

FRÜCHTCHEN

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 3 | DEZEMBER 2014

mayer &
geyer

FRUCHTZUBEREITUNGEN

*SÜSSE SCHUL-
MILCH VOM
BAUERN?*

FÜR MEHR SACHLICHKEIT
IN DER DISKUSSION

SEITE 7

*DER NEUE
STANDORT*

VOM SPATENSTICH ZUR ERÖFFNUNG

AB SEITE 2

AUSBLICK
2015

SEITE 8

UNSERE
PRODUKTE

AB SEITE 10

WIR STELLEN
UNS VOR

SEITE 19





Wie schnell doch ein Jahr vergeht

Andreas Geyer
GESCHÄFTSFÜHRER

Wenn Sie, liebe Kundinnen und Kunden, diese Zeilen lesen, dann sind auch wir schon in Weihnachtsstimmung. Der ärgste Stress ist vorbei, und die letzten Bestellungen werden gerade ausgeliefert.

Das heurige Jahr ist für uns noch viel schneller verfliegen als sonst, mussten wir doch zusätzlich zum Stammgeschäft auch unsere Firma neu aufbauen. Vor einem Jahr lagen Anfang Dezember erst die Pläne für unseren Firmenneubau am Tisch und viele Fragen erschlossen sich daraus. Dass wir knapp 8 Monate später schon einziehen konnten, ist auch meinen Mitarbeitern zu verdanken, welche mir fast zur Gänze das Tagesgeschäft abnahmen, sodass ich mich voll und ganz dem Bau widmen konnte.

So will ich auch heuer hier ganz vorne meinen Mitarbeitern DANKE sagen für Ihren Einsatz zum Wohl der Firma. Und natürlich auch ein HERZLICHES DANKE an unsere treuen Kunden, ohne Sie wären wir nicht so toll gewachsen und hätten uns nicht in einer sehr kleinen Marktnische etablieren können!

Apropos wachsen: Das Jahr 2014 war für uns in mehrerlei Hinsicht ein großer Erfolg. Zum einen konnten wir das 17. Jahr in Folge ein gutes Umsatzwachstum erzielen, diesmal waren es knapp 9% bei den Fruchtzubereitungen auf knapp 300 to, und unsere zwei neuen Mitarbeiter, Hakon und Jasmin, haben sich bereits bestens eingearbeitet und sind uns eine tolle Ergänzung! Zum anderen konnten wir im August unseren neuen Firmenstandort beziehen, welchen wir Ende Oktober feierlich eröffneten.

Natürlich gibt es dazu noch viel mehr zu erzählen. So laden wir Sie ein, sich etwas Zeit zu nehmen und dieses Magazin durchzublättern, um sicher wieder einiges Neues zu erfahren.

Zum bevorstehenden Jahreswechsel wünschen wir Ihnen alles Gute, Gesundheit sowie viel Erfolg mit Ihrem Unternehmen im Jahr 2015! Wir versichern, Ihnen auch weiterhin ein verlässlicher Partner zu sein und freuen uns schon auf die weitere gute Zusammenarbeit!

Herzlichst
Andreas Geyer

andreas.geyer@mayergeyer.at

WIR HABEN ES W

UNSER NEUER FIRMIENSTANDORT IN AL



Erinnern Sie sich noch an unseren letztjährigen Artikel „Vom Suchen und Finden eines neuen Firmenstandortes“? Am Schluss erwähnten wir, dass wir uns einen milden Winter wünschen und im März starten wollen. Der Winter war durchaus OK, das Frühjahr auch noch, aber so richtig dick kam es dann ab Mai. Aber der Reihe nach...

Vor fast genau einem Jahr, am 17. Dezember 2013, konnten wir das erste Mal etwas durchatmen – die Baubewilligung war durch und am Silvestertag holten wir die Unterlagen vom Postamt ab. Das neue Jahr hat für uns somit schon einen Tag früher voller Freude begonnen. Die darauffolgenden Monate vergingen wie im Flug, der geplante Baubeginn Anfang März war aber nicht durchzubringen, zu umfangreich waren die Vorarbeiten und das Einholen der Angebote.

**SPATENSTICH AM
ERSTEN APRIL -
KEIN SCHERZ**

Am 1. April war es dann aber soweit, wir luden zum Spatenstich. Kein Aprilscherz, der Termin war Zufall, aber er passte uns recht gut! Zum Ersten bleibt so ein Tag sicher im Gedächtnis, zum Zweiten dachten wir uns, kann er dann immer als gute Ausrede erhalten, wenn während der Bauzeit doch mal etwas nicht ganz so rund laufen sollte. Die Ausrede haben wir Gott sei Dank nicht oft gebraucht, bis auf ein paar Kleinigkeiten verließ alles sehr reibungslos.

WIRKLICH GESCHAFFT

BERSDORF BEI GLEISDORF IST FERTIG!



Das neue Betriebsgebäude



Voller Schwung beim Spatenstich

Einzig auf das Wetter war heuer kein Verlass. Im April waren wir noch hochofreut, als es während der ganzen Erd- und Fundamentarbeiten nie geregnet hat, und so haben wir gehofft, dass es auch im Mai, wo das Holzskelett an der Reihe war, so weitergeht. Die Rechnung ging leider nicht auf. Der Mai war verregnet wie nie zuvor und obwohl unsere Holzbaufirma alles, so gut es eben möglich war, abgedeckt hat, war es nicht lustig

DER EXTREM VERREGNETE MAI MACHTE UNS BEINAHE EINEN STRICH DURCH DIE RECHNUNG

anzusehen, wie die ganze Holzkonstruktion wochenlang dem Regen ausgesetzt war. Zum Glück verzeiht unbehandeltes Holz sehr viel!

