahlen nicht vorenthalten, damit Sie sehen, wie viele Kunden das „wozu brauchen“. Eine komplette, detaillierte Produktübersicht beginnt ab der nächsten Seite.

FRUCHTZUBEREITUNGEN

Im letzten Geschäftsjahr haben unsere knapp 500 Stammkunden aus Österreich, Deutschland, Slowenien und Südtirol insgesamt 273,4 t Fruchtzubereitungen bei uns eingekauft (das sind 81,1% des Gesamtumsatzes mit einem BIO-Anteil von 25,5%) und damit vor allem **Fruchtmilch-, Fruchtyoghurt- & Fruchtmolkeprodukte** hergestellt.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten sind die **Herstellung von Bauernhofeis** (nur dann, wenn die Eismasse selbst hergestellt wird), das **Verfeinern von Honig** (bei Cremehonig als Grundlage ist für die Geschmacksgebung der Einsatz unserer Fruchtzubereitungen möglich) und für das **Verfeinern von Mehlspeisen und Torten** (die Fruchtzubereitungen sind zwar nicht backfest, dafür gibt es speziell hergestellte Sorten, aber z.B. für die Creme- bzw. Fruchtfüllung schon zu verwenden).

Die beliebtesten Sorten waren Himbeere für Joghurt mit 20,5 t vor Vanille für Joghurt mit 20,1 t und Pfirsich Maracuja fein für Joghurt-Drink und Molke mit 18,1 t. Der absolute Renner im letzten Geschäftsjahr war Marille für Joghurt, sie hat mengenmäßig um +93% zugelegt.

FRUCHTSAFTKONZENTRATE

In dieser Sparte haben wir im letzten Geschäftsjahr insgesamt 19 t verkauft, das sind 4,9% vom Gesamtumsatz. Den Löwenanteil hatte hier wieder unser österreichisches Apfelsaftkonzentrat mit 9,6 t vor dem Mehrfruchtsirup ACE mit 7,1 t.

VERPACKUNGEN

Neben PET-Flaschen, Eimern (Einweg & Mehrweg) sowie Trinkhalmen entwickeln sich die PP-Becher immer mehr zu einem Verkaufrenner. So konnten wir im abgelaufenen Geschäftsjahr um +30,2% mehr verkaufen, und damit setzten sich die PP-Becher mit 5,3% bereits klar an zweiter Stelle vom Gesamtumsatz!

MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

DIREKTSTARTER- & SCHUTZKULTUREN

NATURLABEXTRAKT

JOGHURT- & FRISCHKÄSE-STARTERPAKET



© fotolia

...ZU VIEL ZUCKER IN DER SCHULMILCH?

Mit dieser Ansage wurden wir und auch zum Teil unsere Kunden heuer öfter konfrontiert. In Schulen wurde darüber heftig diskutiert, ob unsere Produkte noch zeitgemäß wären. Ich finde, diese Diskussion wird nicht ganz objektiv auf dem Rücken der Schwächeren, nämlich unseren Schulmilchlieferanten, ausgetragen!

Es stimmt grundsätzlich, dass Fruchtmilch und Fruchtyoghurt einen relativ hohen Zuckeranteil haben (im BIO-Bereich ist der Anteil erheblich geringer, lesen Sie bitte dazu den Artikel nebenan). Wenn man sie allerdings mit z.B. Pfirsich-Eistee vergleicht und noch dazu die Menge miteinberechnet, dann sieht die Sache doch etwas anders aus. Lassen Sie mich das anhand eines Beispiels erklären:

Ein Schulkind trinkt am Vormittag einen Becher Erdbeermilch mit 250 Gramm. Mit unserer konventionellen Erdbeerfruchtzubereitung hergestellt, nimmt es damit rd. 12 Gramm Zucker zu sich. Wenn es sich dann aber in der nächsten Pause am Getränkeautomaten oder am Heimweg einen halben Liter Pfirsich-Eistee kauft, dann schlägt sich dieser mit einem Zuckerkonsum von rd. 42 (!) Gramm* nieder. Ob das nun Eistee, ein Cola oder sonst ein Erfrischungsgetränk ist, man trinkt dadurch viel mehr Zucker in sich hinein, als man am Tag „süße“ Schulmilch zu sich nimmt. Ich sehe daher das Problem nicht vordergründig bei der Schulmilch, sondern bei den Erfrischungsgetränken und: Süßigkeiten.

