

Metzgerei



**gut
frisch
preiswert**



ERSTKLASSIGE QUALITÄT UND STARKER SERVICE

HERZLICH WILLKOMMEN



VEREHRTE LESERINNEN UND LESER, GESCHÄTZTE KUNDEN,

wenn Sie Wert auf Qualität, Frische und besten Service legen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Genau diese drei Dinge bilden die tragenden Säulen der Metzgerei Ott – und das seit mittlerweile rund 90 Jahren. Als alteingesessener Familienbetrieb, mittlerweile in der 4. Generation, pflegen wir das traditionelle Metzgerhandwerk und setzen alles daran, unser selbsterklärtes Ziel jeden Tag aufs Neue zu erreichen: höchste Kundenzufriedenheit. Dafür verantwortlich sind unsere 150 bestens ausgebildeten Mitarbeiter, die mit ihrer Kompetenz und ihrem Engagement für reibungslose Abläufe in allen Abteilungen sorgen. Wir beliefern unsere Kunden täglich mit feinsten Metzgerspezialitäten aus eigener Produktion. Wir sind ein EU-zertifizierter Zerlege- und Produktionsbetrieb und können so auf spezielle und kurzfristige Kunden-

wünsche individuell eingehen. Bei uns erfolgt übrigens kein Zukauf fertiger Produkte, wir stellen sämtliche Wurst- und Schinkenspezialitäten selbst her. So können wir die hohe Qualität aller Metzgerei-Ott-Produkte stets gewährleisten. Als Vollsortimenter bieten wir Ihnen ein extrem breit gefächertes Sortiment mit vielen verschiedenen hochwertigen Fleisch-, Wurst- und auch Convenienceprodukten an. Lassen Sie sich von uns beliefern, oder schauen Sie in einem unserer Märkte in Wiesmühl/Alz und Garching/Alz vorbei.

Sie sehen, wir haben unseren Kunden viel zu bieten und das ist noch längst nicht alles. Lernen Sie Ihre Metzgerei Ott auf den folgenden Seiten noch genauer kennen – wir würden uns freuen, Sie schon bald bei uns als geschätzten Kunden begrüßen zu dürfen.



MEILENSTEINE



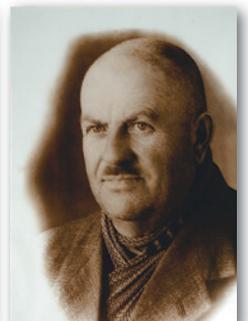
Leonhard Ott



Otto Ott



Leonhard Ott



Otto Reiter

ALLES AUS EINER HAND

Professionelle Beratung • Kompetente Bestellan-
nahme • Zertifizierter Zerlegebetrieb • Umfangreiches
Sortiment • Alles aus eigener Herstellung • Frischega-
rantie • Rohstoffe aus der Region • Tägliche Liefe-
rungen mit eigenem Fuhrpark • Direkteinkauf
in unseren zwei Märkten

- 1927** ■ Gründung in Wald/Alz
- 1994** ■ Entschluss zu einem Neubau in
Wiesmühl/Alz
- 1996** ■ Bezug des neuen EU-zugelassenen
Betriebes mit damals 12 Mitarbeitern
- 1998** ■ Erweiterung der Betriebsräume
- 2000** ■ Vergrößerung der Räume für
Produktion und Verpackung
- 2005** ■ Verdoppelung der Betriebsfläche
durch weitere Baumaßnahmen
- 2010** ■ Erweiterung der Büroflächen
- 2012** ■ Vergrößerung der Versandabteilung
und des Kilomarktes
- 2014** ■ Errichtung eines Kistenlagers;
Vergrößerung des Firmenparkplatzes



MÜLLER GRUPPE
LUST AUF FLEISCH

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Die Ulmer Fleisch GmbH gratuliert der
Metzgerei Ott zu Ihrem 90-jährigen Jubiläum!



