

**vinzenz**murr



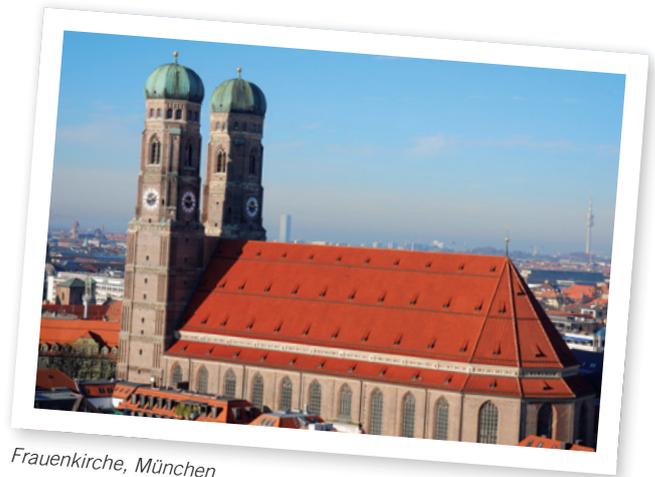
Alexander Brandl und sein Team

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel und purer Genuss – vorausgesetzt Herkunft, Qualität und Verarbeitung stimmen. So streben wir seit jeher nach höchster Qualität und stehen für Transparenz und Offenheit im Dialog mit unseren Kunden. Das schafft Vertrauen. Und Vertrauen in unsere Produkte ist uns ein großes Anliegen.

Gemeinsam im Team arbeiten wir ständig an Qualitätsverbesserungen im Detail, damit wir Ihnen zu jeder Zeit beste Fleisch- und Wurstwaren bieten können.

Ihre Familie Brandl



Frauenkirche, München

Evi Brandl

Alexander Brandl

Markus Brandl



## Qualität von Anfang an

Seit 1902 stellt vincenzmurr feine Fleisch- und Wurstwaren her. In bester Familientradition, mit besonderer Sorgfalt und großer Leidenschaft. Unser Qualitätsanspruch beginnt bereits bei der Aufzucht im Stall – mit dem seit Jahrzehnten gewachsenen Vertrauen zwischen uns und unseren Vertragslandwirten.

Aus diesem persönlichen Vertrauensverhältnis heraus entstand bereits 1984 das Markenfleischprogramm „Hofgut Schwaige“. Die gemeinsam entwickelten Standards beinhalten eine Reihe von Auflagen, die von uns zusätzlich kontrolliert werden: angefangen von der natürlichen Fütterung über die verantwortungsvolle, tiergerechte Haltung bis hin zu den kurzen Transportwegen bei der Schlachtung sowie dem Verbot der Verfütterung von Tiermehl, Speiseabfällen, Wachstumsförderern oder der präventiven Vergabe von Antibiotika.

Bei der Herstellung unserer Wurst- und Schinkenspezialitäten verwenden wir die von Generation zu Generation überlieferten Familienrezepturen. Dabei vertrauen wir auf eine natürliche Räucherung und verwenden hochwertige Rohgewürze. Besonderes Augenmerk wird zudem auf die Fleischreifung gelegt.



## Unser Bekenntnis zur Heimat

Seit einigen Jahren ist Regionalität ein zentrales Thema in Deutschland. Das betrifft zum einen den Konsum von Lebensmitteln, zum anderen aber auch ein gesamtes neues Lebensgefühl. In der Lebensmittelbranche spricht man gar von einem Megatrend, der „Bio“ in der Gunst der Verbraucher mittlerweile abgelöst hat. So greifen heute immer mehr Menschen gezielt nach Produkten aus ihrer Region.

Bei vinzenzmurr hat das Bekenntnis zur Heimat schon immer Tradition. So arbeiten wir bereits seit Jahrzehnten mit verantwortungsvollen Bauern aus der Region eng zusammen. Es stehen derzeit rund achtzig Bauern unter Vertrag, die uns mit Schweinen nach vertraglichen Vorgaben beliefern.

