

FRÜCHTCHEN

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 5 | JÄNNER 2017

mayer &
geyer

FRUCHTZUBEREITUNGEN

NATURREIN & CLEAN LABELLING

WAS HAT ES DAMIT AUF SICH UND GIBT
ES EINE ALTERNATIVE?

SEITE 4

UNSERE NEUE PROBIERBOX

8 X 2 KG FRUCHTZUBEREITUNG
NACH WAHL

SEITE 5

SIE LIEGEN UNS AM HERZEN!

ÜBER MENSCHLICHKEIT
IN DER WIRTSCHAFT

SEITE 3

NEU IM
SORTIMENT

SEITE 8

UNSERE
PRODUKTE

AB SEITE 10

WIR STELLEN
UNS VOR

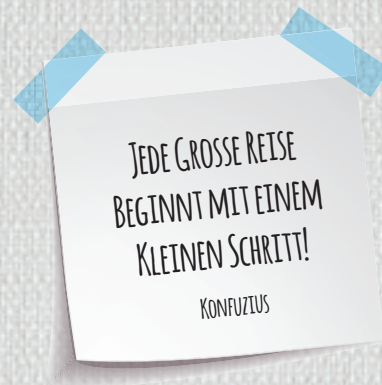
SEITE 19





ANDREAS GEYER
Geschäftsführer

© Foto Furgler



„GUT DING BRAUCHT WEILE“

... ABER JETZT GEHT'S LOS MIT DEN KLEINEN 2 KG - EINHEITEN!

An diesen Leitspruch haben wir uns mit Sicherheit gehalten! Denn die ersten Gedanken über kleinere Verpackungseinheiten und die Wünsche einiger Kunden liegen schon lange auf meinem Schreibtisch. Nach vielen Überlegungen und Gesprächen im heurigen Jahr haben wir uns nun entschlossen, ab Jänner 2017 mit kleinen 2 kg - Einheiten zu starten.

Die Art und Weise, wie wir dies nun machen, hat aber nicht mehr viel mit dem zu tun, was unser ursprünglicher Plan war. Dieser sah ja die direkte aseptische Abfüllung vom Container in Bag in Boxen vor. Dieses Projekt war so weit gediehen, dass wir nur mehr den „Startknopf“ hätten drücken müssen. Leider waren da aber die sehr hohen Investitionskosten und die ehrlichen Meinungen von zwei Steuerberatern, dass die Anlage ohne Partner bzw. große externe Abfüllmengen nicht kostendeckend zu betreiben sei.

Nachdem wir schon langjährige Erfahrung im Erstellen von Produktmustern haben, begannen wir, diese Art der Abfüllung (mittels Kammervakuumierer) als Zukunftsszenario anzudenken. Neben vielen Beratungen, und nachdem wir uns die einwandfreie Qualität dieser Einheiten über mikrobiologische Tests eines externen Labors haben bestätigen lassen, bauten wir einen Nebenraum als Abfüllraum aus, und werden dort ab sofort diese 2 kg-Einheiten selbst abfüllen.

Am Anfang starten wir mit den wichtigsten Sorten, wollen aber schon bald unser gesamtes Sortiment anbieten können. Speziell am Herzen liegen uns unsere BIO-Kunden, welche immer wieder über die zu großen 25 kg Bags geklagt haben. Unsere BIO-Produkte werden wir daher

bevorzugt behandeln. Zum Kennenlernen gibt es auch ein Starterpaket, welches wir Ihnen auf einer der nächsten Seiten im Detail vorstellen werden.

Wir glauben jedenfalls an die Weisheit „Jede große Reise beginnt mit einem kleinen Schritt“! Dieser ist nun gemacht, die größeren Schritte (5 kg aseptisch in Bag in Boxen) werden wir aber nicht aus den Augen verlieren und wer weiß, vielleicht können wir Ihnen ja schon bald auch darüber Positives berichten.

Das Jahr 2017 steht vor der Tür und somit darf ich Ihnen allen, unseren treuen Stammkunden sowie meinen Mitarbeitern, alles erdenklich Gute, viel Glück und Gesundheit wünschen, zusammen mit Mut, Entschlossenheit und Durchhaltevermögen, um die Herausforderungen des neuen Jahres erfolgreich zu bewältigen.

Andreas Geyer

andreas.geyer@mayergeyer.at



© Shutterstock

Einige Begebenheiten im vergangenen Jahr haben mich nachdenklich gemacht, zwei davon haben mich veranlasst, diesen Artikel zu schreiben. Neulich bei uns im Supermarkt:

Ein größeres SUV deutscher Bauart führt zwei Runden am Vorplatz, bis es einen, sehr nahe am Eingang gelegenen, freien Parkplatz ergattert. „Großeinkauf“ denke ich mir, aber dem SUV entsteigt eine elegante, ältere Dame, top gestylt und mit sehr modischem Outfit. Sie lässt sich elektrisch den Kofferraum öffnen und betritt dann mit einer sorgfältig zusammengefalteten Plastiktragetasche den Supermarkt. Sie ist vor mir an der Feinkosttheke und so bekomme ich mit, wie sie sich einige Köstlichkeiten in Kleinstmengen für das bevorstehende Wochenende einpacken lässt. Also doch kein Familieneinkauf, kommt mir noch in den Sinn, bevor wir uns aus den Augen verlieren.

Den „Aha-Effekt“ erlebe ich dann an der Kasse, wo ich die Dame beim Auflegen ihres Einkaufes wiedersehe: Neben den exklusiven Dingen aus der Feinkost, edlem Wein und anderen Markenprodukten, auch einige Milchprodukte einer cleveren Eigenmarke der Supermarktkette! Ich bin negativ überrascht und muss mich wirklich beherrschen, nicht doch ein paar Worte darüber zu verlieren! ... Später denke ich mir: Warum wird um luftgetrockneten Schinken und geräucherter Pastete so ein Aufhebens gemacht, und bei den Milchprodukten ist es egal woher sie kommen? Hauptsache billig??? Das Auto und das Outfit waren es ja offensichtlich auch nicht! ...

Ob die Dame Adele hieß, ließ sich leider nicht eruieren, jedenfalls dürfte deren Werbung einen bleibenden Eindruck bei dieser Konsumentin hinterlassen haben. Und so

bin ich auch schon bei der zweiten Begebenheit, nämlich der TV-Werbung einer großen Diskontmarke. Der geile Geiz wurde quasi durch „sei clever“ abgelöst. Unter clever sein verstehe aber ich nicht immer das billigste Produkt zu nehmen, sondern auch zu hinterfragen, was steckt dahinter und wie kann man das zu so einem Dumpingpreis anbieten. Nachdenken, sich informieren, mit anderen reden und dann danach zu handeln ist das Gebot der Stunde.

Um bei „unseren“ Milchprodukten zu bleiben: In allen Medien wird über die miese wirtschaftliche Lage von bäuerlichen Betrieben berichtet, angesichts der ruinösen Milchpreise seit Abschaffung der Milchquote. „Der freie Markt reguliert sich selbst“, dass dies ein Märchen ist, dürfte wohl allen mittlerweile bekannt sein. Den Schuldigen für diese Misere gibt es nicht, es sind viele Puzzlesteine, die Politik, die Wirtschaft, die Lobbyisten, die Banken ..., aber auch wir Konsumenten! Nicht immer sind die Anderen schuld, wir selber haben Verantwortung und es in der Hand, wo und welche Lebensmittel wir kaufen.

