

**mayer
&
geyer**

FRUCHTZUBEREITUNGEN

Früchtchen

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN AUSGABE 6 / JÄNNER 2018



DIE NEUE 5 KG BAG-IN-BOX

Klein aber fein

Seite 3



SCHULMILCH- FÖRDERUNG

Förderfähige
Fruchtzubereitungen

Seite 22

20 Jahre Mayer & Geyer

Ein kurzer Rückblick
zum Jubiläum

Seite 16

**NEU IM
SORTIMENT**

Seite 9

**NEUE WEBSEITE
MIT ONLINESHOP**

Seite 12

**DIE GESCHICHTE
VON JOSEF MAYER**

Seite 26

**WIR STELLEN
UNS VOR**

Seite 30



© Foto Furgler



Anspruchsvolle Zeiten

Vielleicht erinnern Sie sich noch an mein Zitat von vor einem Jahr: „Jede große Reise beginnt mit einem kleinen Schritt.“ Heuer kann ich hinzufügen: „Beharrlichkeit führt zum Ziel.“ Als wir vor einem Jahr begannen, Fruchtzubereitungen in 2 kg VAC-Beutel zu füllen, haben wir uns nicht gedacht, dass diese ein Jahr später hinfällig sein würden, weil wir die gewünschten 5 kg Bag-in-Boxen direkt von unserem Produzenten bekommen!

Das Jahr 2017 war anspruchsvoll – in vielerlei Hinsicht! Drei Ereignisse möchte ich hier erwähnen, weil sie auch Auswirkungen auf die Zukunft haben.

Das Erste habe ich schon in der Einleitung vorweg genommen: Ja, wir bekommen ab Mai die vielfach erhofften 5 kg Bag-in-Boxen in bewährter, aseptischer Agrana-Qualität! Der Weg dorthin war lang und hürdenreich und den Erfolg habe ich auch meinem verstorbenen Schwiegervater zu verdanken. Beim Schreiben der Weihnachtswünsche 2015 habe ich an ihn gedacht und musste beim Mail an die Agrana innehalten, weil plötzlich eine Idee auftauchte: „Wenn wir uns schon nicht die ganze Abfüllanlage selber leisten können, warum bieten wir unserem Produzenten nicht eine Kostenbeteiligung an, die wir uns leisten können?“ ... Wie sich dann voriges Jahr herausstellte, war genau dieses Mail der Startschuss für die neue Abfüllanlage in Gleisdorf. Danke Josef!

Das zweite einschneidende Erlebnis war das Inkrafttreten der neuen Schulmilchförderung im August. Obwohl wir unsere Bedenken einbrachten, wurde eine Verordnung Realität, welche mit dieser wenig zu tun hat. Uns blieb nur übrig unsere Produkte für Milch den Vorgaben anzupassen, um nicht auf der Strecke zu bleiben. Wir mussten einsehen, dass Vernunft und Hausverstand keine relevanten Faktoren sind, wenn beteiligte Institutionen eine vorgefasste Meinung mit Scheuklappen vertreten.

Als Drittes hat mir heuer der Austritt von Hakon Pichler gezeigt, wie schnell man in einem Unternehmen, wo jeder seinen Bereich hervorragend ausfüllt, ohne Ausfallssicherung auf verlorenem Posten stehen kann. Dementsprechenden Ersatz zu finden war keine leichte Aufgabe und bestärkt mich im Bestreben, diesem Bereich zukünftig mehr Aufmerksamkeit zu widmen.

Mit Ende 2017 haben wir die ersten 20 Jahre erfolgreich abgeschlossen. Wenn sich ein Unternehmen so lange am Markt halten kann, dann muss es schon einige gute Gründe dafür geben, denn mit Glück allein würde es nicht so lange gut gehen. Drei von vielen guten Gründen sind: ein solides Fundament durch die Bodenständigkeit der Firmengründer, ein hochwertiges Sortiment zu fairen Preisen und Kunden, welche das Service und die Bemühungen zu schätzen wissen. Ein herzliches Danke unseren Stammkunden und meinen Mitarbeitern!

20 Jahre sind auch ein guter Grund, Neues zu wagen: Neben den 5 kg Bag-in-Boxen haben wir uns ein neues Layout für unser Kundenmagazin und eine komplett neue Webseite gegönnt. Im Frühsommer wird auch unser Onlineshop Realität, in dem Sie rund um die Uhr unproblematisch Infos abfragen und Ihre Bestellungen aufgeben können. Seien Sie neugierig und gespannt!

Alles Gute und viel Erfolg in diesem Jahr wünscht Ihnen von Herzen

Andreas Geyer

andreas.geyer@mayergeyer.at

Erhältlich

ab Mai
2018

Die neue 5 Kilo Bag-in-Box



Ab Mai 2018 sind alle unsere
Fruchtzubereitungen auch in der
neuen 5 kg Bag-in-Box erhältlich!

Seit wir 1998 begonnen haben Fruchtzubereitungen zu verkaufen, begleitet uns das Thema „die schweren 25 kg Bag-in-Boxen“! Viele (Klein)Kunden, sowie Neukunden vor allem aus dem BIO-Bereich, können mit diesen 25 kg wenig anfangen, da sie in kleinen Verarbeitungsmengen mehrere Sorten anbieten wollen bzw. sie nicht immer die Möglichkeit haben, offene Bags zu kühlen.

In den letzten Jahren wurden die Anfragen zu kleineren Einheiten immer mehr und als wir 2013 begannen, unseren neuen Firmenstandort zu planen, war der Einbau eines Abfüllraumes ein Teil davon. Nach vielen Gesprächen und Überlegungen, die Abfüllung vom Container in Bag-in-Boxen selber zu bewerkstelligen, waren es dann die Kosten-Nutzen-Rechnung und die vielen Auflagen, welche uns das Projekt aufgeben ließen. Parallel dazu intensivierten wir die Gespräche mit unserem Produzenten Agrana vor „unserer Haustüre“ in Gleisdorf, die bestehende Anlage, auf der keine kleinen Bags abgefüllt werden können, durch eine neue zu ersetzen. Das Angebot kleine Bag-in-Boxen aus anderen Agrana-Werken in Europa zu beziehen, kam für uns aus Umweltschutzgründen und der Liebe zur Regionalität nicht infrage. Nachdem wir jedes Jahr auf kontinuierliche Umsatzwachse verweisen konnten, erkannte im Frühsommer 2017 auch das Agrana-Führungsteam die Chancen, welche eine neue Abfüllanlage für unterschiedliche Bag-Größen haben kann.

Wir können Ihnen nun voller Stolz verkünden, dass wir voraussichtlich ab Mai 2018, zusätzlich zu den bestehenden 25 kg, auch 5 kg Bag-in-Boxen anbieten werden! So haben unsere Kunden dann die Möglichkeit, ohne Risiko und großen finanziellen Aufwand neue Sorten auszuprobieren, sowie kleine Chargen für Werbeaktionen zu produzieren.

Diese 5 kg Bags werden vollautomatisch aseptisch befüllt und verschlossen und dann in einem stabilen, paketedienstgeeigneten Karton stehend verpackt. Wir können Ihnen so einen Karton zu 5 kg Fruchtzubereitungen anbieten oder Sie haben die Möglichkeit 4 x 5 kg Fruchtzubereitungen nach Wahl in einem Überkarton zu beziehen.

Unsere Probierbox mit den 2 kg VAC-Beuteln wird es mit der Einführung der 5 kg Bag-in-Boxen nicht mehr geben.

Diese im Vorjahr eingeführten 2 kg VAC-Beutel haben uns zwar geholfen, viele Neukunden von unserer Produktqualität zu überzeugen, waren aber von uns von Anfang an nur als Übergangslösung zu den 5 kg Bag-in-Boxen gedacht, da die Abfüllung für uns einen sehr großen Aufwand bedeutet. Es zeigte sich auch, dass die Mehrheit unserer Kunden ab der zweiten Bestellung schon mindestens 4 kg von einer Sorte bestellt hat. So können wir mit ruhigem Gewissen nun auf die 5 kg Bag-in-Boxen umstellen.

Beerenobst

UNSER LIEBLINGSOBST

Schöne reife Beeren an Bäumchen hängen,
da hilft kein Zaun um den Garten;
lustige Vögel wissen den Weg.

(Eduard Mörike)

Wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen: süße Erdbeeren - noch warm von der Sommersonne, saftige rosarote Himbeeren oder eine Handvoll frischer Heidelbeeren im Frühstücksmüsli... mmmh... einfach lecker. Dieses und anderes Beerenobst stellen wir Ihnen im ersten Teil unserer fünfteiligen Serie über Obstgruppen vor.

Traditionell versteht man unter Beerenobst alle Früchte die klein, rund und weich, mehrjährig und essbar sind. Sogar die Tomate ist botanisch gesehen eine „Beere“, da sie aber einjährig ist, zählt man sie zum Gemüse.

Mit ihren leuchtenden Farben erfreuen die Beeren das Auge und laden uns direkt zum Essen ein. Diese Farben entstehen durch den hohen Gehalt von sekundären Pflanzeninhaltsstoffen, die den Beeren diese intensive rote, violette und blaue Färbung verleihen. Die sekundären Pflanzenstoffe, die in Beerenobst enthalten sind, können aber noch viel mehr: Phenole, Flavonoide und Anthocyane wirken antioxidativ, antibakteriell und blutdruckregulierend. Beerenobst ist außerdem reich an Vitaminen, Mineralstoffen (Vitamin C, Eisen, Kalzium, Kalium, Folsäure), Fruchtsäuren und Ballaststoffen, die sich positiv auf die Darmtätigkeit auswirken und die Verdauung anregen.

Weiters schützen Beeren die Zellen, stärken das Immunsystem, senken die Blutfettwerte und wirken Entzündungen entgegen. Es wird ihnen sogar nachgesagt, dass sie Krebs vorbeugen und den Alterungsprozess aufhalten können.

Grund genug in der Beerenzeit kräftig zuzulangen, für die Gesundheit etwas Gutes zu tun und gleichzeitig den Gaumen mit süß-saftigen Früchten zu verwöhnen. Beeren sind im Kühlschrank ungefähr zwei Tage lang haltbar, also unbedingt alsbaldig verzehren oder verarbeiten. Wer das ganze Jahr über Beeren genießen möchte, friert diese am besten ein. Damit sie beim Auftauen nicht matschig werden, kann man Beerenobst erst kurz anfrieren (in Schichten auf einem Brett oder einer Folie) und dann erst in einen Gefrierbeutel geben.

Auch unsere Fruchtzubereitungen für Trinkmilch, Joghurt, Molke, Buttermilch, Desserts und Topfen gibt es in leckeren Beerenobstsorten in herkömmlicher und in Bio-Qualität. Ob Himbeere, Heidelbeere, Waldbeere oder Waldfrüchte aus kontrolliert biologischem Anbau – wir liefern Ihnen den vollen Beerengenuss. Und die Erdbeere gibt es sogar als Premiumsorte „Naturrein“ mit höherem Fruchtanteil, weniger Zucker und ohne Aromazusätze.



1 Erdbeere

Auch die Erdbeere ist streng genommen keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht. Die kleinen gelben Punkte sind die Nüsse, die die Samen enthalten und auf einem Rest der Blüte – was wir als Erdbeere bezeichnen – sitzen. Naschkatzen können bei der süßen Beere ohne schlechtes Gewissen richtig zulangen, für Diabetiker ist sie eine wunderbare Alternative zu Süßigkeiten. Erdbeeren enthalten mit ca. 60 mg pro 100 Gramm sehr viel Vitamin C, sogar mehr als Zitronen und Orangen.

2 Heidelbeere

Diese fruchtigen Alleskönner enthalten den Pflanzenfarbstoff Anthocyan, der ihnen ihre intensive blaue Farbe verleiht. Heidelbeeren verbessern nachweislich das nächtliche Sehvermögen, denn die Anthocyane schützen die Blutgefäßwände vor freien Radikalen und stabilisieren dadurch die Spannkraft der Augenmuskulatur. Außerdem soll der Verzehr von mindestens einer Portion Heidelbeeren pro Woche den kognitiven Alterungsprozess verlangsamen.

3 Brombeere

Ursprünglich wurden Brombeeren als stachelige Begrenzung von Grundstücken verwendet sowie als Färbemittel für graue und braune Farbe. Im Mittelalter glaubte man, dass lange, gebogene Brombeerzweige magische Kräfte haben. Kinder, die sich Knochenbrüche zugezogen hatten, mussten unter den Zweigen durchgehen – davon versprach man sich die Heilung der Brüche. Brombeeren blühen von April bis Mai und können von August bis Oktober geerntet werden.

4 Himbeere

Ihr Name leitet sich vom althochdeutschen „Hintperi“ ab, was so viel wie „Beere der Hirschkuh“ bedeutet. Wenn man's genau nimmt, zählt die Himbeere – wie auch die Brombeere – zu den Sammelsteinfrüchten. Das bedeutet, dass aus den Fruchtblättern kleine Steinfrüchte entstehen, die untereinander zusammenhaften. Früher wurde die Himbeere als Heilpflanze eingesetzt. In der Volksheilkunde vieler Länder verwendete man einen Tee aus getrockneten Himbeerblättern zur Fiebersenkung.

Trends 2018

Als kleines Familienunternehmen in einer Marktnische setzen wir auf Topqualität. Mit unserer Philosophie „so natürlich und so wenige Zusatzstoffe wie möglich“ liegen wir genau richtig. Aber wir hinterfragen und überarbeiten unsere Produkte auch und schlagen neue Wege ein, um die wechselnden Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden erfüllen zu können. Im Folgenden stellen wir Ihnen die wichtigsten Trends vor.

Kurkuma Latte – die goldene Milch

Foodblogger setzen auf Kurkuma Latte, ein warmes Getränk, das auch als „goldene Milch“ bezeichnet wird und ursprünglich aus der ayurvedischen Lehre stammt.

In Australien gilt die hippe Matcha Mylkbar in Melbourne als Trendsetter im Milchmischbereich. Von rosafarben über gelb und petrol bis grün reichen die Mixes, bei denen auch die Alge Spirulina eingesetzt wird. So sind auch bei uns Milchmischgetränke wie Kurkuma Latte, Chai Latte Vanille, Matcha Vanille, Karamell oder Weiße Schoko Pistazie geplant.

Milchmischgetränke für Erwachsene

Milchmischgetränke sind traditionell an Kinder gerichtet, doch eine neue Zielgruppe findet sich in vielbeschäftigten Konsumenten, die hochwertige Getränke unterwegs genießen wollen. So werden vermehrt Geschmäcker für Erwachsene entwickelt, bei denen der Fokus auf Genuss und Premium liegt. Eine Mintel-Studie aus dem Jahr 2016 besagt, dass in Deutschland über 23 % der 16 bis 34-Jährigen Geschmacksrichtungen ausprobieren wollen, die sich speziell an Erwachsene richten, wie dunkle Schokolade, Pistazie oder Bourbon Vanille. So sind bereits Produkte wie Schoko Minze, Espresso Schoko mit hohem Proteingehalt oder Kokosnuss Pistazie mit Vitaminen angereichert am Markt erhältlich.

MILCH WIRD MIT
HEIMISCHEN UND EXOTISCHEN
KRÄUTERN UND GEWÜRZEN
VEREDELT.



WIR LIEFERN ERSTKLASSIGE
QUALITÄT, DAMIT SIE
GENUSSVOLLE PRODUKTE
HERSTELLEN KÖNNEN.

Wohlfühl drinks

Wohlbefinden und Gesundheit sind die Themen der Zukunft. Durch die Hektik des modernen Alltags haben Konsumenten immer öfter Schwierigkeiten, gut und energiegeladener in den Tag zu starten oder vor dem zu Bett gehen abzuschalten und zu entspannen. So entsteht ein Markt für Produkte, welche Komfort und Entspannung bieten und Stimmungen beeinflussen können. „Mood Food“ ist so ein neuer Begriff. Kochen als Stresskiller, Essen für gute Laune.

