KULLER

FEINE GRAFSCHAFTER WURSTWAREN

Herzlich willkommen

bei Kuller Feine Grafschafter Wurstwaren GmbH

Bereits seit 1960 Jahren steht der Name Kuller für die Herstellung von auserlesenen Fleisch- und Wurstwaren. An unserem Standort im Herzen des Niederrheins produzieren wir täglich frisch. Bei unseren Kunden handelt es sich vorwiegend um Großhändler, die auch an den LEH verkaufen und unsere Flexibilität sowie die persönliche Kundenbetreuung besonders schätzen.

Selbstverständlich genügen unsere Anlagen den besonderen hygienischen Anforderungen der Lebensmittelbranche und erfüllen die für Audits vorgeschriebenen Standards. So entstehen mit modernsten Maschinen und mit höchsten Hygiene- sowie Qualitätsstandards handwerklich hochwertige Wursterzeugnisse.

Unsere gute technische und maschinelle Ausstattung verschafft uns hundertprozentige Flexibilität, wenn es um die Erfüllung von Kundenwünschen – auch außergewöhnlichen und eiligen – geht. Doch dies alles wäre nichts ohne das Herzstück unseres Unternehmens – unser engagiertes Team aus rund 45 Mitarbeitern, das sich jeden Tag mit Freude jeder noch so großen Herausforderung stellt, um unseren Kunden ein Lächeln aufs Gesicht zu zaubern. Sie haben besondere Wünsche, Fragen oder möchten sich einfach „nur" informieren?

Sprechen Sie uns an. Wir haben für all Ihre Anliegen ein offenes Ohr und freuen uns auf Ihren Kontakt. Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Lesen auf den nächsten Seiten.

Ein Blick zurück

Unsere Geschichte

1960

Die Firma Kuller Feine Grafschafter Wurstwaren wird als klassische Metzgerei (Ladengeschäft) von Jürgen Kuller senior in Duisburg gegründet.

1983

Erweiterung der Firma durch einen weiteren Standort in Duisburg unter der Leitung von Jürgen Kuller junior als Metzgermeister.

1987

Gesamte Firmenübernahme durch Jürgen Kuller junior.

1987–2004

Vergrößerung der Firma auf zeitweilig 6 Filialen und einen Produktionsstandort.

Sebastian Kuller im Kurz-Interview: „Wir arbeiten aus Leidenschaft und Tradition – in der und für die Branche“

Sebastian Kuller steht als Betriebsnachfolger für die junge Generation. Im Rahmen seiner Rolle vertritt er als Mitglied der Geschäftsführung des mittelständischen Unternehmens für Fleisch- und Wursthersstellung in Moers die modernen Brancheninteressen und lebt diese aktiv im alltäglichen Geschäftsumfeld. Zu diesen Interessen zählen selbstverständlich Tradition und Innovation intelligent vereint, gleichauf mit dem Wunsch, das Branchenimage durch maximale Transparenz kontinuierlich zu verbessern.

Welche Bedeutung haben Zertifizierungen und Nachhaltigkeitsaspekte in Ihrem Unternehmen?

„Wir haben davor keine Angst, weil wir unsere Hausaufgaben machen. Wir wünschen uns sogar, dass mehr identifizierbare Nachhaltigkeitsaspekte in den Leitfaden einfließen.“

Welche Aspekte zeichnen Ihre Produkte besonders aus?

„Uns ist es wichtig, dass wir im Verkauf eine Sparte haben, in der die NRW-Wertschöpfung darstellbar ist, vom Vorlieferanten über uns bis zum Endprodukt, das wir herstellen. Mit dem Zeichen NRW-zertifiziertes Schweinefleisch haben wir belastbare Kriterien, um das Produkt und seine Liefer- und Verarbeitungskette, auch mit Blick auf den Standort, zu bewerten und uns damit von nicht zertifizierten Produkten abzuheben. Denn es gibt so viele Produkte im Supermarkt, wo zwar ersichtlich ist, wer das Produkt gemacht hat, aber nicht, woher das Fleisch stammt, ob es womöglich aus Belgien oder Dänemark kommt.“

Inwieweit haben sich die Ansprüche der Endkunden in den letzten Jahren gewandelt?

„Mittlerweile interessieren sich viele Menschen, auch in meinem Freundeskreis, für die komplette Lieferkette, woher das Produkt genau kommt – einmal die Wertschöpfungskette entlang. Mit der Marke kann man neben der regionalen Herkunft zudem auch die regionale Qualität unterstreichen.“

NRW-zertifiziertes Schweinefleisch

Unser Unternehmen hat den Markennutzungsvertrag für das Zeichen „NRW Geprüfte Qualität“ bereits 2015, unmittelbar nach dessen Einführung für Fleisch- und Wurstwaren, unterzeichnet und besitzt somit ein regionales Siegel, das für ausgezeichnete Qualität steht.