In unserer Umgebung gibt es einige Gelegenheiten, regionale Milchprodukte einzukaufen. Sei es im Fleischer- & Bäckerladen, welcher auch Milchprodukte anbietet oder auch auf den Wochenmärkten. Ehrliche Produkte, in kleinen Hofmolkereien mit Liebe hergestellt, welche kein von der Industrie denaturiertes Massenprodukt sind. Da wird ausprobiert, mehrere Fruchtarten kombiniert, mit Gewürzen experimentiert, da hat man beim Geschmack noch einen Wow-Effekt! Diese Produkte sollten wir alle schätzen und für diese gute Qualität gerne freiwillig mehr bezahlen.

Im Großen betrachtet geht es ja um noch

viel mehr. Es geht um die soziale Verantwortung, das Miteinander, die Wertschöpfung für die Region, und auch schön gepflegte Landschaften gibt es nicht umsonst. Sollen sich etwa die Gemeinden mit öffentlichen Geldern darum kümmern, wo schon jetzt an allen Ecken gespart werden muss?

Gefordert sind natürlich auch Sie, unsere Kunden. Viele haben die Zeichen der Zeit erkannt und lassen sich nicht entmutigen. Sie investieren in neue Anlagen, oder wollen in die Milchdirektvermarktung einsteigen. Sie leben den Wandel vor, sind innovativ, denken positiv und sind Imagegeber auch für alle anderen. Sie sind auch Vorbild für ihre Kunden! Den anderen sei ans Herz gelegt, nicht aufzugeben, nicht abzuwandern, auf „weniger ist mehr“ und bedingungslos auf Qualität zu setzen. Wenn dazu noch Persönlichkeit und faire Preise kommen, dann steht ihrem Erfolg eigentlich nichts mehr im Wege!

Auch wir nehmen uns da nicht aus der Pflicht. Obwohl wir uns im vergangenen Jahr mit „Systemaussteigern“, Beratungsresistenten und anderen, nicht ganz redlich Agierenden, herumschlagen mussten, glauben wir noch immer an das Gute im Menschen! Wir wollen dem allgemeinen Trend des „Alles schlecht reden“ ein Gegenpol sein, unsere Kunden weiterhin ernst nehmen, ihnen interessiert zuhören, auf Augenhöhe begegnen und auf Handschlagqualität setzen.

Auf uns werden Sie sich auch in Zukunft verlassen können, denn wir haben kein Interesse daran, so wie viele andere, dem Gegenüber „immer das letzte Hemd auszuführen“! Ein jeder soll von seiner Arbeit leben können, das zählt für uns zum großen Ganzen. Das ist uns eine wirkliche Herzensangelegenheit!

Andreas Geyer



© Fotolia

NATURREIN & CLEAN LABELLING

WAS HAT ES DAMIT AUF SICH UND GIBT ES EINE ALTERNATIVE?

Diese beiden Begriffe bekommen zunehmend größere Bedeutung, seitdem in Lebensmitteln, zum Zwecke der Produktionsvereinfachung bzw. auch der Preisgestaltung, immer mehr Zusatzstoffen eingesetzt werden.

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 lt. Produzenten je nach Notwendigkeit hinzugefügt werden.

Mit dem Ausdruck „**Clean Labelling**“ (englisch für saubere Etikettierung) wird die Werbung für Lebensmittel mit einem Hinweis beschrieben, dass das Produkt bestimmte Zutaten nicht enthält, welche die Verbraucher als ungesund einschätzen, u.a. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, gehärtete Fettsäuren, Aromen etc. In der Lebensmittelproduktion wird dieser Ausdruck auch dazu verwendet, von vorn-

herein festzulegen, dass nur wichtige Zutaten verwendet werden, und nicht um des Geschmacks, des Preises bzw. der Haltbarkeit wegen viel technisch und rechtlich Mögliches eingesetzt wird.

In dem Licht betrachtet ist unser Ansatz „So natürlich und so wenig wie möglich Zusatzstoffe zum attraktiven Preis“ von Anfang an in diese beiden Richtungen gegangen. Wir haben so gesehen bereits viele „Clean Label“-Produkte im Programm, die restlichen wollen wir sukzessive in den nächsten Jahren überarbeiten. Für uns als kleines Familienunternehmen steht die Topqualität unserer Produkte alternativlos an erster Stelle!

**FÜR UNS STEHT
DIE TOPQUALITÄT
UNSERER PRODUKTE
ALTERNATIVLOS AN
ERSTER STELLE!**

Die Alternative dazu wäre: geringerer Fruchtgehalt, mehr Aromatisierung, Zuckerlösungen mit Süßstoffen für ein länger anhaltendes Mundgefühl, günstigere Stabilisatoren und weitere Zusatzstoffe für eine längere Haltbarkeit. Das ist für uns aber nicht tragbar, denn damit wären wir nur mehr Durchschnitt und könnten uns nur mehr über den Preis definieren, was wiederum über kurz oder lang tödlich wäre.



© Fotolia

ERDBEERE NATURREIN MIT WENIGER ZUCKER

EINE ERFOLGSSTORY

Seit dem Frühjahr 2016 im Programm, hat sich diese Premiumsorte rasch etabliert. Viele Kunden hat der natürliche, typische Erdbeergeschmack und die niedrigere Süße sofort überzeugt.

**DIE HÖCHSTE AUSZEICHNUNG,
„DAS KASERMANDL IN GOLD“**

Von der einzigartigen Qualität waren auch die mehr als dreißig anerkannten Experten des LMTZ Francisco Josephinum in Wieselburg überzeugt. Denn bei der heurigen 18. Auflage der Käse- und Milchprämierung „Das Kaserland in Gold“ konnte ein langjähriger Stammkunde von uns mit seinem „**Heumilch Erdbeerjoghurt Naturrein**“ in der Kategorie Sauermilchprodukte - Kuhmilch die höchste Auszeichnung, „Das Kaserland in Gold“, gewinnen.

Wir gratulieren der Familie Madl aus Seckau dazu nochmal ganz herzlich!

IN VORBEREITUNG:

MARILLE & HIMBEERE

Diese Erfolge spornen uns natürlich zu weiteren Aktivitäten an, denn weitere heimische Sorten würden sich für die „Naturrein mit weniger Zucker“-Variante eignen. Da die Kombination aus Pfirsich und Marille unter den Erwartungen geblieben ist, werden wir zukünftig auf reinsortig setzen. Als nächste Sorten sind Marille und Himbeere geplant.

Auch die dafür verwendeten geschmacksintensiven Sorten werden hoch reif geerntet, sofort tiefgekühlt und vor dem Kochen der Zubereitung sehr klein geschnitten, damit viel Fruchtoberfläche den typischen Fruchtgeschmack ergibt und man so auf ein Aroma verzichten kann. Weitere Highlights sind:

- sehr hoher Fruchtanteil (mind. 50% statt rd. 40% bei herkömmlichen Zubereitungen)
- Rübenzucker aus Österreich
- weniger Zucker im fertigen Produkt (rd. 9,2% statt rd. 11% bei herkömmlichen Zubereitungen)
- einfache Deklaration durch wenige Zutaten = wenig Erklärungsbedarf!