Dafür bedarf es Zutaten, welche die körpereigene Glücksproduktion von Serotonin und Endorphinen unterstützen. Ananas ist so ein anerkannter Frustkiller, aber auch Bananen, Himbeeren und vor allem Schokolade.

Vitalstoffreich und ausgewogen, natürliche Zutaten und bewusste Ernährung, diese starken Präferenzen möchten immer mehr Europäer in die tägliche Ernährung einbringen. Auch Kräuter und ätherische Öle finden Verwendung, so konnten wir schon neue Sorten wie Marille Rosmarin, Heidelbeere Lavendel oder Zitrone Ingwer verkosten.

Diese auf den ersten Blick abenteuerlichen Kombinationen haben durchaus Potential, machen neugierig und lassen ein vollkommen neues Geschmacksprofil entstehen.



Trinkjoghurts mit Fruchtfasern

Als perfekte Alternative zu Smoothies bieten sich trinkbare Fruchtsnacks mit Biss an: mit fühl- und sichtbarer Frucht in Form von feinen Fruchtfasern, leicht trinkbar und vollmundig im Geschmack. Diese zeichnen sich durch einen sehr hohen Fruchtgehalt aus und werden in Naturrein-Qualität angeboten. Bevorzugte Früchte sind solche mit faserigem Fruchtfleisch wie Pfirsich, Marille oder Himbeere.



Naturrein und Clean Labelling

Die globale Lebensmittelproduktion steht jedes Jahr vor größeren Herausforderungen. Nicht nur, dass die Weltbevölkerung ständig wächst und immer mehr Nahrungsmittel verfügbar sein müssen, auch die immer öfter auftretenden Wetterkapriolen und Unwetterkatastrophen, sowie die geforderten Gewinnoptimierungen von Mutterkonzernen verstärken den Druck auf die einzelnen Produzenten.

Dieser Kostendruck, bessere Lagerfähigkeiten und die gewünschten immer längeren Haltbarkeiten fördern nun Produkte, die zum Zwecke der Produktionsvereinfachung bzw. der Preisgestaltung mit Zusatzstoffen wie Trennmittel, Farb-, Füll- und Konservierungsstoffe, Geschmacksverbesserer usw. hergestellt werden. Diese sind meist sehr günstig und in großen Mengen verfügbar, sodass man ein Endprodukt mit eher durchschnittlichen Hauptzutaten hochwertig erscheinen lassen kann. Aus diesem Blickwinkel betrachtet verwundert es nicht, dass immer mehr Konsumenten misstrauisch werden und natürliche Produkte fordern bzw. kaufen wollen. Hier geht der Trend deshalb zu „Naturrein“-Sorten und „Clean Labelling“.

Mit den Fruchtzubereitungen Erdbeere und Marille „Naturrein“ bieten wir Produkte in Premiumqualität: möglichst natürlich, möglichst pur, auf künstliche Aromen und alles andere Zusätzliche wird verzichtet. Fruchtzubereitungen sind laut österreichischem Lebensmittelbuch „naturrein“, wenn sie ohne Aromazusatz und anstelle von Zitronensäure mit Zitronensaft sowie mit Zucker oder Fructose hergestellt sind und zur Stabilisierung ausschließlich Pektin enthalten. Zugelassene, färbende Frucht- und Pflanzenstoffe können laut Produzenten je nach Notwendigkeit hinzugefügt werden. Premiumsorten zeichnen sich durch einen hohen Fruchtanteil (mindestens 50%), sowie wenige hochwertige Zutaten aus. Der Zuckeranteil in der Fruchtzubereitung fällt durch das Mehr an Frucht geringer aus als bei herkömmlichen Fruchtzubereitungen.

Mit dem Ausdruck „Clean Labelling“ (englisch für saubere Etikettierung) wird die Werbung für Lebensmittel mit dem Hinweis beschrieben, dass das Produkt bestimmte Zutaten nicht enthält, welche die Verbraucher als ungesund einschätzen. Dazu zählen Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, gehärtete Fettsäuren, Aromen und so weiter. In der Lebensmittelproduktion wird dieser Ausdruck auch dazu verwendet von vornherein festzulegen, dass nur wichtige Zutaten verwendet werden, und nicht um des Geschmacks, des Preises oder der Haltbarkeit wegen viel technisch und rechtlich Mögliches eingesetzt wird.



Zuckeroptimierung

Ein weiteres Thema, welches seit dem Vorjahr so richtig an Fahrt aufnimmt, ist der Zuckergehalt in den Fruchtzubereitungen.

Durch das steigende Interesse der Konsumenten an gesunder Ernährung wird der Einsatz von Zucker zunehmend hinterfragt.

Konsumenten streben heute stärker denn je danach attraktiv und schlank zu sein. Der Wellnesstrend und der starke Einfluss der Medien verstärken den Wunsch nach natürlichen Lebensmitteln voller Genuss. Joghurt gilt generell als gesundes Lebensmittel, jedoch häufen sich die negativen Schlagzeilen aufgrund der in Fruchtjoghurt enthaltenen Menge an Zucker.

So meinen laut einer Mintel-Studie fast 69 % der über 16-jährigen Deutschen, dass es wichtig ist, den Zuckergehalt auf der Nährwerttafel von Joghurts zu prüfen. Dieselbe Studie gibt auch an, dass sich in den drei südeuropäischen Ländern Italien, Frankreich und Spanien knapp 60 % der Befragten Anfang 2017 vorgenommen haben, aktiv den Konsum von zuckerhaltigem Essen zu reduzieren oder gar zu vermeiden. Weniger Zucker bzw. Zuckeroptimierung ist angesagt. Die Umsetzung bei einigermaßen gleich bleibendem Geschmack ist eine große Herausforderung, denn Zucker ist auch Geschmacksträger und Konservierungsstoff.

Wird dieser verringert, muss auf der anderen Seite durch eine signifikante Erhöhung des Fruchtgehaltes oder mit einer Aromatisierung ausgeglichen werden. Beides kostet Geld und löst auch nicht das Problem der verminderten Lagerfähigkeit und Haltbarkeit. Der Einsatz von Zuckerersatz, sprich künstlichen Süßungsmitteln, ist kontraproduktiv, da diese zwar einerseits wenig bis gar keine Kalorien besitzen, aber auf der anderen Seite einen verstärkten Hunger auf Süßes auslösen können. Wir plädieren für eine sanftere Zuckerverminderung, damit die überwiegenden Vorteile unserer Fruchtzubereitungen erhalten bleiben.

NEU BEI MAYER & GEYER

Fruchtzubereitungen Banane, Vanille,
Kakao und Erdbeere für Schulmilch



Die neue Schulmilchförderung hat eine Überarbeitung der Fruchtzubereitungen für Milch konventionell erfordert. So können wir Ihnen nun folgende Sorten

neu präsentieren. Nähere Infos dazu auf Seite 22 im Artikel über die neue Schulmilchförderung.

Banane für Schulmilch

FZ 251028

- Dosierung 10% (4,5% Gesamtzucker)
- 39,8% Fruchtanteil
- mit Bananensaft, Bananenpüree, Zucker, natürlichem Aroma, Trinatriumcitrat und Ascorbinsäure

Vanille für Schulmilch

ZB 247968

- Dosierung 10% (4,5% Gesamtzucker)
- 1,8% Vanilleextrakt Bourbon
- mit Zucker, natürlichem Aroma und Zitronensaftkonzentrat

Kakao für Schulmilch

ZB 262166

- mit der Dosierung von 10% als Kakaomilch zu deklarieren (5,5% Gesamtzucker)
- mit Magerkakaopulver, Zucker und nativer Stärke
- keine weiteren Zusatzstoffe

Erdbeere für Schulmilch

FZ 250961

- Dosierung 10% (4,5% Gesamtzucker)
- 45,0% Fruchtanteil
- mit Erdbeersaft, Zucker, Pektin, natürlichem Aroma, Kaliumcitrat und Rote Beete Saftkonzentrat

NEUE PRODUKTE

ab 1. April 2018

Ohne Glucose-Fructose-Sirup und Stevia-Süßung geht es auch

Auf dem Weg zu natürlicheren Produkten, einer schlankeren Zutatenliste sowie einer einfacheren Deklaration, überarbeiten wir heuer einen ersten Teil unserer Fruchtzubereitungen. Durch die allgemeine Diskussion über Zucker und Zuckerarten (siehe Schulumilchprodukte) haben wir zusammen mit unserem Produzenten Agrana begonnen, die Rezepturen dahingehend zu überarbeiten, dass wir den Glucose-Fructose-Sirup sowie die Stevia-Süßung weglassen und stattdessen auf reine Saccharose (Haushaltszucker) setzen. Der Zuckergehalt wird je nach Sorte mehr oder weniger mit der Vorgabe verringert, dass der charakteristische Geschmack erhalten bleibt und es dem Konsumenten nicht wirklich auffällt.

Im Dezember 2011 wurde Stevia (korrekt Steviolglycosid) in der EU als Nahrungszusatz zugelassen.

Als wir im März 2012 die FZ Ananas Kokos mit 30 % alternativer Stevia-Süßung angeboten haben, war das Interesse groß, da durch den verringerten Zuckeranteil auch weniger Kalorien im Produkt waren. Die Fruchtzubereitungen verkauften sich gut, bis in den letzten Jahren das Thema Zucker in den Medien immer negativer besetzt wurde. Im Zuge dessen wurde auch Stevia vermehrt hinterfragt und als doch nicht mehr so natürlich (chemische Extraktion) gebrandmarkt. Dass Stevia einen Hauch von Menthol als Nachgeschmack aufweist, ist manchem aufgefallen, vielen aber nicht. Nachdem nun auch immer mehr ein „Clean Labelling“ (englisch für saubere Etikettierung) und natürlichere Zutaten gefordert werden, haben wir dies zum Anlass genommen, Stevia komplett aus unserem Sortiment zu entfernen.

Ab 1. April 2018 werden daher folgende Produkte neu eingeführt, die bestehenden Rezepturen werden aufgelassen.



Fruchtzubereitung MANGO

für Trinkjoghurt / Molke

- höherer Fruchtanteil
- kein Steviolglycosid
- Wachsmaisstärke statt modifizierter Stärke



Fruchtzubereitung HIMBEERE

für Trinkjoghurt / Molke

- höherer Fruchtanteil
- kein Glucose-Fructose-Sirup
- geringerer Zuckergehalt



Fruchtzubereitung PFIRSICH MARACUJA

fein für Trinkjoghurt / Molke

- höherer Fruchtanteil
- kein Glucose-Fructose-Sirup
- geringerer Zuckergehalt
- Zitronensaftkonzentrat statt Zitronensäure



Fruchtzubereitung ANANAS KOKOS

für Trinkjoghurt / Molke

- höherer Fruchtanteil
- kein Glucose-Fructose-Sirup
- kein Steviolglycosid
- Wachsmaisstärke statt modifizierter Stärke
- Zitronensaftkonzentrat statt Zitronensäure



Zubereitung STRACCIATELLA SCHOKOSPLITS

für Joghurt

Unser Produzent optimiert sein Sortiment und so werden umsatzschwache Rezepturen aufgelassen. Da diese Kombizubereitungen Spezialrezepturen sind, ist eine Anpassung nach unseren Wünschen nur mehr sehr begrenzt möglich. So konnten wir nur die Entfernung des Glucose-Fructose-Sirups erreichen. Die neue Rezeptur hat nun auch mehrere Stabilisatoren, damit sollten Auffälligkeiten wie Braunfärbung und Entmischung nun nicht mehr vorkommen.

Ab 1. September 2018 möchten wir die Sorten Bircher Müesli, Erdbeere, Heidelbeere, Kirsche, Marille und Waldbeere überarbeiten und ab 1. Jänner 2019 beide Eiskaffee-Sorten, Pfirsich Maracuja mit Fruchtstücken sowie Tropic und Zimtstern.



HOLUNDERBLÜTENSIRUP mit österreichischer Rohware

So viel heimische Rohware wie möglich, das ist uns jetzt auch beim Holunderblütensirup gelungen. Nachdem sich unser Apfelsaftkonzentrat mit österreichischen Äpfeln sehr gut verkauft, gehen wir diesen Weg nun weiter. Ab Februar werden wir dieses Produkt auf Lager haben, die Deklaration bleibt gleich. Eine Herkunftsbestätigung senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

KEINE SPEZIELLEN SAISONSORTEN MEHR

Der Umsatz unserer Saisonsorten ist in den letzten Jahren spürbar zurückgegangen. So mussten wir im Vorjahr einige Bags der FZ Pflaume Zimt Naturrein und FZ Frucht Gemüse Mix Orange nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgen.

Die Gründe dafür sind vielfältig: einer davon ist sicher die Etikettierung. Die Kosten und der Arbeitsaufwand für ein neues Etikett, welches nur für eine kleine Produktionsmenge benötigt wird, sind einerseits nicht zu unterschätzen, andererseits werden die Vorschriften immer umfangreicher und so wird auch die Deklaration genauer kontrolliert.

Für uns bedeutet dies, dass wir ab heuer keine Sommersaisonsorte und auch keine zusätzliche Wintersaisonsorte mehr anbieten. Im Standardprogramm verbleibt die ZB Bratapfel, welche aufgrund unseres slowenischen Partners ganzjährig erhältlich ist und die ZB Zimtstern als etablierte Wintersaisonsorte auf Vorbestellung.

DIE HYGIENEARTIKEL WERDEN AUS DEM PROGRAMM GENOMMEN

Unser Bemühen auch Hygieneartikel anzubieten, ist nicht belohnt worden. Es gibt zu viele Anbieter am Markt, welche zu Kampfpreisen verkaufen (müssen). So haben wir beschlossen, diese ab Gültigkeit der neuen Preisliste (1. Februar 2018) nicht mehr anzubieten. Die sich auf Lager befindlichen Restmengen werden abverkauft.



AB 1. MÄRZ 2018

DIE NEUE WEBSEITE

Seit 1998 liefern wir unseren Kunden stets ausgezeichnete hohe Qualität, sowohl bei unseren Produkten als auch bei der persönlichen Beratung. Wir sind sehr stolz auf unsere ersten 20 Jahre und anlässlich dieses Firmenjubiläums gönnen wir uns eine neue Homepage, welche ab 1. März 2018, rechtzeitig zur AB HOF-Messe in Wieselburg, online sein wird. Nach dem Motto „weniger ist mehr“ und in einem neuen, luftig leichten Design, finden Sie darauf die wichtigsten Informationen rund um unser Unternehmen und zu unseren Produkten. Auch sämtliche Neuigkeiten, wie zu den Schulmilchförderungsrichtlinien oder den 5 kg Bag-in-Box-Verpackungen, sowie unser Jubiläumsgewinnspiel, sind nur einen Mausklick entfernt.

Online bestellen ab 1. Juni 2018

Ein Highlight wird unser Onlineshop werden, in dem registrierte Kunden ab 1. Juni 2018 ihre Wunschprodukte direkt und rund um die Uhr bestellen können. Wenn Sie bereits Mayer & Geyer-Kunde sind, haben Sie Ihre Zugangsdaten (Benutzername und Passwort) mit diesem Kundenmagazin erhalten. Wir freuen uns natürlich auch über Interessenten und Neukunden.

Diese können sich jederzeit direkt auf der neuen Homepage registrieren und werden von uns nach Prüfung der Daten so rasch wie möglich freigeschaltet.

Nach erfolgter Anmeldung haben Sie in Ihrem persönlichen Kundenbereich Zugriff auf alle Artikel und Preise. Ihre Einkäufe im Onlineshop werden in der Bestellhistorie gespeichert, so können Sie beim nächsten Besuch gleiche Artikel einfach und rasch nachbestellen. Als zusätzliches Service bekommen Sie im Bestätigungsmail einen Link mitgeschickt, mit dem Sie die zum Produkt notwendigen Spezifikationen downloaden können.

Für all unsere bestehenden Kunden sind die Bestellungen über den Onlineshop wie üblich Einkäufe auf Rechnung, welche Ihnen künftig mit der Lieferung und per Mail zugesandt wird. Bei Neukunden behalten wir uns vor, je nach Umfang der Erstbestellung, eine Vorkasse zu verlangen.

