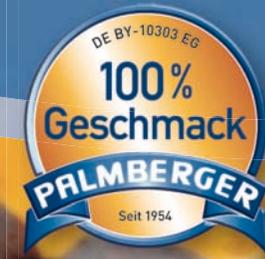


Weil man weiß, wo's herkommt: **METZGEREI**
PALMBERGER



Unser Unternehmen

Aus Tradition gut

Seit Jahrzehnten ist die Metzgerei Palmberger eine der renommiertesten Adressen im oberbayerischen Raum, wenn es um Fleisch- und Wurstwaren geht. Frische, Geschmack und allerhöchste Qualität stecken in jedem unserer Produkte. Dafür stehen Ihre Metzgermeister Ernst und Andreas Palmberger mit ihrem Namen und mit der Unterstützung einer hochmotivierten und fachlich qualifizierten Mitarbeitercrew.



Neben Privatkunden in unseren Ladengeschäften versorgen wir Kunden aus Hotellerie, Gastronomie und dem Lebensmittelhandel mit unseren Spezialitäten. Ein moderner Fuhrpark und die Zusammenarbeit mit namhaften Frischdienstspediteuren gewährleisten eine zuverlässige, pünktliche und frische Lieferung.

Bei Fragen, Wünschen und Anregungen ist Ihr Vertriebspartner jederzeit gern für Sie da!





- 1954 gründet Ernst Palmberger senior das Unternehmen in Rosenheim.
- 1989 übernimmt Ernst Palmberger junior mit seiner Ehefrau Renate Palmberger die Geschäftsleitung und baut die Metzgerei 1994 zu einem modernen EU-zertifiziertem Unternehmen aus.
- Nach mit Auszeichnung absolvierter Meisterprüfung und erfolgreicher Ausbildung zum Betriebswirt (BDH), steigt Sohn Andreas Palmberger 2001 in die Geschäftsleitung mit ein.
- 2003 Gründung der Palmberger-Vertriebs-GmbH in München durch Kathrin Palmberger.
- Neben dem Firmensitz im Zentrum von Rosenheim und dem Palmberger-Vertrieb in München gehören mittlerweile 10 weitere Filialen zur Firma Palmberger.

Palmberger-Vertrieb München

Die Palmberger-Vertriebs GmbH unter Leitung von Kathrin und Simon Palmberger-Vittinghof beliefert im Großraum München Betriebskantinen, Hotellerie, Gastronomie und den Lebensmittelhandel. Die Auslieferung der täglich frischen Fleisch- und Wurstwaren erfolgt zuverlässig und pünktlich durch einen eigenen Fuhrpark.

Kontakt: Palmberger Vertriebs GmbH
Gotzingerstraße 52e
81371 München
Tel. 089/768020
Fax 089/7250648
palmberger-vertriebs-gmbh@t-online.de



Weil man weiß, wo's herkommt



Erstklassiges Fleisch für erstklassigen Genuss

Unsere Kunden vertrauen auf eine einwandfreie Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren. Damit auch wir sicher sein können, wo das Fleisch herkommt, ist das Vertrauen in unsere Lieferanten ebenso wichtig. Seit vielen Jahren setzen wir darum auf zwei renommierte regionale Unternehmen.

Für die Herkunft und Qualität unserer Rohware gelten strenge Kriterien, die durch das Programm des Fleischprüfings Bayern e.V. zertifiziert sind. Und das von Anfang an: Grundvoraussetzung ist die Geburt und Aufstallung des Tieres in

Bayern. Veterinäre des Tiergesundheitsdienstes Bayern e.V. überwachen die Haltung, Fütterung und Gesundheit jedes einzelnen Tieres auf den landwirtschaftlichen Betrieben.

Ebenso streng überprüft werden der gesamte Schlacht- und Verarbeitungsprozess unter hygienischen und tierschutzgerechten Bedingungen – von Transport und Aufstallung über die stressfreie Tötung, die schnelle Kühlung und einer lückenlosen Kühlkette bis zur Anlieferung in unserem Betrieb in Rosenheim.