© Fotolia

MARILLE NATURREIN

- mit Fruchtstücken
- geeignet für Rührjoghurt
- Dosierung 22%
- Fruchtgehalt 54% Frucht & Püree
- weiters mit österr. Rübenzucker, Pektin & Zitronensaft

Produktmuster und Produkte erhältlich ab März 2017, Produktinfos können gerne schon angefordert werden.



© Fotolia

HIMBEERE NATURREIN

- mit Fruchtstücken
- geeignet für Rührjoghurt
- Dosierung 22%
- Fruchtgehalt 50% Frucht & Püree
- weiters mit österr. Rübenzucker, Pektin & schwarzem Karottensaft

Muster & Infos sind auf Anfrage möglich.

Beide Sorten können an unserem Messestand auf der „AB HOF“ in Wieselburg, von 3.-6.3.2017, verkostet werden.

**UNSERE FRUCHTZUBEREITUNGEN
JETZT AUCH IM 2 KG VACBEUTEL!**

Durch die immer stärker werdende Nachfrage nach Kleinmengen haben wir uns nach reiflichen Überlegungen entschlossen, ab Jänner unsere Fruchtzubereitungen auch im 2 kg Vacbeutel anzubieten. Wir starten mit den wichtigsten Sorten, auch im BIO-Bereich, und wollen bis zum Sommer alle Fruchtzubereitungen auch in dieser Größe anbieten.

Der BIO-Bereich liegt uns speziell am Herzen, denn hier waren die

Nachfragen nach kleineren Einheiten sehr groß. Immer mehr klein strukturierte Betriebe wollen mit der Direktvermarktung beginnen, doch diese scheitern immer wieder an der, für unsere 25 kg Bags notwendigen, Verarbeitungsmenge.

Viele Kunden wollen aber auch Neues ausprobieren, oder kleine Chargen für Werbeaktionen nutzen. Auch für diese Betriebe ist nun unsere neue Proberbox ideal:



NEU!

DIE NEUE PROBIERBOX

8 X 2 KG FRUCHTZUBEREITUNG NACH WAHL

- freie Sortenauswahl (nach Verfügbarkeit)
- mind. 4, max. 8 Einheiten zu je 2 kg in einer Box
- -20% Kennenlernpreis auf die erste Bestellung
- Versandtag Montag
- Erstbestellung frachtfrei, danach reduzierte Versandkosten

Bis zu acht Sorten zu je 2 kg nach freier Wahl können wir Ihnen in eine Box verpacken. Durch den höheren logistischen Aufwand werden wir alle Bestellungen, welche bis Mittwoch eintreffen, am darauffolgenden Montag versenden. Später einlangende Bestellungen werden eine Woche später verschickt.

Mit dieser Proberbox wollen wir auch eine Qualitätsoffensive starten, um Sie von unseren ausgezeichneten Produkten, insbesondere die neuen „Naturrein mit weniger Zucker“-Sorten und natürlich auch die großteils aromafreien BIO – Sorten, zu überzeugen.

Wir sind überzeugt, mit dieser Proberbox einen wichtigen Schritt gesetzt zu haben, damit an der Milchdirektvermarktung Interessierte ohne großen finanziellen Aufwand neue Produkte ausprobieren und sich so ein zweites Standbein aufbauen können.

KURZ & BÜNDIG



„FREISPRUCH FÜR DIE MILCH“

„Kern“, das Kompetenzzentrum für Ernährung in Bayern (D), hat eine sehr ausführliche und interessante Publikation zum Thema Milchverzehr unter dem Titel „Freispruch für die Milch!“ herausgegeben, welche wir Ihnen gerne weiterempfehlen.

Zitat: „Im Internet, in der Laienpresse und in PR-Kampagnen wird die Milch häufig als ein Risikofaktor für verschiedene ernährungsmitbedingte Erkrankungen genannt. Im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung ... hat das ... Kern ... einen Literaturüberblick zum Thema Milchverzehr und potenzielle Krankheitsrisiken erstellt.“

Die Publikation geht auf wichtige Fragestellungen (u.a. Milchverzehr und Krebsrisiko, Allergiepotenzial der Milch, Einfluss der Erhitzung auf Milch, Rohmilch – Allergieschutz oder Gesundheitsgefahr?, Verschleimung durch die Milch) ein und versucht Mythen auszuräumen.

Zum Nachlesen und als PDF-Download unter: <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/107510/index.php>

JOGHURT & FRISCHKÄSE STARTERPAKET NEU - KÄSEFORMEN AUCH EINZELN ERHÄLTICH

Da viele Interessenten hauptsächlich Joghurt produzieren wollen, gibt es ab sofort ein zweites, günstigeres Starterpaket nur für die Joghurtproduktion. Zusätzlich haben wir das Hauptpaket durch eine vierte, große Käseform und zusätzliche Produktmuster zum gleichen Preis aufgewertet.

Auch die Frischkäseproduzenten können sich freuen, ab sofort sind diese vier Käseformengrößen auch einzeln erhältlich bzw. können gerne nachbestellt werden.

NEUE PREISE 2017

Nach einigen Jahren des Rückganges, zeigt nun die Preiskurve wieder nach oben. Das letztjährige Preisniveau war ja sogar im Durchschnitt noch niedriger als im Jahr 2011!!! Erfreulich ist, dass es bei einigen heimischen Sorten europaweit sehr gute Ernten gab. So können wir bei Kirsche, Marille, Heidelbeere und Waldbeere die Preise nochmals senken. Auch der Himbeerpreis hat sich wieder entspannt, da wieder ausreichende Mengen verfügbar sind.

Nicht so erfreulich ist der hohe Zuckerpreis, welcher im Oktober auf einem Vierjahreshoch war! Hauptgrund dafür sind witterungsbedingte Ernteeinbußen in Südamerika in den letzten zwei Jahren, sodass weltweit auf Lagervorräte zurückgegriffen werden musste. Obwohl in unseren Fruchtzubereitungen hauptsächlich Rübenzucker (größtenteils aus Österreich) eingesetzt wird, wirkt sich das leider nicht positiv im Preis aus.



© Fotolia

Einen Ernteausschlag von bis zu 80% gibt es heuer bei den steirischen Äpfeln, Grund dafür war der späte Frost im Frühjahr, wo viele Blüten abgefroren sind.

Da unser Apfelsaftkonzentrat aus rein österreichischer Rohware besteht (überwiegend aus der Steiermark, sowie aus Kärnten), war es nur durch die langjährige Zusammenarbeit mit unserem Produzenten Grünewald möglich, uns den Jahresbedarf für 2017 zu sichern. Wenn auch Sie eine bestimmte Jahresmenge benötigen, empfehlen wir Ihnen diese vor zu reservieren.

Noch extremer ist die Situation bei der Vanilleschote, besonders im BIO-Bereich! Die letzte Ernte ist im Hauptanbaugebiet auf Madagaskar aus verschiedensten Gründen sehr gering ausgefallen! Auch in anderen Produktionsländern kam es witterungsbedingt zu großen Ernteeinbußen. Die Spekulation tut ihr Übriges und so steht bei weitem nicht genügend Vanille zur Verfügung! Daher hat sich der Preis sehr stark erhöht (mehr als verdoppelt).

Auch bei der kommenden Ernte wird von geringeren Mengen ausgegangen. Das wurde schon beim Bestäuben der Blüten erkannt, welches besonders auf Madagaskar noch per Hand erfolgt.