Ihr zuverlässiger Fleischlieferant...

Ulmer Fleisch GmbH Steinbeisstraße 17 D-89079 Ulm Tel. +49(0)731 / 946 44 -0 www.ulmerfleisch.de

PRODUKTE

QUALITÄT DIE MAN SCHMECKT

Das Sortiment der Metzgerei Ott ist äußerst umfangreich und beläuft sich auf über 400 verschiedene Brüh-, Brat-, Koch-, und Rohwurstsorten sowie verschiedenste Schinkenspezialitäten. Selbstverständlich werden alle Sorten im Rahmen traditioneller Handwerkskunst und anhand altbewährter Rezepturen bei uns im Betrieb selbst

gefertigt – überwiegend mit Rohstoffen aus der Region. Wir bieten Ihnen beispielsweise eine große Auswahl an feinen Salamiprodukten in allen Varianten: geräuchert, schimmelgereift, luftgetrocknet – wir führen mehr als 30 verschiedene Sorten, darunter auch Spezialitäten wie unsere Walnuss-Liebstöckel-Salami oder die Camembert-



EU-ZERTIFIZIERTER ZERLEGE BETRIEB

Wir sind ein EU-zertifizierter Zerlegebetrieb und können dadurch flexibel und zeitnah auf alle Bestellungen reagieren. Unsere Zerlegeabteilung bearbeitet schnell und flexibel Ihre Aufträge. Auch Sonderwünsche werden von unserem Fachpersonal gerne berücksichtigt. In unseren Abteilungen Zerlegung und Feinzerlegung werden die Fleischstücke den Ansprüchen unserer Kunden entsprechend portioniert.

Taler. Unser Schinkensortiment ist ebenfalls sehr umfangreich und bietet zahlreiche Schmankerl vom Schwarzgeräucherten bis hin zum Alztaler Rohschinken. Des Weiteren finden Sie bei uns verschiedene Wurstwaren, die aus reinem Putenfleisch – das wir übrigens ebenfalls von einem regionalen Zulieferer erhalten – hergestellt sind und solche mit besonders niedrigem Fettgehalt.

Kennen Sie außerdem schon unsere beliebten Weißwürste oder den typisch bayerischen Backleberkäse?

Beide wurden mit dem Großen Preis der DLG ausgezeichnet und erfreuen sich unter unseren Kunden großer Beliebtheit. Für Gastronomie-Betriebe und Großküchen bieten wir darüber hinaus viele Convenience-Produkte an, zum Beispiel fertig gekochte Gulaschgerichte in sechs verschiedenen Varianten sowie vielerlei weitere küchenfertige Schöpfgerichte. Auch leckere Schnitzel befinden sich bei Ihrer Metzgerei Ott im Angebot – fertig klassisch paniert mit Mehl, Eiern und Semmelbrösel.

MRT L. Leidmann GmbH



Leidmann Ludwig, Strobl Marianne, Strobl Reinhard, Schwinghammer Heidi



„ Ob Ferkel, Schwein oder Loos, die Auswahl ist bei Leidmann groß „

das ist das Motto des Familienbetriebs. Der anerkannte QS-Fleischgroßhandel ist außerdem noch Teilhaber des Schlachthofes München und direkt dort ansässig. Die tägliche Schlachtung und die kurzen Transportwege der umliegenden Erzeugerringe, garantieren uns frisches Schweinefleisch mit bester Qualität aus Bayern für unsere Kunden. Der Verkauf von etwa 2.300 Schweinen und 600 Ferkel pro Woche gehen an:

Gaststätten, Metzgereien, Zerlegebetriebe, Fleischgroßhandel, Catering bzw. Partyservice

Unser Familienbetrieb zeichnet sich durch hohen Kundenservice und gute Erreichbarkeit auch nach Geschäftsschluss aus. Interessiert ? Rufen Sie einfach an – oder kommen Sie vorbei