Und ich finde, das wirkliche Problem ist die Werbung dafür und für alle Arten von Süßigkeiten! Sehen Sie sich mal bewusst die Werbepausen u.a. der Kindersender an. Was da an Zucker optisch in den buntesten Farben auf die Kinder einprasselt ist beängstigend! Da ist es dann kein Wunder, dass die beste Aufklärung über gesunde Lebensmittel in der Schule nicht viel fruchtet und die Kinder immer dicker und ungesünder werden.

Ich wünsche mir daher, dass man „die Kirche im Dorf belässt“ und die Schulmilchbauern, welche alle Ihr Bestes geben, nicht zu den Sündenböcken stempelt und vielleicht an anderer, höherer Stelle die „Zuckerproblematik“, wenn man es schon so nennen möchte, zur Sprache bringt.

Das meint Ihr Andreas Geyer

WUSSTEN SIE...

... dass Wasser auf der Verpackung unter bestimmten Voraussetzungen ebenfalls deklariert werden muss? Und zwar dann, wenn der Wassergehalt im Endprodukt über 5% liegt!

Auf unseren Produktspezifikationen wird also immer dann das Wasser in der Zutatenliste mit der absteigenden Reihenfolge angeführt, wenn dies der Fall ist.

AB HOF MESSE

7. BIS 10. MÄRZ 2014



SPEZIALMESSE FÜR BÄUERLICHE
DIREKTVERMARKTER IN WIESELBURG

Wir präsentieren Neuheiten und laden zur Verkostung

* Quelle: <http://www.berlin.de/special/gesundheits-und-beauty/ernaehrung/1243936-715-eisteemischungenehaltenextremvielzucke.html>



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 natürlichen Aromen. Alle Fruchtzubereitungen sind aseptisch abgepackt, **nicht konserviert** und werden einfach in das pasteurisierte Grundprodukt eingeführt.

Man unterscheidet zwischen

- » **pastösen bzw. stückigen Zubereitungen** (für Rührjoghurt, Desserts, Topfcreme) und
- » **dünnflüssigen 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 natürli-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%	•			•	•	•			•	
BAJK 92521	BANANE	35,0%		•		•				•	•	
BMJK 96609	BIRCHER MÜESLI	41,0%		•		•					•	
BRJK 70312	BRATAPFEL (Wintersaisonsorte bis Frühjahr 2014)	35,0%		•		•				•	•	
EBJK 96889	ERDBEERE	41,0%		•		•					•	
ELJK 146564	ERDBEER LEMON mit 30% Stevia (Sommersaisonsorte 2014)	47,9%	•			•	•	•			•	
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	-	•			•	•			•	•	
VSJK 139128	VANILLE SCHOKOCRISPIES *	18,7%		•		•				•	•	
WBJK 120630	WALDBEERE	39,0%		•		•					•	
ZSJK 70327	ZIMTSTERN (Wintersaisonsorte bis Frühjahr 2014)	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 bei +10° C (+/- 5° C) im ungeöffneten Gebinde zu lagern.
 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 158382	BANANE KBA	37,5%	•		•		•		•		•		•
EBMB 158384	ERDBEERE KBA	33,5%	•		•		•		•		•		•
VAMB 158385	VANILLE KBA	-	•		•			•			•		•

EBJB 157925	ERDBEERE KBA	47,0%		•		•						•	
HEJB 157937	HEIDELBEERE KBA	35,0%		•		•						•	
HBJB 158386	HIMBEERE PÜREE KBA	47,0%	•			•			•	•		•	
MOJB 158387	MOCCA KBA	1,5%	•			•	•			•		•	•
OMJB 158391	ORANGE MARACUJA KBA	77,0%	•			•	•	•	•		•		•
PMFB 158390	PFIRSICH MARILLE KBA fein	35,0%	•			•	•	•				•	
VAJB 156087	VANILLE KBA	1,0%	•			•	•					•	•
WFJB 158389	WALDFRÜCHTE KBA	47,0%		•		•						•	
WBJB 158392	WILLIAMSIRNE KBA	42,0%		•		•						•	•

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 6

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 25	HOLUNDERBLÜTENSIRUP – neu in der Bag in Box! * Mischung 1:6 trinkfertig	-	•	•	•	•			•	BB
MFS 20	MEHRFRUCHTSIRUP ACE aus Apfelsaftkonz., Pfirsich- und Orangensaft, mit Vitaminen 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 * 6 Monate, ** 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 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 TOPFEN, KÄSE, FRISCHKÄSE, SAUERMLICH & 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 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 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)

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)

