



Aus Tradition. Aus Leidenschaft für das Metzgerhandwerk. Aus der Region.



## Bei uns geht's um die Wurst. Seit 1896.

Tradition und Fortschritt gehen bei uns Hand in Hand. Eine perfekte Kombination, wie wir finden. Denn mit der Erfahrung aus mehr als 115 Jahren können wir auch für die Zukunft sicherstellen, dass wir zu jeder Zeit höchsten Ansprüchen gerecht werden. Mit Produkten, die durch ihren einzigartigen Geschmack und ihre hochwertige Qualität überzeugen.

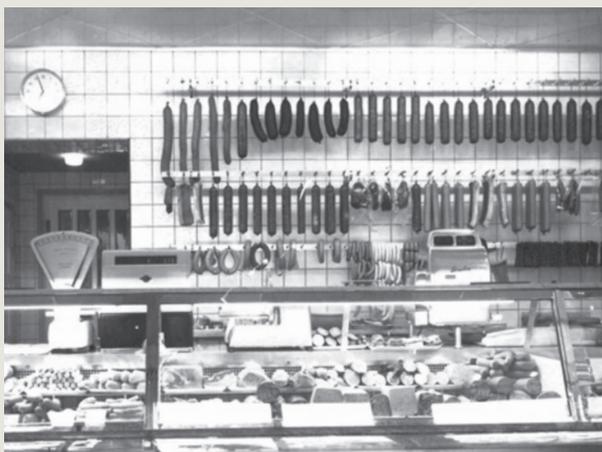
Unser Fachgeschäft befindet sich in unserem Stammhaus am Untermarkt und bietet unseren Kunden ein breites Sortiment an ausgezeichneten Fleisch- und Wurstwaren. In unserem Produktionsbetrieb im Murnauer Gewerbegebiet ist zusätzlich ein Großverkauf untergebracht, der unseren gewerblichen Kunden die Möglichkeit gibt, die gewünschten Waren direkt bei uns zu beziehen.

## Traditionelles Handwerk für beste Qualität

Rund 60 Mitarbeiter, davon acht Metzgermeister, sorgen Tag für Tag dafür, dass unsere Kunden die Qualität erhalten, die sie seit so vielen Jahren von uns gewohnt sind. Mit der Ausbildung in unserem Betrieb zu Metzger/in, Fleischereifachverkäufer/in und Bürokaufmann/frau begleiten wir junge Menschen auf dem Weg ins Berufsleben. Wir geben ihnen wertvolles praktisches wie theoretisches Wissen an die Hand und sichern so auch nachhaltig das hohe Qualitätsniveau in unseren eigenen Reihen.



Großvater Ludwig Haller II mit dem Nachwuchs Walter Haller, Robert Haller, Ludwig Haller III (von rechts nach links)



Unser Fachgeschäft in den 60er Jahren

## Die Geschichte unseres Hauses im Überblick

**1896** erwarben Ludwig und Adelheid Haller in der Murnauer Hauptstraße ein Anwesen und betrieben dort eine Gaststätte mit Metzgerei.

**1950** übernahm deren Sohn Ludwig zusammen mit seiner Frau Maria die Geschäftsführung.

**1970** führte mit Ludwig und Margot Haller die dritte Generation den Betrieb fort. Das Unternehmen wurde erweitert und modernisiert, in Uffing wurde zusätzlich eine Filiale eröffnet. Seit 2002 ist diese Verkaufsstelle an Alexander Jörg verpachtet.

**1991/92** eröffnete die vierte Generation in Person der Brüder Ludwig und Christian Haller die neue Produktionsstätte mit Großverkauf im Murnauer Gewerbegebiet.

**1998-2001** wurden Um- und Erweiterungsbauten am Produktionsbetrieb geplant und ausgeführt, die 2001 von der EU-Kommission abgenommen wurden.

**2005** übergaben Ludwig und Margot Haller die Geschäfte im Stammhaus an ihre beiden Söhne Ludwig und Christian Haller.

**2012** ist die Metzgerei Haller ein modernes, mittelständisches Familienunternehmen mit rund 60 qualifizierten Mitarbeitern und einem breiten Produktsortiment.



## VION SBL Landshut GmbH

Langjähriger Lieferant der  
Metzgerei Ludwig Haller von ausgesucht frischem  
Qualitäts-Schweinefleisch aus Bayern



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





## Unser Stammhaus am Untermarkt

Seit 1896 befindet sich das Stammhaus der Metzgerei Haller im Herzen von Murnau. Unser Fachgeschäft am Untermarkt 8 ist auch heute noch die Adresse für feinste Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung.

Hier erwarten unsere Kunden neben mehr als 210 verschiedenen, selbst produzierten Wurstsorten, darunter Spezialitäten wie Weißwürste und Leberkäse, ein freundliches Service-Team aus zehn kompetenten Mitarbeitern sowie fachkundige Beratung rund um unser Sortiment und unseren Service.