THERMISCHE BEHANDLUNG VON MILCHPRODUKTEN

Die Agrana hat einen Passus auf den Fruchtzubereitungsspezifikationen für Fruchtmilchprodukte geändert bzw. verschärft. So heißt es neu: „Eine thermische Behandlung des Fertigproduktes wird zwingend vorgeschrieben und eine Kühlung Lagerung empfohlen.“

Bis jetzt war dieses nochmalige Pasteurisieren von Milch inkl. Zubereitung nur für eine Haltbarkeit > 5 Tage zwingend, unter 5 Tagen jedoch nur empfohlen. Wir wissen aus Erfahrung, dass einige Kunden das technisch nicht umsetzen können, konnten aber leider bei der Agrana keine Erleichterung für Direktvermarkter erreichen. So bleibt uns nur, Sie darauf hinzuweisen und zu erwähnen, dass Sie mit Ihrer langjährigen Erfahrung eigenverantwortlich auch zur Produktsicherheit beitragen können.

VON SANDRA ZU SANDRA

Nachdem sich Sandra Geyer seit September ganz der Modeschule widmet und Sandra Schrank schon einige Zeit auf Jobsuche ist, haben wir der Empfehlung ihrer Schwester vertraut, und sie kurzerhand auf Teilzeitbasis aufgenommen. Sie wird u.a. auch dafür zuständig sein, dass die Bestellungen für die neuen 2 kg Einheiten in die richtige Probierbox gelangen. Ein Kurzportrait von ihr finden Sie auf der vorletzten Seite.

Wir wünschen Sandra Geyer alles Gute für die Zukunft und sagen zu Sandra Schrank „Herzlich Willkommen im Team“!

BETRIEBSURLAUB 2017

Damit wir Ihnen immer den bestmöglichen Service bieten können, haben auch wir manchmal etwas Erholung nötig.

An folgenden Terminen ist unser Betrieb geschlossen:

BETRIEBSURLAUB

1. - 15. August, 22. Dez. - 1. Jänner 2018

FENSTERTAGE

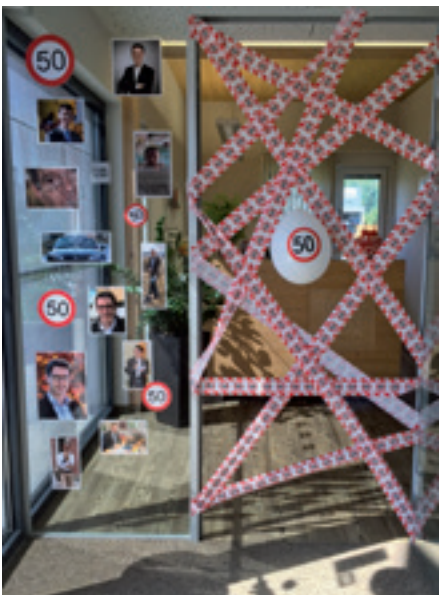
26. Mai, 16. Juni, 27. Oktober



ICH WAR DANN MAL WEG – ZUM 50ER AM JAKOBSWEG

Wie Sie vielleicht im Sommerrundschreiben gelesen haben, durfte ich heuer meinen 50er feiern!

Zu dieser „Alterserscheinung“ haben meine Mitarbeiter das Firmengebäude aufwendig dekoriert und mir damit einen schönen Empfang bereitet. Nach den ersten Schrecksekunden habe ich mich aber über „so viel Engagement für den Chef“ sehr gefreut!



Im August gönnte ich mir dann eine wandernde Auszeit am spanischen Jakobsweg. An zehn Tagen wanderte unsere Reisegruppe rund 100 km auf den schönsten Etappen, den Rest den Weges fuhren wir mit dem Bus. Wie schon beim ersten Kennenlernen 2011 war es auch diesmal ein Erlebnis. Allerdings

muss man wohl den ganzen Camino Francés (790 km) gegangen sein, um „das Ankommen“ in Santiago des Compostela wirklich als solches genießen zu können. So habe ich den Entschluss gefasst, mir diesen Wunsch zu meinem 55sten Geburtstag zu erfüllen.

Da ich gerne fotografiere, gibt es von dieser Reise, falls es Sie interessiert, ab Jänner noch mehr Fotos auf www.geya.at

FÜR PRODUKTMUSTER 2 WOCHEN VORLAUFZEIT – KOSTENLOSE MUSTER NUR FÜR REGISTRIERTE KUNDEN

Die vielen Produktmusteranfragen freuen uns, weil sie uns zeigen, dass sich im Direktvermarkterbereich viel bewegt. Gerne senden wir Ihnen diese auch zu, allerdings werden solche immer wieder sehr kurzfristig angefordert. Wir alle im Unternehmen sind zwar sehr engagiert, aber „zaubern“ gehört leider noch nicht zu unserem Repertoire! ;-)

Deshalb bitten wir zu berücksichtigen, dass wir mindestens 2 Wochen Vorlaufzeit benötigen, da wir diese Muster zum Teil selber abfüllen bzw. bei Agrana anfordern müssen.

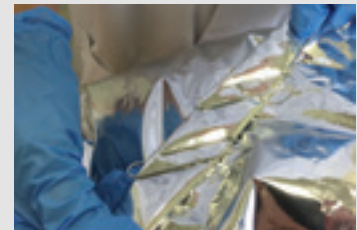
Weiters bitten wir um Verständnis, dass wir zukünftig Bemusterungen nur mehr namentlich registrierten Kunden kostenlos anbieten können. Bei mehrmaligen Bemusterungen im Jahr behalten wir uns das Recht vor, diese gegebenenfalls auch zu verrechnen.

GEWUSST WIE

DAS ÖFFNEN DER BAG-IN-BOXEN!



Zum Öffnen wird der Bag an einer Ecke, welche der Einfüllöffnung (diese ist dazu ungeeignet!) gegenüberliegt, aufgeschnitten und entleert. Davor reinigen Sie diesen Bereich und das Schneidewerkzeug bitte mit 70 %igem Alkohol! Bei dünnflüssigen Zubereitungen reicht eine Öffnung von ca. 3 cm, bei zähen, stückigen Zubereitungen sind 5 – 8 cm ideal.



Wenn nur ein Teil der Zubereitung entnommen wird, achten Sie bitte ganz besonders darauf, dass wenig Umgebungsluft in den Bag gelangt. Entfernen Sie danach allfällige Produktreste außen rund um die Öffnung, reinigen diesen Bereich nochmals mit Alkohol, falten den Bag einige Male ein und verschließen diese Faltung dann z.B. mit Wäsche- oder Büroklammern. Heben Sie den Bag vorsichtig zurück in den Karton und kühlen Sie diesen rasch wieder ein. Ein geöffneter Bag muss innerhalb von vierzehn Tagen verbraucht werden.

NEU IM SORTIMENT

PRODUKTVERBESSERUNGEN

ZB 233709 VANILLE FÜR JOGHURT KBA (ersetzt ZB 156087)

Mit neuem Stabilisator!

Die frühere Tapiokastärke führte gegen Ende der Mindesthaltbarkeitsdauer vereinzelt zu Qualitätsschwankungen. Nun wurde die Rezeptur abgeändert und stattdessen eine Wachsmaisstärke (nicht chemisch verändert!) eingesetzt. Damit werden die Qualitätsschwankungen der Vergangenheit angehören.