Alle Vertragsbauern kommen aus dem Münchner Umland – z. B. Oberbayern, Niederbayern und Schwaben –, sodass kurze Transportzeiten gewährleistet sind. Durch diese Nähe kann über die vertraglichen Vereinbarungen hinaus auch ein persönliches Vertrauensverhältnis entstehen. Mit ihnen gemeinsam haben wir die hohen Standards für das Markenfleischprogramm „Hofgut Schwaige“ entwickelt.

In der nächsten Umgebung einkaufen, um regionale Spezialitäten zu fertigen und regional zu vermarkten – das ist unser Credo.



*Metzgermeister Alexander Brandl und Landwirt Stephan Liebert vom Karlshof in Ismaning*



*Franz Stimmer, Vertragslandwirt aus Walpertskirchen, Kapfing*



## Der Landwirt und das liebe Vieh

Moderne Landwirtschaft ist ein anspruchsvolles Betätigungsfeld. Der Landwirt selbst spielt dabei eine zentrale Rolle: Er muss neben seiner fundierten Ausbildung auch das richtige Gespür für die Tiere und das Wissen um ihre Bedürfnisse mitbringen.

Darüber hinaus liegt die zentrale Aufgabe jedes Landwirtes darin, Genuss und Gesundheit, Ökonomie und Ökologie sowie Effizienz und Nachhaltigkeit unter einen Hut zu bringen. Dabei spielen Faktoren wie Aufzucht, Fütterung, tiergerechte Haltung und der Transport der Tiere eine wesentliche Rolle. Sie bilden entscheidende Voraussetzungen für eine überdurchschnittliche Fleischqualität, die man schmeckt.

Wir stehen mit unseren Vertragslandwirten in engem Kontakt und geben regelmäßig über die gelieferte Qualität Rückmeldung. Durch diese zumeist jahrzehntelange Zusammenarbeit und die damit verbundene Vielzahl von Kontrollen konnte sich eine langfristige Qualitätssicherung etablieren. Denn bei jeder Lieferung werden die wichtigsten Qualitätsparameter durch unser eigenes Labor systematisch kontrolliert und archiviert. Wir verfügen somit über unzählige Qualitätsnachweise mit Tausenden von ausgewerteten Proben. Zertifizierte Kontrollstellen überprüfen unsere Vertragslandwirte zusätzlich.



*Landwirt Robert Zehetbauer  
mit Tochter*



*Landwirt Stephan Liebert*





## Wir l(i)eben Handwerk

Als Familienbetrieb setzen wir auf einen vertrauensvollen Umgang mit unseren Mitarbeitern. Denn ihre handwerkliche Sorgfalt und ihr Qualitätsbewusstsein sichern die Produktqualität auf gleichbleibend hohem Niveau. Wir fördern die Tradition des Handwerks, indem wir unsere Metzger von der Ausbildung bis zum Meisterbrief mit Schulungen kontinuierlich begleiten. Unser Engagement für die Ausbildung junger Fachkräfte mit eigenem Schulungsprogramm wurde bereits mehrfach ausgezeichnet, u. a. mit dem „Ausbildungs-Ass“ und dem Erasmus-Grasser-Preis. Diese Preise werden an Unternehmen vergeben, die in der Berufsausbildung vorbildliche Wege gehen.

Auch wenn es um die Fleischgewinnung und -verarbeitung geht, überlassen wir nichts dem Zufall: Unsere eigenen Mitarbeiter kontrollieren die Schlachtung und zerlegen das schlachtfrische Fleisch täglich in unserer eigenen Metzgerei. So können wir garantieren, dass die hergestellte Ware tagesfrisch in unsere Filialen ausgeliefert und verkauft wird.