Der Zeitdruck machte uns noch zusätzlich zu schaffen, wir mussten ja spätestens Ende August unseren alten Standort geräumt haben. Aufgrund dieser sehr knappen Bauzeit haben wir uns auch für die Leichtbauweise (ausgeschäumte Sandwichpaneele als Außenwand



Fußbodenheizung im zukünftigen Abfüllraum



Das Holzskelett im späteren Kühlraum



Die 10,5 kWp Photovoltaikanlage am Dach



*Holzständerwände auch für den Bürobereich
(Mehr Fotos gibt es auf www.mayergeyer.at)*

auf einem Holzskelettbau mit innenseitig angebrachter Gipskartonvorsatzschale) entschieden. Durch diese Bauweise musste von unten nach oben gearbeitet werden und so war das Dach noch nicht ganz dicht, da haben im Erdgeschoss schon die Innenausbauer begonnen, die Metallständerwände aufzustellen. Es war zum Teil kurios, aber so konnte die Baufirma mit viel Engagement und Improvisation die Bauzeit einhalten.

Ein Unwetter im Juni zeigte uns aber dann auch auf, dass nicht alles plan- und vorhersehbar ist. Am Morgen nach dem Unwetter tropfte es von der Holzdecke und unter den Fenstern gab es auch nasse Flecken. Die Ursache war rasch gefunden, die Fenster waren nur an der Holzkonstruktion dicht angeschlossen, nicht jedoch an der Paneelfassade. Die Fassadenbauer haben sich auf die Fensterbauer verlassen und umgekehrt. ... Der Mangel war bald behoben und zum Glück trocknete das Ganze rasch aus, so dass bis auf ein paar leichte Wasserränder an der Holz-

ENDE JULI KONNTEN WIR BEREITS DEN KÜHLRAUM IN BETRIEB NEHMEN

decke keine Schäden zurückgeblieben sind. Danach ging es beim Innenausbau Schlag auf Schlag. An manchen Tagen waren bis zu zehn Professionisten gleichzeitig auf der Baustelle. Während die einen noch die Fußbodenheizung an die Luftwärmepumpe anschlossen, wurde am Dach bereits die Photovoltaikanlage installiert und der Elektriker montierte die KNX-Steuerung dort weiter, wo der Maler gerade fertig war.

Ende Juli, nach nur vier Monaten Bauzeit, konnten wir bereits den Kühlraum in Betrieb nehmen und am 25. August haben wir hier zum ersten Mal den gesamten Betrieb aufgenommen. Wir alle haben uns sehr gefreut und sind glücklich, endlich mehr Platz zum Arbeiten zu haben und in der Mittagspause, durch den großen Aufenthaltsraum, nicht mehr am Schreibtisch essen zu müssen. Unsere Erwartungen wurden nicht nur nicht enttäuscht, sondern sogar übertroffen, denn das Arbeitsklima ist hier wirklich ausgezeichnet!



Das Hochregallager

EIN HERZLICHES DANKESCHÖN...

...an unser Architektenteam, DI Sandra JANSER und DI Santiago CASTORINA, für ihr Engagement und die Bereitschaft, den Bau in kürzester Zeit durchzuziehen.

...an alle am Bau beteiligten Firmen, ohne ihr aller Engagement wäre dieser Bau nicht in knapp 5 Monaten zu schaffen gewesen. Stellvertretend möchten wir hier dem Generalunternehmer HOLZ BAU WEIZ mit Bauleiter Jürgen WÖFLER herzlich danken, welcher uns viele wichtige Parts abgenommen hat.

...an den Bürgermeister von Albersdorf/Prebuch, Robert SCHMIERDORFER, welcher immer ein offenes Ohr hatte, für die unkomplizierte Abwicklung und für den Gehweg, welcher unser Grundstück mit der angrenzenden S-Bahn-Station verbindet. So können wir künftig auch die Vorteile einer stressfreien An- & Abfahrt zur Arbeit genießen.

...zu guter Letzt noch an unsere bisherigen Vermieter, Bernhard und Sonja ENGELMANN, welche uns noch insgesamt acht Monate mehr Zeit gegeben haben. So eine Kulanz und ein gutes Miteinander ist nicht selbstverständlich und gehört hier auch erwähnt!



EINIGE FAKTEN:

BAUWEISE

Holzskelettbau mit KLH-Massivholzdecke im Bürobereich, Flachdachkonstruktion mit innenliegendem Pluvia-Entwässerungssystem, geschäumte Sandwichpaneele als Außenwand mit innenliegender Gipskartonvorsatzschale

NETTONUTZFLÄCHE

Büro 238 m², Hallenbereich: 381 m²

BRUTTOGESCHOSSFLÄCHE

690 m², gesamt

UMBAUTER RAUM

3.600 m³

DÄMMUNGSSTÄRKEN

Außenwand: Büro 22 cm, Halle 14 cm
Dach: Büro 30 cm, Halle 20 cm
Boden: Büro 20 cm, Halle 10 cm