Wir freuen uns, Sie auf www.mayergeyer.at zu sehen.

PS: Für die Erstbestellung über den Onlineshop gibt es ein kleines Dankeschön!

Unser Partner in Slowenien

MEGAL D.O.O.



Die Firma Megal d.o.o. ist eine kleine Handelsfirma in Ptuj, Slowenien, die unsere Produkte an Milchdirektvermarkter in Slowenien und Kroatien vertreibt. Wir können auf eine langjährige erfolgreiche Partnerschaft mit Megal d.o.o. zurückblicken und sprechen darüber mit Frau Majda Tumpej, der Geschäftsführerin.

Frau Tumpej, was hat Sie dazu bewogen Ihre eigene Firma zu gründen? Wann war das?

Nach meinem Abschluss an der biotechnologischen Fakultät in Laibach (Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Milchverarbeitung) habe ich 1989 bei der slowenischen Land- und Forstwirtschaftskammer im Beratungsdienst begonnen. Im Jahr 1998 haben wir die Vereinigung der slowenischen Käsebauern gegründet, bei der ich bis 2010 Sekretärin war. Dann habe ich meine eigene Firma gegründet, denn ich wollte Hilfsstoffe für die Milchdirektvermarktung anbieten. Von der Vereinigung aus konnten wir das nicht tun, es war zur damaligen Zeit ein organisatorisch zu großer Aufwand. Deshalb habe ich mich dazu entschlossen, mein eigenes Unternehmen zu gründen.

Wie groß ist Ihr Unternehmen?

Megal d.o.o. ist eine Kleinstfirma: wir haben vier Mitarbeiter und einen Jahresumsatz von € 500.000. Ich schätze, wir beliefern ca. 90 % aller bäuerlichen Käsereien in Slowenien. Letztes Jahr haben wir auch in Kroatien Fuß gefasst, wo sich bäuerliche Käsereien rapide entwickelt haben. Auch in Bosnien und Herzegowina, Montenegro und Serbien konnten wir erste Kunden gewinnen.

Wie und wann ist die Geschäftsbeziehung zu Mayer & Geyer zustande gekommen?

Ich habe Herrn Mayer getroffen, als ich noch bei der slowenischen Land- und Forstwirtschaftskammer gearbeitet habe. Er hat uns einige Fruchtzubereitungs-Muster mitgebracht – ich kann mich noch an Stracciatella erinnern. Wir haben es bei der Landwirtschaftsmesse in Radgona getestet und es kam sehr gut an. In Slowenien haben die Bauern relativ spät damit begonnen eigenes Joghurt herzustellen, weil sie Bedenken wegen des kurzen Haltbarkeitsdatums hatten. Nach 2009 hat ein richtiger Boom begonnen und mittlerweile kann man Joghurt vom Bauernhof in Supermärkten kaufen und die Bauern

liefern es direkt an Schulen, Kindergärten und Seniorenheime.

Wie ist die Lage der Milchdirektvermarktung in Slowenien zurzeit? Wie sehen Sie die Zukunft der Milchdirektvermarktung in Slowenien?

Der Ab Hof-Verkauf in Slowenien ist derzeit sehr gut geregelt. Seit 2004, als wir der EU beigetreten sind, ist das europäische „Hygienepaket“, das alle Bereiche der Milchdirektvermarktung auf Bauernhöfen regelt, in Kraft. Also bis jetzt hat sich der Milchdirektvermarktungssektor sehr schnell entwickelt und ich hoffe, dass das auch in Zukunft so sein wird.

Was machen Sie neben der Megal d.o.o. noch?

Ich arbeite an technischen Plänen für Käsefabriken und bin Beraterin für neue Technologien. Außerdem organisiere ich zuhause und im Ausland Milchverarbeitungskurse. In Bosnien arbeite ich bei einigen Projekten für Käse vom Bauernhof mit. Zurzeit sind wir gerade in der Entwicklungsphase für einen Reifungsraum für Käse vom Bauernhof.

Gibt es sonst noch etwas, das Sie sagen möchten?

Ich habe meine geschäftliche Laufbahn in Kooperation mit Mayer & Geyer gestartet und sie sind mein wichtigster Partner und auch Vorbild bezüglich Unternehmensführung. Vielen Dank für all die Unterstützung.

www.megal.si



© Igor Tumpej

Igor Tumpej B.sc., Majda Tumpej B.sc.,
Mag. Sara Ketiš, Ing. Marija Meznarič (v.l.n.r.)

Schulmilch

Interview

KUNDE

CO₂ FREI VON DER KUH ZUM KIND

Wie es Familie Madl gelingt, die Milch ihrer Kühe nachhaltig zu transportieren und warum das nur über die Direktvermarktung geht.



© Madl Milch

Die Familie Hermann und Ingrid Madl betreibt im obersteirischen Seckau einen Schulmilchbetrieb und ist Mayer & Geyer-Kunde der ersten Stunde. Wir haben Herrn Madl zum Thema Schulmilch interviewt.

Sie haben 1998 mit Schulmilch begonnen und sind nun schon seit 20 Jahren im Geschäft. Wie hat sich die Schulmilchlandschaft über die Jahre verändert?

Vor 20 Jahren waren wir ca. 60 Schulmilchbauern in der Steiermark. Heute sind wir noch 16 Betriebe. Die Betriebe haben aus unterschiedlichsten Gründen die Schulmilchproduktion eingestellt. Von Pensionierung, kein Nachfolger, Arbeitsüberlastung, Krankheit, Scheidung usw. ist alles dabei. Die verbliebenen Betriebe versorgen dieselbe Anzahl an Schulen und Kindergärten, haben sich spezialisiert und arbeiten hochprofessionell von der Produktion bis zur Logistik und Marketing.

Wie und warum haben Sie damals mit der Schulmilch bzw. Direktvermarktung begonnen?

Wir hatten freie Arbeits- und Stall-Kapazitäten und zu wenig Milchkontingent und man konnte eine Direktvermarktungsquote bekommen. Aber der Hauptgrund war die Absicherung des Betriebes als Vollerwerbsbetrieb und Schaffung eines Arbeitsplatzes für unseren Hofnachfolger. Natürlich war die Freude an der Arbeit und Umgang mit den Kunden von Anfang an dabei.

Welche Produkte stellen Sie her?

Für die Schulen produzieren wir Vollmilch, Kakao, drei Sorten Fruchtmilch, sieben Sorten Fruchtojoghurt, vier verschiedene Joghurt- Drinks,

Eiskaffeemilch, in den Sommermonaten auch drei verschiedene Sorten Fruchtmolke und zum Teil wird auch Apfelsaft verlangt, den wir dann auch mitliefern. In den Kaufhäusern kommt noch Topfen hinzu.

Wen beliefern Sie mit Ihren Produkten bzw. wo kann man Ihre Produkte kaufen?

In unserem Bezirk Murtal und Nachbarbezirk Murau beliefern wir ca. 50 – 60 Schulen und Kindergärten. Regional vor Ort im Bezirk Murtal einige Kaufhäuser, Bauernläden, Gasthäuser und Großküchen.

Wie liefern Sie die Schulmilch aus?

Die Schulmilch und Joghurts werden in PS-Bechern geliefert. Wir nehmen die leeren Becher bei der nächsten Lieferung wieder zurück, damit wir keinen Müll in der Schule hinterlassen. Diese werden zu Paketen zusammengepresst und anschließend einer Wiederverwertung zugeführt. Die Schulmilch wird täglich mit drei Autos zugestellt. Für die näheren Schulen und Kaufhäuser stellen wir bereits seit über einem Jahr mit einem Elektroauto die Produkte zu. Damit sind wir in der Lage „Schulmilch CO₂-frei von der Kuh zum Kind“ zu bringen. Am Hof haben wir eine Photovoltaikanlage, an der wir das Auto aufladen.



© Madl Milch



GLÜCKLICHE
KÜHE GEBEN DIE
BESTE MILCH!

Wie achten Sie auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz im Betrieb?

Wir sind ein Heumilchbetrieb, unsere Kühe bekommen täglich Gras und Klee gras und im Winter Heu als Grundfutter – die Grundlage für hochwertige Heumilch. Diese verarbeiten wir sofort nach dem Melken direkt in der hofeigenen Molkerei, dadurch muss die Milch nicht transportiert werden. Wir arbeiten nach dem Motto „regional erzeugen – am Hof verarbeiten – am kürzesten Weg, so rasch und frisch als möglich CO₂-frei zum Kunden“.

Was spricht für die Schulmilch und wo sehen Sie die Milchdirektvermarktung und die Schulmilch in 5 Jahren?

Für Schulmilch spricht vor allem die hohe Qualität und absolute Frische der Produkte. Durch kurze Transportwege wird auch ein wertvoller Beitrag für die Umwelt geleistet. Bäuerliche Schulmilchproduktion garantiert eine flexible und kundenfreundliche Betreuung.

Trotz zunehmender Auflagen und Hürden für die Direktvermarktung sehe ich durchaus optimistisch in die Zukunft. Betrachtet man das gesamte Umfeld in der Urproduktion, so ist die Veredelung nach wie vor eine Möglichkeit, vor allem für die Zukunft Wertschöpfung und Einkommen am Betrieb zu halten.

Gibt es etwas, was Sie sonst noch sagen möchten?

Die Veränderungen am Markt bedürfen auch einer ständigen Anpassung für die Schulmilchbauern. Die Konsumenten werden immer kritischer und wir müssen die hohe Qualität unserer Produkte erhalten. Das beginnt einerseits bei der Haltung und Fütterung unserer Milchkühe, um höchste Rohmilchqualitäten zu erzeugen. Andererseits ist auch ganz wichtig, welche Produkte wir unserer Milch zusetzen. Die Firma Mayer & Geyer hat dies erkannt und reagiert bei veränderten Rahmenbedingungen sofort. So konnten wir im vorigen Jahr mit dem neuen Produkt „Erdbeerjoghurt naturrein“ das Kasermandl in Gold gewinnen.

Auch wir haben vor 20 Jahren mit der Schulmilchproduktion begonnen und wurden von der Firma Mayer & Geyer stets mit den besten Fruchtzubereitungen versorgt. Wir gratulieren recht herzlich zum 20-jährigen Firmenjubiläum, wünschen euch für die Zukunft viel Erfolg und alles Gute und dass ihr so weiter arbeitet wie in den letzten 20 Jahren.

www.madl-milch.at

Special – 20 Jahre Mayer & Geyer

Highlights

AUS 20 JAHREN

1995 – 1997

Begonnen hat eigentlich alles mit dem unfreiwilligen Ende von Josef Mayer's Tätigkeit als Betriebsleiter der Weizer Molkerei. Was folgte waren schwierige Zeiten, Umschulungen und Weiterbildungen, Verkauf von Schulmöbeln und Recyclingmaterial, sowie kleinere Beratungsaufträge zur Joghurtherstellung.

Als Initialzündung für das heutige Unternehmen kann man den August 1995 benennen. Einem Tipp der Landwirtschaftskammer Steiermark folgend, erkannte Josef Mayer bei einem Treffen der neu entstandenen Gruppe der Schulmilchbauern, welches Potential sich daraus entwickeln könnte. Durch die noch bestehenden Kontakte zur Firma Steirerobst (heute Agrana Fruit) konnte er Fruchtzubereitungen besorgen, so dass die ersten Schulmilchbauern in der Steiermark mit der Produktion von Fruchtmilch beginnen konnten. Es folgte die Suche nach einem Geschäftspartner, ein erstes Lager im Kühlraum der alten Molkerei in Hirnsdorf, ein zweites in einem Obstlagerhaus in Rollsdorf, sowie 1997 die erste Teilnahme an der AB HOF-Messe in Wieselburg, wo noch "improvisieren am Messestand" auf der Tagesordnung stand. Der Anfang war gemacht, aber die Zusammenarbeit mit einem Grazer Unternehmer unter dem Namen "Oblacta" war wenig zufriedenstellend und so entschied man sich, Ende 1997 getrennte Wege zu gehen.

1998

Gründung der „Ing. J. & E. Mayer OEG“

Elfriede Mayer löst selbst einen Gewerbeschein und gründet zusammen mit Josef am 1. Jänner 1998 die "Ing. J. & E. Mayer OEG". In der kleinen Firma kümmert sich Tochter Silvia Geyer um den Schriftverkehr und die Buchhaltung.

Erinnern Sie sich noch an unser erstes Logo? Das hat Andreas Geyer selbst am Heim-PC nach seinem Büroalltag als Bautechniker zusammengebastelt. Es war Anfang Jänner und obwohl das Logo recht einfach war, waren Josef und Elfriede Mayer sehr stolz darauf, nun selbst ein Unternehmen gegründet zu haben und Licht am Ende des Tunnels zu erblicken. Denn ein jahrelanger, schwieriger Weg lag hinter ihnen...

WEITERS:

- Angebotserweiterung mit anderen Fruchtzubereitungen, Kulturen, Lab, Trinkhalmen und Verpackungsmaterial.
- Erste Messeteilnahmen in Nürnberg & Bad Vilbel (D).

1999

Lieferung nach Saudi-Arabien

Gleich zu Beginn des Jahres bekommen wir von der Steirerobst den Auftrag, Fruchtzubereitungen an eine Cateringfirma in Al-Khobar (Saudi-Arabien) zu liefern. Noch unerfahren mit dieser Art von Geschäften, erleben wir gleich was es heißt, Lebensmittel in ein islamisches Land zu exportieren: Untersuchungen zu Dioxin, Radioaktivität, Pflanzengesundheit... – ein Musterbeispiel für Bürokratie! Die speziell für den Transport konservierte Ware (Lieferzeit fast vier Wochen) schicken wir zuerst nach Bremen und dann per Schiff, mit der Bestätigung, dass kein israelischer Hafen angesteuert wird, nach Dammam. Noch im Hafen werden zusätzliche Etiketten in arabischer Schrift angebracht, bevor der Kunde die Ware übernimmt. Ein halbes Jahr später dürfen wir einen doppelt so großen Folgeauftrag abwickeln.

2000

Teilnahme am GEWINN-Jungunternehmerwettbewerb

Im Jahr 2000 erreichen wir mit unserer Geschäftsidee den 66. Rang österreichweit beim Jungunternehmerwettbewerb des Wirtschaftsmagazins GEWINN.

WEITERS:

- Silvia Geyer wird gewerberechtliche Geschäftsführerin.
- Drittes Lager mit eigenem Kühlraum bei Fa. Stenitzer in St. Ruprecht/Raab.

2002

Umgründung in „Mayer & Geyer KEG“

Anfang 2002 hängt Andreas Geyer seinen Job als Bautechniker an den Nagel und tritt in das Unternehmen ein. Die "Mayer & Geyer KEG" wird gegründet.



Unser erstes Logo



Auszeichnung beim Jungunternehmerwettbewerb



Überreste des Lagerbrandes



Neues, eigenes Kühlager in Preding bei Weiz

2003

“Was kann da schon brennen?”

Die Firma läuft gut und als im neuen Büroraum im Untergeschoss des Wohnhauses der Familie Geyer das Telefon läutet, ahnt noch niemand was geschehen ist: Obwohl aus Ziegeln gebaut, brennt durch mit Feuerwerkskörper spielende Kinder unser Kühlager in St. Ruprecht/Raab völlig aus. Sprachlos finden wir am Tag darauf kleine Fruchtzubereitungspfüten inmitten verkohlter Dachstuhlteile und Reste der Alu-Bags. Zum Glück hatten wir ein knappes Jahr zuvor eine Versicherung abgeschlossen, falls doch mal was passieren sollte... So müssen wir für sechs Monate wieder in ein Obstlagerhaus, diesmal bei Loder-Taucher, einziehen.

WEITERS:

- Unsere erste Mitarbeiterin, Karin Pichlmayer, tritt am 1. November in unsere Firma ein.

2004

Neues Kühlager

Im Jänner können wir endlich unser eigenes Kühlager in Preding/Weiz bei Familie Engelmann beziehen.

WEITERS:

- Umstellung auf doppelte Buchhaltung, das Geschäftsjahr beginnt mit 1. August.