*Metzgermeister Andreas Weim-  
per prüft den PH-Wert und  
andere Qualitätsparameter beim  
Wareneingang*



*Metzgermeister Helmut  
Hess beim Zerlegen  
Schweineschlegeln*





## Einfach ausgezeichnet

Der hohe Anspruch, den vinzenzmurr an die Qualität seiner Fleisch- und Wurstwaren stellt, zahlt sich aus: Jahr für Jahr erhalten wir von renommierten Institutionen und Verbänden Auszeichnungen für hohe Produktqualität. 2010 erhielt vinzenzmurr den 20. Bundessehrenpreis in Berlin. Das ist die höchste deutsche Auszeichnung, die vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz für die hohe Qualität der Erzeugnisse vergeben wird. Im gleichen Jahr wurde vinzenzmurr wiederholt mit dem „Preis der Besten“ in Gold ausgezeichnet. Dieses Qualitätszertifikat erhalten nur Betriebe, die über fünfzehn Jahre ununterbrochen Spitzenleistungen bei den DLG-Qualitätsprüfungen erreichen und damit einen überdurchschnittlichen Qualitätsstandard der selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren unter Beweis gestellt haben. Die DLG gewährleistet durch ihre Prüfungen mehr Sicherheit und Transparenz über Herkunft, Zusammensetzung und Qualität der Rohstoffe. Die Einhaltung wird durch aufwändige Laboranalysen überwacht. Mehr zu unseren Auszeichnungen finden Sie auch auf unserer Website [www.vinzenzmurr.de](http://www.vinzenzmurr.de).



Ökoprofit



Bundessehrenpreis



DLG-Prämierungen



DLG-Preis der Besten



Erasmus-Grasser-Preis



Ausbildungs-Ass



# D&M

Fussboden  
und Innenausbau GmbH

Von-Frays-Str. 11  
81245 München

Tel. 089 767 555 01

Fax 089 767 555 02

Mob. 0178 667 2784

E-Mail: [dm-gmbh@hotmail.de](mailto:dm-gmbh@hotmail.de)

# JURIC

TROCKENBAU & SANIERUNGEN

Trennwände

Dachausbau

Schallschutz

Brandschutz

Sanierungsarbeiten

Trockenstrich

Pfaffenwinkel 7

81379 München

T 089 769 74 071

F 089 769 74 070

M 0152 546 968 33

@ pavo.juric@googlemail.com



- ▶ Neuwagen von Audi, Volkswagen und Škoda
- ▶ Ständig bis zu 250 Top-Gebrauchte zu Spitzenkonditionen – besuchen Sie unsere Gebrauchtwagenbörse im Internet!
- ▶ Große Auswahl an Wohnmobilen und Campingzubehör



Audi



Nutzfahrzeuge

ŠKODA



## Christl & Schowalter

doppelt stark in München und Freising

**Standort München**

Filchnerstraße 86-88

81476 München

Telefon 089 75 90 20

**Standort Freising**

Haggertystraße 8

85356 Freising

Telefon 08161 9999-0

[www.christl-schowalter.de](http://www.christl-schowalter.de)



INNOVATIVE  
KAFFEE SYSTEME  
**CITY COFFEE**

*Psst...  
weilersagen!  
Bei uns  
gibt's jetzt  
Latte Macchiato.*

Wann steigen Sie  
auf Espresso,  
Latte Macchiato oder  
Cappuccino um?  
**LASSEN SIE ES UNS WISSEN.**  
[www.city-coffee.com](http://www.city-coffee.com)

**KAFFEEAUTOMATEN MIETEN, KAUFEN, LEASEN.**  
CITY COFFEE bietet Ihnen maßgeschneiderte Lösungen rund um die  
Heißgetränkeversorgung in Betrieb und Büro.

**CITY COFFEE**  
Kaffee Service Systeme GmbH  
Sichelweg 10 · 90765 Fürth  
Telefon: (0911) 303020  
E-Mail: [info@city-coffee.com](mailto:info@city-coffee.com)  
[www.facebook.com/City.Coffee.Fuerth](http://www.facebook.com/City.Coffee.Fuerth)



Für Ihren Erfolg arbeiten Sie hart.  
Zeit, dass Sie mal  
für sich arbeiten lassen.