GESAMTENERGIEEFFIZIENZFAKTOR

Klasse A+

HEIZWÄRMEBEDARF

10,9 kWh/m³a

HEIZUNGSSYSTEM

Fußbodenheizung mittels Luftwärmepumpe

ALTERNATIVENERGIE

10,5 kWp Photovoltaikanlage

ELEKTROINSTALLATION

u.a. mit KNX-Steuerung (Bus-System)

BAUZEIT

knapp 5 Monate

GESAMTINVESTITION

rd. 900.000 Euro netto

DIE FEIERLICHE ERÖFFNUNG

Nach getaner Arbeit musste auch Zeit zum Ausrasten und Genießen sein, und so haben wir am 24. Oktober die Eröffnung des Firmenstandortes gefeiert. Neben den rund 60 geladenen Gästen, u.a. mit Vertretern der Baufirmen, war es mir auch eine große Freude, dass mein Freund und Pastoralassistent Martin Lienhart, welcher extra dafür aus Murau angeeignet war, die feierliche Segnung des Gebäudes vorgenommen hat. Ihn habe ich 2011 als Reiseführer am Jakobsweg in

Spanien kennen und schätzen gelernt, welchen wir gemeinsam in den wichtigsten Abschnitten erwandert haben. Zum Schluss der Feierstunde erklangen dann recht beschwingte Töne als Überleitung zum gemütlichen Teil des Abends, dargestellt vom Damenensemble der Elin Stadtkapelle Weiz, welches bereits die ganze Feier musikalisch umrahmte. Die Leitung hatte unsere ehemalige Mitarbeiterin Verena Paul über, mittlerweile auch ausgebildete Kapellmeisterin.



Die geladenen Gäste im Trockenlagerbereich



Pastoralassistent Martin Lienhart



*Die Architekten Sandra Janser & Santiago Castorina**



*Das Damenensemble der Elin Stadtkapelle Weiz mit Verena Paul (Mitte)**



*Sandra, Nina, Silvia & Oliver Geyer**



*Andreas Geyer, Elfriede Mayer & Bürgermeister Robert Schmiedorfer**

SÜSSE SCHULMILCH VOM REGIONALEN BAUERN?

Über das Aus der Schulmilch an einer steirischen Volksschule

Mein vorjähriger Kommentar zu „zuviel Zucker in der Schulmilch?“ wurde sehr positiv wahrgenommen, u.a. meinte man, er wäre zu kurz ausgefallen und man sollte noch tiefer gehen. Natürlich gibt es über das Thema Zucker noch viel mehr zu sagen und so hatte ich für diese Ausgabe des Früchtchens schon ein Konzept im Kopf, **als ein Kunde mir erzählte, dass ihn eine Schule „ausgelistet“ hat!** Diese Geschichte und meine Antwort an die Schulleitung möchte ich Ihnen nicht vorenthalten.

Als unser Kunde Mitte Oktober wieder Fruchtzubereitungen bei uns abholte, erzählte er uns von einer Volksschule, welche er seit über 15 Jahren beliefert und sich in dem Schuljahr nicht mehr gemeldet hat. Er habe E-Mails geschrieben, angerufen und auch persönlich versucht, jemanden zu erreichen um zu erfahren, was los sei. Erst im Oktober hat sich dann doch die Schulmilchbeauftragte der Schule gemeldet und ihm kurz mitgeteilt, dass die Schule keine Schulmilch mehr bestellen werde, da diese zu süß sei und daher auch die Abstimmung beim Elternabend für die Abbestellung ausgegangen sei. Da ich Eltern von Kindern dieser Schule kenne, habe ich nachgefragt und erfahren, dass bei der Argumentation „ziemlich einseitig“ vorgegangen wurde und es in der einen Klasse vor der Abstimmung auch keine Diskussion darüber gab. Auf meine Nachfrage, was denn stattdessen angeboten wird, bekam ich zur Antwort „Leitungswasser aus Plastikbechern, welche extra dafür angekauft wurden“ bzw. „sollen die Eltern halt einen Saft mitgeben, wenn das Kind kein Wasser mag!“ Korrekterweise muss ich aber auch erwähnen, dass sich diese Schule sehr für das Projekt „Gesunde Jause“ einsetzt und dieses auch umsetzt.

Wie geht man nun mit so einem Fall um? Hier in Auszügen und gekürzt mein Brief an die Schulleitung:

„...Ich finde es grundsätzlich gut, dass die Kinder bzw. Konsumenten über das Thema „zuviel Zucker“ sensibilisiert werden, leider findet die Meinungsbildung aber oft einseitig statt. Die Medien sind da auch im Zwiespalt, einerseits betreiben sie „Panikmache“ gegen Zucker, auf der anderen Seite bewerben sie Süßigkeiten en masse auf ihren Kindersendern. ... Es stimmt schon, dass der Zuckergehalt in einigen Schulmilchprodukten „relativ“ hoch ist. Das Wort „relativ“ ist mir aber sehr wichtig, denn im Bezug zu Cola, Eistee, Schnitten und Co ist die Schulmilch, mit rd. 3 Stk. Würfelzucker in einem Becher mit 250 ml Erdbeermilch, aber bestimmt die gesündere Alternative. ...“

Erlauben Sie mir daher bitte einen kleinen, verständlichen Überblick zu geben, warum



© istockphoto

Ihm schmeckt sie offensichtlich – die Schulmilch

es nicht so leicht ist, Zucker, und alle Arten davon, drastisch zu reduzieren bzw. einfach wegzulassen.

