



Das Deutsche Fleischerhandwerk



Unser Stolz

Fleisch- und Wurstwaren,
Kostbarkeiten für das Leben,
natürlich, regional, edel,
mit meisterlicher Kunstfertigkeit
und Sachverstand,
unverwechselbar vom
Fleischerhandwerk hergestellt.

Unser Streben

in allem Handeln kooperativ
und kommunikativ, geleitet von
Respekt und Verantwortung





Bauern und Fleischer – Partner für den respektvollen Umgang mit dem Leben

Die Qualität unseres reichhaltigen Produktsortiments beginnt beim Bauern. Unsere Nähe zur Landwirtschaft ist entscheidend für eine tiergerechte Haltung und Fütterung sowie für kurze Transportwege. Das Wohl des Tieres steht im Vordergrund. So können wir Geschmack, Fleischqualität und Frische mitbestimmen.

Als handwerkliche Fleischer sind wir ehrliche Partner sowohl der Landwirte als auch der Verbraucher: faire Preise und natürliche, hochwertige Produkte!





Schlachtung und Verarbeitung – unsere Meisterschaft

Wir vertrauen in das über Jahrhunderte gepflegte und ständig vertiefte Wissen unseres Handwerks. Wir setzen Roh- und Zusatzstoffe schonend und sorgsam ein. Wir garantieren Sicherheit und Transparenz. Besonnen nutzen wir moderne Technik und entwickeln innovative Verarbeitungstechnologien. Unseren Erzeugnissen geben wir Zeit zu reifen und sich geschmacklich zu entfalten.

Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges, exquisites Fleisch- und Wurstangebot sowie hochwertige Imbissgelegenheiten und Mittagstische. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen, regionalen Rezepturen als auch von zeitgemäßen Ernährungsbedürfnissen inspirieren. Auf Anforderungen des Marktes, z. B. in der Außer-Haus-Verpflegung, können wir schnell und flexibel reagieren.





Das Fleischerfachgeschäft – Kultraum für feinste Produkte und bekannte Kunden

Die handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren präsentieren wir in unseren Fachgeschäften mit Liebe und Stil. Verkauf bedeutet bei uns immer auch offene und persönliche Beratung. Wir wissen um die ernährungsphysiologische Qualität von Fleisch und Wurst. Wir wählen passende Zuschnitte und Produkte und geben fachliche Empfehlungen für die kulinarische Zubereitung. So wecken wir Lust auf wirkliche Frische, große Geschmacksvielfalt und echten Genuss.

Gemeinsam mit unserem Verkaufsteam vermitteln wir an der Theke Freude und Stolz auf den Beitrag unseres Handwerks für die Esskultur. Das Gespräch mit den Kunden ist Quelle für immer wieder neue Produkt- und Service-Ideen.



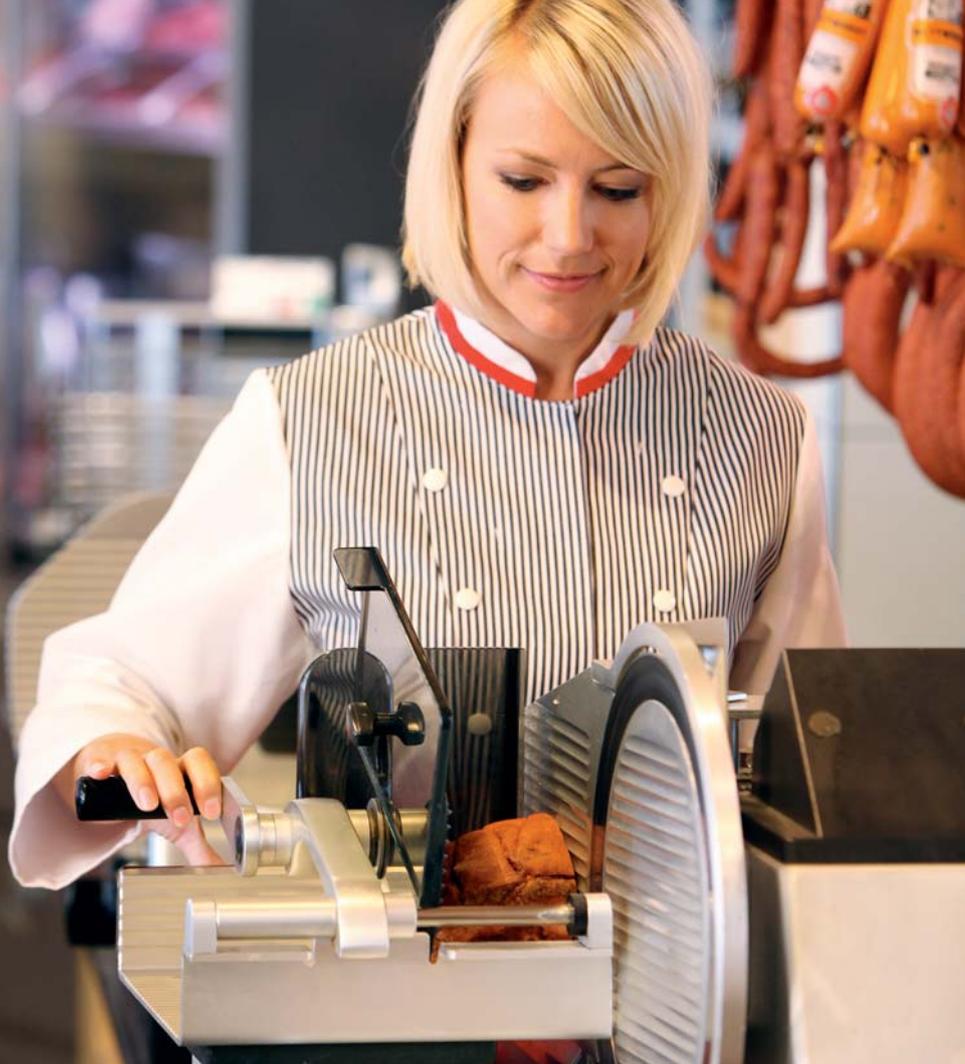


Fleischerhandwerk – Vitalität für die Region

Unsere Kooperationen und Netzwerke mit Landwirten, Zulieferern, Kunden und Kollegen stärken die regionale Wirtschaft. Mit bester Aus- und Weiterbildung schärfen wir unser Profil und geben Mitarbeitern und dem Nachwuchs Perspektiven. Mit unseren soliden Betrieben vor Ort tragen wir wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung und gestalten den Markt. Wir treten selbstbewusst und aktiv auf.

Als Repräsentanten eines starken Fleischerhandwerks engagieren wir uns für die erfolgreiche Zukunft unserer Branche. Kollegiales Miteinander prägt die Zusammenarbeit in Innung und Verband. Mit der individuellen Umsetzung des Branchenleitbildes geben wir der f-Marke ein Gesicht in unserer Region.





**Mehr Informationen
finden Sie unter:**

Deutscher Fleischer-Verband

Kennedyallee 53

60596 Frankfurt am Main

Telefon +49 (0) 69 / 633 02 - 0

Telefax +49 (0) 69 / 633 02 - 150

www.fleischerhandwerk.de