2005

Betriebsübergabe

Ende des Jahres 2005 geht Josef Mayer in die wohlverdiente Pension und übergibt den Betrieb an Silvia und Andreas Geyer. Als alleiniger Geschäftsführer führt Andreas Geyer nun die Mayer & Geyer KG weiter.

WEITERS:

- Erweiterung des Standortes in Preding mit einem zweigeschossigen Bürozubau, erstmals sind Produkte und Verwaltung an einem Ort.
- Die Eröffnung wird mit einem Tag der offenen Tür am 24. Oktober gefeiert.

2006

Der erste Einbruch

Als wir eines Tages im Oktober am Morgen ins Büro kommen, ist von außen bis auf Fußabdrücke am weißen Fensterbrett nicht viel zu bemerken. Erst die aufgebrochene Innentür macht uns klar, dass Diebe am Werk waren und u.a. ein Notebook sowie eine Funkwetterstation „um 30 Euro“ fehlen.

Unsere kleine Handkassa mit einigen Cent-Münzen finden wir dann noch am Grunde des Pools vom Nachbarn, unser Bürokühlschrank liegt leicht beschädigt im Gras davor! Laut Polizei waren die Einbrecher auf der Suche nach Werkzeug, um den Tresor eines benachbarten Textildiskonters zu knacken...

WEITERS:

- Unser Lieferant Steirerobst wird von der Agrana übernommen.
- Alle Biofruchtzubereitungen für Joghurt werden aromafrei.



Standort in Preding bei Weiz mit Büroteil



Die 10-Jahres-Feier im kleinen Rahmen

2008

Unser 10-jähriges Firmenjubiläum

Mit einer kleinen Feier blicken wir mit Freude auf ein aufregendes Geschäftsjahr zurück: auf die Rückschläge, die wir überwunden haben und auf die Erfolge, die wir erreicht haben.

WEITERS:

- Unsere Webseite www.mayergeyer.com ist online.

2009

Die zweite Mitarbeiterin

Am 1. Oktober erweitert Jeannine Pichler unser Mitarbeitersteam, vorerst für Logistik und Versand, später wird sie auch den Empfang übernehmen.

WEITERS:

- Start des MPUR-Schulmilchprojektes der Landwirtschaftskammer Steiermark.
- Im Juli wird das zweite Mal eingebrochen, daraufhin installieren wir eine Alarmanlage.

2010

MEGAL wird unser Partner in Slowenien

Nach der Organisation einer Exkursion von slowenischen Milchbetrieben in die Steiermark, starten wir mit Majda Tumpej und ihrem Unternehmen MEGAL D.o.o. eine vielversprechende Partnerschaft.

WEITERS:

- Erster Betriebsausflug zum Betrieb der Familie Stern und nach Ptuj zu unserem Partner Megal.
- Kreative Kunden bringen unsere PET-Flaschen auf die Bühne des Wiener Burgtheaters, machen aus Eimern Kinderlampen und züchten Orchideen in PP-Bechern.

2011

Neue Warenbewirtschaftungssoftware

Wir investieren in neue PCs und einen Server und mit der „Globesystems“-Warenbewirtschaftungssoftware ist erstmals eine genaue Gewichtsabrechnung möglich.

WEITERS:

- Neue EU-Aromaverordnung: Umstellung der konventionellen Fruchtzubereitungen auf natürliche

Aromen.

- Verena Paul kümmert sich ab 1. Dezember um die EDV-Organisation.
- Umstellung auf Apfelsaftkonzentrat mit Ursprung Österreich.

2012

Neuer Messestand

Ein Fixtermin im März ist jedes Jahr die AB HOF-Messe in Wieselburg. Diesmal an einem neuen, zentralen Standplatz in der Halle 3. Die Neugestaltung des Messestandes – bedruckte Stoffbahnen werden mit Klettbandern an den Wänden befestigt – macht uns unverwechselbar und bringt viel positives Feedback.

WEITERS:

- Stevia hält als Süßstoff Einzug in unsere Produktpalette.
- Zweiter Betriebsausflug: mit den Weizer Tanzfreunden fahren wir in die Süd- und Weststeiermark.
- Zum 15-Jahr-Jubiläum erscheint erstmals das Kundenmagazin FRÜCHTCHEN.

2013

Alte Zelte abbrechen...

Anfangs glauben wir uns verhöhrt zu haben, doch unsere Vermieter bestätigen, dass sie das komplette Gebäude, in dem wir unsere Firma eingemietet haben, zukünftig selber benötigen. Dabei wollten wir sie zum Zubau überreden... Auf der Suche nach einem neuen Firmengebäude stoßen wir auf eine leerstehende Dachdeckerei direkt in Gleisdorf, bei der jedoch das Lager zu groß und das Büro zu klein ist. Obwohl die Umbauplanung fertig ist und der neue Mietvertrag unterschriftsreif, kommt schlussendlich doch alles ganz anders...

WEITERS:

- Verena Paul verlässt uns wieder, um ihre Dissertation in Musikgeschichte zu schreiben.
- Hakon Pichler übernimmt am 1. Oktober den gesamten Logistik- und Versandbereich.
- Jasmin Schrank verstärkt ab 1. November unser Büroteam.
- Sandra Geyer unterstützt uns geringfügig als Allroundkraft.
- Die Mayer & Geyer KG wird zur Mayer & Geyer GmbH.



Auf der AB HOF-Messe mit neuem Messestand



Der neue Firmenstandort in Albersdorf/Gleisdorf

2014

...etwas Neues aufbauen!

Wir entscheiden uns dafür, aufgrund der hohen Umbaukosten, ein ganz neues Firmengebäude im Gewerbepark von Albersdorf/Gleisdorf zu errichten. Der Spatenstich erfolgt am 1.4.2014 und nach nur knapp fünf Monaten Bauzeit ist unser neues Zuhause am 25. August betriebsfertig. Das neue Gebäude, in hochgedämmter Holzbauweise errichtet, wird mittels Luftwärmepumpe emissionslos beheizt und die Photovoltaikanlage am Dach lässt die Stromkosten spürbar sinken. Wir fühlen uns hier wohl und haben endlich genug Platz zum Arbeiten.

WEITERS:

- An Volksschulen beginnen große Diskussionen rund um den Zuckergehalt von Schulmilch.
- Jeannine Pichler verlässt uns und widmet sich zukünftig stärker der Fotografie.

2015

In Memoriam Josef Mayer

Heuer wollen wir uns mal etwas entspannen und nach zwei stressreichen Jahren den neuen Standort genießen. Doch es kommt leider anders. Mitte Oktober wird bei unserem Firmengründer unerwartet ein bösartiger Gehirntumor diagnostiziert. Schnell wird klar, dass ihm nur mehr wenige Wochen bleiben und so unternehmen wir mit ihm noch Ausflüge und laden alte Freunde ein, bis er am 13. Dezember von seinem Leiden erlöst wird.

Josef Mayer hat mit seiner Hingabe, seinem Einsatz und seinem Spürsinn etwas geschaffen, das weit über seinen Tod hinaus wirkt.

WEITERS:

- Wegen eines defekten Wasserfilters steht ein Teil des Bürotraktes unter Wasser.
- Zum dritten Mal machen wir einen Betriebsausflug, es geht für zwei Tage nach Graz, wo wir Kaffee verkosten und im Hochseilpark klettern.

2016

Fruchtzubereitung mit Gemüse

Einen Trend aus Übersee haben wir zum Anlass genommen, etwas Neues für den Sommer zu probieren:

Neben Apfel, Kiwi und Zuckermelone wird noch Gurke zum Frucht Gemüse Mix Grün kombiniert. Auch Natürlichkeit und weniger Zucker werden verstärkt angefragt, wir setzen auf „Naturrein-Qualität“, vorerst in Erdbeere und Pfirsich-Marille.

WEITERS:

- Sandra Geyer konzentriert sich nun auf das Modelkolleg und so stößt Sandra Schrank, die Schwester von Jasmin, als Allroundtalent zu uns.

2017

Das Jahr der Veränderungen

Hakon Pichler, der vier Jahre lang mit viel Einsatz bei uns für Logistik, Vertrieb und Lagerverwaltung zuständig war, hat sich entschieden neue berufliche Wege zu gehen. Er übergibt seine Stelle Ende Oktober an Hannes Kranixfeld, den wir herzlich im Team willkommen heißen.

WEITERS:

- Im Jänner starten wir mit Fruchtzubereitungen im 2 kg VAC-Beutel.
- Wir freuen uns, als wir im September die Zusage für die 5 kg Bag-in-Boxen für nächstes Jahr bekommen.
- Barbara Reitbauer ist neu im Team und unterstützt uns bei sämtlichen Textarbeiten.

2018

Wir feiern 20-jähriges Firmenjubiläum...

... mit dieser umfangreichen Ausgabe des Kundenmagazins FRÜCHTCHEN und einer funkelneuen Webseite, die ab Juni auch einen Onlineshop haben wird.

Im Mai werden wir die langersehten 5 kg-Bag-in-Boxen erhalten und wir können unsere Fruchtzubereitungen endlich auch in einer kleineren Verpackungseinheit anbieten.

Somit steht einem tollen Jubiläumsjahr nichts mehr im Wege. Wir feiern 20 Jahre Mayer & Geyer und sind sehr stolz auf das, was wir erreicht haben: seit 20 Jahren liefern wir höchste Qualität bei unseren Produkten und bei der Beratung unserer Kunden.



© Bernhard Bergmann

Milch Marie

Kreativ und einzigartig – die Joghurts der „Milch Marie“ Elisabeth Gratzner

Elisabeth Gratzner aus Stubenberg, auch „Milch Marie“ genannt, hat vor Kurzem mit der Milchdirektvermarktung begonnen und stellt Fruchtjoghurt, Gewürzjoghurt, stichfestes Naturjoghurt und Frischkäseballchen in Öl her. Sie hat Landwirtschaft mit dem Schwerpunkt Nutztierwissenschaften an der Universität für Bodenkultur in Wien studiert. Wir wollten mehr über ihre Anfänge und Inspirationen erfahren und haben sie interviewt.

Frau Gratzner, wie haben Sie mit der Milchdirektvermarktung angefangen?

Es war eher ein Zufall. Ich hatte gerade etwas Zeit und im Keller stand noch immer der alte Kessel von meiner Mutter...

Mein erstes Joghurt habe ich nämlich gemeinsam mit ihr in der alten Wirtschaftsküche in unserem Keller gemacht. Sie hat vor 20 Jahren auch schon Joghurt hergestellt und ein kleiner Kessel, sowie diverses anderes Equipment waren für den Start noch vorhanden.

Ich habe im Frühling 2014 angefangen. Bei unserem Milchautomaten am Hof habe ich einen Zettel mit „Es gibt wieder Joghurt bei uns“ aufgehängt und so hat der Verkauf in einem sehr kleinen Rahmen begonnen. Durch Mundpropaganda sind dann auch Bauernläden und Geschäfte auf die „Milch Marie“ aufmerksam geworden und das Ganze hat sich gut weiterentwickelt.

Wen beliefern Sie bzw. wo kann man Ihre Produkte kaufen?

Mit unseren Produkten beliebere ich Bauernläden (Pöllauer Bauernladen, Hartler Marktplatz, Hianznkitting in Bad Tatzmannsdorf) und kleine Nahversorger (Dorfgreißlerei Götzl in Stubenberg, Claudia's Kulinarium in Pischelsdorf, Anita's Laden in Neudorf, das Gramm in Graz). Von einer Bekannten wird unser Joghurt auch auf einen Bauernmarkt nach Wien mitgenommen (Meiselmarkt).

Was hat Sie dazu bewogen "ausgefallene Joghurtsorten" herzustellen?

Neben klassischen Sorten, wie Heidelbeere oder Vanille, finden sich in unserem Sortiment je nach Saison auch ausgefallenerere Geschmacksrichtungen. Mein persönliches Faible für Kräuter und Gewürze war hier die treibende Kraft. Wenn man sich Zimt ins Müsli einrührt, könnte man das ja auch einmal bei Joghurt versuchen. Das erste „Gewürzjoghurt“ das so entstanden ist, war „Chili-Zimt“. Und natürlich ist man als Direktvermarkter neben dem Qualitätsanspruch, den man an seine Produkte hat, auch immer auf der Suche nach etwas Besonderem, das seine Produkte von anderen abhebt.

Wie kommen Sie auf Ideen für neue Sorten?

Die Inspiration zu neuen Sorten kommt auf unterschiedlichste Art und Weise; manchmal beim Kochen, manchmal lese ich etwas und denke mir, das könnte man auch mit Joghurt ausprobieren. Beim Durchstöbern von Gewürzregalen ist zum Beispiel „Birne Ras el-Hanout“ (Birnenmus versehen mit einer marokkanischen Gewürzmischung) entstanden. Manchmal kommen auch meine Kunden mit speziellen Wünschen.

Können Sie uns schon verraten, welche neuen Sorten Sie machen möchten?

Das ist natürlich „top secret“. ;-) Spannend finde ich aber gerade Hanf, oder auch Kurkuma.



Jubiläums GEWINNSPIEL

MITMACHEN
UND TOLLE PREISE
GEWINNEN!

Bitte beantworten Sie uns folgende Frage:

Am 1. Jänner 1998 gründeten Herr und Frau Mayer die „Ing. J. & E. Mayer OEG“. Wie lauten ihre Vornamen?

20
Jahre
Danke für Ihre
Treue!

Ihre Antwort schicken Sie uns bitte schriftlich mit Angabe Ihrer Kundennummer

- per Post, per Fax oder per E-Mail (Daten auf der Rückseite des Kundenmagazins)
- über das Kontaktformular unserer neuen Webseite ab 1. März 2018
- über den Kundenbereich im neuen Onlineshop auf unserer Webseite ab 1. Juni 2018

Zum Jubiläum passend verlosen wir 20 Preise, davon fünf Hauptpreise in Form von Genussgutscheinen mit dem Motto: „Sie genießen etwas Besonderes und wir bezahlen Ihre Rechnung!“

Zu gewinnen gibt es:

1. Preis: Genussgutschein im Wert von € 700,-
2. Preis: Genussgutschein im Wert von € 500,-
3. Preis: Genussgutschein im Wert von € 300,-
4. Preis: Genussgutschein im Wert von € 200,-
5. Preis: Genussgutschein im Wert von € 100,-
6. - 10. Preis: Genusspaket mit steirischen Gustostückerln im Wert von je ca. € 50,-
11. - 20. Preis: Eine 5 kg Bag-in-Box Fruchtzubereitung nach Wahl

Wenn Sie einen Genussgutschein gewinnen, können Sie Erlebnisse (Kurzurlaub, Ausflug, Thermen/Ausstellungsbesuch, Restaurant/Kinobesuche usw.) Ihrer Wahl genießen, ob alleine, mit Familie oder Freunden – wir übernehmen die Kosten bis zur Höhe Ihres Gewinnes. Das gilt natürlich auch für materielle Dinge wie ein neues Smartphone, TV-Gerät, Notebook, usw.!

Einsendeschluss ist der 30. September 2018.

Teilnahmebedingungen: Die Ziehung findet am 5. Oktober 2018 statt, die Gewinner werden schriftlich verständigt. Eine Barablöse ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Für die Auszahlung der Gewinnbeträge der Genussgutscheine benötigen wir eine Rechnung mit ihrem Namen als Empfänger und der Angabe des Konsumierten. Der Gewinnbetrag gilt inkl. der gesetzlichen USt. Die Auszahlung erfolgt zeitnah auf dem Bankweg, teilen Sie uns dazu bitte ihre Bankverbindung mit. Die Genusspakete werden bis Ende Oktober an Ihre zuletzt gespeicherte Adresse versandt. Die Gewinner der 5 kg Bag-in-Boxen bitten wir, sich zu melden und bekannt zu geben, welche Sorte wir ihnen versandkostenfrei zuschicken dürfen. Mit ihrer Teilnahme stimmen Sie der internen Verarbeitung ihrer Daten in unserem System zu. Die Gewinner stimmen weiters zu, dass ihr Name sowie der Wohnort im Kundenmagazin 2019 veröffentlicht werden dürfen. Ausgeschlossen von der Teilnahme sind Mitarbeiter der Mayer & Geyer GmbH und deren Angehörige.