Zucker ist Konservierungsmittel, Geschmacksträger und Füllstoff! In unseren Produkten gibt es z.B. keine künstliche Konservierung, das übernimmt der Zucker. Damit der Zucker konservieren kann, braucht es eine gewisse Menge. Das ist auch mit ein Grund dafür, dass der Zuckergehalt in Fruchtzubereitungen um die 50% liegt. Und dies wird auch benötigt, um den Geschmack der Früchte voll zur Geltung zu bringen. ...Und zu guter Letzt braucht man Zucker als Füllstoff. Man kann z.B. Zucker in Fruchtzubereitungen nicht einfach durch künstliche Süßungsmittel ersetzen. Das „ganze Gemisch“ würde nicht mehr funktionieren.

Man kauft vieles nur einmal! ... So ist die Lebensmittelindustrie permanent damit beschäftigt, den Geschmack zu verbessern. Das erreicht man z.B. mit Geschmacksverstärkern oder mit Fett, beides ist aber fast schon verpönt, und so greift man auch hier zu Zucker und Zuckerarten. So haben wir z.B. vor einigen Jahren versucht ein zuckerreduziertes Naturreinprodukt, mit höherem Fruchtanteil und ohne natürliche Aromen anzubieten, der Geschmack hat aber niemanden von uns überzeugt. Selbst wenn eigene, vollreife Früchte frisch püriert in ein Naturjoghurt gegeben werden, schmeckt das ohne Zucker nicht bzw. fad.

Auch sind Aromen, bei uns nur natürliche Aromen, nicht einfach weglassbar. Erst durch sie kann der Lebensmittelproduzent eine immer gleichzeitig hohe Qualität anbieten. Ohne den Ausgleich durch Aromen, würde alles, je nach Charge, immer ein wenig anders schmecken ... So unterliegen auch wir Aufla-

gen, die wir nicht einfach umgehen können. Selbst BIO-Produkte kommen nicht ohne Zucker und Zusätze aus ...

Zusammengefasst bedeutet das, wenn weniger Zucker enthalten sein soll, muss mit Konservierungsmitteln, künstlichen Süßstoffen und speziellen Stabilisatoren und Geschmacksverbesserern, wie z.B. Carrageen, welches für ein „besseres, sämigeres Mundgefühl“ sorgt, gegengearbeitet werden, um wieder dasselbe Resultat zu erzielen. Das ist schon in vielen Produkten Realität, aber wollen wir das wirklich? ...“

Mein Wunsch wäre daher, dass Sie und Ihre Kollegen Ihre Einstellung zur Schulmilch nochmal überdenken. Ich kann mir vorstellen, dass sich viele Kinder in Ihrer Schule regelmäßig auf die Pause mit der Schulmilch gefreut haben. Ich würde Sie bitten, die Entscheidung jedem Kind bzw. Elternteil selber zu überlassen, ob ein Becher Schulmilch getrunken werden darf oder nicht. So wie es bis jetzt immer an Ihrer Schule war. ... Und es ist auch wichtig, dass nicht nur die Schule Verantwortung übernimmt, sondern auch die Eltern Vorbild sind im Umgang mit gesunder Ernährung! ... Ich bin auch gerne bereit, ein Infoblatt an die Eltern auszuarbeiten, wo ich noch detaillierter auf das Thema „Zucker“ eingehen würde...“

Bei Redaktionsschluss dieser Ausgabe lag leider noch keine Stellungnahme der Schule vor. Ich halte Sie aber über unsere Webseite auf dem Laufenden.

Was denken Sie darüber? Ihre Meinung würde mich interessieren! Schreiben Sie mir ein E-Mail oder rufen Sie mich an!

Ihr Andreas Geyer
(andreas.geyer@mayergeyer.at)

AKTUELLES FÜR 2015

NEU IM PROGRAMM

EISKAFFEE KOFFEINFREI FÜR SCHULMILCH



© fotolia

Damit der „Skandal um Eiskaffee in der Schule“ nicht nochmal im österreichischen Parlament behandelt werden muss

siehe www.parlament.gv.at – Suchbegriff „2302J, 2182/AB“,

gibt es jetzt bei uns den **EISKAFFEE auch KOFFEINFREI!** Schmeckt ausgezeichnet und beruhigt hoffentlich auch Politiker! ;-) **Seit Schulbeginn im Standardsortiment!**

Wenn auch Sie Interesse daran haben und ihn ausprobieren wollen, weitere Infos und Produktmuster bekommen Sie gerne von uns.

ZUM THEMA ZUCKERREDUZIERT

bieten wir Ihnen im nächsten Jahr **2 neue Sorten** an, welche einen höheren Frucht- sowie einen geringeren Zuckeranteil dank der **unterstützenden Süßkraft der Steviapflanze** und somit weniger Kalorien im fertigen Produkt haben.

Die Rezeptur ist dahingehend optimiert, dass Zucker durch maximal 30% Stevia ersetzt wird. Diese Kombination bewirkt die Beibehaltung der grundsätzlich positiven Eigenschaften des Zuckers (Geschmacksträger, Konservierung, Stabilisierung) bei gleichzeitig deutlicher Reduktion des Zuckeranteils im Endprodukt durch die viel geringere Dosierung (13% statt 18% im Joghurt!). Zudem haben Sie eine bessere Wert schöpfung, da Sie mehr eigene Milch verbrauchen können.