Wir legen auf gute und stabile Beziehungen zu unseren Lieferanten größten Wert. Einige unserer langjährigen Partner präsentieren sich auch in dieser Broschüre.

VION SBL Landshut GmbH

Langjähriger Lieferant der Firma Palmberger
von ausgesucht frischem
Qualitäts-Schweinefleisch aus Bayern

VION SBL Landshut GmbH · Am Banngaben 24 · 84030 Landshut
Tel.: Verkauf +49 871 9723-311 · Fax: +49 871 9723-333



www.ulmerfleisch.de

Als schlagkräftiger und zuverlässiger Partner bieten wir:

- sämtliche Artikel der Warengruppe Rind, Kalb und Schwein, frisch und gefroren, sowie vakuumiert
- schlagkräftige Logistik in eigener Regie
- optimale Frische durch kurze Transportwege und tägliche Schlachtung



Qualität, die man schmeckt



Mit Liebe und Sorgfalt hergestellt

Gesund und lecker, gut aussehend und bekömmlich: Die Ansprüche an unsere Wurstwaren sind hoch. Bestes Fleisch als Grundlage ist selbstverständlich und auch bei der Verarbeitung gehen wir keine Kompromisse in puncto Qualität ein.

Die Herstellung beginnt mit einer strengen Wareneingangskontrolle. Modernste Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion sorgen für die Einhaltung höchster Hygienestandards. Gemäß der neuen Lebensmittelhygiene-Verordnung verfügen wir über ein modernes Qualitätsmanagement, das nicht nur die vorgeschriebenen Anforderungen garantiert, sondern auch zusätzliche betriebseigene Kontrollen beinhaltet. Diese werden bei uns durch das vom Bayerischen Staatsministerium zugelassene Untersuchungslabor Dr.

Böhm, München und dem Labor Fresenius in Freiburg gewährleistet.

Aus dem Hause Gewürzmüller stammen die Gewürzzutaten, mit denen wir unsere Produkte veredeln, gemäß dem Motto: „Den Besten Geschmack macht die Natur.“ In sorgfältigen und schonenden Verarbeitungsverfahren entstehen so leckere Brüh-, Koch-, Rohwurst- und Schinkenspezialitäten nach althergebrachten Rezepturen. Sie werden lose, atmos- oder vakuumverpackt gelagert und ausgeliefert. Auf Grund der großen Nachfrage nach geschnittener Wurst wurde eine eigene Schneideabteilung eingerichtet. Somit ist es möglich sämtliche Wurst- und Schinkenspezialitäten in Schalen verpackt anzubieten.





Jährliche Teilnahmen an den DLG-Prüfungen unterstreichen unseren hohen Qualitätsanspruch. Zahlreiche Produkte aus dem Hause Palmberger sind bereits mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden.

Akkreditiertes Prüflabor gemäß DIN EN/ISO IEC 17025

LABOR DR. BÖHM

Trinkwasseruntersuchungsstelle nach § 15 Abs 5 der TrinkwV 2001

Chemische und mikrobiologische Untersuchungen von
Lebensmitteln, Wasser, Bedarfsgegenständen und Kosmetika
Beratung - HACCP-Konzepte - Betriebskontrollen



DAP-PL-3107.00

www.labor-dr-boehm.de

Labor Dr. R. und A. Böhm GbR

Schragenhofstraße 35

80992 München

Telefon: 0049-89-147183-0

Fax: 0049-89-147183-35

Email: service@labor-dr-boehm.de



Für jede Herausforderung das passende Rezept - als leistungsfähiger Partner der Industrie

GEWÜRZMÜLLER vereint das Beste aus Tradition und Fortschritt. Wir setzen auf modernste Technologien, ohne dabei zu vergessen, was unseren Erfolg begründet hat: Spitzenqualität – bei der Wahl der Rohstoffe und Lieferanten, der Verarbeitung und im Kundenservice.