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

Layout: Icono Werbeagentur, Weiz

Auflage: 1.400 Stück,

Druck: Medienfabrik, Graz

Fotos: Shutterstock, Fotolia, Bernhard Bergmann (Seite 30, 31), Christian Widell (Seite 14, 15), 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.

© 2018 – Mayer & Geyer GmbH

UNSERE AKTUELLEN PRODUKTE FÜR DIE NEUE SCHULMILCH- FÖRDERUNG

Am 17. August 2017 ist die neue „Schulmilchförderungsverordnung“ in Kraft getreten (die EU-Programme für Schulmilch, Schulobst- und Schulgemüse wurden zu den „EU-Schulprogrammen“ zusammengelegt) und diese hat auch auf unsere Produkte für die Schulmilch weitreichende Auswirkungen. So sind in Zukunft weniger Zutaten erlaubt und der Zuckergehalt muss stufenweise reduziert werden. Durch verschiedenste Interventionen, unter anderem von Vertretern österreichischer Schulmilchbetriebe auf nationaler und auf EU-Ebene, ist es aber gelungen einen Kompromiss zu erreichen. Dieser sieht unter anderem vor, reine Milch und Naturjoghurt in Zukunft höher zu fördern. Dafür wird so wie bisher eine breite Produktpalette gefördert, was anfangs nicht geplant war.

Die Zutatenliste wird schlanker und natürlicher

Um dem steigenden Gesundheitsbewusstsein Rechnung zu tragen, hat man sich auf eine Beschränkung der Zutaten geeinigt. So dürfen nun den Erzeugnissen weder Salz, Fett, koffeinhaltiger und koffeinfreier Kaffee oder Kaffeeauszug, Süßungsmittel oder Zusätze der Geschmacksverstärker E620 bis E650 zugesetzt werden.

Der Zuckergehalt wird stufenweise verringert

Den Milchmischprodukten mit mindestens 90 % Milchanteil (z.B. Kakao, Erdbeer-, Banane- und Vanillemilch) und den Joghurtherzeugnissen (fermentierte Produkte) mit mindestens 75 % Milchanteil darf Zucker (oder Honig) in folgendem Ausmaß zugesetzt werden:

	Milchmischprodukte	Fermentierte Produkte
ab dem Schuljahr 2017/18	max. 6,5 %	max. 7,0 %
ab dem Schuljahr 2018/19	max. 5,5 %	max. 6,5 %
ab dem Schuljahr 2020/21	max. 4,5 %	max. 6,0 %
ab dem Schuljahr 2022/23	max. 3,5 %	max. 5,5 %

In den angegebenen maximalen Prozentsätzen ist der Gesamtzuckergehalt (zugesetzt und Fruchtzucker) einzurechnen. Als Zucker gelten nur die im KN-Code 1701 aufgelisteten Zuckerarten (Rohr-

und Rübenzucker und chemisch reine Saccharose, fest).

Andere Zuckerarten wie z.B. der Glucose-Fructose-Sirup sind nicht mehr erlaubt.

DAS BEDEUTET FÜR SIE:

Aufgrund dieser neuen Förderrichtlinie haben wir unsere Fruchtzubereitungen für Schulmilch im konventionellen Bereich komplett überarbeitet. Bei den BIO-Sorten für Milch liegt der Gesamtzucker jetzt bereits unter 5,5 %! Diese werden wir erst Anfang 2020 an die neue Obergrenze anpassen.



ERDBEERE FÜR SCHULMILCH

- Dosierung 10% (4,5% Gesamtzucker)
- 45,0% Fruchtanteil
- mit Erdbeersaft, Zucker, Pektin, natürlichem Aroma, Kaliumcitrat und Rote Beete Saftkonzentrat

DIE NEUEN SORTEN FÜR SCHULMILCH konventionell erfüllen schon jetzt die Vorgabe für das Schuljahr 2020/21 und sind bereits erhältlich:



BANANE FÜR SCHULMILCH

- Dosierung 10% (4,5% Gesamtzucker)
- 39,8% Fruchtanteil
- mit Bananensaft, Bananenpüree, Zucker, natürlichem Aroma, Tri-natriumcitrat und Ascorbinsäure



VANILLE FÜR SCHULMILCH

- Dosierung 10% (4,5% Gesamtzucker)
- 1,8% Vanilleextrakt Bourbon
- mit Zucker, natürlichem Aroma und Zitronensaftkonzentrat

Die bisherigen Sorten (92499 Banane, 217343 Erdbeere und 11111 Vanille) können noch in der Übergangsfrist bis 28.02.2018 verwendet werden. Diese Sorten laufen aus und werden von uns nicht mehr nachbestellt.

Unsere beliebte ZB 234460 SCHOKO konventionell ist mit ihrer Dosierung von 12 % nicht förderfähig! Eine 10%ige Dosierung ist aber rechtlich nicht möglich, da die benötigte Menge Kakao produktionstechnisch nicht in die Zubereitung eingebracht werden kann um sie laut Codex als „Kakaomilch“ kennzeichnen zu können.

Aufgrund vermehrter Anfragen bieten wir nun zusätzlich eine förderfähige Kakao-Zubereitung an:



KAKAO FÜR SCHULMILCH

- mit der Dosierung von 10% als Kakaomilch zu deklarieren (5,5% Gesamtzucker)
- mit Magerkakaopulver, Zucker und nativer Stärke
- keine weiteren Zusatzstoffe!

So wie die Schoko sind auch unsere beiden Eiskaffeesorten (96888 mit Koffein und 160389 koffeinfrei) nicht mehr förderbar. Solange aber Nachfrage danach besteht, bleiben alle drei im Programm!

Unsere Fruchtzubereitungen für Joghurt (fermentierte Produkte) werden wir derzeit nicht den neuen Förderrichtlinien anpassen, da sehr wenige Kunden die Schulumilchförderung dafür in Anspruch nehmen und wir die Staffellungen beim Zuckergehalt als unrealistisch ansehen.



Kommentar

Die neue „Schulumilchförderungsverordnung“ hat im letzten Jahr viel Staub aufgewirbelt und einige Beteiligte vergrämt sowie ratlos zurückgelassen. Durch das neue Mitspracherecht verschiedenster öffentlicher Institutionen, dem allgegenwärtigen Verteufeln von Zucker in den Medien sowie dem generellen Infragestellen vieler notwendiger Zutaten, gibt es nun eine Verordnung, welche für Lebensmittelproduzenten und Händler eine große Herausforderung darstellt.

Dass die Gesundheit der Schulkinder an erster Stelle zu stehen hat, steht außer Frage! Die Art und Weise aber, wie diese zu erreichen versucht wird, lässt schon Raum für Diskussionen offen. Denn das Thema in erster Linie auf die „böse Schulumilch“ abzuwälzen und zum Beispiel die Getränke- und Süßwarenindustrie weiter gewähren zu lassen, ist sicher nicht der richtige Ansatz. Wie sagte ein Kunde zu uns: „Von dem einen Becher Fruchtmilch pro Tag wird kein Kind zuckerkrank werden!“

Eine generelle, schrittweise Zuckerreduktion ist sicher sinnvoll, allerdings nicht in dem Ausmaß! Bei den Milchprodukten sehen wir die (Geschmacks-)Grenze bei 4,5% Gesamtzucker und bei den Joghurtprodukten, wo Produkte im Handel mit bis zu 13%

Gesamtzucker verkauft werden, sind sogar die aktuell verordneten 7,0 % geschmacklich nicht mehr vertretbar.

Auch die Beschränkung der Zutaten ist ein Kompromiss. Da wird „Kaffee“ verboten, aber „Koffein“ ist erlaubt... Über die Sinnhaftigkeit darf gerätselt werden, denn aufputschende Substanzen wie Mate, Tee, Guarana etc. können somit eingesetzt werden. Und über das Zaubermittel der Lebensmittelindustrie, das Carrageen, aus Rotalgen hergestellt, wird auch kein Wort verloren. Dieser Lebensmittelzusatzstoff wird als Gelier- und Verdickungsmittel (mittlerweile auch schon im Schlagobers) eingesetzt, sorgt für ein sämigeres Mundgefühl und verhindert das Entmischen, beispielsweise bei einer Kakaomilch. Carrageen ist sogar im Bio-Bereich zugelassen, obwohl es Studien gibt, welche die Harmlosigkeit durchaus in Frage stellen!

Nachdem wir alle in Zeiten großer Veränderungen leben, habe ich die Hoffnung, dass neue Entscheidungsträger Fehlentwicklungen erkennen und die Courage besitzen, diese auch wieder zurückzunehmen.

Das meint Ihr
Andreas Geyer

EIGENTLICH WOLLTE ICH **FUSSBALLER WERDEN**



Unser größter Kunde ist Hemme Milch, ein bedeutender Milchdirektvermarkter aus Norddeutschland. Die Zusammenarbeit mit Hemme Milch begann 2002 auf einer Direktvermarkter-Messe in Nürnberg, als Herr Jörgen Hemme, Geschäftsführer, und sein Vater sich damals von Josef Mayer beraten ließen.

www.hemme-milch.de

Interview

KUNDE

Herr Hemme, Ihr Betrieb ist sehr groß, wie viele Kühe und wie viel Nutzfläche haben Sie?

Groß ist relativ, wir haben 400 Kühe und 280 Hektar Nutzfläche, davon sind 50 Hektar Forst und der Rest ist zur Hälfte Grünland.

Welche Produkte stellen Sie her?

Wir stellen Milch (Vollmilch und fettarme Milch), Milchmischgetränke (Schoko, Vanille, Eiskaffee, Erdbeere), Pudding (Schoko, Vanille) und Joghurt (Natur, fettarm, Sahnejoghurt, Vanille, Bircher Müsli, Erdbeere, Kirsche, Heidelbeere, Marille) her. Unsere neuesten Sorten sind Frucht- und Gemüse-Joghurts in den Geschmacksrichtungen Apfel-Kiwi-Gurke-Melone und Marille-Mango-Kürbis-Karotte.

Wen beliefern Sie?

Wir liefern unsere Produkte an Schulen, Kindergärten und Bäckereien. Ein sehr bedeutender Kunde von uns, der vielleicht einigen Ostseeurlaubern ein Begriff sein wird, ist die Bäckerei „Junge“, ein Vorzeigebäcker in Deutschland, der zahlreiche Filialen in ganz Norddeutschland hat. Weiters beliefern wir auch noch den Lebensmitteleinzelhandel. Dabei haben wir stets das Ziel der größtmöglichen Wertschöpfung vor Augen.

Der Hemme'sche Hof, der Sprockhof, ist schon seit 400 Jahren im Familienbesitz und wird von Generation zu Generation übergeben. War es damals selbstverständlich für Sie, den Betrieb von Ihrem Vater zu übernehmen? Wie groß war der Betrieb als Sie ihn übernommen haben?

Eigentlich war es mein Wunsch, Fußballer oder Reiter zu werden. Das änderte sich jedoch als ich mit 16 oder 17 Jahren das erste Mal mit einer Maschine über den Acker bei uns zuhause fuhr, ab diesem Zeitpunkt wollte ich dann Bauer werden. Als ich nach einem Auslandsaufenthalt zurückkam, führten mein Vater und ich zusammen den Betrieb, wir verkauften damals Kartoffeln. Erst 1992 haben wir die Kartoffeln gegen die Milchdirektvermarktung eingetauscht und dann noch gemeinsam daran gearbeitet. Die Hofübergabe meines Vaters an mich erfolgte dann im Jahr 2005, damals hatten wir etwa 60 Kühe, ungefähr 100 Hektar Nutzfläche, wovon die Hälfte Forstfläche war.

Hemme Milch hat einzigartige schwarze Verpackungen: Milch, sowie einige Milchmischgetränke werden im schwarz-weißen Milchbeutel präsentiert. Er besteht zu 40% aus Kreide, ist standfest, bei der Herstellung wird weniger Wasser und Energie verbraucht und auch das Müllvolumen wird deutlich verringert. Dafür gabs zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem den German Design Award. Herr Hemme, gibt es eine Geschichte rund um die Entstehung dieses berühmten Milchbeutels? Wer hatte die Idee dazu?

Entwickelt hat diese Verpackung eine Firma aus Südschweden. Gesehen haben wir sie erstmals auf



einer Demeter-zertifizierten Hofgemeinschaft, dem Ökodorf Brodowin, in der Nähe der polnischen Grenze und dem Hof meines Bruders. Mir fiel damals auf, dass fast alle Milchproduzenten ihre Verpackungen mit Kühen verziert hatten und ich wusste, wenn wir unsere Zukunft im Lebensmitteleinzelhandel sehen, dann brauchen wir ein Branding für unsere Produkte damit sie auffallen. Die Wahl fiel dann auf eine schwarz-weiße Verpackung, diese soll an die Farben der Kühe erinnern, die bei uns am Hof sind.

Wie leben Sie Nachhaltigkeit und Umweltschutz im Betrieb?

Wir leben Nachhaltigkeit und Umweltschutz vorbildlich im Betrieb. Für mich bedeuten diese beiden Konzepte, dass wir in jedem Schritt in unserer Wertschöpfungskette nachhaltig arbeiten: Wir haben unsere eigene Tierhaltung, unsere eigene Land- und Forstwirtschaft, bauen das Futter für die Tiere selbst an, haben eine eigene Nachzucht, eigene Rohmilcherzeugung und Milchverarbeitung, Logistik und Vertrieb. Alle diese Prozesse hängen zusammen – wir picken uns nicht nur einen Prozessschritt heraus, in dem wir besonders umweltfreundlich sind, sondern sind es in jedem.

Wie sehen Sie die Milchdirektvermarktung in der Zukunft?

Vor einem Jahr waren die Erlöse für die Bauern sehr schlecht. Jedoch glaube ich, dass die Zukunft durchaus Chancen bietet. Es ist für Milchdirektvermarkter nicht so einfach, da die Industrie ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet und die Produkte der Milchdirektvermarkter aber hochpreisiger sind. Aber ich glaube auch, dass Verbraucher informierter sind und durchaus für gute Qualität und Nachhaltigkeit mehr zu zahlen bereit sind. Die Vorteile, die die Kunden haben, wenn sie Produkte vom Direktvermarkter kaufen, sind die Frische der Erzeugnisse, die Regionalität und die Echtheit. Zur Zeit ist ja Nachhaltigkeit sehr wichtig und lokale Produkte mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis sind im Trend.



EINE REISE AUF DER „Milchstraße“

DIE GESCHICHTE VON JOSEF MAYER

„Mit den Bauern reden können, sowie deren Anliegen und Sorgen zu erkennen, das habe ich von meinem Vater erlernt.“

Die Leidenschaft für die Milch wurde Josef Mayer schon in die Wiege gelegt. Seine Eltern kamen im Jahr 1936 von Ober- und Niederösterreich in die Steiermark, wo Vater Josef Mayer sen. in den Jahren 1942-43 half die Molkerei in Weiz mitaufzubauen, die er danach für viele Jahre bis zu seiner Pension leitete.

Josef Mayer jun. kam 1943 auf die Welt und sollte eines Tages in die Fußstapfen seines Vaters treten. Nach der Matura an der höheren landwirtschaftlichen Bundeslehranstalt in Wieselburg und wichtigen Arbeitserfahrungen im Milchverarbeitungssektor arbeitete Josef Mayer weiter an seiner beruflichen



Ausbildung: er absolvierte einen höheren Fortbildungslehrgang für Molkereiwesen an der Bundesanstalt für Milchwirtschaft in Wolfpassing (NÖ) und schloss 1968 einen Meisterkurs im Molkereien- und Käsereingewerbe erfolgreich ab.