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

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
3 Stk.	PRODUKTMUSTER	nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Produktspezifikationen der Produktmuster; Zubereitungsvorschläge für Joghurt, Topfen, Frischkäse & Fruchtmolke; Kundenmagazin & 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 Einweggebinde 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, je nach Liefermenge, 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 A500	PET-FLASCHE 500 ml	-	2.052
PET A1500	PET-FLASCHE 1.500 ml	-	780
DV A	DREHVERSCHLUSS 27 mm Farbe: Blau, Grün, Weiß	1.000	-

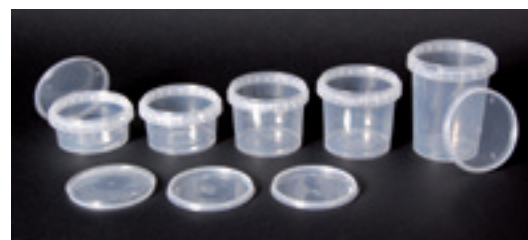
PET-FLASCHEN TRANSPARENT MIT 38 MM DREHVERSCHLUSS

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
PET K250	PET-FLASCHE 250 ml	-	2.400
PET K500	PET-FLASCHE 500 ml	-	1.075
PET K1000	PET-FLASCHE 1.000 ml	-	675
DV K	DREHVERSCHLUSS 38 mm Farbe: Blau, Grün, Orange, Rot, Gelb, Weiß	1.000	-

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-BECHER

PP-Becher sind transparente Einweggebinde 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.
BE D180KP	PP-BECHER 180 ml im Kombipack mit Deckel	504	10.080
BE D225	PP-BECHER 225 ml	624	12.480
BE D315	PP-BECHER 315 ml	576	11.520

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk. / Pal.
BE D365	PP-BECHER 365 ml	576	11.520
BE D520	PP-BECHER 520 ml	456	9.120
DEC D95	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 W1200	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.
DEC W1200	PP-RECHTECKDECKEL	-	3.600

PP-EIMER

PP-Eimer sind weiße Einweggebinde 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./Sack	Stk. / Pal.
EIM H5800KP	PP-EIMER 5.800 ml, Ø 224 mm im Kombipack mit Deckel	10	1080

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM H10800KP	PP-EIMER 10.800 ml, Ø 266 mm im Kombipack mit Deckel	10	650

PP-EIMER

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

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	VE & MAM Stk. / Pal.
EIM J870 KP	PP-EIMER 870 ml, weiß, Ø 117 mm im Kombipack mit Deckel	100	2.800
EIM H1180 KPHE	PP-EIMER 1.180 ml, weiß, Ø 133 mm im Kombipack mit Deckel	-	4.000

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

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.

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	VE & MAM Stk. / Pal.
EIM J2600	PP-EIMER 2.600 ml, weiß, Ø 200 mm	-	760
EIM J3300	PP-EIMER 3.300 ml, weiß, Ø 200 mm	-	760
DEC J200	PP-DECKEL, weiß, Ø 200 mm	-	760

In Österreich ist die PP-Ware ARA verpflichtet (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 abgeschrägt, 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 T1250KP	PE-EIMER 1.250 ml, Ø 140 mm mit Kunststoffbügel im Kombipack mit Deckel	20	1.800
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml, Ø 190 mm mit Kunststoffbügel im Kombipack mit Deckel	10	960
EIM T5000KP	PE-EIMER 5.000 ml, Ø 230 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	800

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM T10000KP	PE-EIMER 10.000 ml, Ø 290 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	480
EIM T13000KP	PE-EIMER 13.000 ml, Ø 295 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	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).

JOHANNISBROTKERNMEHL*:

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 Milchlaktose 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 GMBH

Stand: 22.11.2013

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: 395893 x | LG f. ZRS Graz | UID-Nr.: ATU 67870912 | EORI-Nr.: ATEOS1000053624 | DVR: 4010039

Die von uns gelieferten Verpackungen sind unter den ARA-Lizenznummern 14640 und S-80494 entpflichtet.

Bankverbindungen:

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

Raiffeisenbank Weiz, Kto. 13680, Blz. 38187 | IBAN: AT48381870000013680, 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.) Datenschutz

Der Käufer stimmt zu, dass seine uns angegebenen, persönlichen Daten zum Zwecke der Vertragserfüllung und Betreuung sowie für eigene Werbezwecke, beispielsweise zur Zusendung von Angeboten, Werbeprospekten und Newsletter (schriftlich oder elektronisch), zur Veröffentlichung auf der Firmenwebseite, sowie zum Zwecke des Hinweises auf die zum Käufer bestehende oder vormalige Geschäftsbeziehung (Referenzhinweis) automationsunterstützt ermittelt, gespeichert und verarbeitet werden. Der Käufer ist einverstanden, dass ihm elektronische Post zu Werbezwecken bis auf Widerruf zugesendet wird. Diese Zustimmung kann jederzeit schriftlich mittels E-Mail, Fax oder Brief an die oben angeführten Kontaktdaten widerrufen werden.