© Fotolia

ZB 233546 VANILLE FÜR JOGHURT KONVENTIONELL (ersetzt ZB 183880)

Weniger Zucker in der Zubereitung, neue Dosierung!

Um das gelegentliche Auskristallisieren des Zuckers in der Zubereitung zu verhindern, wurde nun der Zuckergehalt reduziert. Damit geschmacklich „alles beim Alten bleibt“, muss nun um 2% höher dosiert werden (18%).

ZUM 19. MAL SIND WIR
DIESES JAHR AUF DER

AB HOF MESSE

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarkter

WIESELBURG
3. BIS 6. MÄRZ 2017

Alle Neuheiten können natürlich
verkostet werden!



© iStock

FZ 217343 ERDBEERE FÜR MILCH KONVENTIONELL (ersetzt FZ 92504)

Noch natürlicher im Geschmack!

Wir haben mit einem anderen Erdbeersaftkonzentrat und einem milderem natürlichen Aroma einen harmonischeren Erdbeergeschmack erreicht, damit die Erdbeermilch Ihren Kunden zukünftig noch besser schmeckt.



© Fotolia

ZB 234460 SCHOKO FÜR MILCH KONVENTIONELL (ersetzt ZB 11112)

AMA-tauglich & mit wenigen Zutaten!

Durch das neue Schokoladenpulver, den höheren Kakaoanteil, die native Stärke und das Weglassen des Glucose-Fructose-Sirups und des Vollmilchpulvers wird die Zubereitung natürlicher, und ist nun lt. österreichischem Lebensmittelcodex auch AMA-tauglich, und kann somit als „SCHOKOMILCH“ gekennzeichnet werden!

NEUE SAISONORTE

FZ 211464 FRUCHT-GEMÜSE- MIX ORANGE

Bleiben Sie im Trend und setzen Sie auch heuer auf Frucht und Gemüse! Von Smoothies inspiriert, bieten wir Ihnen heuer mit „Orange“ eine neue „Farbrichtung“ an. Marille, Mango, Karotte und Kürbis werden hier zu einem einzigartigen Geschmack vereint. Lassen Sie sich überraschen!



© Fotolia

FRUCHT-GEMÜSE- MIX ORANGE

- mit Fruchtstücken
- geeignet für Rührjoghurt
- Dosierung 18%
- Fruchtgehalt 43,1% davon
15,0% Aprikosen
12,0% Mangopüree
11,1% Karottenpüree & -saft
5,0% Kürbispüree

weitere mit Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, modifizierte Stärke, natürliche Aromen & Zitronensaftkonzentrat.

Produktinfos schon verfügbar, Produktmuster und Produkt erhältlich ab März 2017.

Auch bei dieser Saisonsorte ist der Vorrat begrenzt, wir bitten um Vorbestellung.

INFOBOX

Übrigens, den FZ 211518 FRUCHT-GEMÜSE-MIX GRÜN mit Apfel, Kiwi, Gurke und Zuckermelone können wir Ihnen auch heuer anbieten, allerdings mit leicht veränderter Rezeptur und nur auf Vorbestellung. Nähere Infos bekommen Sie gerne telefonisch bei uns.

UNSERE PRODUKTPALETTE



© Fotolia

FRUCHTZUBEREITUNGEN

...sind verarbeitetes Obst, welches hauptsächlich mit Zuckerlösungen, Stabilisatoren und teilweise mit Säureregulatoren sowie natürlichen Aromen „eingekocht“ wird. Je nach Verwendung sind Fruchtzubereitungen dünn wie Sirup oder dick wie ein Fruchtaufstrich mit Fruchtstücken.

Unsere Kunden sind Milchdirektvermarkter, welche daraus Fruchtmilch-, Fruchtmolke-, Fruchtjoghurt- & Dessertprodukte für den Ab Hof-Verkauf bzw. für die Belie-

ferung von regionalen Wochen- und Supermärkten, Kindergärten, Schulen, Kantinen bis hin zu Thermen- und Hotelbüffets herstellen.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten sind das Verfeinern von Honig (bei Cremehonig als Geschmacksgeber), das Verfeinern von Mehlspeisen und Torten (z.B. für die Cremefüllung) und wenn die Eisgrundmasse selbst hergestellt wird, auch als Fruchtzubereitung zu Bauernhofeisl!

FRUCHTSIRUPE & APFELSAFTKONZENTRAT

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

JOGHURT- & FRISCHKÄSE-STARTERPAKET

Damit ist der Einstieg in die Joghurt- und Käseproduktion ein Leichtes. Neben vielen Tipps und Fruchtzubereitungsmustern sind enthalten:

Naturlab, Direktstarterkulturen, Joghurthermometer, Lochlöffel, Käseformen, Mehrwegeimer

NATURLABEXTRAKT DIREKTSTARTER- & SCHUTZKULTUREN

Friskäse und Joghurt leicht gemacht mit unseren Produkten auch in Kleinmengen.

MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

Für sämigeres bzw. stichfestes Naturjoghurt und für Fruchtmolkegetränke ohne eigene Käseproduktion.

VERPACKUNGEN

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

HYGIENEARTIKEL

Das Notwendigste für den Direktvermarkter und die Hofmolkerei wie Handschuhe, Klipphauben, Mundschutz, Schürzen und Überschuhe.

MAYER & GEYER GMBH	MENGENWACHSTUM RD. 3,0 PROZENT	BIRCHER MÜESLI/J. KONV. RD. 21 to
ÜBER 500 STAMMKUNDEN in Österreich, Deutschland, Slowenien & Südtirol	BIO-ANTEIL RD. 26 PROZENT	MARILLE/J. KONV. RD. 19 to
JAHRESUMSATZ 1,3 MIO. EURO NETTO	DIE BELIEBTESTEN SORTEN:	ERDBEERE/J. KONV. RD. 18 to
330 TO FRUCHTZUBEREITUNGEN	VANILLE / JOGHURT KONV. RD. 30 to	DER RENNER IM GESCHÄFTSJAHR 2015/16: WALDBEERE / J. KONV. + 70 PROZENT!
19 TO FRUCHTSIRUPE & SAFTKONZENTRATE	HEIDELBEERE/J. KONV. RD. 26 to	



FRUCHTZUBEREITUNGEN

... sind verarbeitetes Obst, dessen hochqualitative Rohwaren weltweit zugekauft und tiefgekühlt verarbeitet werden. Sie bestehen aus Früchten, Zuckerlösungen, Stabilisatoren, sowie zum Teil aus Säureregulatoren und natürlichen Aromen. Alle Fruchtzubereitungen in der 25 kg Bag in Box sind aseptisch abgepackt und nicht konserviert.

Man unterscheidet zwischen

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

Unsere Fruchtzubereitungen werden, speziell für uns, in Gleisdorf hergestellt.