Am 1. März 1969 war es dann soweit: als junger, frischgebackener Molkereimeister übernahm Josef Mayer die technische Leitung der Weizer Molkerei als sein Vater in Pension ging und tat dies für die nächsten 20 Jahre. In dieser Zeit arbeitete er unermüdlich am Ausbau des Geschäfts und die Ergebnisse konnten sich sehen lassen:

40.000 Tonnen Milch, davon 1.000 Tonnen Butter, wurden bis 1990 pro Jahr unter seiner Leitung verarbeitet. Weiters war Josef Mayer federführend in der Entwicklung des berühmten „Mini-Mix“-Trinkjoghurts und konnte auch in schwierigen Zeiten, wie beim Atomunfall in Tschernobyl 1986, die Versorgung mit frischer Milch für Kunden und Schulkinder gewährleisten.

In den frühen 90er-Jahren kam es jedoch zu Umstrukturierungen in der österreichischen Molkereilandschaft: kleinere Molkereien wurden von großen übernommen und die großen Molkereikonzerne belieferten keine Schulen mehr um Kosten zu sparen. Auch die Weizer Molkerei wurde geschlossen. Nach dem ungewollten Ende „seiner“ Molkerei musste sich Josef Mayer umorientieren und machte die Ausbildung zum selbstständigen Betriebsberater im Molkereibereich. Die Beratungsaufträge ließen nicht lange auf sich warten. Die Milchdirektvermarkter nahmen sein großes, über die Jahre erarbeitetes, Fachwissen gerne an.

„Mit den Bauern reden zu können, sowie deren Anliegen und Sorgen zu erkennen“ – etwas, das er von seinem Vater erlernt und verinnerlicht hatte, war wohl die Eigenschaft, die seine Kunden am meisten an ihm schätzten und die ihm letztendlich auch die Idee gab, sich selbstständig zu machen. Denn trotz des Rückzugs von den Molkereien aus den Schulen gab es eine kleine Gruppe von Bauern, die weiterhin Schulmilch liefern wollten, jedoch fehlten ihnen Zutaten wie Fruchtzubereitungen und Kulturen. Bei einem Treffen mit steirischen Schulmilchbauern hatte Josef Mayer erstmals die zündende Idee, selbst ein Unternehmen zu gründen, welches qualitativ hochwertige Produkte und Know-How für die Herstellung von Schulmilchprodukten liefern konnte.

Die ersten unternehmerischen Gehversuche zusammen mit einem Partner aus Graz um das Jahr 1995 herum waren erst vielversprechend, am Ende aber nicht zufriedenstellend und so wurde am 1.1.1998 die „Ing. J. & E. Mayer OEG“ gegründet, bei der seine Frau Elfriede und Tochter Silvia von Beginn an mitarbeiteten.

Kontinuierlich wuchs der kleine Betrieb unter der tatkräftigen Führung von Josef Mayer, der mit Herz

und Seele dabei war und stets die Qualität der Ware und die persönliche Betreuung und Beratung seiner Kunden als oberste Priorität erachtete.

„Sich um die Kunden kümmern“ war sein Leitsatz. Wir erinnern uns an zahlreiche Wochenendeinsätze an denen er dringende Waren den Kunden höchstpersönlich zustellte und dafür einmal sogar bis nach Deutschland fuhr. Auch nach seiner Pensionierung im Jahre 2005 arbeitete Josef Mayer noch als Berater im Unternehmen mit und betreute alljährlich den Messestand bei der AB HOF-Messe in Wieselburg.

In der wohlverdienten Pension genoss Josef Mayer das Reisen. Speziell die jährliche Leserreise vom Sonntagsblatt, die ihn zuletzt nach Schweden führte, war ein Fixpunkt in seinem Kalender. Mit dabei war auch immer seine Kamera mit GPS-Funktion, damit er dann beim Anfertigen seiner humorvollen Reiseberichte immer auf die richtigen Standorte verweisen konnte.

Und wenn es ihn einmal nicht in fremde Länder zog, werkete er daheim mit Gattin Elfriede in seinem heißgeliebten Garten. Nach getaner Arbeit gönnte er sich oftmals abends am großen Gartenteich ein gepflegtes Gläschen Wein.

Der Garten war auch Kulisse für zahlreiche Familienfeiern und Zusammenkünfte. Zu Ostern kamen die vier Kinder und zwölf Enkelkinder zum „Osternesterl suchen“, im Sommer wurde gegrillt und auf mancher Party Gitarre gespielt und gesungen und im Oktober gabs jedes Jahr ein großes Kastanienbraten unter dem riesigen Kastanienbaum.

Doch im Herbst 2015 kam alles ganz anders: Ende September hatte Josef Mayer scheinbar einen Kreislaufkollaps, nur wenig später stellte sich heraus, dass er an einem inoperablen Gehirntumor litt. Bis Ende Oktober nutzte seine Familie noch das schöne Herbstwetter und die immer spärlicher werdenden guten Tage, um mit ihm Ausflüge zu machen und enge Freunde einzuladen. Das alljährliche Familientreffen zu seinem 72. Geburtstag Ende November konnte ihm nicht mehr zugemutet werden und so feierte man nur mehr ganz bescheiden im kleinen Kreis zuhause. Wenige Tage später musste man ihn schweren Herzens ins Krankenhaus bringen, wo er dann am 13. Dezember von seinem Leiden erlöst wurde und friedlich einschlief.

Das, was Josef Mayer aus dem Vermächtnis seines Vaters mit seinem Engagement, Fleiß, seinem Willen zur Weiterbildung und seinem tatkräftigen Einsatz geschaffen hat, war der Grundstein für unsere heutige Firma. Josef Mayer hatte nicht nur den Spürsinn für eine neue Geschäftsidee, sondern auch den Mut in einer Zeit, in der vieles nicht so einfach und im Umbruch war, etwas völlig Neues zu wagen. Ohne ihn würde es unsere Firma heute nicht geben. Gerne führen wir die Familientradition fort. Die „Reise auf der Milchstraße“ geht weiter...

Kurz & BÜNDIG



Wertvolle Kooperation mit der Chance B

– ein Gewinn für beide Seiten

Die Teilnehmer aus der Initiative „Teilhabe an Beschäftigung in der Arbeitswelt“ und ihr Arbeitsbegleiter Andreas Knotz sind stolz auf ihre Arbeit.

Der Verein „Chance B“ ist eine Interessensvertretung von Personen mit Behinderung und Angehörigen in der Oststeiermark. In verschiedensten Bereichen bekommen die Teilnehmer unter anderem die Möglichkeit, am Arbeitsleben teilzuhaben und sinnvolle Aufgaben zu erfüllen.

Da unser Tagesgeschäft immer umfangreicher wird, haben wir uns im Herbst 2017 Unterstützung geholt. Einmal pro Monat kommt eine Gruppe der Chance B und hilft im Betrieb mit - und das mit großer Freude!

Meist sind es fünf junge Männer mit Behinderung, die einmal im Monat einen Tag bei uns in Albersdorf verbringen und hier ihre Arbeit erledigen. Der Lagerbereich wird gewissenhaft gereinigt und aufgeräumt, danach beginnt die Pflege der Außenanlagen. Damit der Einsatz gut klappt, koordiniert ein Arbeitsbegleiter die Aufgaben. Mittlerweile sind sie ein eingespieltes Team und in den Pausen haben wir auch Gelegenheit auf eine kurze Plauderei mit ihnen.

Der Einsatz der Chance B-Truppe ist für beide Seiten ein Gewinn und Arbeitsbegleiter Andreas Knotz, der die Gruppe begleitet und unterstützt, freut sich über diese echte Integration. „Unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben dadurch Kontakt mit unterschiedlichen Menschen. Zudem lernen sie den Arbeitsalltag in der freien Wirtschaft kennen“, betont Knotz die Vorteile des Arbeitseinsatzes.

Nähere Infos auf www.chanceb.at

AB HOF MESSE
WIESELBURG
2. BIS 5. MÄRZ 2018
HALLE 3 / STAND 348



AB HOF – Die Direktvermarktermesse

Die AB HOF-Messe in Wieselburg (Niederösterreich) ist die wichtigste Messe im europäischen Raum für die Vermarktung und Verarbeitung von bäuerlichen Produkten und Dienstleistungen. Erstmals wird auch mit den Bereichen Obst-, Wein- und Gemüsebau der Urproduktion breiter Raum gewährt.

Die Messe ist unser jährlicher Fixtermin und heuer dürfen wir Ihnen nun schon zum 20. Mal Produktneheiten präsentieren, diesmal mit dem Schwerpunkt Milchlischgetränke:

- ZB **KAKAO** für Schulmilch
- die neuen Fruchtzubereitungen **BANANE**, **ERDBEERE** und **VANILLE** für Schulmilch
- ZB **CHAI LATTE**
- FZ **ANANAS KOKOS** und **MANGO** ohne Stevia
- FZ **HIMBEERE** und **PFIRSICH MARACUJA** ohne Glucose-Fructose-Sirup
- FZ **ERDBEERE** und **MARILLE** Naturrein
- sowie **DIE NEUE 5 KG BAG-IN-BOX**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei unserem Messestand 348 in der neuen Halle 3. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Freikarte für Ihren Messeeintritt zu. Wir beraten Sie gerne und haben auch auf ausgewählte Produkte einen Messerabatt vorbereitet.

Das Schließen der PP-Becher mit Originalitätsverschluss

Immer öfter werden wir gefragt wie die PP-Becher mit Originalitätsverschluss ohne großen Kraftaufwand zu verschließen sind. Am besten ist, man legt den Deckel auf den gefüllten Becher und drückt mittig mit zwei Fingern kurz und fest auf den Deckel. Noch einfacher geht es mit einer Kugel (aus Edelstahl in Tennisballgröße), welche mit kurzem Druck auf den Deckel den Becher sicher verschließt.





Neue Preise 2018

speziell für unsere Fruchtprodukte

Durch gute Ernten und den sinkenden Zuckerpreis können wir Ihnen heuer erfreulicherweise wieder von einem entspannten Preisniveau berichten. Bis auf wenige Ausnahmen zeigt die Preiskurve wieder leicht nach unten.

Diese Ausnahmen sind auch heuer der Apfel, sowie Kirsche und Heidelbeere. Durch den Spätfrost im April, welcher halb Europa heimgesucht hat, ist sehr wenig Verarbeitungsmenge am Markt. Bei den steirischen und kärntnerischen Äpfeln ist die Ernte zwar besser als im Vorjahr, aber wegen dem Spätfrost in halb Europa ist das Preisniveau sehr hoch geblieben.

Noch immer extrem ist die Situation bei der Vanilleschote, auch im BIO-Bereich! Unwetter und Wirbelstürme haben wieder das Hauptanbaugebiet Madagaskar getroffen und die Ernten sehr gering ausfallen lassen. Hier sehen wir weiterhin extrem hohe Preise. Die gute Nachricht ist, dass durch verschiedenste Maßnahmen, unter anderem mehr Anbaufläche wo heuer zum ersten Mal geerntet werden kann, die Preise 2019 aber deutlich zurückgehen sollen. Wir hoffen das Beste!

Das Öffnen einer Bag-in-Box



Neue Öffnungszeiten und Betriebsurlaub

Ab 1. Februar 2018 ändern sich unsere Öffnungszeiten: wir sind künftig von Montag bis Freitag von 8 – 12 und von 13 – 15 Uhr für Sie da.

In den letzten beiden Jahren war ein deutliches Umsatzplus im Juli und August bemerkbar und durch unseren zweiwöchigen Betriebsurlaub Anfang August erlebten wir davor und vor allem danach turbulente Zeiten. Um Bestellung und Versand über die Sommermonate für Sie und für uns künftig einfacher und effizienter zu gestalten, gibt es eine neue Sommerregelung.

Sommeröffnungs- und Sommersendzeiten von 15. Juli bis 15. August:

- Geöffnet von Montag bis Donnerstag
- Freitag geschlossen
- eingeschränkter Versand, nur Montag und Dienstag
- eingeschränkte Erreichbarkeit unserer Mitarbeiter durch individuellen Urlaub

Neben dieser neuen Sommerregelung bleiben wir weiterhin an diesen Fenstertagen geschlossen:

FREITAG, 11. MAI 2018

FREITAG, 01. JUNI 2018

FREITAG, 02. NOVEMBER 2018

Zu Weihnachten haben wir von Freitag, 21. Dezember 2018 bis inkl. Dienstag, 1. Jänner 2019 geschlossen

1. Arbeitskleidung anlegen, Schnittbereich und Schneidewerkzeug mit 70%igem Alkohol reinigen.

2. Bag an einer Ecke, die der Einfüllöffnung gegenüberliegt, aufschneiden. Bei dünnflüssigen Zubereitungen reicht eine Öffnung von 3 cm, bei zähen und stückigen Zubereitungen sind 5-8 cm ideal.

3. Zubereitung entnehmen. Wenn nur ein Teil der Zubereitung benötigt wird, unbedingt darauf achten, dass möglichst wenig Umgebungsluft in den Beutel gelangt. Produktreste um die Öffnung entfernen und nochmals mit Alkohol reinigen.

4. Beutel einige Male einfallen und mit Wäsche- oder Büroklammern verschließen. Beutel vorsichtig zurück in den Karton heben und rasch einkühlen. Geöffnete Bags sind so rasch als möglich zu verbrauchen.

WIR SIND **MAYER & GEYER**



v.l.: Jasmin Schrank, Silvia & Andreas Geyer, Elfriede Mayer, Hannes Kranixfeld, Sandra Schrank, Karin Pichlmayer

Andreas Geyer

GESCHÄFTSFÜHRER

Aus der Bauplanung kommend waren Zahlen schon immer sein Metier. Seit 2002 an der Seite von Josef Mayer im Betrieb, führt er seit dessen Pensionierung 2006 das Unternehmen sehr erfolgreich. In der wenigen Freizeit zählen Bücher und Fotos, welche vor allem auf Reisen reichlich gemacht werden.

Silvia Geyer

PROKURISTIN

ist mit ihrer kaufmännischen Ausbildung schon seit Beginn an dabei. Als Prokuristin ist sie nun für das Rechnungswesen und die Produktberatung verantwortlich. Als diplomierte Fitness- & Pilatetrainerin trainiert sie nicht nur Menschen, sondern diese am besten mit ihren Hunden in der freien Natur.

Elfriede Mayer

hat mit einer Handelslehre bei Julius Meinel begonnen und sich mit Schulmöbel & Co. selbständig gemacht. Mit Josef gemeinsam hat sie 1998 die „Ing. J. & E. Mayer OEG“ gegründet und wir freuen uns, dass sie uns noch immer mit Rat und Tat zur Seite steht und auf Messen die Besucher fachkundig berät.

Karin Pichlmayer

ist wie Silvia im Rechnungswesen tätig und für die gesamte Buchhaltung verantwortlich. Seit 2003 arbeitet sie auch im Verkauf und hat für unsere Kunden bei Produktberatungen immer ein offenes Ohr. Abwechslung findet sie in ihrer Freizeit in der Musik, sie ist als Geigerin fixes Mitglied im Weizer Stadtorchester.

Jasmin Schrank

ist praktisch mit Obst aufgewachsen, denn ihre Eltern führen einen Obstbaubetrieb in unserer Nähe. Seit 2013 kümmert sie sich hervorragend um alle Anliegen unserer Kunden, sei es nun die Bestellannahme, Produktberatung oder, wenn es notwendig ist, auch um Reklamationen. In ihrer Freizeit ist sie beim Roten Kreuz als Sanitäterin engagiert.

Sandra Schrank

ist Jasmin's Schwester und unsere „Frau für alles“. Sie hilft seit Ende 2016 bei den vielfältigen Aufgaben des Büroalltags ebenso wie im Versand der Kleinmengen und der Büroreinigung. Auch sie ist sozial engagiert und wenn sie nicht gerade bei einem Feuerwehreinsatz ausrückt, zaubert sie in der Küche feinste Gerichte und Torten.

NEU IM TEAM



Hannes Kranixfeld

Hannes Kranixfeld ist unser neuer Mitarbeiter und für die Verwaltung des Lagers, Logistik und Versand zuständig.

Hannes, wie sah dein beruflicher Werdegang aus?