© fotolia

GUAVE UNSERE SOMMERSORTE 2015

(ab März 2015)

Damit im nächsten Jahr der Sommer einen richtigen Grund zum Kommen hat, bieten wir die neue Sommersorte GUAVE mit einem Fruchtanteil von 54% an. Ein exotisch fruchtiger Genuss für Sie und Ihre Kunden.



© fotolia

MANGO NEU IM STANDARDPROGRAMM

(ab März 2015)

Der Klassiker unter den Sommersorten. Sehr fruchtiger, voller Geschmack, mit 48% Fruchtanteil!

Beide Sorten sind ohne Fruchtkörper und somit für Joghurt, Joghurt-Drink und Molke geeignet, und **können selbstverständlich schon vorbestellt werden!**

HYGIENEARTIKEL

Dem Trend „zurück zum Greissler“ wieder folgend, bieten wir ab 2015 auch die wichtigsten Hygieneartikel für die Hofmolkerei an. Ob Nitril-Handschuhe, Klipphauben, Mundschutz, Überschuhe und Schürzen, dies alles bekommen Sie von uns in kleinsten Abnahmemengen und zum günstigen Preis! Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Produktmuster zur Verfügung.

PRODUKT- VERBESSERUNGEN

KLEINERE FRUCHTSTÜCKE BEI DER WILLIAMSBIERNE KBA (ab sofort)



© fotolia

Da einige Kunden aufgrund der großen Fruchtstücke Abfüllprobleme mit dieser Fruchtzubereitung hatten, haben wir bei der neuen Charge die Fruchtstücke verkleinern lassen (ca. halb so groß wie früher). An der Rezeptur hat sich nichts geändert, der Geschmack ist dadurch sogar noch voller geworden.

VANILLE FÜR JOGHURT KONVENTIONELL

(ab März 2015)

Da mit der bestehenden ZB 11455 Vanille die korrekte Produktkennzeichnung eines „Vanillejoghurts“ sehr schwierig ist, werden wir auf Kundenwunsch unsere Rezeptur geringfügig verändern und qualitativ hochwertiger machen. Im Detail bedeutet dies, dass Agrana zukünftig ein natürliches „Bourbon“-Vanillearoma, österreichischen Rübenzucker statt dem Glucose-Fructose-Sirup und Zitronensaftkonzentrat statt der Zitronensäure einsetzt!

Durch diese Maßnahmen kann das fertige Produkt als „Vanille-Joghurt“ gekennzeichnet werden, sowie durch das hochwertige natürliche Aroma und den österreichischen Rübenzucker sinkt die **Dosierung von 18 auf 16%**! Weitere Vorteile sind eine Zutat und eine E-Nummer weniger auf der Zutatenliste! Und das alles zum günstigeren Preis 2015!

NEUE SPEZIFIKATIONEN DER FRUCHTZUBEREITUNGEN

Mit Inkrafttreten der neuen Lebensmittelinformationsverordnung am 13.12.2014 möchten wir darauf hinweisen, dass wir die aktuellsten Spezifikationen im Haus haben und Sie diese bei uns unverbindlich anfordern können. Wir werden sie Ihnen so rasch als möglich zusenden.

© fotolia

**VANILLE SCHOKOCRISPIES
OHNE GLUCOSE-FRUCTOSE-
SIRUP**

(ab sofort)

Durch die ständige Weiterentwicklung von Rezepturen wurden wir von Agrana informiert, dass bei der ZB Vanille Schokocrispiess ab sofort **KEIN Glucose-Fructose-Sirup mehr enthalten** ist und gleichzeitig auch der Zuckergehalt der Zubereitung geringfügig vermindert wurde.

Wir sind stets bemüht auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen und da das Thema „Zucker“ in der Öffentlichkeit immer präsenter wird (siehe dazu auch den Artikel auf Seite 7), war uns diese Weiterentwicklung sehr willkommen.

**ARA: NEUE RICHTLINIE
AB 2015**

Die Novelle des Abfallwirtschaftsgesetzes (AWG) und die neue Verpackungsverordnung 2013 bringen ab 1. Jänner 2015 Neuerungen für Entpflichtung und Sammlung von Verpackungen. Es erfolgte mit dieser Novelle eine klare rechtliche Definition und Abgrenzung von Haushaltsverpackungen und gewerblichen Verpackungen, um

- Grundlagen zur Herstellung eines fairen Wettbewerbs in der Abfallbewirtschaftung von Haushaltsverpackungen zu schaffen,
- die gemeinsam mit dem Restmüll erfassten Verpackungen den Kommunen im größeren Ausmaß abzugelten
- die Kontrolle zu verbessern.

Da wir für Sie die Entpflichtung übernehmen, sind wir auch verpflichtet, die ARA-Tarife dementsprechend anzupassen. Die neuen Tarife finden Sie in unserer Preisliste.

AB HOF MESSE
Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarkter

WIESELBURG
6. BIS 9. MÄRZ 2015

Alle Neuheiten können verkostet
und besichtigt werden!



**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 Käserei 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 298 t Fruchtzubereitungen bei uns eingekauft (das sind um 9,0% mehr als im Vorjahr, bei einem BIO-Anteil von 23,8%) und damit vor allem **Fruchtmilch-, Fruchtjoghurt- & 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).

Als beliebteste Sorte hat nun die Vanille für Joghurt mit 20,7 to die Nase vorn, gefolgt von der Himbeere für Joghurt mit 20,3 to und Bircher Müesli für Joghurt mit 17,5 to Mengenmäßig am Stärksten zugelegt hat die Erdbeere BIO für Milch mit +78%!