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

MILCH

Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt wertbest. Bestandteil	ohne Frucht-körper	mit Frucht-körper	für Trink-milch süß	für Joghurt	für Joghurt-Drink	für Molke	für Butter-milch	für Desserts, Topfen	mit natürli-chem Aroma	ohne Aroma-zusatz
BAMK 92499	BANANE	40,0%	•		•		•		•		•	
EKMK 96888	EISKAFFEE	15,5%	•		•					•	•	
EKMK 160389	EISKAFFEE KOFFEINFREI	12,5%	•		•					•	•	
EBMK 217343	ERDBEERE - NEU!	45,0%	•		•		•	•	•		•	
SCMK 234460	SCHOKO - NEU!	28,0%	•		•		•			•		•
VAMK 11111	VANILLE	1,8%	•		•						•	

JOGHURT

AKJK 130392	ANANAS KOKOS mit 30% Stevia	48,4%	•			•	•	•			•	
BMJK 96609	BIRCHER MÜESLI	41,3%		•		•					•	
BRJK 70312	BRATAPFEL	35,0%		•		•				•	•	
EBJK 96889	ERDBEERE	40,6%		•		•					•	
EBNK 203446	ERDBEERE Naturrein	54,0%		•		•						•
FGMK 211518	FRUCHT GEMÜSE MIX GRÜN (auf Vorbestellung)	40,0%		•		•					•	
FGMK 211464	FRUCHT GEMÜSE MIX ORANGE (Sommersaisonsorte 2017) - NEU!	43,1%		•		•					•	
HEJK 122665	HEIDELBEERE	41,0%		•		•					•	
HBJK 96891	HIMBEERE	40,0%	•			•	•		•	•	•	
KIJK 92525	KIRSCH	40,0%		•		•				•	•	
MGJK 181564	MANGO mit 30% Stevia	48,0%	•			•	•	•		•	•	
MAJK 120622	MARILLE	41,0%		•		•					•	
MANK 243029	MARILLE Naturrein - NEU! (ab März 2017)	54,0%		•		•						•
PMJK 96913	PFIRSICH MARACUJA	34,0%		•		•					•	
PMFK 96914	PFIRSICH MARACUJA fein	39,0%	•			•	•	•			•	
PZJK 233198	PFLAUME ZIMT Naturrein (Wintersaisonsorte 2016/17)	45,2%		•		•				•		•
SSJK 93949	STRACCIATELLA SCHOKOSPLITS	13,0%		•		•				•	•	
TRMK 128555	TROPIC	101,8%	•			•		•			•	
VAJK 233546	VANILLE mit natürlichem Bourbon Vanilleschotenextrakt - NEU!	1,1%	•			•	•			•	•	
VSJK 139128	VANILLE SCHOKOCRISPIES	18,1%		•		•				•	•	
WBJK 120630	WALDBEERE	39,0%		•		•					•	
ZSJK 70327	ZIMTSTERN (Wintersaisonsorte)	7,9%		•		•				•	•	

INFO: Andere Sorten sind mit einer Mindestabnahmemenge von ca. 700 kg auf Anfrage möglich!
 VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag in Box) mit 20 l = ca. 25 kg Fruchtzubereitung
 Mind. 4 Vacbeutel im Karton mit je ca. 2 kg Fruchtzubereitung
 MHD: Bag in Box: im ungeöffneten Gebinde 120 - 200 Tage ab Produktionsdatum, geöffnet 14 Tage
 Vacbeutel: im ungeöffneten Gebinde 90 Tage ab Abfüllungsdatum, geöffnet 2 Tage
 Lagerung: Bag in Box: +10° C (+/- 5° C) / Vacbeutel: + 2 bis + 7° C



BIO – QUALITÄT (KBA – KONTROLLIERT BIOLOGISCHER ANBAU)



MILCH

Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt wertbest. Bestandteil	ohne Frucht-körper	mit Frucht-körper	für Trink-milch süß	für Joghurt	für Joghurt Drink	für Molke	für Butter-milch	für Desserts, Topfen	mit natürli-chem Aroma	ohne Aroma-zusatz	für kosher geeignet
BAMB 158382	BANANE KBA	37,5%	•		•		•		•		•		•
EBMB 158384	ERDBEERE KBA	33,5%	•		•		•	•	•		•		•
VAMB 158385	VANILLE KBA	-	•		•			•			•		•

JOGHURT

EJJB 157925	ERDBEERE KBA	47,0%		•		•						•	
HEJB 157937	HEIDELBEERE KBA	35,0%		•		•						•	
HJJB 158386	HIMBEERE PÜREE KBA	47,0%	•			•	•		•	•		•	
KIJB 202091	KIRSCH KBA	47,5%		•		•					•		
MOJB 158387	MOCCA KBA	1,5%	•			•	•		•			•	•
OMJB 158391	ORANGE MARACUJA KBA	77,0%	•			•	•	•	•		•		•
PMFB 158390	PFIRSICH MARILLE KBA fein	35,0%	•			•	•	•				•	
VAJB 233709	VANILLE KBA - NEU!	1,0%	•			•	•					•	•
WFJB 158389	WALDFRÜCHTE KBA	47,0%		•		•						•	

DOSIERUNG:

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

- » für Molke: 13 Gewichts%
- » für Buttermilch, Desserts, Topfen: lt. Zubereitungstipp genaue Angaben siehe Produktspezifikation

INFO:

siehe Fruchtzubereitungen Seite 10

FRUCHTSAFTKONZENTRATE & FRUCHTSIRUPE

... sind verarbeitetes Obst, dessen hochqualitative Rohwaren, je nach Sorte, weltweit zugekauft und zum Teil auch in tiefgekühlter Form verarbeitet werden. Fruchtsaftkonzentrate bestehen nur aus Früchten, Fruchtsirupe aus Früchten, Zucker bzw. Zuckerlösungen und beinhalten zum Teil Süßstoffe, Säureregulatoren, Aromen, Vitamine

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



Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt im Konzentrat / Sirup	für Frucht-saft	für Joghurt Drink	für Molke	mit Aroma	ohne Aroma-zusatz	konserviert	für kosher geeignet	Verpackungs-einheit
AP 25	APFELSAFTKONZENTRAT ** Mischung 1:6 trinkfertig	616,1%	•	•			•			BB
HBS 25	HOLUNDERBLÜTENSIRUP * Mischung 1:6 trinkfertig	-	•	•	•	•			•	BB
MFS 20	MEHRFRUCHTSIRUP ACE aus Apfelsaftkonz., Pfirsich- und Orangensaft, mit Vitaminen A, C, E; Mischung 1:7 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	48,0%	•		•	•		•		KAN
OS 20	ORANGENSIRUP [auf Anfrage, keine Lagerware!] Mischung 1:4,5 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 20 l = 25 kg bzw. 1 Kunststoffkanister (KAN) mit 20 kg Fruchtsaftkonzentrat
 MHD: 3 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde, ausgenommen * 6 Monate, ** 12 Monate, geöffnet 14 Tage
 Lagerung: Fruchtsaftkonzentrate sind gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C im ungeöffneten Gebinde



KULTUREN

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

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



FÜR SCHNITT- & HARTKÄSE

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

FÜR TOPFEN, KÄSE, FRISCHKÄSE, SAUERMILCH & BUTTER

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

FÜR LÄNGERE HALTBARKEIT – SCHUTZKULTUR

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

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

FÜR KRÄFTIGES JOGHURT, JOGHURT-DRINK & FRUCHTMOLKE

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

FÜR CREMIGES, MILDES JOGHURT

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

FÜR PROBIOTISCHES, CREMIGES JOGHURT

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

NATURLABEXTRAKT

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



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

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

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

JOGHURT & FRISCHKÄSE STARTERPAKETE

In unseren Starterpaketen finden Sie alle Hilfsmittel, um aus Ihrer Rohmilch hochwertige und schmackhafte Milchprodukte wie Joghurt, Topfen, Frischkäse usw. ganz einfach selbst herzustellen.