4.) 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.

5.) 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.

6.) Lagerung

Sämtliche Produkte sind fachgerecht zu lagern. Fruchtzubereitungen sind bei +10°C (+/- 5°C) im ungeöffneten Gebinde zu lagern. 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 Min-

desthaltbarkeitsdauer (MHD) ist zu beachten. Verpackungsmaterial ist lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt zu lagern. Für Schäden infolge unsachgemäßer Lagerung bzw. Behandlung leisten wir keinen Ersatz.

7.) Verrechnung

Unsere Produkte werden in der auf der Preisliste bzw. der im Kundenmagazin angeführten Verpackungseinheit geliefert. Bei den Fruchtzubereitungen 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 Betreibung an ein Inkassobüro zu übergeben. Der säumige Käufer ist verpflichtet, alle unsere Mahnspeisen 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.



v.l.: Andreas & Silvia Geyer, Elfriede Mayer, Karin Pichlmayer, Ing. Josef Mayer, Jasmin Schrank, Jeannine Pichler, Hakon Pichler

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.

ELFRIEDE MAYER

Produktberatung

... führte der Berufsweg nach einer Handelslehre bei Meinel 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.

KARIN PICHLMAYER

Buchhaltung,
Produktberatung & Verkauf

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 Zwischenstationen (Magna - Blau) vor zehn Jahren in unsere fruchtbare Welt ein.

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

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.

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 nur von Zahlen bestimmt!

Als diplomierte Fitness- & Pilatestrainerin bereichert Sie viele mit Pilateskursen und Personaltrainings und nebenbei arbeitet Sie intensiv mit Ihrem Hund Sam an der Verwirklichung Ihrer Hundesportaktivitäten.



Sam

JEANNINE PICHLER

Zentrale Bestellannahme, Reklamation
Produktberatung & Verkauf

... kann ebenfalls auf eine profunde kaufmännische Ausbildung (HAK) zurückblicken und ist im Betrieb unsere Verbindung zur Außenwelt – nimmt Sie doch als Ihr erster Ansprechpartner die Bestellungen entgegen und kümmert sich auch darum, wenn etwas nicht so rund läuft wie es soll.

Daneben verleiht sie uns aufgrund ihrer kärntnerischen Wurzeln und der österreichisch-schweizerischen Doppelstaatsbürgerschaft einen „internationalen“ Hauch. Hobbymäßig hat Sie nun etwas die Seiten gewechselt, neben dem Modeln steht Sie nun des Öfteren bereits hinter der Kamera.

UNSERE BEIDEN NEUEN MITARBEITER MÖCHTEN WIR IHNEN NUN ETWAS NÄHER VORSTELLEN!

Kurz vor den Sommerferien teilte uns Verena Paul mit, dass eine heiß ersehnte Assistentenstelle an der Kunstuni Oberschützen ausgeschrieben ist und, da sie eine ausgebildete Musikwissenschaftlerin ist, sie sich unbedingt darum bewerben wolle. Als dann im August feststand, dass sie uns leider verlassen wird und Jeannine Pichler die täglich schwere Arbeit im Versand zunehmend zur Belastung wurde, haben wir eine Stelle ausgeschrieben.

Dass wir hier jetzt zwei neue Mitarbeiter vorstellen können, war Zufall. Beide haben sich um die gleiche Stelle beworben, Herr Pichler war schon fix und die Bewerbung von Frau Schrank war eigentlich schon zu spät. Bei der Durchsicht ihrer Bewerbungsunterlagen fiel uns aber das ausgezeichnete Abschlusszeugnis auf und so luden wir sie doch noch zu einem Gespräch ein. Da sich Karin Pichlmayer schon lange Unterstützung in der Buchhaltung wünschte und jetzt auch noch die Stelle von Verena Paul frei war, hat die Entscheidung nicht lange gedauert! Da soll noch einer sagen, ein gutes Zeugnis ist nichts wert...

Wir freuen uns jedenfalls, zwei junge engagierte Mitarbeiter gefunden zu haben und wünschen Ihnen alles Gute für die berufliche Zukunft in unserem Unternehmen!

JASMIN SCHRANK

Officemanagement, Buchhaltung



Jasmin, unserer Jüngsten im Team, wurde das Thema Obst schon in die Wiege gelegt, führen ihre Eltern doch einen Obstbaubetrieb in der Nähe von Puch/Weiz.