**Wir sind für Sie da:  
0800 1798 000 (kostenfrei)**

**Unsere Welt dreht sich um Sie.**  
**DONNER & REUSCHEL**  
PRIVATBANK SEIT 1798

Hamburg · München · Kiel · Harburg · Hannover · Düsseldorf · Leipzig  
Oder direkt bei Ihnen zu Hause. DONNER & REUSCHEL Aktiengesellschaft  
Die Privatbank der SIGNAL IDUNA Gruppe



**Partner für Gastronomie und  
Lebensmittelverarbeitende Industrie,  
Handel und Handwerk  
Unterstützung mit HACCP-Konzepten**

**Unser Sortiment:**  
**Waschraum/Betriebshygiene Produkte**  
**Reinraumhygiene/Arbeitsschutz**  
**Reinigungstechnik**  
**Reinigungschemie**  
**Reinigungstücher**  
**Schutzkleidung**  
**Health Care**

**ROHDE-CLEAN GmbH**  
Rote-Kreuz-Straße 5  
85737 Ismaning  
Tel. 089/57094-0  
Fax 089/57094-12  
email: [info@rohde-clean.de](mailto:info@rohde-clean.de)  
[www.rohde-clean.de](http://www.rohde-clean.de)

**Nassmülltechnik –  
Sammlung und Entsorgung gewerblicher Speisereste**



**ACO Waste-Jet**  
Die effektive und saubere Lösung. Eine sinnvolle ökologische und ökonomische Lösung zur Entsorgung von Speiseresten bietet die Nassmüllsammelanlage ACO Waste-Jet.



[www.aco-haustechnik.de](http://www.aco-haustechnik.de)



## Erfolg genießt man am besten eisgekühlt.

Der Atego hält jedes Frischeversprechen. Dafür sorgen nicht nur die kraftvollen Motoren sondern auch die leistungsstarken Kühlausbauten, die wir Ihnen selbstverständlich aus einer Hand anbieten. Wir beraten Sie gerne ausführlich zu unseren Auf- und Ausbaulösungen.



**Mercedes-Benz**

Daimler AG, Mercedes-Benz Niederlassung München,  
Nutzfahrzeug Center Perlach, Otto-Hahn-Ring 20, 81739 München,  
Tel.: 0 89/12 06-35 05, [www.muenchen.mercedes-benz.de](http://www.muenchen.mercedes-benz.de)

**Montage & Umzugs Service**

**Markus Koller**

Laden-, Messe-, Trockenbau  
Holz- und Bautenschutz

Tel. 0173/ 39 34 807  
Siedlerstr. 38 - 82256 Fürstenfeldbruck  
[www.umzug-ffb.de](http://www.umzug-ffb.de), [info@umzug-ffb.de](mailto:info@umzug-ffb.de)



**Wäscheservice, Vermietung und Logistik von**

- Bett- und Frotteewäsche
- Tischwäsche
- Berufsbekleidung

Partner von vinzenzmurr  
seit über 30 Jahren

Aus der Region – für die Region!  
Qualität braucht Nähe



Textilpflege GmbH | 81829 München | Telefon 089 427 1630  
[info@kress-textil.de](mailto:info@kress-textil.de) | [www.kress-textil.de](http://www.kress-textil.de)

**MIRABELLA<sup>®</sup>**  
**MEHR FRISCHE,  
WENIGER  
VERPACKUNG**



Diese bahnbrechende Verpackungslösung ermöglicht den Kontakt von Folie und Frischfleisch, der die natürliche Farbgebung des Fleisches zur Geltung bringt.