Erwähnenswert ist auch die Tatsache, dass die Umstellung aller BIO-Frucht-

zubereitungen auf österreichischen Rübenzucker bei unseren Kunden hohen Anklang gefunden hat und sich das auch gut auf die Umsätze ausgewirkt hat.

FRUCHTSAFTKONZENTRATE

In dieser Sparte haben wir im letzten Geschäftsjahr insgesamt 20,1 to verkauft, das sind um 5,7% mehr als im Vorjahr. Den Löwenanteil hatte hier wieder unser österreichisches Apfelsaftkonzentrat mit 10,2 to vor dem Mehrfruchtsirup ACE mit 7,5 to.

VERPACKUNGEN

Neben **PET-Flaschen, Eimern (Einweg & Mehrweg)** sowie **Trinkhalmen** entwickeln sich vor allem **PP-Becher** immer mehr nach oben. Der Bereich **PP-Becher** liegt klar an zweiter Stelle vom Gesamtumsatz!

MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

DIREKTSTARTER- & SCHUTZKULTUREN

NATURLABEXTRAKT

JOGHURT- & FRISCHKÄSE-STARTERPAKET

HYGIENEARTIKEL



Hygiene und Arbeitsschutz ist auch für Direktvermarkter und Hofmolkereien von größter Bedeutung. Von der Kopfbedeckung über Handschuhe bis zu den Überschuhen: Die notwendigen Hygieneartikel speziell für Ihren Anwendungsbereich haben wir nun auch im Programm, einfach zum Mitbestellen und in Kleinmengen!



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 eingerührt.

Man unterscheidet zwischen

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

Unsere Fruchtzubereitungen werden nach unseren Anregungen für uns speziell auf Bestellung, 3 km von uns entfernt, in der Steiermark hergestellt. Neben konventioneller Qua-

lität 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 natür-lichem Aroma	ohne Aroma-zusatz
BAMK 92499	BANANE	40,0%	•		•		•		•		•	
EKMK 96888	EISKAFFEE	15,5%	•		•					•	•	
EKMK 160389	EISKAFFEE KOFFEINFREI - NEU!	12,5%	•		•					•	•	
EBMK 92504	ERDBEERE	45,0%	•		•		•	•	•		•	
SCMK 11112	SCHOKO	11,0%	•		•		•			•		•
VAMK 11111	VANILLE	1,8%	•		•						•	

AKJK 130392	ANANAS KOKOS mit 30% Stevia	48,4%	•			•	•	•			•	
BMJK 96609	BIRCHER MÜESLI	41,3%		•		•					•	
BRJK 70312	BRATAPFEL - jetzt ganzjährig im Programm!	35,0%		•		•				•	•	
EBJK 96889	ERDBEERE	40,6%		•							•	
GUJK 181571	GUAVE mit 30% Stevia [Sommersaisonsorte 2015] - NEU!	54,0%	•			•	•	•			•	
HEJK 122665	HEIDELBEERE	41,0%		•		•					•	
HBJK 96891	HIMBEERE	40,0%	•			•	•		•	•	•	
KIJK 92525	KIRSCH	40,0%		•						•	•	
MGJK 181564	MANGO mit 30% Stevia - NEU!	48,0%	•			•	•	•		•	•	
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 183880	VANILLE - mit natürlichem Bourbon-Vanillearoma - NEU!	1,2%	•			•	•			•	•	
VSJK 139128	VANILLE SCHOKOCRISPIES *	18,1%		•		•				•	•	
WBJK 120630	WALDBEERE	39,0%		•		•					•	

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 natürl-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	WILLIAMSBIERNE KBA - m. kleineren Fruchtkörpern! - NEU!	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 10

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 * 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 TOPFEN, KÄSE, FRISCHKÄSE, SAUERMILCH & 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.

IHRE VORTEILE: WERTSCHÖPFUNG - NACHHALTIGKEIT

- » 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!
- » Sauerrahm als mögliches Zusatzprodukt bei der Topfen- und Frischkäseproduktion



**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

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 in Oberösterreich 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_A	MAGERMILCHPULVER
MOP K_A	MOLKEPULVER

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

Art.-Nr.	Artikel
MMP B_A	MAGERMILCHPULVER BIO

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

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: 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	-

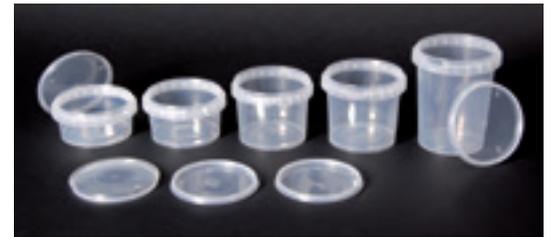
INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

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	-

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	1.080

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM J10800KP	PP-EIMER 10.800 ml, Ø 268 mm im Kombipack mit Deckel	10	600

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: 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, formstabil und werden bei uns in der Steiermark hergestellt. 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.

HYGIENEARTIKEL

Hygiene und Arbeitsschutz ist auch für Direktvermarkter und Hofmolkereien von größter Bedeutung. Deshalb bieten wir hier ausgesucht hochwertige Artikel speziell für diesen Bereich an.