IHRE VORTEILE: WERTSCHÖPFUNG - NACHHALTIGKEIT

- » Sie entscheiden selbst, was Sie aus Ihrer Milch machen!
- » Sie haben natürliche Produkte ohne weitere Zusatzstoffe!
- » Sie haben frischere Produkte, da lange Transportwege wegfallen!
- » Ihre Wertschöpfung ist höher, da Sie weniger zukaufen müssen!
- » Sie leben Nachhaltigkeit – für sich, Ihre Familie & Ihre Kunden!
- » Sauerrahm als Zusatzprodukt bei der Topfen- & Frischkäseprod.!

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 Fl.	NATURLABEXTRAKT 100 ML	für Topfen & Frischkäseproduktion
1 Stk.	LOCHLÖFFEL	aus Kunststoff
1 Stk.	JOGHURTHERMOMETER	
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 180, 225, 315, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster
1 Stk.	PET-FLASCHE	mit 0,5 l Inhalt mit Schraubverschluss als Verpackungsmuster
4 Stk.	PRODUKTMUSTER [JE CA. 0,5 KG]	nach eigener Wahl

DAS NEUE JOGHURT STARTERPAKET

1 Pkg.	YO-MIX 401, 50 DCU	für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung
1 Stk.	LOCHLÖFFEL	aus Kunststoff
1 Stk.	JOGHURTHERMOMETER	
1 Stk.	MEHRWEGEIMER 10 L	als Transport- und Maßgefäß
5 Stk.	PP-BECHER	in den Größen 180, 225, 315, 365 und 520 ml 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

MILCH- & MOLKEPULVER

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

MILCH- & MOLKEPULVER

Art.-Nr.	Artikel
MMP K_A	MAGERMILCHPULVER
MOP K_A	MOLKEPULVER

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



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



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

Art.-Nr.	Artikel
MMP B_A	MAGERMILCHPULVER BIO

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM

PET-FLASCHEN

PET-Flaschen sind transparente Einweggebinde und zur Abfüllung von Milch-, Fruchtsaft- und Molkegetränken geeignet. Sie sind für die Heißabfüllung nur bedingt geeignet – max. +70° C. Alle PET-Flaschen werden von uns, je nach Liefermenge, direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein. In Österreich sind die PET-Flaschen ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: 80494).

PET-FLASCHEN TRANSPARENT MIT 27 MM DREHVERSCHLUSS

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. /Pal.
PET A500	PET-FLASCHE 500 ml	-	2.052
PET A1500	PET-FLASCHE 1.500 ml	-	780
DV A	DREHVERSCHLUSS 27 mm Farbe: Blau, Grün, Weiß	1.000	-

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PET-FLASCHEN TRANSPARENT MIT 38 MM DREHVERSCHLUSS

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



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

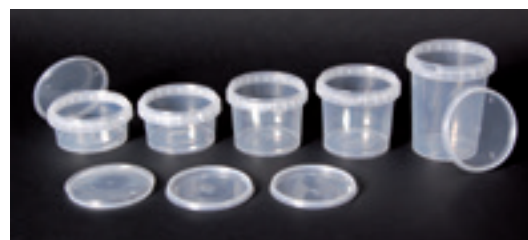
PP-BECHER

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

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

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk. / Pal.
BE D180KP	PP-BECHER 180 ml im Kombipack mit Deckel	504	10.080
BE D225	PP-BECHER 225 ml	624	12.480
BE D315	PP-BECHER 315 ml	576	11.520

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk. / Pal.
BE D365	PP-BECHER 365 ml	576	11.520
BE D520	PP-BECHER 520 ml	456	9.120
DEC D95	PP-DECKEL passend für alle Bechergößen	2.520	50.400



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

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
BE W1200	PP-BECHER 1.200 ml L 190 x B 125 x H 70 mm	-	3.600

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
DEC W1200	PP-RECHTECKDECKEL	-	3.600

PP-EIMER

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

PP-EIMER WEISS, RUND, MIT KUNSTSTOFFBÜGEL

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM J5700KP	PP-EIMER 5.700 ml, Ø 225 mm im Kombipack mit Deckel	10	1.080

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



PP-EIMER

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

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	VE & MAM Stk. / Pal.
EIM J870 KP	PP-EIMER 870 ml, weiß, Ø 117 mm im Kombipack mit Deckel	-	2.800
EIM U1180 KPHE	PP-EIMER 1.180 ml, weiß, Ø 133 mm im Kombipack mit Deckel	-	2.760

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.

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

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

TRINKHALME

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



PP-TRINKHALME FÜR (SCHUL-) MILCH

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

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-TRINKHALME FÜR JOGHURT-DRINK

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

VERPACKUNGSARTIKEL | MEHRWEG-SYSTEM

PE-EIMER

PE-Eimer sind naturfarbene Mehrweggebinde und ideal für den Transport von Lebensmitteln (Milch, Molke, Joghurt) geeignet. Sie sind rund, haben ein beinahe dichtes Verschlussystem, sind lebensmittelecht, formstabil und werden bei uns in der Steiermark hergestellt.

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



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

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM T1250KP	PE-EIMER 1.250 ml, Ø 140 mm mit Kunststoffbügel im Kombipack mit Deckel	20	1.800
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml, Ø 190 mm mit Kunststoffbügel im Kombipack mit Deckel	10	960
EIM T5000KP	PE-EIMER 5.000 ml, Ø 230 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	800

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM T10000KP	PE-EIMER 10.000 ml, Ø 290 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	480
EIM T13000KP	PE-EIMER 13.000 ml, Ø 295 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	360

INFO: Lagerung: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

HYGIENEARTIKEL

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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: 1.200 Stück
Grafik: Icono Werbeagentur, Weiz
Druck: Medienfabrik, Graz
Fotos: Alle nicht gekennzeichneten Fotos sind Eigentum der Mayer & Geyer GmbH.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.
© 2016 – Mayer & Geyer GmbH

GLOSSAR

AROMEN:

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

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 z.B., dass in 100 g Zuckerklösung 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 / KOSCHER:

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 eingeschränkt auch für Bio-Produkte zugelassen), gilt als Ballaststoff, kann zwischen dem

80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (fünfmal so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet Kristallbildung.

LAB:

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

MAM:

Mindestabnahmemenge

MHD:

Mindesthaltbarkeitsdatum

MESOPHILE KULTUREN:

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

THERMOPHILE KULTUREN:

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

MILCHEIWEISSE:

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

MILCHSÄUREBAKTERIEN:

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

MODIFIZIERTE STÄRKE*:

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

PASTEURISIEREN

(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, Kurzeiterhitzung (72-74°C ca. 40 sec.) im Plattenpasteur oder Durchlaufpasteur; bei Joghurtherstellung z.B. spricht man ab 85°C von Hoherhitzung (erforderlich bei Rahm, Schlag...).