**WENIGER** WENIGER MATERIAL,  
WENIGER ABFALL,  
WENIGER ENERGIEVERBRAUCH

**& MEHR** MEHR LEISTUNG,  
MEHR EINSPARUNGEN,  
MEHR NACHHALTIGKEIT

[www.sealedair-emea.com/mirabella](http://www.sealedair-emea.com/mirabella)

**Sealed Air**  
**CRYOVAC<sup>®</sup>**  
Food Packaging Systems

# Die komplette Haustechnik aus einer Hand!



## WEIGERSTORFER

Haustechnik

... setzt Maßstäbe

Ahornöder Straße 9-13 · 94078 Freyung · Fon: +49 8551 589 - 0 · Fax: +49 8551 589 - 280 · we@weigerstorfer.de  
 Jahnstr. 2 · 85774 Unterföhring · Tel. 089 579576-0 · Fax 089 579576-15 · info@weigerstorfer.de · www.weigerstorfer.de

## GÜNTHER

AUSSTATTER DER PROFI-GASTRONOMIE

Große Glas- / Porzellan- & Besteck Ausstellung auf unserer Galerie.  
 Viele Neuheiten, Trends und mehr als 200 Küchengeräte zum Anfassen.

Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Neuriedstraße 5 Tel. 08142 / 4444 5-0 E-Mail: info@due-guenther.de  
 85232 Bergkirchen Fax 08142 / 4444 5-22 www.due-guenther.de

Metzgereitechnik

Metzgereibedarf

Verpackung

Kompetenz in allen Bereichen

## Niederberger

089 / 746 131-0

info@niederberggmbh.de  
 www.niederberggmbh.de

Gastrotechnik

Ladenbau

Wägetechnik



## HEIGL



Feines aus Kartoffeln

Kartoffelknödel - Kartoffelsalate  
 Prinzesskartoffeln  
 Reiberdatschi - Pommes Frites  
 Gnocchi - Fingernudeln  
 Semmelknödel - Eierspätzle  
 Rohkostsalate und vieles mehr

Vor 40 Jahren entstand das Familienunternehmen HEIGL aus der Idee, frische und schmackhafte Fertiggerichte aus Kartoffeln anzubieten.

Qualität und Frische in allen Schritten - vom Anbau der Rohprodukte bis zur Lieferung der fertigen Gerichte.

Die Kartoffeln stammen ausschließlich von Landwirten, die sich verpflichten, nach den strengen, kontrollierten Qualitätsrichtlinien unseres Unternehmens anzubauen. Nur erstklassige Ware hat den Namen HEIGL verdient.

**Heigl Kartoffelveredelungs GmbH**

Ärnhofener Weg 30 · D 93326 Abensberg  
 Fon: +49 (0) 94 43 / 91 51 - 0 · Fax: +49 (0) 94 43 / 91 51 - 51  
 Free-Fax: (0800) 91 51 51 0 · E-Mail heigl@heigl-kartoffel.de

Ausgezeichnete Qualität aus Abensberg

www.heigl-kartoffel.de




Oberland GmbH  
 Vertrieb internationaler Wurst- und Schinkenspezialitäten  
 Rudolf-Diesel-Ring 9  
 83607 Holzkirchen

Tel: +49 8024 300 30  
 Fax: +49 8024 300 315  
 E-Mail: info@oberland-gmbh.de  
 www.oberland-gmbh.de

*Wir können mehr als nur Erbsen + Möhrchen*

Wir bearbeiten, schneiden, sortieren, mischen und liefern entsprechend Ihren Anforderungen und Spezifikationen...

Hinterm Holze 10 • 27239 Twistingen  
 Tel.: +49 4243 - 93 11 - 0  
 Fax: +49 4243 - 93 11 - 22

www.gemuese-meyer.de

*Käse vom Feinsten*

www.heiderbeck.com



## **Rind oder Schwein?** **Gesund, genussvoll und kontrolliert sollte es sein.**

Egal, ob Sie lieber Rind-, Schweine- oder auch Kalbfleisch genießen möchten – wir verarbeiten nur Fleisch, bei dem eindeutig nachvollziehbar ist, woher es kommt. Erblickt ein Kalb das Licht der Welt, bekommt es sofort eine eindeutige Identität. Diese Identifikationspapiere begleiten das Tier bis zur Schlachtung. Sogar an der Bedienungstheke können wir die Herkunft des Fleisches noch nachvollziehen. Diese gesetzliche Vorschrift wird durch unser eigenes Labor und zusätzliche externe Kontrollstellen sichergestellt.