Egal, vor welche Herausforderung Sie uns stellen – von individuellen Gewürzmischungen, Marinaden bis hin zu innovativen Starterkulturen – wir haben das passende Rezept für Ihren Erfolg.

www.gewuerzmueller.com

Gewürzmüller®

A brand of **FRUTAROM**
FOUNDED 1933





FESSMANN – das lohnt sich!



Erstklassige Produkte verdienen die beste Behandlung. Eine Philosophie, die sich für den Fessmann-Anwender Palmberger auszahlt. Mit der innovativen Fessmann-Technik sparen Sie beim Räuchern und Kochen Zeit und Gewicht. Im Vergleich zu anderen Anlagen holen Sie mit uns über 1,5% mehr raus und das bei bester Qualität.

FESSMANN LEADING IN SMOKING TECHNOLOGIES

FESSMANN GmbH und Co KG

Postfach 360, D-71351 Winnenden
Telefon 07195 701-0, Fax 07195 701-105
info@fessmann.de, www.fessmann.de



Weißwurst de Luxe.

CDS Naturdarm macht mehr aus Ihrer Wurst.

Für Produzenten hochwertiger Wurst sind CDS Naturdärme die erste Wahl. Denn mit unseren innovativen Produkten erreichen Sie mehr Sicherheit und Effizienz in der Wurstproduktion. Mehr Effizienz bietet Ihnen unser einzigartiger SilberPfeil® NonStop, der erste aneinandergeschweißte Schweinedarm der Welt. Mehr Sicherheit erreichen Sie mit unserem Safety-Ring bei den SilberPfeil® Pipes. Ein metallisierter Gummiring, den ein Metalldetektor sofort erkennt, sollte er wider Erwarten doch einmal in die Wurst geraten. Damit Sie sich aufs Wesentliche konzentrieren können. Lassen Sie sich individuell von uns beraten. Rufen Sie uns einfach an unter + 49 (0) 7951 391-0.



Für die Wurst von Welt.

CDS Hackner GmbH
Rossfelder Straße 52/5 | D-74564 Crailsheim | www.cds-hackner.de

**Ihr Partner für:
Naturdarm | Schlachtnebenprodukte | Tiefkühllogistik**

ARIAN

bringt die Wurst in Form



ARIAN Naturdärme GmbH
Saarbrückener Strasse 36
38116 Braunschweig
Fon: (0531) 256 34-0
Fax: (0531) 256 34-30
E-Mail: info@arian.de
www.arian.de





METO
Eine Marke von **Checkpoint**

Julius Baga - Partner im Handel u. Industrie





Handauszeichner

Preisauszeichnung · Etiketten · Verkaufsförderung · Warensicherungen

Telefon: 0171 – 333 1234 · E-Mail: julius.baga@meto.de

ws folien
gmbh

- Verpackungsfolien
- Verpackungen
- Verpackungsmaschinen
- Motivgestaltung

Auf der Wies 4 | T: +49 (0) 83 33/923 45-0 | info@ws-folien.de
D-87727 Babenhausen | F: +49 (0) 83 33/923 45-29 | www.ws-folien.de

Das Team der Ernst GmbH & Co. KG bedankt sich für die gute Zusammenarbeit und wünscht auch weiterhin viel Erfolg und eine glückliche Hand.