Der Einstieg ins Berufsleben war aber trotz der guten Ausbildung, nach begonnener HAK hat sie heuer im Frühsommer die Handelsschule mit Auszeichnung abgeschlossen, und der praktischen Erfahrungen zahlreicher Ferialpraktika, ein langwieriger. Erst nach monatelanger, intensiver Suche mit rund fünfzig Bewerbungsschreiben landete ihre Bewerbung zum Glück bei uns und so kann sich Jasmin nun, neben den vielfältigen Aufgaben unseres Büroalltages, in ihrer Freizeit wieder mehr ihrer Leidenschaft der Landjugend widmen, wo sie als Agrarkreisreferentin schon im Vorstand war.

Rätsel hat sie uns noch keines aufgegeben, sie selbst löst so manches aber ganz gerne in ihrer freien Zeit, sofern sie nicht mit Freunden unterwegs ist.

HAKON PICHLER

Lagerverwaltung, Logistik & Versand



Trotz seiner jungen Jahre konnte sich Hakon, der Name kommt aus dem Norwegischen, schon in vielen Bereichen beweisen. Nach seiner umfassenden kaufmännischen Ausbildung (HAK, HAS) machte er im zweiten Bildungsweg die Lehre zum Betriebslogistikkaufmann im XXXLutz-Konzern. Ideale Voraussetzungen also, um in unserem Betrieb, als quasi zweite Verbindung zur Außenwelt, die Versandabwicklung zu organisieren. Durch sein Hobby Fitnesstraining ist es für ihn zudem ein Leichtes, die schweren Bags in die richtige Ordnung zu bringen.

Apropos Hobbys: Engagiert und vielseitig ist Hakon, mit österreichisch-indonesischen Wurzeln, auch in seiner Freizeit. Neben vergangenen ehrenamtlichen Tätigkeiten (Rettungsassistent und fünf Jahre als Chefredakteur und Konzertveranstalter für das Musikmagazin „The Whiplasher“) gilt nun seine große Leidenschaft der Fotografie und dem Grafikdesign. Ambitioniert betreibt er ein eigenes Fotostudio in seinem Heimatort Sebersdorf bei Hartberg und engagiert sich vor allem in der Modelfotografie.

Und so schließt sich der Kreis nun damit, dass Jeannine ihn auf unsere offene Stelle bei einem gemeinsamen Fototreffen aufmerksam gemacht hat.

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich: Mayer & Geyer GmbH, 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
Grafik: Icono Werbeagentur, Weiz
Auflage: 1.000 Stück
Druck: Zimmermann, Gleisdorf
Fotos: Alle nicht gekennzeichneten Fotos sind Eigentum der Mayer & Geyer GmbH.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. © 2013 – Mayer & Geyer GmbH

mayer & geyer

Handel mit Fruchzubereitungen

MAYER & GEYER GMBH

Handel mit Fruchzubereitungen

A - 8160 Preding/Weiz,
Hainbuchenweg 6

T: (+43) 03172 / 67258-0

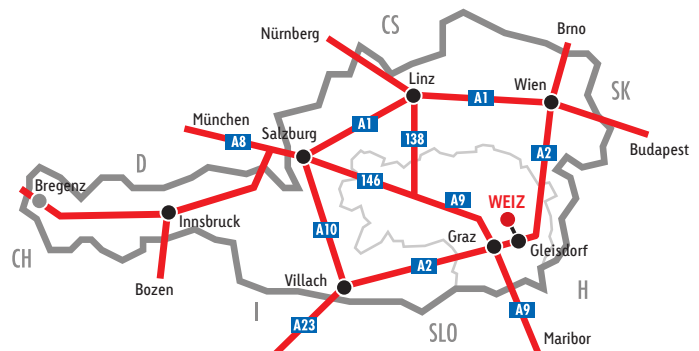
F: (+43) 03172 / 67258-20

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 GRAZ BZW. BIRKFIELD ÜBER B72:

- > Bundesstraße B72 Richtung Weiz
- > bis Kreisverkehr im Süden von Weiz
- > Ausfahrt Richtung Preding
- > nächster Ort Preding/Weiz
- > nach Gasthof Predingerhof
- > Einfahrt rechts

ANFAHRT VON PASSAIL BZW. WEIZ:

- > Bundesstraße B64 Richtung Weiz
- > durch Stadt Weiz Richtung Gleisdorf
- > bis 3. Kreisverkehr im Süden von Weiz
- > Ausfahrt Richtung Preding
- > 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 Preding/Weiz
- > im Ort Preding/Weiz
- > ca. 200 m nach Dachdeckerei Sajowitz
- > Einfahrt links