## **Reife Leistung**

Nachdem unser Fleisch alle Qualitätsschritte erfolgreich bestanden hat und zur Verarbeitung bereit steht, wird es von unseren erfahrenen Metzgermeistern weiter veredelt: Ein von vinzenz-murr entwickeltes Reifeverfahren macht aus einem guten Stück Fleisch ein besonderes. Bei dem speziellen Reifeprozess wird das Fleisch in eigens hierfür entwickelten Behältern gleichmäßig unter Druck gesetzt und bei 0° C in einen Reiferaum gegeben. Hier reift unser Schweinefleisch unter optimalen Bedingungen zirka zwei bis drei Wochen und das Rindfleisch je nach Teilstück sogar zwischen vier und sechs Wochen zu einem exzellenten Leckerbissen heran. Das Fleisch wird beispiellos zart und saftig und schrumpft nicht in der Pfanne.





## Rind vom Feinsten

Unser Rindfleisch stammt vom Fleckvieh, einer Rinderrasse, die hauptsächlich in Bayern vertreten und für gute Fleischqualität bekannt ist. Neben der Rasse achten wir auf Alter, Gewicht und Geschlecht der Tiere. Denn besonders zart ist das Fleisch von Färsen, also weiblichen Jungrindern, die noch nicht gekalbt haben, oder von Ochsen.

## Saugutes Schweinefleisch

Selbstverständlich stammt auch unser Schweinefleisch von heimischen Rassen, die in Bayern aufgewachsen sind. Als einer der ganz wenigen Anbieter gönnen wir unserem Schweinefleisch eine Reifezeit von zwei bis drei Wochen.

Alle Kurzbratenteile vom Schwein wie Lende, Filet oder Schnitzfleisch werden in einem speziell entwickelten Reifeverfahren auf den Punkt gereift. Umfangreiche Qualitätssicherungsmaßnahmen überprüfen alle Erzeugungsschritte.

Durch die Reifung wird die Wasserbindefähigkeit positiv beeinflusst. Damit wird Ihr Schnitzel nicht nur besonders geschmackvoll und extra zart, sondern verliert kaum Gewicht beim Braten.





## Dry Aged: die besondere Reifemethode

Die Dry-Aged-Artikel bester Fleischqualität Marke „Hofgut Schwaige“ werden in speziellen Reiferäumen ca. 4 - 6 Wochen luftgetrocknet und zart gereift. Dabei bekommt das Fleisch nicht nur eine besondere Zartheit, sondern verliert auch an Feuchtigkeit, sodass der Fleischgeschmack intensiver wird. Dies ist auch der große Unterschied zum normalen Steakfleisch „extra zart gereift“, welches ebenfalls sehr lange, zart gereift wird, jedoch diese schonende Abtrocknung nicht erfährt.

## Unser Dry-Aged-Sortiment:

- **Dry Aged Rinderlende**
- **Dry Aged Rinderentrecôte**  
Der ganze Rinderrücken mit Knochen Marke „Hofgut Schwaige“ wird im Hängen trocken gereift.
- **Dry Aged Club Steak „New York Cut“ mit Knochen (ca. 800 g Steak)**  
„New York Cut“ bedeutet „extra breite“ Scheiben von etwa 4 cm Dicke - ausreichend für 2-4 Personen
- **Dry Aged T-Bone-Steak „New York Cut“ mit Filetanteil (900 g)**

### Unser Tipp zum Braten:

Ca. 30 Minuten bei 90 °C in den Ofen geben, dann scharf in der Pfanne oder auf dem Grill braten (ca. 5 Minuten jede Seite), bis sich Röststoffe bilden.