MRT L. Leidmann GmbH
Zenettistraße 10
80337 München

Tel: 089 / 77 59 68
Fax: 089 / 72 01 53 93
Mail: MRT_Leidmann@t-online.de

PRODUKTE



AUSZEICHNETE QUALITÄT

Im Trophäenschrank der Metzgerei Ott finden sich unzählige Auszeichnungen, darunter auch der namhafte „Preis für langjährige Produktqualität“ der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. Diesen Preis kann nur erhalten, wer über mindestens 5 Jahre hinweg auf positive Testergebnisse bei den Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Schinken und Wurst verweisen kann. Im Rahmen dieser Tests werden die Produkte laboranalytisch auf die

Auswahl der Rohstoffe, die Herstellungstechnologie sowie die Produktrezeptur hin überprüft und bewertet. Für die Metzgerei Ott ist der „Preis für langjährige Produktqualität“ eine Bestätigung für die konsequent hohen Qualitätsstandards im Betrieb. 2016 wurde das Unternehmen von der DLG bereits zum 26. Mal in Folge mit dem begehrten Preis ausgezeichnet.



www.radauer-johann.at

JOHANN RADAUER

NATURDÄRME / NATURAL CASINGS

Johann Radauer GmbH | Gewerbestraße 19-23
5301 Eugendorf / Salzburg - Austria



Tel +43/6225/7276 | Mail office@radauer-johann.at



Herrlich knusprige Panaden dank LEIMER Semmelbrösel.

Guten Appetit !

Ja, bei Leimer da bleibmer.

LEIMER 
Spezialitäten für die feine Küche

www.leimer.de

Wir geben Sicherheit
Wir schützen Werte!

Ludwig Pfandl
Elektro - Blitzschutz

Moos 12 · 84579 Unterneukirchen
Telefon (08633) 12 96
E-Mail: info@pfandl.de
www.pfandl.de

BESTELLANNAHME



WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

Kundenservice wird bei uns großgeschrieben und beginnt bereits beim ersten telefonischen Kontakt. Unsere Mitarbeiter bringen Ihre Kompetenzen voll ein und nehmen Ihre Bestellung nicht einfach nur entgegen, sondern beraten Sie persönlich bei Ihrer Kaufentscheidung in Sachen Produkt und Menge. Aufgrund unserer Flexibilität in der Herstellung gehen wir bei der Bestellannahme auch auf individuelle Sonderwünsche ein: Spezielle Zuschnitte oder Ver-

packungen werden von unserem Fachpersonal gerne berücksichtigt. Sprechen Sie uns einfach an. Ihre Bestellungen nehmen wir übrigens rund um die Uhr entgegen. Außerhalb der Geschäftszeiten können Sie Ihre Bestellung auf den Anrufbeantworter sprechen oder diese per E-Mail oder Fax an uns schicken. Alle Aufträge werden nach Eingang zeitnah bearbeitet.



PERSÖNLICHE BESTELLANNAHME

Täglich von 7.00 Uhr bis ca. 19.00 Uhr

24-h-Annahme:

Telefon: 08634 62420

Telefax: 08634 624241

Mail: info@metzgerei-ott.de

Ihr Partner seit 1966



Kapfelsperger

IMMER EINE
IDEE BESSER

-  **SICHERHEITSTECHNIK**
-  **ELEKTROTECHNIK**
-  **GROSSKÜCHENTECHNIK**

 **24**
STUNDEN **VdS-ANERKANNTE
NOTRUF &
SERVICE-
LEITSTELLE**

Holzhauser Straße 2 | D-84576 Teising
Tel 08633 / 8980-0 | Fax 08633 / 7770
www.kapfelsperger-gmbh.de

→ TEISING | MÜNCHEN | PASSAU | BAD REICHENHALL | MÜHLDORF/INN

Ihr Weg zur externen
Versicherungs-
abteilung



CONZEPTAS

International Insurance Broker

- ▶ Branchenorientierte Beratung
- ▶ Prüfung und Verbesserung Ihres Versicherungsschutzes
- ▶ Kostenoptimierung Ihres Versicherungsbudgets
- ▶ Umfangreiches Risikomanagement und Schadenbetreuung

Testen Sie uns! Ihre externe Versicherungsabteilung für Mittelstand und Industrie.