Dass unsere Produkte wahrhaft ausgezeichnet sind, beweisen die zahlreichen DLG-Prämierungen. Seit über 30 Jahren werden unsere Produkte von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) geprüft und regelmäßig mit Bestnoten versehen. 24-mal in Folge wurden wir bereits ausgezeichnet und haben dafür den „Preis der Besten in Gold“ erhalten.

## Denkmalschutz und die eigene Tradition

Diese höchste Auszeichnung wird Betrieben verliehen, die über 15 Jahre hinweg ununterbrochen mit höchsten DLG-Prämierungen ihren überdurchschnittlichen Qualitätsstandard unter Beweis gestellt haben. Damit belegen wir, dass wir zur Qualitäts-Elite der Ernährungswirtschaft gehören.

Unser Firmengebäude am Untermarkt ist die Wiege unserer Erfolgsgeschichte. Seine Erhaltung ist uns eine Herzensangelegenheit. Aus diesem Grund setzen wir uns für die Bewahrung des historischen Marktbildes im Sinne des Architekten Emanuel von Seidl ein, der dieses Gebäude im Jahr 1906 geschaffen hat. Für unsere Bemühungen wurde uns im März 2011 vom Markt Murnau der Fassadenpreis für die stilgerechte Neugestaltung der Fassade unseres Stammhauses verliehen.



## Unsere Produktionsstätte im Gewerbegebiet

Täglich erreicht schlachtfrisches Fleisch von landwirtschaftlichen Betrieben ausschließlich aus Bayern unsere Produktionsstätte, die seit 2001 ein anerkannter EU-Betrieb ist. Pro Woche werden mehrere hundert Schweine sowie Rinder und Kälber direkt nach der Anlieferung bei uns zu hochwertigen Wurst-, Fleisch- und Schinkenwaren verarbeitet.

Im Großverkauf, der in unsere Produktionsstätte eingegliedert ist, können unsere Großkunden direkt vor Ort einkaufen. Mit unserem Lieferservice bieten wir unseren Kunden aus der Gastronomie und dem Lebensmitteleinzelhandel sowie anderen Einrichtungen wie Krankenhäusern, Kliniken, Altenheimen, Hotellerie und Kantinen eine komfortable Art der Versorgung mit erstklassigen Produkten. Gerne übernehmen wir auch das Catering bei diversen Veranstaltungen. Eingehende, persönliche Beratung im Vorfeld natürlich inklusive.



Christian und Ludwig Haller

Ob frisch, vakuumverpackt oder vorportioniert in Aromaschalen – unsere Kunden können aus über 800 Artikeln wählen und ganz bequem bei uns bestellen. Die Belieferung erfolgt mit unserem eigenen Fuhrpark. Immer frisch, immer zeitnah und äußerst flexibel. So, wie unsere Kunden es wünschen.

## Einblick in Verkauf und Produktion



Leni und Anita im Großverkauf



Jens, Oktey und Michael in der Füllerei



Matthias und Hartmut bearbeiten die fertige Wurst



Azubi Johann beim Auslösen von Schweinenacken



Ondrej pariert eine Schweinelende



## Hygiene, Handwerk, Hochwertigkeit

Handwerkliches Können und traditionelle Rezepturen haben bei uns nach wie vor einen hohen Stellenwert. Sie sind wichtige Kriterien für Produkte in höchster Qualität. Ebenso wichtig ist die Hygiene, die wir sowohl mit baulichen Maßnahmen wie Hygieneschleusen sowie Reinigungs- und Förderanlagen als auch mit regelmäßigen Kontrollen durch Veterinäre des Gesundheitsamtes sicherstellen. Damit ist die Einhaltung aller Vorschriften hinsichtlich der Sauberkeit und Hygiene im Betrieb, z. B. das Tragen von weißer Arbeitskleidung, speziellen Kopfbedeckungen und Haarnetzen, zu jeder Zeit und in vollem Umfang gewährleistet.

Außerdem arbeiten wir mit dem Qualitätsmanagement HACCP-Konzept. Somit ist jeder Arbeitsschritt dokumentiert, etwa die Temperaturkontrollen beim Wareneingang, beim Kochen oder Brühen, die Temperaturen der Kühlräume, die mikrobiologischen Reinigungskontrollen und vieles mehr.





## Aus der Region – für die Region. Und für die Umwelt.

Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von bayerischen Landwirtschaftsbetrieben. Selbstverständlich sind die Rinder vorschriftsmäßig auf BSE getestet. Das sichert uns und unseren Kunden nicht nur beste Qualität aus der Region. Wir schonen damit zudem die Umwelt durch kurze Transportwege.

Ohnehin ist der Umweltgedanke ein zentrales Thema bei der Metzgerei Haller. So verzichten wir beispielsweise auf die herkömmliche Kühlung mit FCKW und setzen dafür auf eine umweltfreundliche Sole-Kühlanlage. Auch den Wasser- und Stromverbrauch können wir dank fortschrittlicher Technologien minimieren.

Damit unterstreichen wir unser Engagement und unseren vollen Einsatz in jedem Bereich. Für hervorragende Qualität, zuvorkommenden Service und delikate Wurst- und Fleischwaren.