## Durchgängige Qualitätssicherung – vom Landwirt bis zur Ladentheke

Die bereits erwähnten kontinuierlichen Hygiene- und Qualitätsüberprüfungen in der Aufzucht der Tiere, beim Schlacht- und Zerlegevorgang sowie in der Produktion werden bei vinzenzmurr darüber hinaus um weitere Kontrollen in den eigenen Fachgeschäften ergänzt. So gewährleisten wir eine bestmögliche Qualitäts- und Hygienesicherung, die auf mehreren Säulen basiert:

### **Mitarbeiterschulung**

Seit vielen Jahren betreiben wir ein eigenes Schulungszentrum mit drei qualifizierten Trainern. Hier werden Azubis ebenso wie Fachverkäufer, Filialleiter, Bezirks- und Vertriebsleiter regelmäßig zu unterschiedlichen Themen geschult. Bei allen Schulungen nimmt das Thema „Qualität und Hygienesicherheit“ einen zentralen Stellenwert ein. Schulungen vor Ort in den Filialen zu den Themen „Handling in der Praxis“ ergänzen diese Schulungsmaßnahmen.

### **Systematische Kontrolle in den Filialen**

Sämtliche Filialen werden durch die Filial-, Bezirks- oder Vertriebsleiter anhand von Checklisten kontrolliert. Die Inhalte dieser Checklisten werden alle zwei Monate neu erstellt.

### **Zusätzliche Prüfungen durch die eigene Qualitätssicherungsabteilung**

Unsere Qualitätssicherungsabteilung nimmt in den Filialen unangemeldet Besuche vor und führt Qualitäts-Audits durch. Dabei werden regelmäßig Hygieneprobe (sogenannte Abklatschproben) gezogen, um die Reinigung und Desinfektion in den Arbeitsbereichen zu überprüfen. Auch Warenproben werden im Labor mikrobiologisch untersucht. Selbstverständlich werden erkennbare Schwachstellen sofort behoben und Mitarbeiter entsprechend geschult.

### **Weitere Kontrollen**

- HACCP-Konzept: tägliche Kontrolle und Dokumentation kritischer Punkte
- „Mystery-Shopping-System“: Einsendung von Produkten aus dem Verkauf zur Untersuchung an das Labor
- BAV-Institut: Qualitäts- und Hygiene-Audits durch dieses unabhängige, vom Staat zertifizierte Institut (mikrobiologische Untersuchungen der Lebensmittel und der Betriebshygiene, Überprüfung der Checklisten)





Appetit auf saftige Steaks? Schauen Sie sich auf [www.vinzenzmurr.de](http://www.vinzenzmurr.de) unseren Filmbeitrag zur Reifemethode für Steaks an.

## Von Steaks und Rinderbraten ...

Was gibt es Schöneres, als mit Freunden zu grillen? Bei schönem Wetter zusammensitzen, sich unterhalten – einfach eine gute Zeit erleben. Und auf dem Grill saftige Steaks und würzige Würstel. Ein perfekter Tag!

Oder denken Sie an Ihren nächsten Biergartenbesuch. Läuft Ihnen beim Gedanken an eine herzhaft Schweinshax'n schon das Wasser im Munde zusammen? Dazu ein kühles Bier – die beste Variante, um einen anstrengenden Arbeitstag gemütlich ausklingen zu lassen.

vinzenzmurr weiß, dass gutes Essen ein Stück Lebensqualität ist. Aus diesem Grund setzen wir bei all unseren Produkten auf kompromisslose Güte und absolute Frische. Damit Sie mit Fleisch- und Wurstwaren von vinzenzmurr weiterhin Ihre ganz persönlichen Genusshöhepunkte erleben können.