Meine berufliche Karriere ist ziemlich vielseitig. Eigentlich bin ich gelernter Maler, im zweiten Bildungsweg habe ich dann eine Umschulung zum Bürokaufmann gemacht. Ich war im Außendienst bei verschiedenen Firmen in der Baubranche tätig. In den letzten Jahren habe ich bei Resch & Frisch gearbeitet.

Du bist also ein ziemlicher Allrounder. Was machst du denn in deiner Freizeit?

Ich laufe leidenschaftlich gerne Marathon und veranstalte auch selbst einen, den Sommeralm-Marathon. Sportlich bin ich immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen. Neben dem zweimaligen Gewinn des Welsch-Marathon war meine größte sportliche Leistung, dass ich drei Marathons in drei Ländern innerhalb von drei Tagen gelaufen bin: den Nachtmarathon in der Schweiz, den Bergmarathon mit 1800 m Höhenunterschied in Liechtenstein und den Marathon im Donautal in Deutschland.

Dein erster Eindruck von Mayer & Geyer?

Es herrscht eine familiäre, angenehme Atmosphäre.

Hast du dich schon gut eingearbeitet?

Ja, Hakon hat mir noch viel erklärt, bevor er wegging und meine Kollegen sind alle sehr hilfsbereit, dadurch ist die Eingliederung in den Betrieb sehr einfach.

Wir heißen Hannes herzlich im Betrieb willkommen und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

AUF NEUEN WEGEN



Hakon Pichler

Hannes folgt unserem langjährigen Logistiker Hakon Pichler nach, der Anfang November einen neuen beruflichen Weg eingeschlagen und in die Verpackungsindustrie gewechselt hat, wo er nun die Expeditleitung eines großen Betriebes innehat. Zum Abschluss hat er noch einmal seine Zeit bei Mayer & Geyer Revue passieren lassen.

Hakon, wie lange warst du bei Mayer & Geyer?

Vier Jahre lang, seit Oktober 2013. Im Herbst 2016 habe ich nebenbei noch das berufsbegleitende Masterstudium „Handelsmanagement“ an der FH Wien begonnen.

Was genau waren deine Aufgaben im Unternehmen?

Ich war für die komplette Lagerverwaltung verantwortlich, habe Beschwerden und Reklamationen gemanagt und Statistiken erstellt. Und ich habe mich auch noch um den operativen Einkauf, die Disposition der Handelsware, Transportaufträge inklusive Tracking und Prozessoptimierung gekümmert.

Worauf kannst du zurückblicken?

Auf vier Jahre in einem optimalen Team, es war wirklich sehr angenehm, in so einem familiären Betriebsklima zu arbeiten. Durch die ständige Prozessoptimierung habe ich im Logistik-Bereich viel gelernt. Ich konnte mich persönlich und beruflich gut weiterentwickeln, weil ich die komplette Logistik geleitet habe und so Einblick in jeden Bereich hatte.

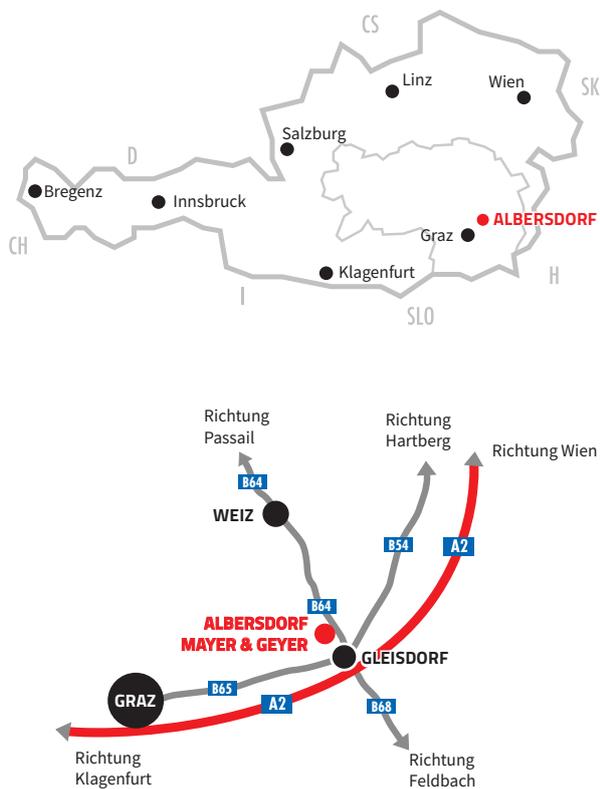
Danke für deinen Einsatz und die ausgezeichnete Zusammenarbeit in all diesen Jahren. Wir wünschen dir alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft!

WEITERE MITARBEITERINNEN IN DEN LETZTEN 20 JAHREN

In den 20 Jahren wurden wir zwischenzeitlich auch tatkräftig unterstützt von **Jeannine Pichler** (jetzt Eichhöbl), als Vorgängerin von Hakon in der Zentrale und im Versand, **Verena Paul**, die im EDV-Organisationsbereich tätig war, **Sandra Geyer**, als Allroundkraft und von **Barbara Reitbauer**, die bei der textlichen Gestaltung der neuen Webseite und dieses Kundenmagazins half.



SO FINDEN SIE UNS:



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 – 12 und von
 13 – 15 Uhr gerne für Sie da.



mayer
&
geyer

FRUCHTZUBEREITUNGEN

Früchtchen

DER PRODUKTKATALOG FÜR KUNDEN AUSGABE 6 / JÄNNER 2018

**UNSERE
PRODUKTE**



UNSERE PRODUKTPALETTE



WFJB 158389 Waldfrüchte kbA

FRUCHTZUBEREITUNGEN

Mit unseren Fruchtzubereitungen für die Milchdirektvermarktung werden aus wertvoller Rohmilch schmackhafte Milchprodukte wie Fruchtmilch, Fruchtmolke, Fruchtojoghurt und Desserts. Diese werden dann Ab Hof, auf regionalen Wochenmärkten bzw. an Schulen und Hotelbüffets angeboten.

Fruchtzubereitungen sind verarbeitetes Obst, das zusammen mit Zucker oder Zuckerlösungen, Stabilisatoren und teilweise mit Säureregulatoren und natürlichen

Aromen eingekocht wird. Das hochqualitative Obst wird weltweit zugekauft und tiefgekühlt verarbeitet.

Fruchtzubereitungen können dick wie ein Fruchtaufstrich mit Fruchtstücken (z.B. Rührjoghurt) oder dünn wie Sirup (z.B. Fruchtmilch) sein. Viele Sorten eignen sich zum Verfeinern von Cremehonig, Mehlspeisen und Torten.

Alle Fruchtzubereitungen werden speziell für uns in der Steiermark/Österreich hergestellt und sind in konventioneller Qualität, BIO-Qualität oder Naturrein erhältlich. Sie sind aseptisch abgepackt, nicht konserviert und werden in der 5 kg oder 25 kg Bag-in-Box geliefert.



HEJB 157937 Heidelbeere kbA



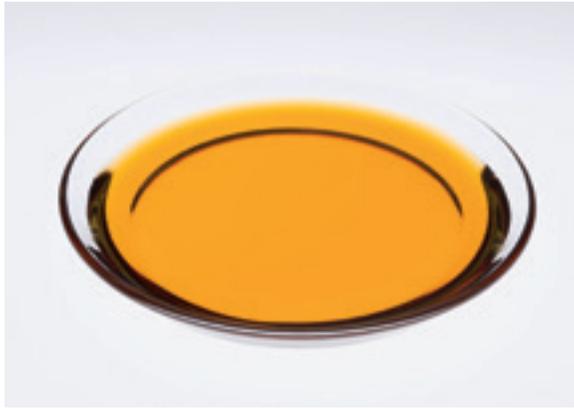
MGJK 181564 Mango



BMJK 96609 Bircher Müesli



VSJK 139128 Vanille Schokocrispies



FRUCHTSIRUPE & FRUCHTSAFTKONZENTRATE

Als Alternative zu den Fruchtmilchprodukten sehr beliebt, besonders das Apfelsaftkonzentrat mit österreichischen Äpfeln aus der Steiermark und aus Kärnten!



MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

Unsere Produkte dienen zur Verbesserung der Konsistenz von Naturjoghurts und sind für Fruchtmolkegetränke ohne eigene Käseproduktion.



JOGHURT- & FRISCHKÄSE-STARTERPAKETE

Damit ist der Einstieg in die Joghurt- und Käseproduktion ein Leichtes. Neben vielen Tipps und Fruchtzubereitungsmustern sind enthalten: Naturlab, Direktstarterkulturen, Joghurtthermometer, Lochlöffel, Käseformen, Mehrwegeimer.



NATURLAB, DIREKTSTARTER- & SCHUTZKULTUREN

Friskäse und Joghurt leicht gemacht mit unseren Produkten auch in Kleinmengen. Alle Produkte können auch in Biobetrieben angewendet werden!



VERPACKUNGEN & TRINKHALME

Vom Kleingebinde (PP-Becher) für den Direktverkauf, über Großgebilde (Eimer) für den Transport bis hin zu PET-Flaschen und Trinkhalmen.

FRUCHTZUBEREITUNGEN

KONVENTIONELLE QUALITÄT

MAN UNTERSCHIEDET ZWISCHEN

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

DOSIERUNG:

- für Trinkmilch süß: 10-12 Gewichts%
 - für Joghurt, Joghurt-Drink: 13-22 Gewichts%
 - für Molke: 8-13 Gewichts%
 - für Buttermilch, Desserts, Topfen:
- lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben siehe Produktspezifikation

FÜR MILCH

ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt- Drink	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMK 251028	Banane Schulmilch NEU	39,8%			45,0 g						
EKMK 96888	Eiskaffee	15,5%			48,0 g						
EKMK 160389	Eiskaffee Koffeinfrei	12,5%			47,2 g						
EBMK 250961	Erdbeere Schulmilch NEU	45,0%			45,0 g						
KAMK 262166	Kakao Schulmilch NEU	12,0%			55,0 g						
SCMK 234460	Schoko	28,0%			47,3 g						
VAMK 247968	Vanille Schulmilch NEU	1,8%			45,0 g						

FÜR JOGHURT

AKJK 130392	Ananas Kokos 30% Stevia	48,0%			53,7 g						
BMJK 96609	Bircher Müesli	41,3%			53,8 g						
BRJK 70312	Bratapfel	35,0%			57,1 g						
EBJK 96889	Erdbeere	40,9%			58,8 g						
EBNK 203446	Erdbeere Naturrein	54,0%			36,1 g						
FGMK 211518	Frucht Gemüse Mix Grün (auf Vorbestellung)	40,0%			54,8 g						
FGMK 211464	Frucht Gemüse Mix Orange (auf Vorbestellung)	43,1%			53,9 g						
HEJK 122665	Heidelbeere	41,0%			55,5 g						
HBJK 96891	Himbeere	40,0%			54,9 g						
KIJK 92525	Kirsche	40,0%			53,8 g						
MGJK 181564	Mango 30% Stevia	48,0%			46,3 g						
MAJK 120622	Marille	41,2%			62,0 g						
MANK 243029	Marille Naturrein	54,0%			39,8 g						
PMJK 96913	Pfirsich Maracuja	34,0%			42,6 g						
PMFK 96914	Pfirsich Maracuja fein	38,7%			54,4 g						
SSJK 93949	Stracciatella Schokosplits	13,0%			49,6 g						
TRMK 128555	Tropic	101,8%			52,0 g						
VAJK 233546	Vanille	1,1%			56,5 g						
VSJK 139128	Vanille Schokocrispies	18,7%			52,3 g						
WBJK 120630	Waldbeere	39,0%			54,6 g						
ZSJK 70327	Zimtstern (Wintersaisonsorte)	7,9%			54,5 g						



EBJB 157925 Erdbeere kbA



MOJB 158387 Mocca kbA

Mit BIO-
Rübenzucker

aus öster-
reichischer Pro-
duktion

BIO-QUALITÄT

(kbA – kontrolliert biologischer Anbau)

FÜR MILCH

ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt Drink	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit Natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMB 158382	Banane Schulmilch kbA	37,5%			52,6 g						
EBMB 158384	Erdbeere Schulmilch kbA	33,5%			53,9 g						
VAMB 158385	Vanille Schulmilch kbA	0,6%			45,5 g						

FÜR JOGHURT

EBJB 157925	Erdbeere kbA	47,0%			43,1 g						
HEJB 157937	Heidelbeere kbA	35,0%			43,2 g						
HBJB 253612	Himbeere Püree kbA	45,0%			36,7 g						
KIJB 202091	Kirsche kbA	47,5%			40,2 g						
MOJB 158387	Mocca kbA	1,5%			44,6 g						
OMJB 158391	Orange Maracuja kbA	77,0%			51,4 g						
PMFB 158390	Pfirsich Marille fein kbA	35,0%			51,3 g						
VAJB 233709	Vanille kbA	1,0%			51,6 g						
WFJB 158389	Waldfrüchte kbA	47,0%			43,2 g						

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 ca. 5 oder 25 kg Fruchtzubereitung
Mind. 4 VAC-Beutel im Karton mit je ca. 2 kg Fruchtzubereitung (Auslaufartikel)

MHD: Bag-in-Box: im ungeöffneten Gebinde 120 - 200 Tage ab Produktionsdatum

VAC-Beutel: im ungeöffneten Gebinde 90 Tage ab Abfüllungsdatum, (Auslaufartikel)

Genauere MHD-Angaben sind auf der jeweiligen Verpackung ersichtlich

LAGERUNG: Bag-in-Box: +10° C (+/- 5° C) /
VAC-Beutel: + 2 bis + 7° C (Auslaufartikel)



5 kg Bag-in-Box

25 kg Bag-in-Box

FRUCHTSIRUPE & FRUCHTSAFTKONZENTRATE

**Apfelsaft-
konzentrat &
Holunderblüten-
sirup**
mit österreichischer
Rohware

Diese Produkte werden aus hochwertigem Obst hergestellt, das weltweit zugekauft und – zum Teil tiefgekühlt – in der Steiermark/Österreich verarbeitet wird. Zu den Sirupen kommen neben dem Obst noch Zucker oder Zuckerlösungen, teilweise Süßungsmittel, Säureregulatoren, Aromen und zum Teil Vitamine dazu. Mit Wasser ausgemischt und pasteurisiert sind sie ein fruchtiger Trinkgenuss, man kann sie aber auch zu Joghurt-Drinks und Molkegetränken weiterverarbeiten. Apfelsaftkonzentrat und Holunderblütensirup sind aseptisch in der Bag-in-Box abgepackt und nicht konserviert. Alle anderen Fruchtsirupe sind konserviert und werden in keimarmen Kanistern geliefert.



ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt Im Konzentrat / Sirup	Für Fruchtsaft	Für Joghurt Drink	Für Molke	Mit Aroma	Ohne Aromazusatz	Konserviert	Für Koscher Geeignet	Verpackungseinheit
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 1:4,5 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	277,8%								KAN
JZS 20	Schwarzer Johannisbeer-Zitron Sirup Mischung 1:7 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	40,0%								KAN

INFO:

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag-in-Box = BB) mit 25 kg bzw. 1 Kunststoffkanister (KAN) mit 20 kg Sirup/Konzentrat

MHD:

3 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde, ausgenommen * 6 Monate, ** 12 Monate

LAGERUNG: Sirupe/Konzentrate sind gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C im ungeöffneten Gebinde



DIREKTSTARTER- & SCHUTZKULTUREN

Direktstarterkulturen sind spezielle Mikroorganismen, die bei fermentativen Prozessen der Lebensmittelherstellung Verwendung finden. Wir haben sie speziell für Hofmolkereien und Direktvermarkter für eine einfache und sichere Anwendung ausgewählt. Unsere Direktstarterkulturen sind gefriergetrocknete Mehrstammkulturen die in Deutschland produziert werden und sich für die Herstellung von Joghurt, verschiedenen Käsearten, Sauermilch, Butter, Joghurt-Drinks und Fruchtmolke eignen.

Die Schutzkultur erhöht den Frischecharakter und die Haltbarkeit des Produkts, sie kann in Kombination mit allen anderen Kulturen verwendet werden. Kulturen sind gentechnikfrei und auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar.