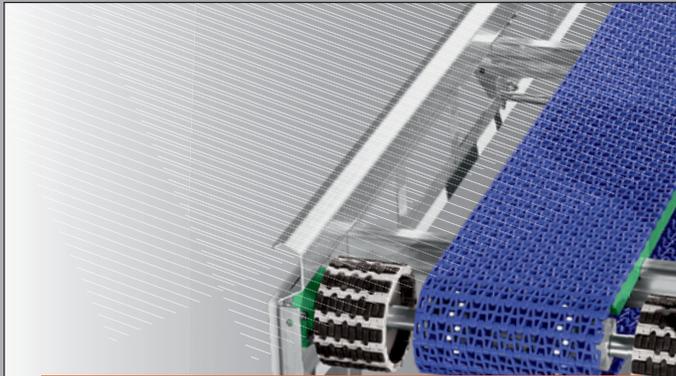


Ludwig Haller senior beim Landwirt vor Ort



## Unsere starken Partner

Wir danken unseren Geschäftspartnern für die langjährige Treue und gute Zusammenarbeit und freuen uns auf eine gemeinsame, erfolgreiche Zukunft.



**WIR BIETEN LÖSUNGEN  
FÜR IHREN ERFOLG –  
UNSERE BESTEN  
GLÜCKWÜNSCHE ZUM  
FIRMENJUBILÄUM**

**wvgkainz GmbH**  
Gewerbegebiet Salzhub 11  
83737 Irschenberg . Germany  
Tel. +49 (0) 80 62 . 70 75-0  
[www.wvgkainz.de](http://www.wvgkainz.de)

**wvgkainz** GMBH



Wiedemann

## WALTER WIEDEMANN Fleischereibedarfs GmbH & Co. KG

Proviantbachstr. 3  
86153 Augsburg  
Tel.: 0821 / 5 60 90 - 0  
Fax: 0821 / 56 25 61



111 Jahre

[www.wiedemann-augsburg.de](http://www.wiedemann-augsburg.de)  
[info@wiedemann-augsburg.de](mailto:info@wiedemann-augsburg.de)

Seit 60 Jahren im Dienste des Kunden  
und topfit für die Zukunft.

Vielen Dank, dass wir Sie mit unseren  
Fahrzeugen und unserer ausgezeichneten  
Servicequalität begleiten dürfen.



Mercedes-Benz

## AUTOHAUS HORNUMG

Autohaus Hornung GmbH & Co. KG • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
Garmisch-Partenkirchen, Hauptstr. 1-3, Tel. 0 88 21/1 81-0  
Penzberg, Seeshaupter Str. 52-54, Tel. 0 88 56 / 92 58-0  
[www.autohaus-hornung.com](http://www.autohaus-hornung.com)

60

JAHRE  
HORNUMG

## GPS Reisacher GmbH & Co. KG

VERPACKUNGSSYSTEME | NAHRUNGSMITTELTECHNIK



Unser  
Lieferprogramm:

Fleischereimaschinen  
Verpackungssysteme



Gewerbegebiet Thal  
Hinter den Gärten 8  
87730 Bad Grönenbach | Germany  
Telefon: +49 (0) 8334/989100  
Telefax: +49 (0) 8334/9891099  
E-Mail: [info@gps-reisacher.com](mailto:info@gps-reisacher.com)

Download Lagerliste:  
[www.gps-reisacher.com](http://www.gps-reisacher.com)



Herzlichen Glückwunsch  
zum 115-jährigen Jubiläum.  
Wir bedanken uns für die  
langjährige vertrauensvolle  
Zusammenarbeit.

**Seydelmann** 

*In den Händen der Besten*

**Kutter • Mischer • Wölfe • Feinstzerkleinerer**

**Maschinenfabrik Seydelmann KG**

Hölderlinstraße 9 • 70174 Stuttgart • Tel. +49 (0)711/49 00 90-0  
Fax +49 (0)711/49 00 90-90 • [info@seydelmann.com](mailto:info@seydelmann.com)  
[www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)

## 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** [www.niederberggermbh.de](http://www.niederberggermbh.de)

Kompetenz in allen Bereichen

**Nieder  
berger**



**VR-Bank, Volks- und Raiffeisenbank  
im Landkreis Garmisch-Partenkirchen eG**

**Der Mensch im Mittelpunkt**

# Metzgerei Ludwig Haller GmbH

## STAMMHAUS UND FACHGESCHÄFT

Untermarkt 8, 82418 Murnau

Telefon: 0 88 41 / 4 70 79

Telefax: 0 88 41 / 17 33

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 8.00 bis 12.30 Uhr

## PRODUKTION UND GROSSVERKAUF

Straßäcker 5, 82418 Murnau

Telefon: 0 88 41 / 61 67 - 0

Telefax: 0 88 41 / 61 67 - 61

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 8.00 bis 12.30 Uhr

Email: [info@haller-metzgerei.de](mailto:info@haller-metzgerei.de)

Web: [www.Haller-Metzgerei.de](http://www.Haller-Metzgerei.de)