Implerstraße 24-26 / 81371 München / Telefon +49 89 78746-0
www.conzeptas.eu / info@conzeptas.eu

PRODUKTION



HANDWERKSKUNST

Auf der ca. 7.000 qm großen Produktionsfläche stellt das Fachpersonal der Metzgerei Ott täglich über 20 Tonnen hochwertige Fleisch- und Wurstwaren her. Ein besonderes Augenmerk liegt hierbei auf der Pflege des traditionellen Metzgerhandwerks, das von dem Unternehmen seit Anbeginn gelebt wird. Beste Rohstoffe, bewährte Rezepte und echte Handwerkskunst verbunden mit ausgeprägtem Qualitätsdenken geben jedem unserer Produkte seinen einmaligen Geschmack.

FRISCH VERPACKT

In der Verpackungsabteilung wird die Ware mit modernen Tiefziehmaschinen unter strikter Einhaltung der HACCP-Richtlinien hygienisch und sauber verpackt, damit Qualität und Produkteigenschaften möglichst lange erhalten bleiben. Einen Großteil unseres Wurst- und Schinkensortimentes bieten wir auch

geschnitten an. Diese Produkte werden in unserer Slicer-Abteilung unter bestmöglichen Hygienebedingungen geschnitten, verpackt und etikettiert.

MODERNSTE TECHNIK

Technische Unterstützung finden die Mitarbeiter in einem modernen Maschinenpark, der regelmäßig auf dem neuesten Stand gehalten wird. Ob Füllmaschinen für Stangenware oder Leberkäse, Aufhängelinien für Würstchen, modernste Backleberkäsöfen für gleichmäßige und ansprechende Bräunung oder der leistungsstarke 500-Liter-Vakuumkochkutter – die Produktionsabteilung der Metzgerei Ott ist bestens ausgestattet. Übrigens werden wir von unserem Energielieferanten mit Strom, der zu 100 % aus Wasserkraft erzeugt wird, versorgt.

Chiemgau-Altpapier GmbH
Recycling • Containerdienst • Altpapier

**Umweltschutz
Kundenservice
Recycling**

Stefan-Flötzl-Str. 12 · D-83342 Tacherting · Tel. +49 (0) 86 21 / 64 84 80
info@chiemgau-altpapier.de · www.chiemgau-altpapier.de




HansSchütt

Kunstarm-Großhandel und Konfektionierung · Flexible Folien



- **Kunstdärme**
- **flexible Folien**




HansSchütt e.Kfm
 Kunstarm-Großhandel
 und Konfektionierung
 Immelsweg 19
 25469 Halstenbek
 Tel. 04101/85 60-0
 Fax 04101/85 60 77
 info@hans-schuett.de
 www.hans-schuett.de

REIFELAGER



GUTER GESCHMACK AUS TRADITION

Das Reifelager der Metzgerei Ott ist in gewisser Hinsicht ein Steckenpferd des Unternehmens, das schon seit Generationen besonders gepflegt wird. Der 2013 verstorbene Seniorchef hatte vor Jahrzehnten einen Leistungsschwerpunkt daraus gemacht und diese Kompetenzen bis heute weitergereicht.