Die leichten und luftdurchlässigen PP-KLIPPHAUBEN sind für Besucher auch in der Farbe Rot erhältlich. Mit dem 2-lagigen MUNDSCHUTZ sind Sie immer auf der sicheren Seite. Die Dünnfilmnitril-HANDSCHUHE bieten ein besonders gutes Tastempfinden und hohen Tragekomfort. Erhältlich in zwei Längen, 240 mm und 400 mm. Die einfach zu handhabende PE-SCHÜRZE bietet idealen Schutz vor Schmutz und Flüssigkeiten, und ist auch für den Reinigungsbereich zu empfehlen. Erhältlich in Medium-Qualität mit 120 cm Länge und schwerer Qualität mit 140 cm Länge. Die sehr flüssigkeitsresistenten CPE-ÜBERSCHUHE sind besonders für Arbeitsplätze mit feuchten Untergründen geeignet.



Die BLAUE FARBE (IFS = International Food Standard) ist besonders für den Lebensmittelbereich empfohlen.

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
KH	KLIPPHAUBEN Med Comfort weiß Qualität: PP-Spinnvlies, latexfrei, leicht und luftdurchlässig Klassifizierung: lebensmitteltauglich, formaldehydfrei, keine toxische Beimischung, leicht entzündlich, CE CAT I gemäß PSA, kein Med-Produkt	100	1.000 40.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
MS	MUNDSCHUTZ Med Comfort weiß Qualität: 2-lagig, Vliesstoff, mit Gummizug, runde Elastikbänder mit Baumwolle ummantelt, Nasenbügel, Glasfaserfrei, Latexfrei Klassifizierung: CE, Klasse I, PSA CAT I	50	1.000 56.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
HS 240 S, M, L	HANDSCHUHE Pura Comfort blau Größe S, M, L, puderfrei, unsteril, Qualität: Nitril, Fingerspitzen angeraut, AQL 1,5, >= 240 mm lang Materialstärke (Fingerspitzen): ca. 0,07 mm, Klassifizierung: Med-Produkt Klasse I, PSA CAT I, EN 420, EN 455, EN 374 1+2	100	1.000 84.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
SZ 120	SCHÜRZE Med Comfort blau Größe ca. 75 x 120 cm Qualität: PE, medium, glatte Oberfläche, geblockt	50	500 30.000

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern. Nicht lagernd, auf Vorbestellung lieferbar!

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
ÜS	ÜBERSCHUHE Med Comfort blau Größe ca. 42 x 15 cm Qualität: CPE, gehämmert, extra stark, mit Gummizug	100	2.000 60.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk. / Pal.
HS 400 S, M, L	HANDSCHUHE Blue Comfort 400 Ultra blau Größe S, M, L, puderfrei, unsteril, Qualität: Nitril, vollflächig angeraut, AQL 1,5, ca. 400 mm lang Materialstärke (Fingerspitzen): ca. 0,16 mm, Klassifizierung: Med-Produkt Klasse 1, PSA CAT I, EN 420, EN 455, EN 374 1+2	50	1.000 30.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
SZ 140	SCHÜRZE Med Comfort heavy blau Größe ca. 75 x 140 cm Qualität: PE, heavy, glatte Oberfläche, geblockt	50	500 30.000

WUSSTEN SIE...

...dass die schwarzen Punkte in manchem Vanillejoghurt hauptsächlich für die Optik sind?

Es gibt zwei Möglichkeiten ein Vanillejoghurt mit Vanilleschoten zu aromatisieren: Entweder verwendet man einen Extrakt aus Vanilleschoten oder gemahlene Vanilleschoten.

Bei einem Extrakt werden wie bei einem Tee mit einem Lösungsmittel, in diesem Fall Wasser, die aromatisierenden Bestandteile gelöst und damit dann das Joghurt aromatisiert. Dabei erhält man einen vollmundigen Vanillegeschmack.

Beim Vanillepulver, das die schönen schwarzen Punkte gibt, bekommt man auch einen Vanillegeschmack, aber sehr viel schwächer, weil sich das Pulver nicht so gut löst und verteilt. Für dieses Vanillepulver werden Vanilleschoten einfach fein gemahlen. Vielfach werden aber nur die Reste der Vanilleschoten nach einem Extraktionsprozess gemahlen, dh das gibt zwar schwarze Punkte, diese schmecken aber gar nicht mehr nach Vanille. Da aber die Irrmeinung besteht, nur die Punkte sind die echte Schote, wird das gemahlene Pulver oft für die Optik wieder zugesetzt.

Übrigens, der Bourbonvanilleschotenextrakt wird aus Vanilleschoten aus Madagaskar gewonnen, das ist die beste Qualität, welche man am Markt bekommen kann!

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 (fünfmal 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 Milchschnittfest (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 Milchsäure 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 Hocherhitzung (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, Trisodiumcitrat, 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: 3.11.2014

HANDEL MIT FRUCHTZUBEREITUNGEN, RUPERT-GUTMANN-STRASSE 6, A – 8200 ALBERSDORF/GLEISDORF

TELEFON: [+43] 03112 / 62333-0 | FAX: [+43] 03112 / 62333-20 | 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-Lizenznummer 80494 entpflichtet.