INFO:

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum

LAGERUNG: Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung bei mind. -18° C oder darunter

Für Schnitt- & Hartkäse

CHOOZIT ALP D

Art.-Nr. ALP D

Mesophile Kultur, mittelschnell bis schnell säuernd, langsame Citratvergärung, wenig CO₂, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für cremiges, mildes Joghurt

YO-MIX 401

Art.-Nr.: YO 401 5u, YO 401 10u

Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung (nicht unter pH 4,4), zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 50 DCU (500 l), 100 DCU (1.000 l)

Für kräftiges Joghurt, Joghurt-Drink & Fruchtmolke

YO-MIX 601

Art.-Nr.: YO 601

Thermophile Kultur, schnell und kräftig säuernd, hohe Viskosität, kräftiges traditionelles Joghurtaroma

VE & MAM

Brief f. Liter 200 DCU (2.000 l)

Für Topfen, Käse, Frischkäse, Sauermilch & Butter

PROBAT 222

Art.-Nr.: P 222

Mesophile Kultur, schnell säuernd, robust, kräftiges Aroma bildend, schnelle Citratvergärung, viel CO₂, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für probiotisches, cremiges Joghurt

YO-MIX 215

Art.-Nr.: YO 215

Thermophile Kultur, mild säuernd, polysaccharidbildend, mit Bifido- und Acidophilusbakterien, hohe Viskosität, Milchsäure überwiegend L(+) Typ - zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für längere Haltbarkeit – Schutzkultur

HOLDBAC YM-B

Art.-Nr.: HO 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

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

NATURLAB

Lab ist ein Enzym aus dem Magen junger Rinder, welches das Kasein in der Milch fermentiert und sie schnittfest macht. 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.



NATURLABEXTRAKT 1:15.000

Art.-Nr.: LAB 100

VE & MAM: 100 ml

INFO:

MHD: 6 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde

LAGERUNG:

Naturlabextrakt ist gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C



NATURLABEXTRAKT 1:15.000

Art.-Nr.: LAB 500

VE & MAM: 500 ml

MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

Magermilchpulver wird beim Herstellen von Joghurt verwendet, um die Trockenmasse zu erhöhen und um ein sämigeres oder stichfesteres 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. Beide Produkte werden aus pasteurisierter Milch und aus frischer Süßmolke (ein Nebenprodukt der Käseherstellung) durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren in Österreich hergestellt.

MAGERMILCHPULVER

Art.-Nr.: MMP K_A

MOLKEPULVER

Art.-Nr.: MOP K_A

INFO:

VE & MAM: 1 Sack mit 25 kg Pulver

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde



BIO-QUALITÄT

(kBA – kontrolliert biologischer Anbau)

MAGERMILCHPULVER BIO

Art.-Nr.: MMP B_A

LAGERUNG: Milch- & Molkepulver ist trocken bei Raumtemperatur zu lagern.

JOGHURT & FRISCHKÄSE STARTERPAKETE

In unseren Starterpaketen finden Sie neben vielen Tipps und Vorschlägen zur Zubereitung alle Hilfsmittel, um aus Ihrer wertvollen Rohmilch hochwertige und schmackhafte Milchprodukte wie Joghurt, Topfen, Frischkäse und Fruchtmolke einfach selbst herzustellen.

- Sie entscheiden, was Sie aus Ihrer Milch machen!
- Natürliche Produkte ohne weitere Zusatzstoffe!
- Frischere Produkte ohne lange Transportwege!
- Höhere Wertschöpfung durch geringeren Zukauf!
- Nachhaltig – für Sie, Ihre Familie & Ihre Kunden!
- Sauerrahm als Zusatzprodukt.



DAS BEWÄHRTE JOGHURT & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

- 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
- 1 100 ml Flasche Naturlabextrakt**
für Topfen & Frischkäseproduktion
- 1 Stk. Lochlöffel**
aus Kunststoff
- 1 Stk. Joghurtthermometer**
- 4 Stk. Käseformen**
für 150, 200, 400 & 1.000 g Frisch- und Weichkäse
- 1 Stk. Mehrwegeimer 10 l**
als Transport- und Maßgefäß
- 5 Stk. PP-Becher**
in den Größen 210, 240, 315, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster
- 1 Stk. PET-Flasche**
0,5 l Inhalt mit Schraubverschluss als Verpackungsmuster
- 4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)**
nach eigener Wahl

Weiters in den Starterpaketen:

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

DAS NEUE JOGHURT STARTERPAKET

- 1 Pkg. Yo-Mix 401, 50 DCU**
für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung
- 1 Stk. Lochlöffel**
aus Kunststoff
- 1 Stk. Joghurtthermometer**
- 1 Stk. Mehrwegeimer 10 l**
als Transport- und Maßgefäß
- 5 Stk. PP-Becher**
in den Größen 210, 240, 315, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster
- 4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)**
nach eigener Wahl

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

PET-FLASCHEN

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM



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).

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
DVA	DREHVERSCHLUSS 27 mm Farbe: Blau, Grün, Weiß, Orange	1.000	-

PET-FLASCHEN TRANSPARENT

mit 38 mm Drehverschluss

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. /Pal.
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, Schwarz	1.000	-

Auf Anfrage, keine Lagerware:

PET K250	PET-FLASCHE 250 ml	-	2.400
----------	---------------------------	---	-------

INFO:

LAGERUNG: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-BECHER

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM



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, IM KOMBIPACK

mit Deckel, rund, Deckeldurchmesser 95 mm

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk./Pal.
BE A210KP	PP-BECHER 210 ml	500	10.000
BE A240KP	PP-BECHER 240ml	500	10.000
BE A315KP	PP-BECHER 315 ml	490	9.800
BE A365KP	PP-BECHER 365 ml	456	9.120
BE A520KP	PP-BECHER 520 ml	430	8.600

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
DEC W1200	PP-RECHTECKDECKEL	-	3.600

INFO:

LAGERUNG: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-EIMER

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM



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 J5700KP	PP-EIMER 5.700 ml, Ø 225 mm im Kombipack mit Deckel	10	10.080
EIM J10800KP	PP-EIMER 10.800 ml, Ø 268 mm im Kombipack mit Deckel	10	600

Auf Anfrage, keine Lagerware:

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
EIM J870 KP	PP-EIMER 870 ml weiß, Ø 117 mm, im Kombipack mit Deckel	-	2.800
EIM U1180 KPHE	PP-EIMER 1.180 ml weiß, Ø 133 mm im Kombipack mit Deckel	-	2.760
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

INFO:

LAGERUNG: Lichtgeschützt, trocken 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. In Österreich ist die PP-Ware ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: 80494).

PE-EIMER

VERPACKUNGSARTIKEL | MEHRWEG-SYSTEM



PE-Eimer sind naturfarbene Mehrweggebinde und ideal für den Transport von Lebensmitteln (Milch, Molke, Joghurt) geeignet. Sie sind rund, haben ein beinahe 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, Kunststoffbügel im Kombipack + Deckel	20	1.800
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml Ø 190 mm, Kunststoffbügel, im Kombipack + Deckel	10	960
EIM T5000KP	PE-EIMER 5.000 ml Ø 230 mm, mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	800
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, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

TRINKHALME

Unsere dünnen, blau-weiß gestreiften Trinkhalme sind für (Schul-)Milchprodukte geeignet und die dickeren weißen Trinkhalme sind ideal für Joghurt-Drinks. 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

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

INFO:

LAGERUNG: Lichtgeschützt, trocken 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 naturidentische und künstliche Aromen unterteilt) und „natürliche Aromen“, wobei bei letzteren noch zwischen vier 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.

BRIX:

Die Einheit Grad Brix (Symbol: °Bx) wird zum Bestimmen des Massenverhältnisses von Zucker und Wasser verwendet, wenn eine bestimmte Menge Zucker in der Lösung enthalten ist. Gemessen wird entweder mit einem Saccharimeter, das die Dichte der Flüssigkeit bestimmt, oder einfach mit einem Refraktometer. 25 °Bx bedeuten beispielsweise, dass in 100 g Zuckerlösung 25 g Zucker und 75 g Wasser enthalten sind.

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 / KOSHER:

Beides kann mit „erlaubt“ und „zulässig“ übersetzt werden. „Halal“ ist ein arabisches Wort und es bezeichnet alle Dinge und Taten, die nach islamischem Recht erlaubt oder zulässig sind. Auf den Kulturspezifikationen ist extra der Halal-Status angeführt. „Koscher“ bezeichnet in der jüdischen Religion erlaubte Nahrungsmittel, Gegenstände oder Handlungen (aschkenasische Aussprache: kosher, deutsch: „geeignet“, „tauglich“, „rein“).

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.

LAB:

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

MAM:

Mindestabnahmemenge

MESOPHILE KULTUREN:

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

MHD:

Mindesthaltbarkeitsdatum

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). Sie wird durch physikalische, enzymatische oder chemische Verfahren gewonnen und hat bessere Hitze-, Säure und Scherstabilität sowie besseres Gefrier- und Auftauverhalten als natürliche Stärke.

NATURREIN:

Unter „Naturrein“ versteht man, lt. österr. Lebensmittelbuch, Fruchtzubereitungen, die ohne Aromazusatz und anstelle von Zitronensäure mit Zitronensaft sowie mit Zucker oder Fructose hergestellt sind, und die zur Stabilisierung ausschließlich Pektin enthalten. Zugelassene, färbende Frucht- und Pflanzenstoffe können je nach Notwendigkeit hinzugefügt werden.

PASTEURISIEREN (THERMISCHE BEHANDLUNG):

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 der Joghurtherstellung 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.

SÜSSUNGSMITTEL*:

Sind synthetisch hergestellte oder natürliche Ersatzstoffe für Zucker, die eine 30-10.000-mal stärkere Süßkraft als Zucker haben. In der EU sind derzeit 19 Süßungsmittel zugelassen, darunter 11 Süßstoffe (intense sweetener) wie z.B. Acesulfam K (E 950) bzw. Aspartam (E 951) und 8 Zuckeraustauschstoffe (bulk sweetener) wie z.B. Xylit (E967) oder Erythrit (E 968).

TAPIOKASTÄRKE*:

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

THERMOPHILE KULTUREN:

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

VE:

Verpackungseinheit

WACHSMAISSTÄRKE:

Wachsmais ist eine von vielen verschiedenen Maissorten, er besteht zu 99 Prozent aus Amylopektin, einer besonders stark verzweigte Stärke. Dadurch hat er spezielle Eigenschaften, welche vor allem in der Lebensmittelindustrie sehr geschätzt werden. Wachsmais wird auch in Österreich angebaut, er wird bei der Gewinnung von Stärke nicht chemisch verändert.

ZUCKERARTEN:

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

ZUCKERGEHALT:

Der Gesamtzuckergehalt (Fruchtzucker und zugesetzter Zucker) der Zubereitung ist auf den jeweiligen Spezifikationen unter den „Nährwertangaben (davon Zucker)“ zu finden. Rechenbeispiel Erdbeere Naturrein: 36,1 g Zucker in der Fruchtzubereitung (laut Nährwertangabe) x 22% Dosierung = rd. 7,9% Gesamtzuckergehalt der Zubereitung im fertigen Produkt.

Quellen:

www.wikipedia.de; www.lebensmittelllexikon.de; www.duden.de; www.das-ist-drin.de/glossar; www.bfr.bund.de

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



AGB - ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN DER MAYER & GEYER GMBH

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 der ARA-Lizenznummer 80494 entpflichtet.

BANKVERBINDUNGEN:

DIE STEIERMÄRKISCHE SPARKASSE, Kto. 12500012906, Blz. 20815 | 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 An-

sprüche 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 erkennt der Kunde diese

AGB automatisch an. Bestellungen können mündlich, telefonisch, schriftlich, mittels Fax, per E-Mail und im Onlineshop abgegeben werden. Bestellungen per E-Mail und im Onlineshop 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 drei Tage nach Erhalt der Sendung schriftlich und mit Begründung bekannt zu geben. Für die weitere Bearbeitung der Reklamation sind 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 gekühlt an uns zu übergeben bzw. zu senden. Bei akzeptierten Mängeln sind wir berechtigt innerhalb angemessener Zeit entweder eine Ersatzlieferung vorzunehmen, 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 UND VERARBEITUNG

Sämtliche Produkte sind fachgerecht zu lagern. Fruchtzubereitungen sind bei +10°C (+/- 5°C) zu lagern. Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtsirupe und Naturlabextrakt sind gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis +7° C. Fruchtzubereitungen im 2 kg VAC-Beutel sowie Produktmuster sind lichtgeschützt und gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von +2 bis +7° C und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen zu verbrauchen. Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung in einem entsprechenden Tiefkühlgerät bei mindestens -18° C oder darunter. Milch- und Molkepulver ist trocken bei Raumtemperatur zu lagern. Verpackungsmaterial ist lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt zu lagern.

Die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) ist zu beachten, sie gilt nur für ungeöffnete Gebinde! Geöffnete Gebinde sind gekühlt bei +2 bis +7°C zu lagern und so rasch als möglich zu verbrauchen (ausgenommen Fruchtzubereitungen im 2 kg VAC-Beutel sowie Produktmuster innerhalb von zwei Tagen). Die Grundsätze des HACCP, der guten Herstellungs- und Hygienepaxis sind unbedingt zu beachten. Für Schäden infolge unsachgemäßer Lagerung, Behandlung bzw. Verarbeitung 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 uns alle unsere Mahnspesen und die für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten zu ersetzen bzw. zu tragen. Alle gewährten Rabatte, Skonti oder sonstige Vergütungen werden hinfällig. Ferner können wir weitere Lieferungen ganz oder teilweise zurückhalten oder ablehnen und die sofortige Zahlung aller Lieferungen sowie Vorauskasse verlangen. Zahlungsverzug, Zahlungsunfähigkeit und die Einleitung eines Insolvenzverfahrens machen alle unsere Forderungen sofort fällig. Eingehende Zahlungen werden zur Tilgung der jeweils ältesten Schuld verwendet. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren oder auf allfällig abgetretene Forderungen sind uns sofort mitzuteilen.

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

Stand: 01.01.2018

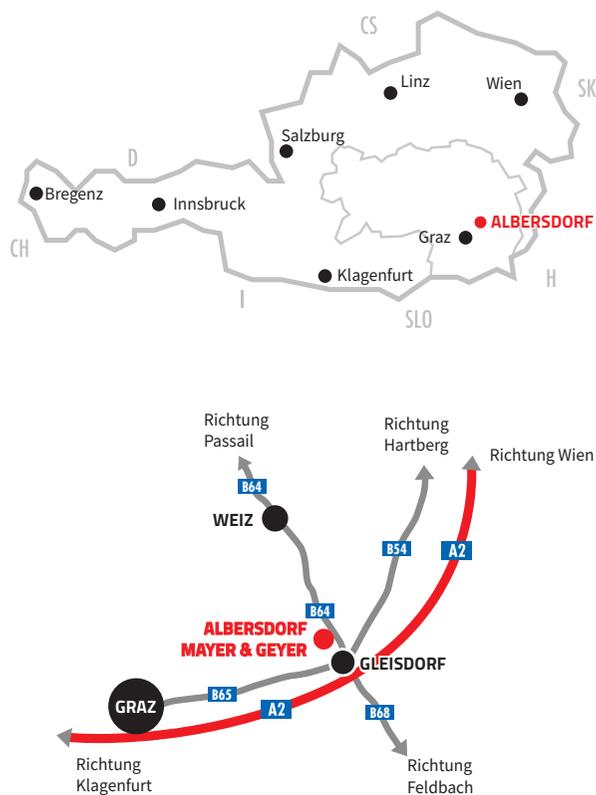
IMPRESSUM

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: 1.400 Stück
Layout: Icono Werbeagentur, Weiz
Druck: Medienfabrik, Graz
Fotos: Fotolia, Bernhard Bergmann, 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.
© 2018 – Mayer & Geyer GmbH



SO FINDEN SIE UNS:



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 – 12 und von
 13 – 15 Uhr gerne für Sie da.