In den Reifelagern werden die Schinken- und Salamispesialitäten gelagert bis sich ihr unvergleichlicher Geschmack voll entfaltet hat. Auch der Räuchervorgang findet dort in einer der speziellen fünf Klimarauchanlagen statt. Die traditionellen Rezepturen der handgesalzenen Rohschinkenprodukte stammen sowohl aus der Region als auch aus Südtirol und fin-

den bei der Metzgerei Ott bis heute Anwendung. Vier Nachreifeanlagen stehen zur Geschmacksvollendung unserem Schinkenmeister zur Verfügung. Eine rund 120 qm große Anlage für Salami und andere Rohwürste, zwei rund 60 qm große Räumlichkeiten für die Reifung der rohen Schinken und ein spezieller Raum für alle Produkte mit Edelschimmel.

Die Technik der Reifelager überlässt nichts dem Zufall, schließlich müssen die verschiedenen Produkte unterschiedlich behandelt werden. Sowohl die Luftfeuchtigkeit als auch die Raumtemperatur werden produktbezogen geregelt.



Gutes von hier



Wir beliefern die Metzgerei Ott
mit hochwertigem Schweinefleisch.

Halsbacher Qualitätsfleisch GmbH · Brandl 53 · 84553 Halsbach
Tel. 08679/916899-0 · Fax 08679/5831 · info@hq-fleisch.de

www.hq-fleisch.de

LIEFERUNG



PÜNKTLICH UND ZUVERLÄSSIG

Für die Lieferung der frischen Fleisch- und Wurstspezialitäten steht unseren Mitarbeitern ein moderner Fuhrpark mit 16 Kühlfahrzeugen zur Verfügung. Diese sind auf den Straßen zwischen Nürnberg, München, Augsburg, Passau, Berchtesgaden und dem Tegernsee täglich unterwegs, um die Waren an

unsere Kunden zuzustellen. Pünktlich und zuverlässig liefern wir nach Absprache mit dem Kunden aus. Selbstverständlich beliefern wir unsere Kunden auch bundesweit. Hierfür nutzen wir ein Netzwerk aus zuverlässigen Speditionen, mit denen wir schon seit vielen Jahren erfolgreich zusammenarbeiten.

MITARBEITER



DIE BELEGSCHAFT

Das Team der Metzgerei Ott besteht mittlerweile aus 150 kompetenten Mitarbeitern (davon 10 Metzgermeister), die im Rahmen von regelmäßigen Fort- und Weiterbildungen immer auf dem aktuellen Wissensstand gehalten werden. Für uns eine selbstverständliche Grundvoraussetzung, um dauerhaft beste Qualität gewährleisten zu können. Mit ihrem Engagement und serviceorientiertem Handeln bilden unsere Mitarbeiter

einen wichtigen Baustein unseres Unternehmenserfolgs. Als traditioneller Familienbetrieb geben wir unser Fachwissen und unsere langjährigen Erfahrungen auch gerne an die nachfolgende Generation weiter. Wir fungieren als Ausbildungsbetrieb und bieten jungen, engagierten Menschen Ausbildungsplätze zum/zur Fleischer/in, zum/zur Fleischfachverkäufer/in und zum/zur Bürokaufmann/frau an.

QUALITÄT



HÖCHSTE STANDARDS

Wir legen in allen unseren Abteilungen großen Wert auf Qualität. Das beginnt bei uns schon bei der Auswahl unserer Rohstoffe, die wir überwiegend aus der Region beziehen. Unsere Schweinehälften beziehen wir ausschließlich von zwei regionalen Schlachtbetrieben. So können wir uns, auch dank kurzer Transportwege, einer gleichbleibenden Qualität und Frische sicher sein.

Im Rahmen unseres Qualitätsmanagements werden unsere Produkte sowohl von einem internen Fleischtechnologen als auch von externen Einrichtungen regelmäßig überprüft. Als moderner le-

bensmittelverarbeitender Betrieb sind wir natürlich im Besitz aller notwendigen Zertifikate, die unsere hohen Ansprüche in Sachen Qualität und Hygiene unterstreichen.