PEKTIN*:

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

SÄUREREGULATOREN*:

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

STABILISATOREN*:

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

STEVIA/STEVIOGLYKOSID*:

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

SÜSSSTOFF(E)*:

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

TAPIOKASTÄRKE*:

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

VE:

Verpackungseinheit

WACHSMAISSTÄRKE:

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

ZUCKERARTEN:

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

Quellen:

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

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

AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER MAYER & GEYER GMBH

Stand: 01.12.2016

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

TELEFON: [+43] 03112 / 62333-0 | FAX: [+43] 03112 / 62333-20 | MAIL: OFFICE@MAYERGEYER.AT | WEB: WWW.MAYERGEYER.AT

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

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

Bankverbindungen:

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

Raiffeisenbank Weiz, Kto. 13680, Blz. 38187 | IBAN: AT48 3818 7000 0001 3680, BIC: RZSTAT2G187

1.) Allgemeines

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

2.) Auskünfte und Beratung

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

3.) Datenschutz

Der Käufer stimmt zu, dass seine uns angegebene, 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) automatisiert ermittelt, gespeichert und verarbeitet werden. Der Käufer ist einverstanden, dass ihm elektronische Post zu Werbezwecken bis auf Widerruf zugesendet wird. Diese Zustimmung kann jederzeit schriftlich mittels E-Mail, Fax oder Brief an die oben angeführten Kontaktdaten widerrufen werden.

4.) Lieferbedingungen

Wir liefern unsere Produkte ausschließlich auf Grund unserer AGB, letzte Fassung. Durch Bestellung von Waren aus unserer Preisliste

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

5.) Mängel und Reklamationen

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

6.) Lagerung 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 Vacheutel 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 ungeöff-

nete Gebinde! Geöffnete Gebinde sind nachweislich innerhalb von 14 Tagen zu verbrauchen (ausgenommen Fruchtzubereitungen im 2 kg Vacheutel sowie Produktmuster innerhalb von 2 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 Betreibung an ein Inkassobüro zu übergeben. Der säumige Käufer ist verpflichtet, alle unsere Mahnspesen und für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten uns zu ersetzen bzw. zu tragen. Alle gewährten Rabatte, Skonti oder sonstige Vergütungen werden hinfällig. Ferner können wir weitere Lieferungen ganz oder teilweise zurückhalten oder ablehnen und die sofortige Zahlung aller Lieferungen sowie Vorauskasse verlangen. Zahlungsverzug, Zahlungsunfähigkeit und die Einleitung eines Insolvenzverfahrens machen alle unsere Forderungen sofort fällig. Eingehende Zahlungen werden zur Tilgung der jeweils ältesten Schuld verwendet. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren oder auf allfällig abgetretene Forderungen sind uns sofort mitzuteilen.

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



Der Eingangsbereich im neuen Firmengebäude in Albersdorf/Gleisdorf

IMMER GERNE FÜR SIE DA: DAS MAYER & GEYER TEAM

KARIN PICHLMAYER
Produktberatung &
Verkauf, Buchhaltung



Als kompetente und fürsorgliche Ansprechperson hat sie für die Anliegen unserer Kunden immer ein offenes Ohr. Befähigt aufgrund ihrer kaufmännischen Ausbildung (HAK) tauchte sie nach buchhalterischen und mobiltechnischen (Magna - Blau) Zwischenstationen im Jahr 2003 in unsere fruchtbare Welt ein.

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

HAKON PICHLER
Einkauf, Lagerverwaltung,
Logistik & Versand



Hakon hat nach seiner kaufmännischen Ausbildung (HAK, HAS) im zweiten Bildungsweg die Lehre zum Betriebslogistikkaufmann in einem Möbelkonzern gemacht. Ideale Voraussetzungen also um in unserem Betrieb, die Versandabwicklung zu organisieren.

Engagiert ist Hakon auch in seiner Freizeit, so zählt Fitness und vor allem die Fotografie zu seinen großen Leidenschaften. Heuer hat er zu dem noch berufsbegleitend das Studium „MSc Handelsmanagement“ der FH Wien, am WIFI Graz begonnen.

JASMIN SCHRANK
Produktberatung
& Verkauf,
Reklamationswesen



Das Thema Obst wurde Jasmin schon in die Wiege gelegt, führen ihre Eltern doch einen Obstbaubetrieb in der Nähe von Puch/Weiz. Der Einstieg ins Berufsleben war aber trotz der guten Ausbildung (HAK, HAS) ein langwieriger. Erst nach monatelanger Suche landete ihre Bewerbung dann zum Glück bei uns.

So kann sie sich nun, neben den vielfältigen Aufgaben unseres Büroalltages, in ihrer Freizeit wieder mehr der Natur, dem „Gartln“ und Wandern widmen, oder einfach mit Freunden ausgehen.

SANDRA SCHRANK
Allroundkraft



Seit Anfang November hilft uns Jasmins Schwester Sandra überall dort, wo gerade „Not am Mann bzw. der Frau“ ist. Mit ihrer kaufmännischen Ausbildung (HAS) ist sie bestens geeignet, um die vielfältigen Aufgaben unseres Büroalltages zu meistern.

Wenn sie nicht gerade bei einem Feuerwehrereinsatz ausrückt, in der Küche steht und feinste Gerichte, Torten oder sonstiges zaubert, ist sie in ihrer Freizeit auch gerne mit Freunden unterwegs oder spielt Volleyball.

ANDREAS GEYER
Geschäftsführung,
Produktberatung
& Verkauf



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

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

SILVIA GEYER
Prokuristin,
Produktberatung,
Rechnungswesen



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

Als diplomierte Fitness- & Pilatestrainerin bereichert Sie viele mit Pilateskursen und Personaltrainings. Nebenbei arbeitet Sie auch intensiv mit Ihren Hunden Sam (Großpudelmischung) und Cooper (Großpudel) an der Verwirklichung Ihrer Hundesportaktivitäten.

ELFRIEDE MAYER
Produktberatung



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

Neben den 12 Enkelkindern und einem Ur-enkel macht ihr auch das Reisen und die Gartenarbeit große Freude. Ihrer kreativen Ader kann sie beim Töpfern und bei Keramikarbeiten freien Lauf lassen.

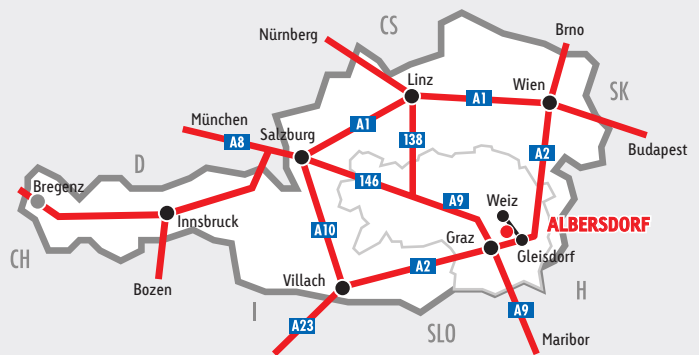


MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6
 A - 8200 Albersdorf/Gleisdorf
 T: (+43) 03112 / 62333-0
 F: (+43) 03112 / 62333-20
 M: office@mayergeyer.at
www.mayergeyer.at

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

SO FINDEN SIE UNS:



ANFAHRT AUS RICHTUNG WEIZ:

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

ANFAHRT AUS RICHTUNG GRAZ BZW. WIEN ÜBER A2:

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

ANFAHRT AUS RICHTUNG HARTBERG:

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

ANFAHRT AUS RICHTUNG FELDBACH:

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