# ***Sterr***

## **Ladeneinrichtungen GmbH**

Otto-Hahn-Str. 12  
82216 Maisach

Tel. 08141-40 41 60  
E-Mail: [info@sterr-gmbh.de](mailto:info@sterr-gmbh.de)



# **MALEREIBETRIEB**

**Bodenarbeiten, Innendämmung und Schimmelsanierung**

- Maler- und Lackierarbeiten
  - Tapezierarbeiten
  - Moderne Anstrichtechniken
  - Fassadenanstriche
  - Teppichböden, PVC
  - Laminat, Fertigparkett
- *liefern und verlegen*

Christian Doldi  
Hofgereuth 9  
86926 Neugreifenberg  
Telefon: 08192 / 997269  
Fax: 08192 / 997252  
[www.maler-doldi.de](http://www.maler-doldi.de)  
[info@maler-doldi.de](mailto:info@maler-doldi.de)





## Starker Partner für den Großhandel

110 Jahre Erfahrung im Metzgerhandwerk sind eine wahrhaft solide Basis, um aus einem großen Wissensschatz schöpfen zu können. Auch als Partner von Gastronomie und Großhandel wissen wir, worauf es ankommt.

Unser Team steht für Frische, Qualität, Service, Innovation und exzellente fachliche Beratung rund um die Produkte Fleisch, Wurst und Convenience.

Wenn Sie mehr zu unseren Leistungen und Produkten erfahren möchten, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

Vertrauen Sie auf unsere Kompetenz. Mit vinzenzmurr steht Ihnen ein starker Partner bei all Ihren Vorhaben zur Seite.

Telefon: 089 78043-171 (Angela Anthofer)

Telefon: 089 78043-220 (Andrea Maier)

Telefon: 089 78043-172 (Gabriele Struwe)

Telefon: 089 78043-168 (Petra Zellner)

Telefax: 089 78043 -7220

E-Mail: [grosshandel@vinzenzmurr.de](mailto:grosshandel@vinzenzmurr.de)



## Beste Qualität und besonderer Service

Unser Verkaufsteam nimmt von 6:30 Uhr bis 16:30 Uhr Ihre Bestellung gerne telefonisch, per E-Mail oder per Fax entgegen. Auf Wunsch rufen wir Sie selbstverständlich auch in vereinbarten Intervallen an, um Ihre Bestellwünsche aufzunehmen. Ganz bequem und ohne Aufwand für Sie.

Bestellungen, die bis 16 Uhr bei uns eingehen, werden bereits am nächsten Tag mit unseren eigenen Fahrzeugen geliefert. Tiefkühlkost oder Versendungen über die bayerischen Grenzen hinaus übernimmt eine Spedition, mit der wir seit vielen Jahren erfolgreich zusammenarbeiten. Das ist der zuverlässige Service von vinzenzmurr.

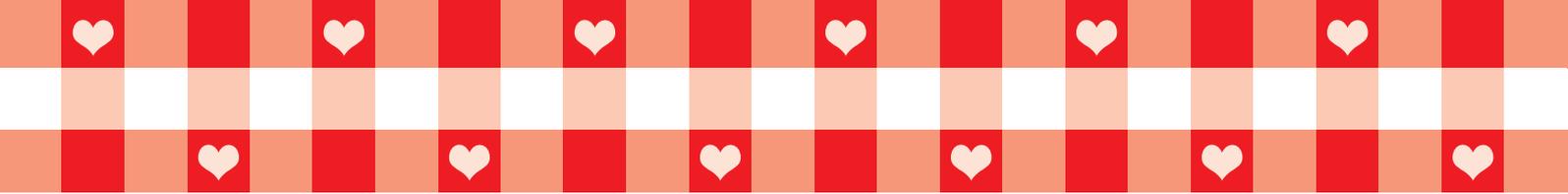
Unsere Großhandelsberater Werner Kindl und Andreas Grywotz sind gerne für Sie da.



Werner Kindl



Andreas Grywotz



**vinzenzmurr Vertriebs GmbH**

Hofmannstraße 9  
81379 München

Telefon: +49 89 78043-0  
Telefax: +49 89 78043-100  
E-Mail: [info@vinzenzmurr.de](mailto:info@vinzenzmurr.de)  
[www.vinzenzmurr.de](http://www.vinzenzmurr.de)



Infos und Filmbeiträge zu unseren Produkten auf [www.vinzenzmurr.de](http://www.vinzenzmurr.de)

**vinzenzmurr**