Unsere geschulten Mitarbeiter arbeiten selbstverständlich entsprechend der HACCP-Regularien unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften und wissen genau, worauf zu achten ist. Des Weiteren haben wir an allen relevanten Schnittstellen in unserem Betrieb Hygieneschleusen, die für ein extrahohes Maß an Sauberkeit sorgen.



VION – BESTES AUS DER HEIMAT

Heimat und regionale Verbundenheit sind für uns bei Vion Food fester Bestandteil der Unternehmenskultur. Wir bauen Vertrauen zu den Menschen und unseren Partnern auf, denn wir wissen, wie wichtig diese Werte für das tägliche Miteinander sind. Zudem setzen wir auf Tierschutz und Transparenz.

Wir bei Vion Food füllen seit vielen Jahren diese Schlagwörter mit Inhalten. So liefern unsere bayerischen Standorte Landshut und Waldkraiburg täglich Geprüfte Qualität aus Bayern (GQB). Rund 90 % der in Waldkraiburg angelieferten Tiere sind Simmentaler Fleckvieh. Es ist eine der ältesten Rinderrassen Europas, die im Markt hoch geschätzt wird für ihr leicht marmoriertes Fleisch. Beim Schweinefleisch hat Vion das ambitionierteste Tierschutzprogramm in Deutschland auf den Weg gebracht.

Qualität und Glaubwürdigkeit sind für uns höchste Verpflichtung. Wir sind nah an der Landwirtschaft, wir sind nah an unseren Kunden. Jeden Tag.

Vion SBL Landshut GmbH · Am Banngraben 24 · 84030 Landshut
Südfleisch Waldkraiburg GmbH · Traunreuter Straße 7 · 84478 Waldkraiburg



FOOD GROUP
www.vionfood.com

KILOMARKT WIESMÜHL



FEINES ZUM KLEINEN PREIS

Im Kilomarkt, der an unseren Firmenhauptsitz in Wiesmühl/Alz angeschlossen ist, heißen wir auch Privatkunden herzlich willkommen. Auf Basis eines klassischen Werksverkauf können Sie hier unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten in Mengen ab 1 kg bzw. in der jeweiligen Verpackungseinheit zu günstigen Konditionen erstehen.

KILOMARKT WIESMÜHL/ALZ

Gewerbering 2
84549 Wiesmühl/Alz
Tel.: 08634 624219

Öffnungszeiten:

Montag geschlossen
Dienstag bis Freitag: 8.00 bis 12.00 Uhr und
13.00 bis 17.00 Uhr
Samstag: 7.30 bis 12.00 Uhr



Spezialisten für Kühl-, Klima- und Schankanlagen



CHIEMSEE KÄLTE GmbH ■ Planung ■ Verkauf ■ Kundendienst

Hauptstraße 9 - Rückgebäude · 83313 Siegsdorf · Tel.: +49 (0) 8662-66 388-0 · info@chiemseekaelte.de · www.chiemseekaelte.de



FILIALE GARCHING/ALZ



Ein paar Kilometer nördlich der Ott-Firmenzentrale finden Sie unseren Markt in Garching/Alz. Hier wird Ihnen unser breit gefächertes Produktsortiment in attraktivster Weise präsentiert. Ebenfalls finden Sie

dort einen schönen Imbissbereich mit Sitzzone vor. Kompetente und zuvorkommende Beratung durch unser qualifiziertes Fachpersonal ist auch hier selbstverständlich.



METZGEREI OTT GMBH & CO. KG

Nikolausstraße 7
84518 Garching/Alz
Tel.: 08634 624500

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 7.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 7.00 bis 12.30 Uhr



**NIEDERBERGER
KRAMER** LADENBAU

**WIR NUTZEN
SYNERGIEN**



LADENBAU



WWW.NIEDERBERGER-KRAMER.DE



Metzgerei Ott e. K.
Gewerbering 2
84549 Wiesmühl / Alz

Tel.: 08634 62420
Fax: 08634 624241

Web: www.metzgerei-ott.de
Mail: info@metzgerei-ott.de