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Hemsack 37 b · 59174 Kamen · Tel.: (02307) 924 99-0 · Fax: (02307) 924 99-24
Home: www.ernst-kamen.de / E-mail: info@ernst-kamen.de

MPC-HORDIJK

VERPACKUNGEN

Ihr zuverlässiger Partner für PP-, APET- und CPET-Verpackungen sowie entsprechenden Oberfolien

MPC-Hordijk Verpackungen GmbH
Molkereistr. 46 b · 47589 Uedem
Telefon: 0049-(0)2825-9031-0 · Email: info@mpc-hordijk.de

Langjähriger Partner der Firma Palmberger GmbH & Co. KG für die Ausstattung mit Vakuum-Tümlern und Pökelspritzmaschinen






www.dft-gmbh.de

Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH
Andreas-Bechdorf-Str. 1 · 73479 Ellwangen
Tel.: +49(0)7961-933940
Fax.: +49(0)7961-9339415
www.dft-gmbh.de · E-Mail: schmid@d-f-t.net

DE
BY-10303
EG



Grossküchentechnik
Metzgereibedarf



Parken? kostenlos!



Kaffee? kostenlos!



Hangel-Shop

Montag-Freitag
7:00 - 17:00 Uhr

Rosenheim
Schmettererstr. 17

Auswahl? 40.000 Artikel auf 1800 m² !

www.Hangel.de

Vom Entwurf bis zur Umsetzung



Design das den Kunden fesselt.
Metzgereitechnik die einfach
funktioniert. Ladenbaulösungen
die Ihre Arbeit erleichtern und
Ihren Umsatz steigern.

Wollen auch Sie mehr aus Ihrem
Geschäft machen? Rufen Sie uns an

089/746 131 -0

**Nieder
berger**

Kompetenz in allen Bereichen



**Christian Schungel
Sandra Schungel
Bettina Staiger**

schUNGEL
Rechtsanwälte

im Alten Sternbräu
Kaiserstraße 12
83022 Rosenheim
Tel. 08031/18098-0
Fax 08031/18098-50
info@raeschungel.de

MARTENS · NEUMAYR · REICHELT
Steuerberatungsgesellschaft mbH

Kaiserstraße 12 – 83022 Rosenheim
Telefon 0 80 31 / 30 45 70 Telefax 0 80 31 / 30 45 720
E-Mail: info@mnr-stb.de

Gut für die Region.
Gut für die heimische Wirtschaft.

**Sparkasse
Rosenheim-Bad Aibling**
Kufsteiner Straße 1 - 5, 83022 Rosenheim

perfekter Textilservice
Stangelmayer
Miet- & Wäscheservice für

- Berufskleidung
- Bettwäsche
- Tischwäsche
- Fußmatten
- Waschraumhygiene
- Wischmops

Infos unter www.stangelmayer.com
Textilservice Stangelmayer • Werkstrasse 1 • 83059 Kolbermoor
Tel.: 08031 - 90 97 - 0 • Fax: 08031 - 90 97 - 900

*Viel Spass
im neuen Bad*

Meirandres GmbH
Gabelsberger Straße 2
83022 Rosenheim
Tel.: 08031 - 160 93
Fax: 08031 - 178 08
www.meirandres.de

Das BäderHaus
Schauen · kaufen · bauen
★★★★

MEIRANDRES
Sanitär · Bäder · Heizung

AVG
Können. Leistung. Herz.

AVG Auto Vertrieb GmbH
Rosenheimer Str. 110, 83064 Raubling, Tel. 08035-908 141, Fax 08035-908 193
peter.prijak@avg-rosenheim.de, www.avg-rosenheim.de

Metzgerei Palmberger GmbH & Co KG
In der Schmucken 12
83022 Rosenheim

Tel.: 08031-37087
Fax: 08031-33958

E-Mail: info@metzgerei-palmberger.de
www.metzgerei-palmberger.de

Weil man weiß, wo's herkommt: **METZGEREI**
PALMBERGER

Qualität hat einen Namen
PALMBERGER
Fleisch- und Wurstwaren
Groß- und Einzelhandel
83022 Rosenheim - Am Schlachthof - Tel. 08031/37087 - Fax 33958

PALMBERGER
WURST IST BESSERES FLEISCH

83022 Rosenheim Am Schlachthof
Tel. 08031/37087 Fax 33958