2005

Umstellung der Firma auf einen reinen Produktionsbetrieb von Fleisch- und Wurstwaren. Das Filialgeschäft wurde aufgelöst.

2010

Neubau von Produktionsräumen in Moers.

Unser Sortiment –

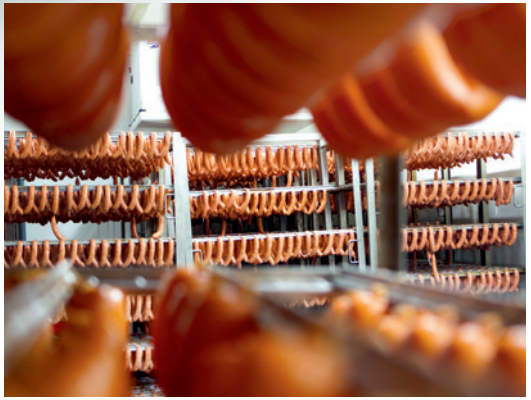
Weil's besser schmeckt

ROHWÜRSTE

Rohwürste sind fermentierte, ungerötete und meist geräucherte Wurstwaren, die in der Regel roh verzehrt werden. Die Zutaten werden solange zerkleinert, bis die gewünschte Körnung erreicht ist. Bei unseren Rohwürsten ist der Reifegeschmack auf den jeweiligen Artikel besonders abgestimmt.

TYPISCH IST DER AUSGEPRÄGTE REIFEGESCHMACK WIE BEI UNSEREN EXZELLENTEN ROHWÜRSTEN:

- Räuchermettenden
- Schinkenmettenden Frankfurter Art
- Feine Teewurst
- Grobe Streichmettwurst
- Sächsische Bratwurst (mit Kümmel)
- Schinkenzwiebelmettwurst
- Zwiebelmettwurst



BRÜHWURST

Durch die schlachtfrische Verarbeitung und langjährige Erfahrung im Zusammenstellen von Gewürzen erreichen wir einen einmaligen Geschmack, der unsere Produkte auszeichnet.

JE NACH REZEPTUR ENTSTEHEN DARAUS UNSERE KNACKIGEN

- Bockwürste
- Wiener Würstchen
- Rostbratwürstchen
- Schinkenfleischwurst im Ring
- Feiner Aufschnitt
- Backleberkäse

KOCHWURST

Kochwürste werden aus hitzebehandeltem Ausgangsmaterial hergestellt. Nach der Zerkleinerung wird es gesalzen und gewürzt. Nach der Abfüllung in Natur- oder Kunstdärme werden die Kochwürste abermals gekocht.

Unsere Rezepturen werden von uns seit Jahren verwendet, wodurch sich ein einzigartiger „Hausmacher"-Geschmack entwickelt hat.

Wir haben Geschmack auf den ersten Blick:

- Blutwurst
- Grützwurst
- Delikate Sahneleberwurst
- Grobe Leberwurst
- Kalbfleischleberwurst

- Vegetarische und vegane Produkte

Wir sagen „Danke“

Wir danken unseren Partnern für die vielen Jahre, in denen wir gemeinsam Meilensteine in der Branche setzen konnten. Gemeinsam mit ihnen sehen wir den nächsten Jahrzehnten im Sinne einer kooperativen Zusammenarbeit mit Freude entgegen.

Dr. Berns LABORATORIUM
...für die Sicherheit von Lebensmitteln und Wasser.

info@drberns.de
Telefon +49 (0) 28 45 / 98 45-0
www.drberns.de

Volksbank Niederrhein
Lindenallee 11-15, 46519 Alpen
Tel.: 02802 910-0
E-Mail: info@volksbank-niederrhein.de

Volksbank Niederrhein

SB Industrieservice

Rufen Sie uns an:
Tel.: +49 (2595) 2077717

Im Berg 10 I 59399 Olfen I mail@sub-industrieservice.de I www.sub-industrieservice.de

STRENGER SCHÄFER & CO. Nachf. GmbH

Lützowstraße 6 • 45141 Essen • Fon 0201 31 54 59
www.strenger-schaefer.de

bema
SPECIALIST IN PACKAGING SOLUTIONS

Ihr Verpackungsspezialist für die Lebensmittelindustrie.

- Kunstdärme
- Vakuumbeutel
- Schrumpfbeutel
- Folien
- Netze
- Clipse, Schlaufen & Clipmaschinen

www.BEMA-VERPACKUNGEN.de

bemagmbh | @bemagmbh | Am Schankweiler 6, 47661 Issum | +49 (0)2835 98 49 00

KULLER

FEINE GRAFSCHAFTER WURSTWAREN

SO FINDEN SIE UNS!

KULLER FEINE GRAFSCHAFTER WURSTWAREN GMBH & CO. KG

Ferdinand-Zeppelin-Straße 14
47445 Moers

Tel.: 02841 88536-0
Fax: 02841 88536-29
Mail: info@kuller-moers.de

www.kuller-moers.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 124313 • www.jsdeutschland.de