Bankverbindungen:

Die Steiermärkische, Kto. 12500012906, Blz. 20815 | IBAN: IBAN: AT16 2081 5125 0001 2906, BIC: STSPAT2G

Raiffeisenbank Weiz, Kto. 13680, Blz. 38187 | IBAN: AT48 3818 7000 0001 3680, 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 tiefzuzuhlen 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 Betreuung 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.: Karin Pichlmayer, Jasmin Schrank, Andreas & Silvia Geyer, Hakon Pichler, Josef & Elfriede Mayer

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 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 (Magna - Blau) Zwischenstationen vor elf Jahren in unsere fruchtige Welt ein.

Zerstreut findet sie in ihrer Freizeit in der Musik, sie ist als Geigerin fixes Mitglied im Weizer Stadt-Orchester, und bei Spaziergängen mit ihrem Cockerspaniel Winnie.



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 Töpferei und bei Keramikarbeiten freien Lauf lassen.

HAKON PICHLER Lagerverwaltung, Logistik & Versand

Hakon, der Name kommt aus dem Norwegischen, hat nach seiner kaufmännischen Ausbildung (HAK, HAS) im zweiten Bildungsweg die Lehre zum Betriebslogistikkaufmann in einem Möbelkonzern gemacht. Ideale Voraussetzungen also um in unserem Betrieb, als quasi zweite Verbindung zur Außenwelt, die Versandabwicklung zu organisieren.

Engagiert ist Hakon auch in seiner Freizeit. Fitness und Fotografie sind seine Leidenschaften, so betreibt er auch ein eigenes Fotostudio in seinem Heimatort Sebersdorf bei Hartberg.

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 angeeignet 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 Ihren Hunden Cooper und Sam (v.l.) an der Verwirklichung Ihrer Hundesportaktivitäten.



JASMIN SCHRANK Zentrale Bestellannahme, Buchhaltung

Das Thema Obst wurde Jasmin 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 (HAK, HAS) ein langwieriger. Erst nach monatelanger Suche landete ihre Bewerbung zum Glück bei uns und so kann sie sich nun, neben den vielfältigen Aufgaben unseres Büroalltages, in ihrer Freizeit wieder mehr den Rätseln widmen oder einfach nur mit Freunden unterwegs sein.

mayer & geyer

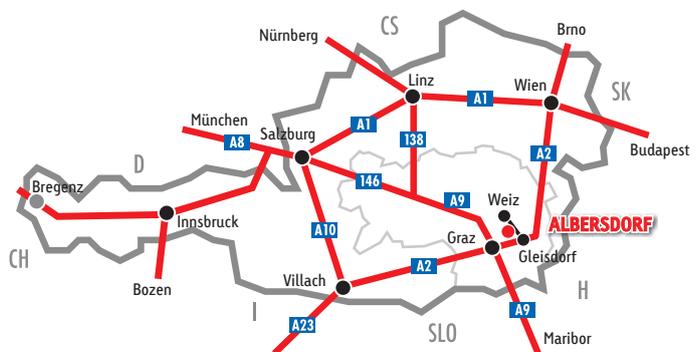
FRUCHTZUBEREITUNGEN

MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6
A - 8200 Albersdorf/Gleisdorf
T: (+43) 03112 / 62333-0
F: (+43) 03112 / 62333-20
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 AUS RICHTUNG FELDBACH:

Auf B 68 Feldbacher Straße Richtung Gleisdorf – Auffahrt A2 Südautobahn Richtung Graz – Abfahrt Gleisdorf West – Richtung Weiz - Abfahrt Gewerbepark Gleisdorf – Albersdorf - ...weiter siehe Anfahrt aus Richtung Graz bzw. Wien über A2

ANFAHRT AUS RICHTUNG WEIZ:

Auf B 64 Rechberg Straße Richtung Gleisdorf – bei Abfahrt Wollsdorf rechts zur Lederfabrik WOLLSDORF-LEDER abbiegen – nach der [Bahnübersetzung] links der Begleitstraße nach Süden folgen bis zur Kreuzung nach STAPLA - 3 x rechts abbiegen - nach Firma DAM rechts – vor Einfahrt der Firma S2 links abbiegen

ANFAHRT AUS RICHTUNG GRAZ BZW. WIEN ÜBER A2:

A 2 Südautobahn – Abfahrt Gleisdorf West – Richtung Weiz – Abfahrt Gewerbepark Gleisdorf - Albersdorf – [Bahnübersetzung] – vor MÖBELIX links – unter Autobahnzubringer durch – dieser Straße folgend bis zur Kreuzung vor MAGNA – links abbiegen – [Bahnübersetzung] – rechts weiter dieser Straße folgend vorbei an MAGNA und TEMMEL – bei der [Bahnübersetzung] rechts abbiegen – bei der nächsten Quersstraße links – nach Firma DAM rechts – vor Einfahrt der Firma S2 links abbiegen

ANFAHRT AUS RICHTUNG HARTBERG:

Auf B 54 Hartberger Straße Richtung A 2 Südautobahn - vorbei an JET Tankstelle - Abfahrt Gewerbepark Gleisdorf - Albersdorf - ...weiter siehe Anfahrt aus Richtung Graz bzw. Wien über A2

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich:
Mayer & Geyer GmbH
Geschäftsführer Andreas Geyer
Rupert-Gutmann-Straße 6
A-8200 Albersdorf/Gleisdorf
Telefon: (+43) 03112 / 62333-0, Fax: -20
Mail: office@mayergeyer.at
Web: www.mayergeyer.at

Auflage: 1.000 Stück
Grafik: Icono Werbeagentur, Weiz
Druck: Medienfabrik, Graz
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.
© 2014 – Mayer & Geyer GmbH

